

Améliorer l'analyse des risques

*Une approche plus systématique et
plus cohérente*



Introduction

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) a pour mandat d'administrer et de faire respecter les lois créées pour assurer la salubrité des aliments, préserver la santé des animaux, protéger les végétaux, contribuer à la protection du consommateur et faciliter l'accès au marché des aliments, des végétaux et des animaux du Canada. L'ACIA élabore et exécute des programmes liés à la salubrité des aliments, à la santé des animaux et à la protection des végétaux, de même qu'elle mène des activités de surveillance en vue de déterminer si les produits et les parties réglementés sont conformes aux exigences réglementaires, ainsi qu'à toute norme et obligation nationale et internationale pertinente. Ces activités consistent notamment à vérifier que les parties réglementées disposent de systèmes pour produire des aliments salubres et que les plantes et les animaux qui entrent au Canada et qui en sortent sont exempts d'organismes nuisibles et de maladies, ceci afin de veiller à ce que l'information inscrite sur l'étiquette des aliments soit exacte et qu'elle n'induit pas les consommateurs canadiens en erreur.

L'ACIA est à exécuter un programme de transformation complet qui viendra modifier la façon dont elle s'acquitte de ses responsabilités en vertu de son mandat.

Le programme de transformation consiste à moderniser l'approche actuellement adoptée par l'ACIA pour réglementer les activités liées à la salubrité des aliments, à la santé des animaux et à la protection des végétaux, ce qui nécessite notamment d'apporter des modifications à la législation qu'elle applique – au moyen de la *Loi sur la salubrité des aliments au Canada* et de la *Loi sur la croissance dans le secteur agricole* –, aux programmes qu'elle exécute et à la façon dont elle inspecte les parties réglementées. Ces modifications permettront à l'Agence de favoriser l'amélioration continue et de relever les défis de plus en plus nombreux que présente son environnement opérationnel complexe et évolutif.

La manière dont les aliments, les animaux et les plantes sont produits et distribués a fait l'objet de changements fondamentaux au cours des dernières décennies. Ces changements découlent en partie des avancées technologiques ainsi que de la hausse des échanges commerciaux à l'échelle mondiale. Les demandes et attentes des consommateurs évoluent tout autant, que ce soit leur désir de disposer de fruits et de légumes frais toute l'année, ainsi que de fruits, de plantes et d'animaux de compagnie exotiques, ou d'obtenir une information plus cohérente sur la salubrité et la qualité des aliments qu'ils consomment. Pour suivre le rythme de ces changements, les gouvernements voient à s'ajuster en adoptant, en matière de réglementation, des approches souples davantage axées sur les résultats qui mettent l'accent sur la prévention et la gestion rigoureuse des risques.

Le présent document de travail donne un aperçu du programme de transformation de l'ACIA et de la proposition de mener systématiquement une analyse des risques pour orienter les activités de surveillance réglementaire qu'elle mène. Il vise également à faciliter une compréhension commune

de la terminologie et des principes qui sous-tendent les activités d'analyse des risques de l'ACIA et à permettre aux intervenants de faire part de leurs commentaires.

Qu'est-ce que la transformation de l'Agence?

Le programme de transformation de l'ACIA consiste à moderniser l'approche actuellement adoptée par l'Agence pour réglementer les activités liées aux responsabilités dont elle doit s'acquitter en vertu de son mandat. Les modifications tournent autour des quatre piliers du *Plan d'action pour assurer la salubrité des aliments au Canada*, soit : des règles de salubrité des aliments renforcées, une méthode d'inspection plus efficace, une plus grande transparence à l'intention des consommateurs et des parties réglementées et un engagement renouvelé en matière de service. Ces quatre piliers se retrouvent également dans les modifications proposées par le *Projet de loi sur la croissance dans le secteur agricole*, qui a été présenté au Parlement en décembre 2013 et qui suit le processus législatif depuis lors. Le résultat à long terme que cette transformation de l'ACIA devrait apporter est un système axé sur les résultats qui se concentre carrément sur la prévention, tout en misant sur ses ressources d'inspection pour en tirer le maximum.

Les activités prévues au programme de transformation comprennent un ensemble d'initiatives complémentaires et interreliées. Ainsi, afin de resserrer le cadre de réglementation des aliments de l'ACIA, treize règlements seront remplacés par un seul ensemble de règlements sur l'inspection des aliments établis aux termes de la *Loi sur la salubrité des aliments au Canada*. Ces règlements imposeront des exigences communes à tous les produits alimentaires. En outre, l'ACIA est à élaborer une réglementation complémentaire concernant la divulgation de l'information, les sanctions administratives pécuniaires, les appels et les recours afin d'être plus transparente pour tous les intervenants, de même qu'à se doter de règlements pour imposer aux importateurs des exigences en matière de salubrité des aliments et d'octroi de licences. De son côté, la *Loi sur la croissance dans le secteur agricole* devrait permettre de moderniser neuf lois qui régissent le secteur agricole canadien. Parmi les principales améliorations, mentionnons le renforcement des

Surveillance : Activités collectives que mène l'ACIA dans le cadre de ses responsabilités réglementaires. Ces activités sont notamment l'inspection des produits et des installations, la vérification des systèmes de contrôle préventif, la surveillance, l'échantillonnage et l'analyse des produits, ainsi que d'autres activités de supervision et de vérification afin de confirmer que les risques liés à la salubrité des aliments et à la santé des animaux et des végétaux sont éliminés ou atténués avec efficacité.

