



Gouvernement
du Canada

Government
of Canada

ALIMENTS SAINS ET SALUBRES POUR LES CANADIENS – UN CADRE D'APPLICATION



Valeur nutritive

Pour 4 craquelins (20 g)

| Teneur | % valeur quotidienne |
|-------------------------|----------------------|
| Calories 85 | |
| Lipides 2 g | 3 % |
| saturés 0,3 g | |
| + trans 0 g | 2 % |
| Cholestérol 0 mg | |
| Sodium 90 mg | 4 % |
| Glucides 15 g | 5 % |
| Fibres 3 g | 12 % |



www.canadiensensante.gc.ca

Canada

PROMOTION

Favoriser des choix éclairés d'aliments sains et salubres

PRÉVENTION

Poursuivre l'application de règles rigoureuses pour l'industrie alimentaire

PROTECTION

Déceler et minimiser les risques en matière de salubrité des aliments

ALIMENTS SAINS ET SALUBRES POUR LES CANADIENS – UN CADRE D'APPLICATION

Que les Canadiens fassent leurs emplettes dans une épicerie appartenant à une chaîne, dans une poissonnerie ou chez le boucher du quartier, ils veulent être certains que les aliments qu'ils achètent pour eux-mêmes et pour leur famille sont salubres. Ils veulent aussi **prendre des décisions éclairées visant une saine alimentation.**

Le gouvernement du Canada a réuni en un même portefeuille, sous la responsabilité de la ministre de la Santé, les trois organismes qui sont chargés de répondre à ces attentes :

- **Santé Canada** établit des normes et des politiques en matière de salubrité alimentaire et de nutrition; évalue les risques en matière de salubrité; et favorise une saine alimentation grâce à des initiatives comme le *Guide alimentaire canadien*.
- **L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA)**, guidée par le *Plan d'action pour assurer la salubrité des aliments au Canada* adopté par le gouvernement, vérifie que l'industrie respecte les exigences fédérales en matière de salubrité des aliments et de réglementation et définit aussi des normes de prévention, et de détection des risques associés à l'approvisionnement alimentaire du Canada.

- **L'Agence de la santé publique du Canada (ASPC)** assure la surveillance des éclosions de maladies d'origine alimentaire et enquête à leur sujet; elle prodigue des conseils aux Canadiens sur la façon de se protéger lors d'une éclosion.

En regroupant les trois organismes fédéraux sous une même ministre, on garantit des priorités claires, de solides partenariats et des communications en temps opportun.

Aliments sains et salubres pour les Canadiens - Un cadre d'application illustre bien comment le gouvernement travaille à promouvoir les choix d'aliments sains et salubres auprès des consommateurs, à prévenir les risques en matière de salubrité et à protéger les Canadiens lorsque des produits se trouvent sur le marché.

PROMOTION

Aider les consommateurs à faire des choix éclairés d'aliments sains et salubres

Le Guide alimentaire canadien — Le *Guide alimentaire canadien* est la source la plus fiable d'information sur la nutrition au Canada. Publié en 12 langues, le *Guide* traduit la science de la nutrition et de la santé en conseils pratiques pour une saine alimentation afin que les familles puissent faire des choix sains à la maison, à l'épicerie et lors de repas pris à l'extérieur du foyer.

Des pratiques sûres de manipulation des aliments

— On compte environ 4 millions de cas de maladies d'origine alimentaire au Canada chaque année. Beaucoup d'entre eux pourraient être évités en suivant quatre pratiques de manipulation des aliments : nettoyer, séparer, cuire et réfrigérer.

Bien que tous les Canadiens puissent être affectés par les intoxications alimentaires, les adultes de 60 ans et plus, les femmes enceintes, les enfants de 5 ans et moins et les personnes dont le système immunitaire est affaibli sont davantage exposés au risque de complications graves, voire mortelles. Il est très important d'être conscient des risques liés à la salubrité des aliments et des mesures que les Canadiens et les Canadiennes peuvent prendre pour se protéger et protéger leur famille.