Des activités de surveillance sont menées dans divers secteurs le long de la chaîne de production. Par exemple, avant et après la mise en marché d'un produit, avant l'importation et au lieu de l'importation, ainsi qu'avant l'exportation.

droits de propriété intellectuelle visant les variétés végétales, ce qui permettra aux producteurs d'avoir plus facilement accès à de nouvelles variétés, et l'adoption de programmes de paiement aux producteurs qui seront plus simples, plus rapides et plus souples. En même temps que ces modifications législatives, l'ACIA est également à moderniser ses systèmes d'analyse des risques, d'inspection et de surveillance.

En quoi l'approche de la surveillance de l'ACIA sera-t-elle différente?

Le commerce international accru, les chaînes d'approvisionnement mondiales et les avancées scientifiques et technologiques sont venus imposer une nouvelle réalité aux parties réglementées et à l'ACIA. Dans le cadre de la transformation entreprise pour s'adapter à l'évolution de son environnement opérationnel, l'ACIA rafraîchit son approche de la surveillance en instaurant diverses activités, comme l'inspection de première ligne, la surveillance, la vérification des systèmes, ainsi que le prélèvement et l'analyse d'échantillons. Grâce à l'élaboration d'un modèle d'inspection intégré, l'ACIA délaissera ses façons de faire actuelles, soit le recours à différentes méthodes de surveillance selon le produit. Elle adoptera plutôt une seule approche fondée sur les risques, et celle-ci sera appliquée uniformément à tous les produits.

Bien que l'ACIA ait toujours tenu compte des risques dans le cadre de ses activités de surveillance, cette nouvelle façon de faire permettra aux parties réglementées d'envisager la surveillance que fera l'ACIA de leurs activités de manière plus prévisible et plus uniforme. De son côté, l'ACIA continuera de vérifier la conformité des parties réglementées, mais le type, la fréquence et l'intensité de ses activités de surveillance seront proportionnels aux risques à gérer.

L'ACIA assurera un niveau de surveillance de base à toutes les parties réglementées. Grâce à l'approche révisée, elle pourra cependant cerner celles qui nécessitent une surveillance supplémentaire. La mise en place de cette approche permettra à l'ACIA et aux parties réglementées de s'adapter plus rapidement aux nouvelles tendances, de même qu'elle permettra à l'ACIA de consacrer ses ressources aux parties et aux produits qui présentent le plus grand risque pour la santé des humains et des animaux et pour la protection des végétaux.

Pourquoi adopter une approche de la surveillance fondée sur les risques?

L'ACIA prend appui sur ses expériences passées pour renforcer son approche actuelle de la surveillance afin de favoriser le respect des lois et d'utiliser efficacement ses ressources, pour le plus grand avantage des Canadiens. Fondée sur les sciences et les risques, et conforme aux normes internationales, l'approche renforcée prévoit un ensemble d'activités communes et de procédures normalisées en matière de surveillance qui incitent les parties réglementées à se conformer en leur

offrant une plus grande prévisibilité et une plus grande transparence. L'approche modernisée devrait donc profiter tout autant à l'ACIA, aux consommateurs et aux parties réglementées.

Afin de mieux affecter ses ressources humaines, techniques et financières à la surveillance des parties réglementées au Canada, l'ACIA abandonne donc son approche traditionnelle de l'inspection, qui est surtout axée sur des facteurs propres à chaque produit. En adoptant une approche proactive, systématique et fondée sur les risques pour mener ses activités de surveillance, l'ACIA pourra consacrer ses ressources aux secteurs présentant le plus de risques et ainsi remplir son mandat de façon plus efficace et efficiente. Cette approche lui donnera une méthode plus structurée et transparente de répartir les ressources entre tous les secteurs pour que ses activités de surveillance soient proportionnelles aux risques que présente chaque produit qu'elle réglemente. Un personnel d'inspection souple et un régime de gestion des ressources humaines sont au cœur de la mise en œuvre de l'approche modernisée.

Les consommateurs profiteront également de cette approche. En effet, puisque l'ACIA concentrera ses efforts à surveiller les secteurs présentant le plus de risques pour la salubrité des aliments, la santé des animaux et la protection des végétaux, ils pourront ainsi avoir une plus grande confiance envers les résultats qu'elle obtient dans ce sens. En outre, l'ACIA optimisera les fonds publics de la meilleure façon qui soit.

Les demandes des consommateurs sont en constante évolution, tandis que de nouvelles technologies apparaissent sans cesse. Les entreprises aimeraient pouvoir s'adapter en conséquence. Le recours à un système fondé sur les risques leur offre une plus grande souplesse et leur permet de modifier leurs méthodes de production, tout en continuant à veiller à la salubrité des aliments, à la santé des animaux et à la protection des végétaux au nom des Canadiens. En adoptant une approche normalisée et uniforme pour tous les produits, l'ACIA pourra être moins intrusive dans certains secteurs à faible risque. Ainsi, dans les secteurs moins risqués, il se peut que l'ACIA délaisse l'inspection des installations pour mener des activités de surveillance plutôt axées sur la vérification des systèmes ou l'échantillonnage aléatoire des produits, c'est-à-dire des activités moins intrusives pour l'industrie, mais qui permettent tout de même de protéger la santé et la sécurité des Canadiens.

En outre, l'adoption d'une approche systématique et

Le risque se définit comme l'expression de la probabilité qu'un événement survienne et qu'il entraîne des conséquences. Il se compose du danger (le préjudice qu'il peut causer), ainsi que du taux d'exposition et de la probabilité de cette exposition (la mesure dans laquelle les gens courent un danger).

L'ACIA évalue les risques liés à la salubrité des aliments, à la santé des animaux et à la protection des végétaux. L'industrie voit à se doter de systèmes pour gérer ces risques.

transparente continuera de susciter la confiance des partenaires commerciaux envers le système de réglementation de l'ACIA et facilitera l'accès aux marchés étrangers. Grâce à cette approche améliorée, fondée sur les risques, le Canada se joint aux autres grands pays qui ont recours à des systèmes tenant compte des risques et établit la norme pour les organismes de réglementation de la communauté internationale qui souhaitent instaurer une approche semblable dans les années à venir.

Analyse des risques

Les organismes internationaux de normalisation, comme la Commission du Codex Alimentarius (Codex), l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE) et la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV), décrivent l'analyse des risques comme un processus comportant trois volets à la fois distincts et intégrés : l'évaluation des risques (la détermination du degré de risque présent), la gestion des risques (la détermination des mesures à prendre, au besoin, pour atténuer les risques) et la communication des risques (la communication avec les parties concernées tout au long du processus)¹. La figure 1 illustre le processus d'analyse des risques, selon les lignes directrices des organismes internationaux susmentionnés.

De son côté, l'ACIA a élaboré le *Cadre d'analyse du risque pour faire face aux risques en matière de santé des animaux, de protection des végétaux et de salubrité des aliments au sein de l'Agence canadienne d'inspection des aliments*. Ce cadre respecte les directives internationales et appuie la demande faite par le gouvernement du Canada aux organismes gouvernementaux d'établir une approche systématique et globale de la gestion des risques au moyen d'un cadre de gestion intégrée du risque.

Historiquement, l'analyse des risques a fait partie, de manière formelle et informelle, de l'établissement d'un système d'inspection dans toutes les disciplines de l'ACIA. Ces systèmes avaient pour but d'aider l'ACIA à atteindre ses objectifs, soit ceux d'assurer la salubrité des aliments, la protection des consommateurs, la protection des végétaux et la santé des animaux au Canada. Comme mentionné précédemment, l'ACIA passe maintenant à une approche plus uniforme et mieux structurée pour effectuer l'analyse globale des risques.

¹ Codex Alimentarius, Principes de travail pour l'analyse des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments destinés à être appliqués par les gouvernements; OIE, Code sanitaire pour les animaux terrestres, chapitre 2.1; et CIPV, NIMP 2 – Normes internationales pour les mesures phytosanitaires.

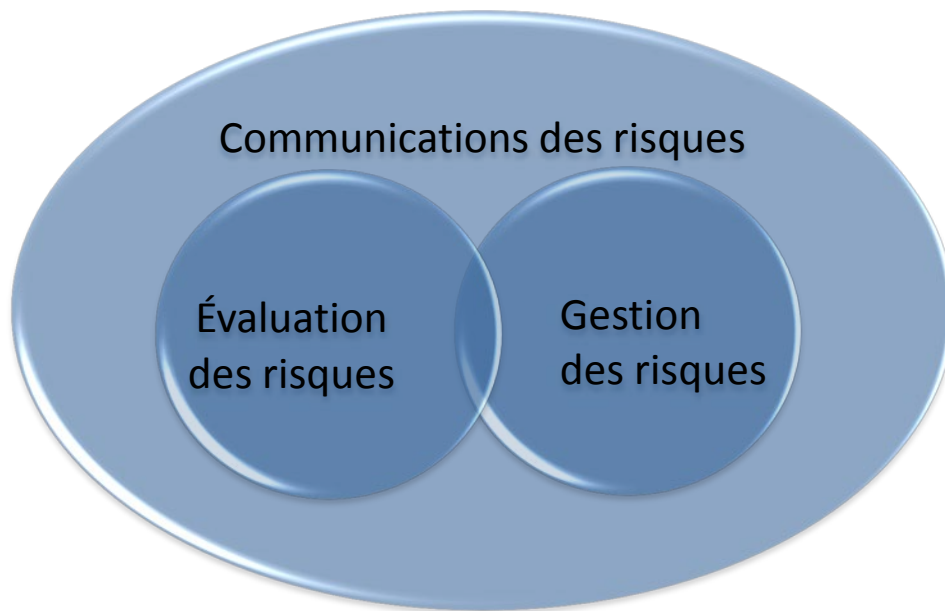


Figure 1. Cadre d'analyse des risques.

Évaluation des risques

Tirer profit de l'expérience passée...

L'évaluation des risques consiste à cerner et à caractériser les dangers afin de déterminer la probabilité d'un événement et la gravité de ses répercussions. Pour ce faire, il faut tenir compte de l'information provenant de diverses sources afin de déterminer les risques précis pour la santé humaine et animale et la protection des végétaux. L'évaluation des risques débouche sur la caractérisation du danger, mais elle ne permet pas de statuer sur l'acceptabilité du niveau de risque, ni sur les activités ou les mesures permettant d'atténuer ces risques.

Du côté des animaux et des végétaux, l'évaluation des risques permet d'examiner la possibilité qu'un organisme nuisible ou une maladie soit importé et propagé en sol canadien ou exporté et propagé à l'étranger. Ainsi, à titre d'exemple, l'évaluation des risques phytosanitaires vise à déterminer si un produit (plante, sol, bois) pourrait transporter des ravageurs, des maladies ou des mauvaises herbes qui pourraient s'établir au Canada et causer des pertes pour les agriculteurs ou les forestiers ou des altérations à l'environnement. Cette évaluation permet de se pencher sur des facteurs comme la maladie ou le ravageur potentiel, la quantité de matières possiblement infectées ou infestées et leur source, ainsi que la présence d'hôtes réceptifs aux points d'entrée.

Quant à la salubrité des aliments, l'évaluation des risques vise à :

- cerner et caractériser les risques chimiques et biologiques inhérents au produit alimentaire (notamment la présence possible d'allergènes);
- évaluer la nature des effets néfastes;
- évaluer le degré d'exposition au produit alimentaire, puis caractériser le risque pour la santé des consommateurs qui en découle.