Le gouvernement du Canada fournit des renseignements sur la manipulation des aliments par l'entremise du site Web Canadiens en santé (<http://canadiensensante.gc.ca>), d'avis publics, d'avis de rappels d'aliments, des médias sociaux et par des investissements visant à promouvoir un mode de vie sain, y compris une alimentation saine.





Étiquetage alimentaire informatif —

Les étiquettes de la plupart des aliments et boissons préemballés présentent des renseignements importants pour aider les Canadiens et Canadiennes à faire des choix alimentaires sains et salubres.

Par l'entremise de Santé Canada et de l'ACIA, le gouvernement exige que les étiquettes d'aliments comportent l'information nutritionnelle obligatoire et qu'elles soient véridiques et non trompeuses.

Dans le discours du Trône de 2013, le gouvernement s'est engagé à consulter les parents canadiens pour améliorer la présentation de l'information nutritionnelle sur les étiquettes d'aliments.



PRÉVENTION

Poursuivre l'application de règles rigoureuses pour l'industrie alimentaire

Renforcement des règlements sur la salubrité des aliments en vertu de la Loi sur les aliments et drogues —

Santé Canada définit les règles en matière de salubrité des aliments et de nutrition, pour protéger les Canadiens et les Canadiennes. Les récentes modifications apportées à la *Loi sur les aliments et drogues* signifient que Santé Canada est maintenant en mesure d'agir plus vite afin d'approuver des additifs alimentaires sains et sécuritaires pour traiter des problèmes de santé et de sécurité.

Loi sur la salubrité des aliments au Canada —

Le gouvernement a récemment adopté la *Loi sur la salubrité des aliments au Canada* pour rendre le système de production d'aliments du Canada plus sûr et plus robuste pour les consommateurs. La nouvelle *Loi* se concentre sur trois domaines importants pour protéger les Canadiens et les Canadiennes : la protection contre l'altération des aliments, les pratiques trompeuses et les canulars; le renforcement de la réglementation, qui permettra à l'ACIA de suivre plus efficacement les aliments à travers toutes les étapes de la préparation et de la distribution; et

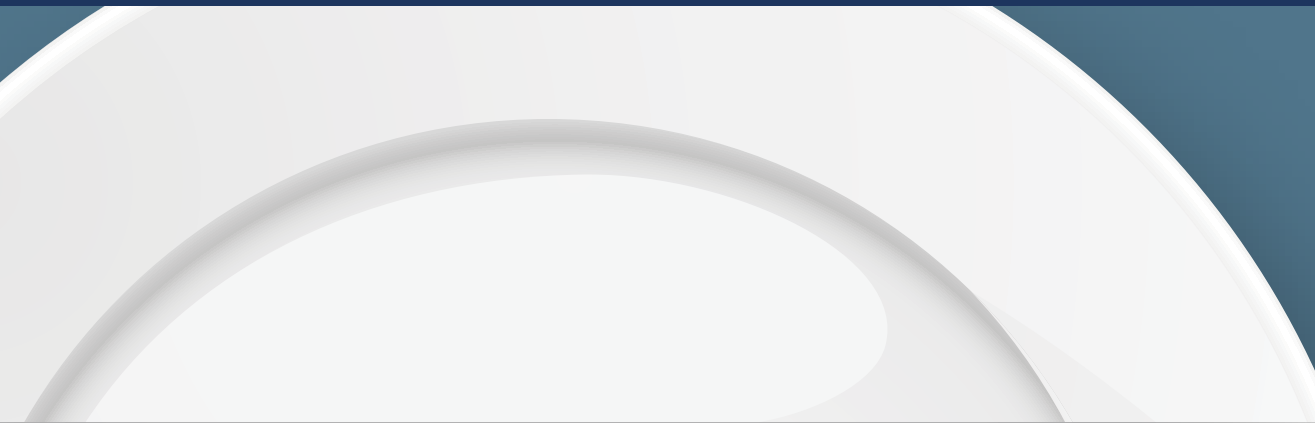
l'amélioration des contrôles qui tiennent les importateurs responsables des aliments qu'ils font entrer au pays. De concert avec avec des groupes de consommateurs et l'industrie, l'Agence travaille sur les éléments nécessaires pour que la *Loi* puisse entrer en vigueur.