L'intégration de ces activités permet d'estimer la probabilité d'effets néfastes dans une population donnée.

Les risques pour la salubrité des aliments sont évalués à deux occasions distinctes, mais interreliées. En premier lieu, une évaluation des risques pour la santé est effectuée par Santé Canada en ce qui concerne les risques ou dangers alimentaires connus, et ce, de manière proactive ou en réponse à certaines demandes ou situations². Il s'agit dans ce cas de déterminer si la présence de certaines substances ou certains microorganismes dans les aliments (p. ex. un contaminant chimique, une toxine naturelle, un allergène, un additif alimentaire non approuvé, une bactérie, un virus, un parasite, etc.) présente un risque pour la santé des consommateurs. Santé Canada procède à une évaluation des risques pour la santé de sa propre initiative ou à la demande d'autres ministères et organismes fédéraux, y compris l'ACIA.

En second lieu, les risques pour la santé sont évalués en fonction des établissements alimentaires qui produisent ou transforment un aliment en particulier. Pour ce faire, on tient compte de l'évaluation des risques pour la salubrité des aliments menée par Santé Canada, ainsi que d'autres facteurs liés à l'établissement même qui peuvent avoir une incidence sur la salubrité ultime du produit, comme les plans de contrôle préventif mis en place par l'industrie. C'est à l'industrie de s'assurer de produire des aliments salubres; l'ACIA voit à ce que l'industrie dispose des systèmes appropriés pour remplir cette obligation.

² Pour de plus amples renseignements sur l'évaluation des risques pour la santé liés aux aliments, il faut consulter le site Web de Santé Canada à http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/securit/chem-chim/food_risk-risq_alim-fra.php.

... pour améliorer les prochaines approches.

Dans le cadre de l'approche modernisée fondée sur les risques, l'ACIA est à élaborer un modèle d'évaluation des risques à l'intention des établissements alimentaires. Ce modèle servira de norme et permettra à l'ACIA de fonder sa décision quant aux établissements licenciés à surveiller au départ. L'élaboration de ce modèle, qui vient tout juste de commencer, s'échelonnera sur plusieurs années. Le modèle d'évaluation des risques de l'ACIA s'appliquera dans un premier temps aux établissements de traitement de la viande et de la volaille et aux établissements laitiers. Cependant, le but est de l'utiliser de façon générale auprès de tous les autres établissements alimentaires licenciés (p. ex. importateurs, établissements de traitement de fruits et légumes frais et de poissons), ainsi que des établissements non alimentaires licenciés (animaux et végétaux).

Dans les établissements alimentaires, le modèle d'évaluation des risques de l'ACIA tiendra compte de plusieurs sources d'information, qui peuvent être regroupées en trois catégories : facteurs de risque initiaux, facteurs d'atténuation et facteurs de conformité, afin d'évaluer le risque que présente l'établissement qui produit des aliments.

- Risques initiaux – Risques qui sont inhérents à un produit alimentaire, à une opération ou à un procédé manufacturier. Le volume et l'ampleur de la production font partie du risque initial en tant qu'indicateurs du risque d'exposition. Cette composante du modèle examine également l'utilisateur final du produit, par exemple les centres de soins ou les hôpitaux, afin d'évaluer les répercussions possibles sur un certain segment de la population.
- Facteurs d'atténuation – Mesures ou stratégies qui sont mises en place par la partie réglementée afin de réduire davantage le risque que présente un certain danger et d'éventuellement réduire la probabilité qu'un problème de salubrité alimentaire survienne. La mise en œuvre de plans de contrôle préventif rigoureux sera également évaluée.
- Facteurs de conformité – Données historiques et actuelles recueillies par le personnel d'inspection de l'ACIA sur le rendement de l'établissement dans la mise en œuvre de son plan de contrôle préventif et de ses facteurs d'atténuation, ainsi que sur la conformité de l'établissement aux exigences réglementaires. Ces données peuvent également provenir des antécédents de l'établissement et de son historique de conformité.

Le modèle d'évaluation des risques de l'ACIA repose sur les données recueillies de ces trois catégories de sources afin de donner une évaluation globale des risques utile pour déterminer les activités de surveillance à mener dans chaque établissement réglementé (figure 2). L'évaluation des risques ne devrait pas servir à juger de l'acceptabilité du niveau de risque ni à déterminer les activités ou mesures à prendre pour réduire ce risque.

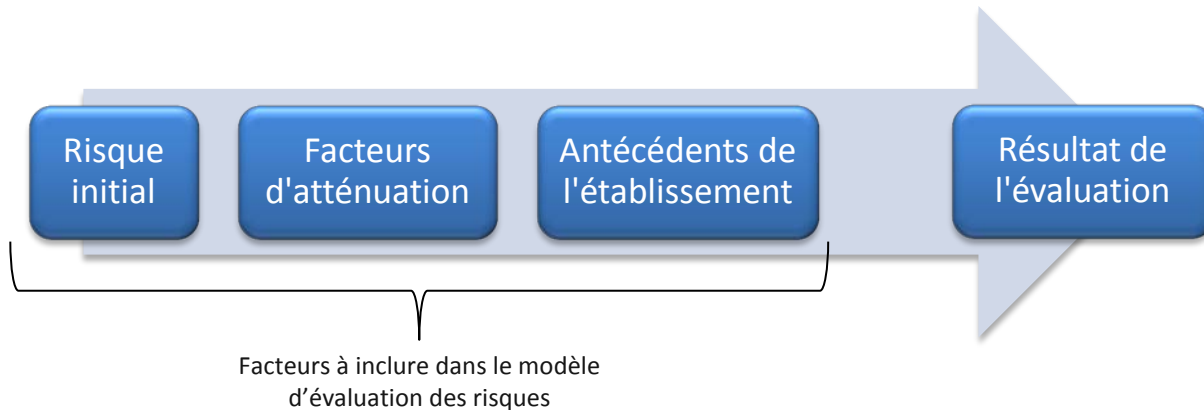


Figure 2 : Modèle d'évaluation des risques de l'ACIA dans les établissements alimentaires