Contrôles renforcés pour les agents pathogènes tels qu'*E. coli* et *Listeria*

— Le gouvernement a récemment amélioré la réglementation fédérale visant à réduire les risques posés par les bactéries *E. coli* et *Listeria*.

Les contrôles et les exigences en matière de tests de dépistage d'*E. coli* dans les usines produisant du bœuf cru ont été renforcés. L'ACIA a accru le nombre de tests et la surveillance afin de minimiser le risque de mise en marché de produits de viande qui pourraient être dangereux.

Le gouvernement a aussi élaboré des campagnes de sensibilisation ciblées sur la listériose à l'intention des populations à haut risque et vulnérables, surveille et teste davantage de produits alimentaires et met en place des tests pour dépister la bactérie *Listeria* plus rapidement dans les laboratoires alimentaires du pays.



Minimiser les risques associés à la salubrité des aliments — Des travaux sont en cours afin de vérifier de manière plus rigoureuse que l'industrie respecte la stricte réglementation canadienne en matière de salubrité des aliments.

L'ACIA élabore actuellement un processus d'inspection plus systématique et axé sur le risque pour surveiller les aliments, en particulier ceux qui présentent les plus grands risques pour les consommateurs. Quel que soit l'endroit où ils travaillent, les inspecteurs de l'Agence utiliseront des pratiques uniformes pour inspecter la nourriture. L'Agence veille à ce que ses inspecteurs disposent d'outils modernes et reçoivent une formation améliorée qui leur permet de bien déceler les pratiques et les produits dangereux et d'appliquer efficacement une réglementation sur les produits alimentaires plus rigoureuse. En même temps, l'Agence modernise ses installations et son équipement scientifiques et accroît la capacité de mener des tests dans ses laboratoires alimentaires.

Elle travaille aussi à de nouveaux règlements sur les aliments, pour exiger que les producteurs et les transformateurs de produits alimentaires détiennent une licence et appliquent des plans de contrôles préventifs reconnus. Un réseau de 16 centres d'expertise couvrant le pays fournira des directives et des conseils touchant la réglementation à l'industrie et aux inspecteurs.

Surveillance pour les besoins de la prévention — L'ASPC coordonne FoodNet Canada, un système de surveillance qui recueille des informations détaillées sur les intoxications alimentaires au Canada et retrace la source de ces maladies. Cet outil aide les gouvernements, l'industrie et les autres partenaires en salubrité des aliments à hiérarchiser les risques, à mesurer l'efficacité des activités de salubrité des aliments et à examiner des mesures préventives.

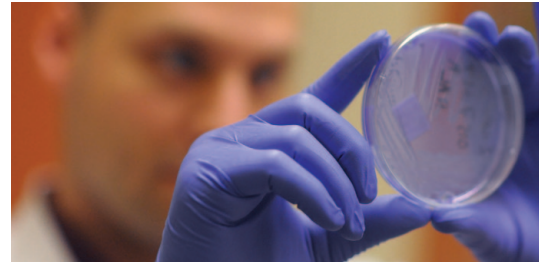
PROTECTION

Déceler et minimiser les risques en matière de salubrité des aliments

Surveillance nationale des maladies

— L'ASPC dirige plusieurs systèmes et réseaux nationaux de surveillance pour suivre l'évolution des intoxications alimentaires, repérer les éclosions et stopper leur expansion ainsi qu'éclairer la planification en matière de santé publique de tous les partenaires. Voici deux de ces systèmes :

- Le Programme national de surveillance des maladies entériques sonne l'alarme lors de pics inhabituels du nombre de cas de maladie et permet d'identifier les tendances et de dépister précocement d'éventuelles éclosions;
- PulseNet Canada, un réseau national basé sur le Web, relie la plupart des laboratoires de santé publique fédéraux, provinciaux et territoriaux avec ceux de l'Agence pour partager et comparer les empreintes génétiques des bactéries pendant la surveillance de routine et les éclosions.