Afin d'évaluer l'efficacité du modèle, des projets de validation sont en cours dans les établissements des secteurs de la viande, de la volaille et des produits laitiers dans certaines villes du Québec et de l'Ontario. La mise à l'essai du modèle débouchera sur un rapport qui servira à déterminer les prochaines étapes à suivre. Ce rapport permettra de tirer des leçons de l'étape de validation afin d'améliorer le modèle et d'ajuster l'approche qui sera adoptée à long terme. Ces projets de validation permettront à l'Agence de démontrer la solidité de son modèle et de l'appliquer à tous les secteurs producteurs de biens.

L'évaluation des risques est une démarche scientifique qui ne doit pas être influencée par des considérations sociales, économiques ou politiques. Ces aspects de l'analyse des risques sont abordés dans le cadre de la gestion des risques, qui est au cœur de ce processus d'analyse.

Gestion des risques

La gestion de risques renvoie aux activités coordonnées mises en place afin de réduire au minimum un niveau de risque inacceptable. Conformément aux approches reconnues sur la scène internationale, la gestion des risques se définit comme une étape distincte, mais complémentaire, de l'évaluation des risques. Les décisions prises en vue de gérer les niveaux de risque inacceptables reposent sur l'évaluation des risques et sont proportionnelles au risque cerné. Elles tiennent également compte, s'il y a lieu, d'autres facteurs pertinents pour la protection de la santé humaine, des animaux et des végétaux, ainsi que pour la promotion de pratiques commerciales équitables³. Cela comprend la possibilité de ne prendre aucune mesure.

Dans le cadre de son mandat, l'ACIA doit également élaborer des programmes qui contribuent aux autres activités menées pour protéger les consommateurs et l'accès aux marchés des aliments, des

³ Codex Alimentarius, Principes de travail pour l'analyse des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments destinés à être appliqués par les gouvernements; OIE, Code sanitaire pour les animaux terrestres, chapitre 2.1; et CIPV, NIMP 2 – Normes internationales pour les mesures phytosanitaires.

animaux et des végétaux produits au Canada. Il lui faut donc tenir compte de facteurs allant au-delà des résultats de l'évaluation des risques au moment de prendre des décisions en matière de gestion des risques (la figure 3 donne certains exemples). Il convient de noter que les facteurs illustrés à la figure 3 ne sont pas exhaustifs, mais représentent les facteurs sur lesquels l'ACIA appuie ses décisions en matière de surveillance.

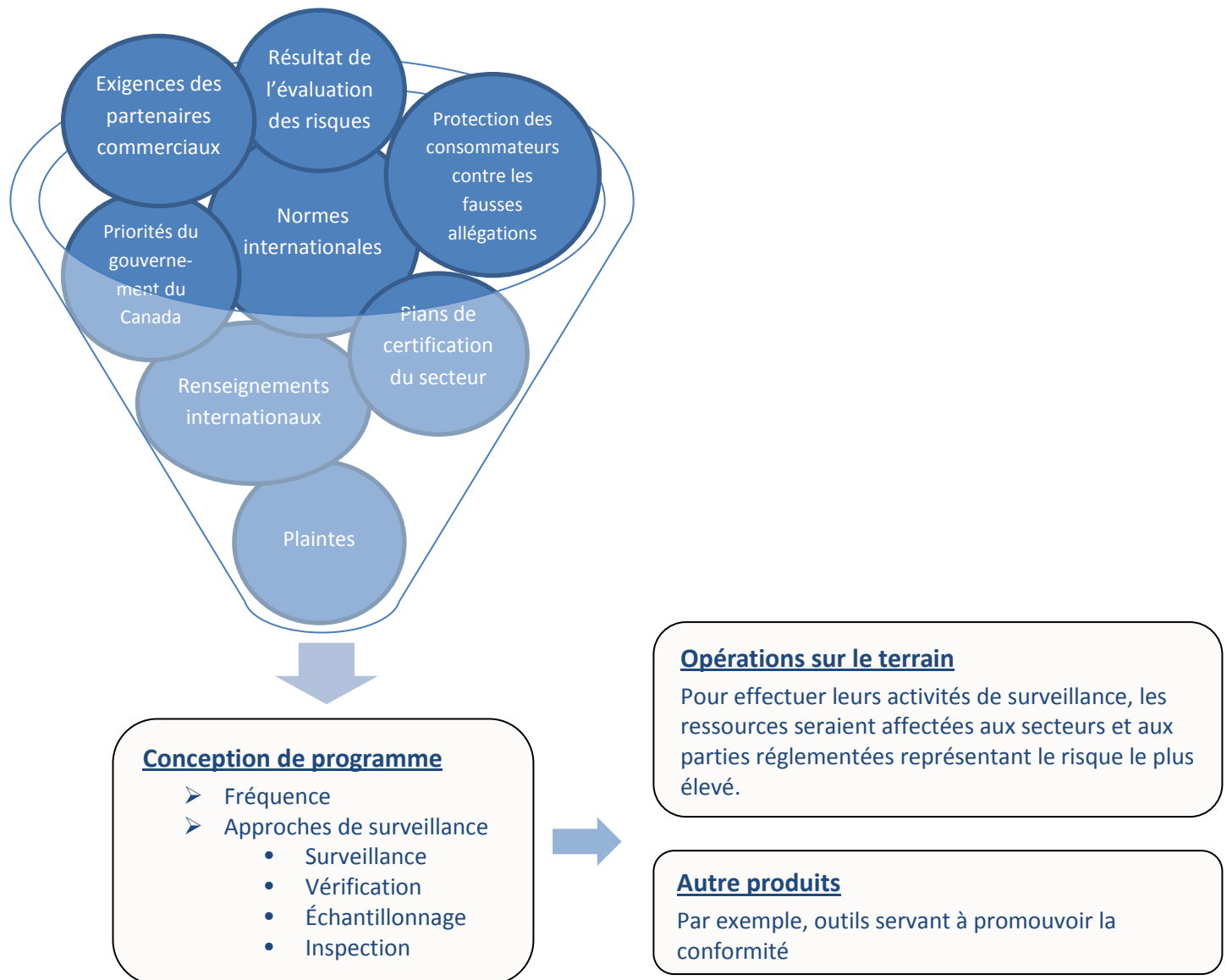


Figure 3. Exemples de facteurs pris en considération pour mettre en place la surveillance réglementaire appropriée.

Avant de déterminer le type, la fréquence et l'intensité de ses activités de surveillance, l'ACIA considère non seulement les conclusions de l'évaluation des risques, mais aussi d'autres facteurs de gestion des risques, notamment :

- *La protection des consommateurs contre les fausses allégations*

Santé Canada établit des lignes directrices en matière d'étiquetage des aliments pour protéger la santé et la sécurité des Canadiens (p. ex. étiquetage nutritionnel, liste des ingrédients allergènes, etc.). Il incombe à l'ACIA de vérifier que les parties réglementées se conforment aux exigences en matière d'étiquetage, notamment en ce qui concerne les allégations volontaires (p. ex. biologique, casher, produit du Canada, etc.). Toute fraude, allégation trompeuse et autre activité non conforme en matière d'étiquetage et de protection des consommateurs peut avoir des répercussions nuisibles pour les consommateurs. C'est pourquoi l'ACIA tiendra compte de ces facteurs au moment d'élaborer le plan de surveillance applicable à un établissement qui choisit d'utiliser des allégations volontaires.

- *Les exigences des partenaires commerciaux*

L'ACIA assure la conformité aux exigences des marchés étrangers des parties réglementées au Canada qui souhaitent exporter leurs produits dans d'autres pays. Par exemple, certains pays exigent la présence quotidienne d'un inspecteur de l'ACIA dans l'établissement alimentaire. Pour les végétaux destinés à l'exportation, l'ACIA doit délivrer un certificat phytosanitaire indiquant que l'envoi a fait l'objet d'un traitement approprié contre les phytoravageurs. L'exportation d'animaux nécessite un document semblable. Les exigences relatives à l'exportation dans un pays seront donc également prises en considération au moment de déterminer la surveillance à assurer auprès d'une partie réglementée qui souhaite exporter vers ce marché.

- *Les plaintes*

L'ACIA reçoit les plaintes de l'industrie et des consommateurs en ce qui concerne les parties et les produits réglementés, et y donne suite. Cette information peut influencer l'approche de surveillance qu'elle adoptera vis-à-vis des établissements concernés.

- *Les plans de certification du secteur privé*

Il se peut que des parties réglementées choisissent de se conformer à un plan de certification du secteur privé pour certaines de leurs activités, notamment celles liées à la salubrité des aliments (p. ex. CanadaGAP⁴). Le recours à un programme de certification privé fait partie des facteurs actuellement pris en considération dans le modèle d'évaluation des risques, mais d'autres éléments peuvent également être examinés plus à fond à l'étape de la gestion des

⁴ CanadaGAP est le programme de certification de la salubrité des aliments qu'offre un organisme à but non lucratif aux entreprises qui produisent, emballent, remballent et entreposent des fruits et des légumes frais.

risques. Par exemple, certains plans de certification du secteur privé imposent des exigences qui peuvent être plus sévères que les normes réglementaires appliquées par l'ACIA. En cas de chevauchement, toute redondance peut être éliminée si la surveillance assurée par l'ACIA est établie en tenant compte de la certification privée obtenue par l'établissement. Il pourrait notamment s'agir de surveiller les secteurs qui ne sont pas couverts par le programme de certification privé.

- *Les priorités du gouvernement du Canada*

Le gouvernement du Canada est confronté à une multitude d'enjeux complexes et interreliés qui ont de lourdes répercussions sur le mandat de ses ministères et organismes dans l'ensemble du Canada. Des problèmes imprévus ayant une incidence sur la salubrité des aliments, la protection des consommateurs, la santé des animaux et la protection des végétaux peuvent survenir en tout temps, créant ainsi de nouveaux risques ou la hausse des risques existants. La gestion des risques liée à certains établissements ou à un secteur dans son ensemble peut donc être bouleversée lorsque de tels problèmes surviennent.

- *Normes internationales*

Le Canada a un système réglementaire robuste dédié à sauvegarder les aliments, les animaux et les plantes qui est fondé sur la science et s'aligne avec les normes internationales. L'ACIA participe au développement de normes internationales pour la salubrité des aliments, la santé animale et végétale. L'ACIA continuera à se fier sur ces normes pour informer ses activités de surveillance.

- *Les renseignements internationaux*

L'ACIA collabore avec les organismes internationaux et les pays partenaires commerciaux en vue d'échanger de l'information sur les enjeux et les tendances qui peuvent avoir une incidence sur la salubrité des aliments, la protection des consommateurs, la santé des animaux et la protection des végétaux au Canada et à l'étranger. Ces tendances et enjeux mondiaux peuvent présenter de nouveaux risques qui devront être gérés au moment de déterminer la surveillance à assurer auprès des établissements pouvant être touchés par ces risques au Canada.