Tests de dépistage des contaminants et d'autres produits chimiques —

Les laboratoires de Santé Canada et l'Agence de la santé publique du Canada disposent d'une capacité permanente pour dépister les dangers liés à la salubrité des aliments comme les bactéries *Listeria* et *E. coli*. Ils surveillent aussi les concentrations de produits chimiques trouvés dans les aliments afin de s'assurer qu'elles restent à un niveau acceptable.

L'ACIA analyse régulièrement des échantillons et teste des aliments pour déceler les pathogènes à haut risque tels que les bactéries *E. coli*, *Listeria* et *Salmonella*. Elle mène aussi des tests pour repérer les résidus de médicaments vétérinaires, de produits chimiques agricoles, de métaux et de contaminants dans les aliments et publie ses conclusions. Lorsque les concentrations



présentent un risque pour la santé des Canadiens et les Canadiennes, l'Agence intervient immédiatement pour qu'on procède à la saisie ou au rappel des produits en cause.

Enquêtes sur la salubrité des aliments et rappels — Lorsqu'il s'agit de produits alimentaires potentiellement dangereux, le portefeuille de la Santé agit le plus rapidement possible afin de recueillir de l'information et de prendre des décisions.

Dès qu'un produit alimentaire potentiellement dangereux est identifié, l'ACIA avise le public et vérifie que l'industrie a retiré le produit en cause des étagères. Environ 3 000 enquêtes sur la salubrité des aliments ont lieu chaque année et ont pour résultat près de 250 rappels d'aliments. L'Agence publie les alertes de rappels d'aliments en ligne et les diffuse dans les médias et les médias sociaux.

Pour donner suite à des commentaires formulés par les consommateurs, l'Agence a récemment apporté des modifications à la façon dont elle avertit les Canadiens et les Canadiennes au sujet des aliments qui pourraient entraîner de graves conséquences

pour la santé. Les avis de rappels d'aliments sont désormais plus faciles à comprendre et incluent de l'information sur ce qui a déclenché le rappel et ce que les consommateurs doivent faire avec les produits rappelés.

Lorsqu'une écloison d'intoxications alimentaires touche plus d'une province ou qu'elle s'étend à un autre pays, l'ASPC dirige l'enquête et coordonne la mise en commun de l'information entre le ministère fédéral de la Santé et ses homologues provinciaux et territoriaux. « Outbreak Central », une application Web, permet aux partenaires de tout le Canada de partager les résultats des enquêtes sur les écloisons. L'Agence publie aussi des avis sur des questions de santé publique et utilise les médias et les médias sociaux pour communiquer à propos des écloisons qui présentent un risque et pour fournir des conseils sur la façon de se protéger de l'infection. Elle maintient aussi des contacts réguliers avec les centres de contrôle et de prévention des maladies aux États-Unis pour partager de l'information sur les écloisons qui pourraient franchir les frontières.

DÉTERMINÉS À TRAVAILLER ENSEMBLE POUR LES CANADIENS ET LES CANADIENNES

Ces activités mettent en évidence certaines des manières dont le gouvernement du Canada **favorise une saine alimentation, prévient les risques en matière de salubrité** et **protège les Canadiens contre les aliments insalubres.**

Ensemble, les trois organismes du portefeuille de la Santé ont à cœur de tenir les Canadiens et Canadiennes au courant du travail que le gouvernement fait en leur nom.

Pour plus de renseignements sur les aliments sains et salubres, veuillez :

- Visiter le site Web Canadiens en santé
www.canadiensensante.gc.ca
- Cocher J'aime sur la page Facebook
www.facebook.com/CanadiensEnSante
- Nous suivre sur Twitter
www.twitter.com/ACIA_Aliments
- Vous inscrire pour recevoir les avis de rappels d'aliments et les alertes à l'allergie
www.inspection.gc.ca/rappels
- Consulter le Guide alimentaire canadien
www.hc-sc.gc.ca/fn-an/food-guide-aliment/index-fra.php