À l'heure actuelle, l'ACIA tient compte de bon nombre de ces facteurs pour prendre des décisions fondées sur les risques; cependant, l'approche modernisée a été élaborée pour assurer une meilleure uniformité entre les produits. Les résultats de l'évaluation des risques permettront à l'ACIA d'affecter ses ressources aux secteurs et aux parties réglementées qui représentent le plus grand risque pour la salubrité des aliments, la protection des consommateurs, la santé des humains et des animaux et la protection des végétaux. Toutes les parties réglementées feront l'objet d'une

surveillance de base de la part de l'ACIA, mais la nouvelle approche lui permettra de mener des activités de surveillance correspondant à la fréquence, au niveau et au type de risques qu'elle doit gérer dans les secteurs nécessitant une attention plus soutenue. Il convient de noter que l'ACIA ne diminue en rien son degré de surveillance; elle consacra ses ressources aux secteurs les plus préoccupants. Cela dit, c'est à l'industrie que revient la responsabilité ultime de produire des aliments salubres.

En plus des activités de surveillance, la gestion des risques peut également comporter des activités de promotion et de vérification de la conformité, à partir des données de surveillance de l'industrie, ainsi que l'établissement de normes et de lignes directrices. Par exemple, l'ACIA est à élaborer une stratégie de promotion de la conformité⁵ et d'autres outils afin d'aider les petites et moyennes entreprises à comprendre les exigences réglementaires et à être mieux en mesure de produire des aliments salubres.

L'ACIA élaborera également une stratégie de gestion des risques qui présentera les principes et les procédures qu'elle suit pour gérer les risques à la salubrité des aliments, à la santé des animaux et à la protection des végétaux. Cette approche liée au risque est en cours d'élaboration, et on est à examiner d'autres facteurs à considérer dans le cadre de la gestion des risques qui pourraient être intégrés à l'approche avant sa version définitive.

Il convient de noter que la gestion des risques est une démarche continue qui tient compte des nouvelles données à mesure qu'elles sont disponibles. Les décisions concernant la gestion des risques et leur mise en œuvre feront l'objet d'un suivi régulier et elles seront ajustées, au besoin, pour veiller à ce que l'ACIA s'acquitte en tout temps de son mandat, qui est d'assurer la salubrité des aliments, de préserver la santé des animaux et de protéger les végétaux.

Communication des risques

Le volet « communication des risques » du cadre d'analyse des risques renvoie à l'échange mutuellement profitable de renseignements entre les personnes chargées d'évaluer et de gérer les risques et les parties concernées. L'amélioration de la communication des risques, notamment en augmentant la transparence de cette communication, facilite l'échange de l'information. L'ACIA est résolue à se montrer la plus transparente possible.

⁵ Pour de plus amples renseignements, aller à <http://www.inspection.gc.ca/aliments/plan-d-action/forum-sur-la-reglementation-d-aliments-sains-et-sa/exposes-presentes-dans-le-cadre-du-forum/conformite/fra/1369940911641/1369940962183>.

Le gouvernement fédéral consent actuellement des efforts sur plusieurs fronts afin de favoriser une plus grande ouverture et une meilleure reddition de comptes. Il vise ainsi à donner aux Canadiens plus d'occasions d'en apprendre davantage sur le gouvernement et d'y participer, de même qu'à susciter l'innovation et les débouchés économiques pour tous les Canadiens, tout en créant un gouvernement plus rentable, plus efficient et mieux adapté. Voilà l'objectif poursuivi dans le cadre du *Plan d'action du Canada pour un gouvernement ouvert*⁶.

Cette initiative comporte trois volets : l'information ouverte, les données ouvertes et le dialogue ouvert. L'information ouverte consiste à divulguer constamment et de manière proactive de l'information aux Canadiens sur les activités du gouvernement, tout en la rendant plus accessible et plus facile à trouver. Les données ouvertes concernent les projets qui soutiennent l'engagement de mettre à la disposition des citoyens, des administrations, des organismes à but non lucratif et du secteur privé des données brutes lisibles par une machine afin qu'elles soient utilisées de façon novatrice et offrent une valeur ajoutée. Enfin, le dialogue ouvert vise à offrir à la population une occasion de dialoguer avec le gouvernement du Canada au sujet des politiques et des priorités fédérales. Un exemple à ce chapitre est l'obligation pour les organismes fédéraux de réglementation d'afficher une version électronique de leurs plans de réglementation à long terme, de façon à ce que le système de réglementation soit plus prévisible et que les entreprises et citoyens canadiens soient avertis dès le départ des changements à venir et aient l'occasion d'y prendre part. De plus, les organismes de réglementation seront tenus de publier les normes de service et les politiques afin de préciser à quel moment les parties concernées peuvent s'attendre à recevoir des directives par écrit.

Le risque fait partie intégrante de la production, de la préparation et de la consommation alimentaires. Les Canadiens s'attendent à obtenir ouvertement et en temps opportun de l'information sur les décisions qui les concernent, ainsi que la possibilité de s'exprimer à leur sujet. Voilà pourquoi l'ACIA et l'industrie se partagent la responsabilité de communiquer ces risques aux consommateurs pour qu'ils puissent mieux les comprendre et prendre des décisions éclairées sur les aliments à consommer.

La [Politique sur la transparence du processus décisionnel en matière de réglementation](#)⁷ de l'ACIA illustre l'un des moyens pris par l'ACIA pour appuyer l'engagement du Canada envers un gouvernement ouvert. Cette politique précise l'engagement pris par l'Agence d'être la plus transparente possible en mettant l'information à la disposition des Canadiens de manière continue et proactive, en vue de partager les connaissances et d'assurer la reddition de comptes. Elle permettra aux parties concernées d'être mieux informées de l'ensemble des programmes, services et exigences réglementaires de l'ACIA, à l'ACIA de rendre compte en toute transparence de ces

⁶ <http://www.canada.ca/fr/transparence/ouvert.html>.

⁷ <http://www.inspection.gc.ca/au-sujet-de-l-acia/responsabilisation/transparence-du-processus-decisionnel-en-matiere-d/fra/1363183662938/1363185978804>.

programmes et services en matière de réglementation et au public d'avoir davantage confiance envers le système de réglementation du Canada visant à assurer la salubrité des aliments, la santé des animaux et la protection des végétaux. À l'appui du programme de transformation, la politique sur la transparence sert de fondement à une nouvelle façon de communiquer de l'information sur les activités de l'ACIA. Les principes directeurs adoptés par l'ACIA dans son approche de la transparence sont les suivants :

- *Utilité* – L'ACIA fournit des renseignements pertinents et pratiques qui favorisent une prise de décisions éclairées de la part du public et des parties réglementées, ainsi que des renseignements pouvant servir d'outil pour favoriser la conformité.
- *Clarté* – Les renseignements sont présentés de façon claire et objective afin que la population les comprenne facilement. Les motifs des décisions liées à la réglementation sont communiqués; on indique comment et pourquoi une décision a été prise.
- *Rapidité* – Les renseignements sont fournis rapidement pour qu'ils demeurent utiles.
- *Accessibilité* – Les renseignements sont disponibles dans les deux langues officielles dans un format clair et accessible pour toutes les parties touchées ou intéressées, sans qu'elles aient à s'inscrire pour y avoir accès.
- *Responsabilité* – L'ACIA reconnaît qu'elle est responsable d'une grande quantité de renseignements, dont certains proviennent de tierces parties). C'est pourquoi elle traite les renseignements de façon responsable et intègre, tout en respectant les lois qui régissent la confidentialité.

Deux des initiatives clés du portefeuille de la santé, soit le cadre *Aliments sains et salubres pour les Canadiens* et le *Plan d'action pour assurer la salubrité des aliments au Canada*, sont étroitement liées à la nouvelle approche de l'ACIA en matière de transparence et à l'initiative du gouvernement ouvert.

L'ACIA souhaite accroître progressivement sa capacité de communiquer les risques, à commencer par augmenter la quantité d'information rendue publique, ainsi qu'accroître les technologies utilisées pour diffuser cette information. À ce jour, ses principaux accomplissements à ce chapitre sont les suivants :

- établissement du Secrétariat de l'intégrité et des recours en tant que guichet unique pour recevoir les plaintes, les commentaires et les compléments;
- communication par l'entremise de médias sociaux et d'applications mobiles conviviales;
- service d'avis par courriel;
- site *Web Canadiens en santé*;
- affichage en ligne des rappels d'aliments et des alertes à l'allergie;
- mises en garde pour les rappels d'aliments faciles à comprendre;

- produits multimédias sur le rôle de l'inspecteur des viandes et les enquêtes sur la salubrité des aliments et rappels.

La prochaine étape du programme de transparence de l'ACIA est intimement liée à son programme de modernisation, qui fera l'objet de plus amples consultations à l'avenir. La politique sur la transparence de l'ACIA sera révisée et mise à jour à mesure de la transformation de l'Agence afin de tenir compte des efforts qu'elle ne cesse de consentir pour assurer une plus grande transparence et une plus grande participation.

Dans le cadre de cette prochaine étape, l'ACIA continuera d'explorer des façons d'accroître sa transparence dans le cadre de l'évaluation et de la gestion des risques. Par exemple, elle examinera des moyens de communiquer aux Canadiens les décisions qu'elle prend en matière de surveillance et de gestion des risques pour qu'elles soient significatives pour les consommateurs et les autres parties concernées. On a notamment discuté de la possibilité de fournir de l'information sur le site Web de l'ACIA à propos du résultat de l'évaluation des risques de chaque secteur et des décisions qui en ont découlé quant à la surveillance à assurer. Bien qu'elle en soit encore au tout début de l'élaboration de cette nouvelle approche, l'ACIA consultera les parties concernées à ce chapitre et elle est résolue à faire preuve de transparence quant aux mesures de gestion des risques.

Prochaines étapes

L'ACIA est à recueillir les commentaires des intervenants sur l'approche fondée sur les risques qu'elle se propose d'adopter, ainsi qu'à valider le modèle et les plans d'évaluation des risques afin que ce modèle puisse éventuellement être appliqué à d'autres types de produits. Elle continuera de travailler à la dernière version du modèle, d'améliorer la gestion des programmes et de mettre en œuvre l'approche modernisée. L'ACIA continuera d'informer les parties concernées sur les progrès et les résultats à mesure de la progression de sa démarche dans les années à venir.

Principales questions à examiner

- Qu'aimez-vous à propos de l'approche fondée sur les risques?
- Quelles sont vos inquiétudes et comment pourrait-on les apaiser?

Coordonnées

Les commentaires ou autres observations que vous souhaitez émettre doivent être envoyés comme suit :

Par courriel : CFIA-Modernisation-ACIA@inspection.gc.ca

Par la poste : Division des partenariats stratégiques
1400, chemin Merivale, tour 1

Pièce 218, 6^e étage
Ottawa (Ontario) K1A 0Y9
Canada
À l'attention de : Linda Webster

Par télécopieur : 613-773-5606