



Intégration des systèmes de salubrité des aliments au Canada – Forum du gouvernement et de l'industrie

Organisé par :

La Coalition canadienne de la filière alimentaire pour la salubrité des aliments
Le Groupe de mise en œuvre du Système canadien d'inspection des aliments
(GMOSCIA)

Le Comité fédéral-provincial-territorial de l'inspection agroalimentaire (CFPTIA)
Le Comité fédéral-provincial-territorial des politiques sur l'innocuité des aliments
(CFPTISA)

18 mai 2004
Ottawa, Ontario

Compte rendu analytique

Remerciements

La Coalition canadienne de la filière alimentaire pour la salubrité des aliments aimerait offrir ses plus sincères remerciements à Agriculture et Agro-alimentaire Canada (AAC) qui, grâce à son Programme canadien de salubrité et de qualité des aliments a permis d'offrir un support financier à ce projet. Par le truchement du Cadre stratégique pour l'agriculture, les gouvernements des provinces, des territoires et fédéral travaillent conjointement avec l'industrie afin de mieux répondre aux demandes du marché canadien en matière de qualité et de salubrité des aliments. Les opinions exprimées dans ce document sont celles des participants et pas nécessairement celles d'AAC.



Agriculture and
Agri-Food Canada

Agriculture et
Agroalimentaire Canada

Canada

La tenue du Forum a été rendue possible grâce à la coopération des secrétariats du Groupe de mise en œuvre du Système canadien d'inspection des aliments (GMOSICA), du Comité fédéral-provincial-territorial de l'inspection agroalimentaire (CFPTIA), du Comité fédéral-provincial-territorial des politiques sur l'innocuité des aliments (CFPTPIA) et de la Coalition canadienne de la filière alimentaire pour la salubrité des aliments.

Pour de plus amples renseignements, communiquez avec :

Albert Chambers

Secrétariat

Coalition canadienne de la filière alimentaire pour la salubrité des aliments

19, rue Elm, Ottawa (Ontario) K1R 6M9 Canada

(613) 233-7175

cscfsc@monachus.com

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION	1
ORDRE DU JOUR	2
MOT D'OUVERTURE	3
SOMMAIRE DES EXPOSÉS	4
INTÉGRATION DES SYSTÈMES DE SALUBRITÉ DES ALIMENTS EN AUSTRALIE ET EN NOUVELLE-ZÉLANDE	4
MISE À JOUR SUR LES ACTIVITÉS DE LA COALITION CANADIENNE DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE POUR LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS	4
MISE À JOUR SUR LES ACTIVITÉS DES COMITÉS FÉDÉRAUX-PROVINCIAUX-TERRITORIAUX CHARGÉS DE LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS	5
THÈME 1 – POUR UNE MEILLEURE COLLABORATION EN MATIÈRE DE SALUBRITÉ DES ALIMENTS : NORMES, CODES ET RECONNAISSANCE.....	6
SYSTÈMES DE CERTIFICATION : SOLUTIONS DE RECHANGE POUR LES SYSTÈMES D'ASSURANCE DE LA QUALITÉ DES ALIMENTS	6
INTÉGRATION DES SYSTÈMES DE SALUBRITÉ DES ALIMENTS AU CANADA : LA PERSPECTIVE D'UNE ENTREPRISE	6
POUR UNE MEILLEURE COLLABORATION EN MATIÈRE DE SALUBRITÉ DES ALIMENTS : NORMES, CODES ET RECONNAISSANCE – LA PERSPECTIVE DU GOUVERNEMENT.	7
THÈME 2 – PROGRAMMES DE FORMATION NATIONAUX EN MATIÈRE DE SALUBRITÉ DES ALIMENTS : SITUATION ET POSSIBILITÉS.....	8
RAPPORTS DES ATELIERS ET MESURES SUGGÉRÉES	9
THÈME 1 – POUR UNE MEILLEURE COLLABORATION EN MATIÈRE DE SALUBRITÉ DES ALIMENTS : NORMES, CODES ET RECONNAISSANCE.....	9
<i>Codes nationaux</i>	9
<i>Reconnaissance et certification</i>	14
<i>Formation et certification des vérificateurs</i>	18
THÈME 2 – PROGRAMMES DE FORMATION NATIONAUX EN MATIÈRE DE SALUBRITÉ DES ALIMENTS : SITUATION ET POSSIBILITÉS.....	21
COMMENTAIRES À LA SÉANCE PLÉNIÈRE	24
MOT DE LA FIN	26
ANNEXES	27
QUESTIONS POUR LES ATELIERS	28
NOTES PROVENANT DES ATELIERS	33
<i>Pour une meilleure collaboration en matière de salubrité des aliments : normes, codes et reconnaissance</i> ...	33
<i>Programmes de formation nationaux en matière de salubrité des aliments : situation et possibilités</i>	41
BIOGRAPHIES.....	45
PARTICIPANTS AU FORUM.....	50

Introduction

Intégration des systèmes de salubrité des aliments au Canada – Forum du gouvernement et de l'industrie est une initiative conjointe du Comité directeur de la Coalition canadienne de la filière alimentaire pour la salubrité des aliments et des coprésidents des trois comités fédéraux-provinciaux-territoriaux chargés de la politique en matière de salubrité des aliments et de sa mise en vigueur au Canada : le Groupe de mise en œuvre du Système canadien d'inspection des aliments (GMOSCIA), le Comité fédéral-provincial-territorial de l'inspection agroalimentaire (CFPTIA) et le Comité fédéral-provincial-territorial des politiques sur l'innocuité des aliments (CFPTPIA).

La rencontre avait pour but de réunir les représentants du gouvernement et de l'industrie et de leur donner l'occasion de partager de l'information sur les questions communes relatives à la salubrité des aliments, sur la scène nationale et internationale, de définir les défis futurs à relever ainsi que les attentes au chapitre de l'intégration des systèmes de salubrité des aliments au Canada, et d'établir de nouvelles possibilités de collaboration entre le gouvernement et l'industrie. Les participants ont été appelés à explorer deux thèmes principaux :

- **Thème 1** – Pour une meilleure collaboration en matière de salubrité des aliments : normes, codes et reconnaissance
- **Thème 2** – Programmes de formation nationaux en matière de salubrité des aliments : situation et possibilités

Pour établir le cadre des discussions, des conférenciers ont donné une vue d'ensemble de la situation actuelle en Australie et en Nouvelle-Zélande quant à l'intégration du développement de la politique en matière de salubrité des aliments, ainsi que du travail de la Coalition et des trois comités fédéraux-provinciaux-territoriaux. Ont suivi des exposés portant sur les éléments se rapportant aux deux thèmes à discuter.

Une fois ces présentations terminées, les participants, répartis en groupes, ont pu discuter en profondeur de divers éléments liés aux deux thèmes du Forum. Ceux qui avaient choisi de discuter du thème 1, *Pour une meilleure collaboration en matière de salubrité des aliments : normes, codes et reconnaissance*, ont été divisés en trois sous-groupes pour examiner les éléments suivants : les codes nationaux, la reconnaissance et la certification, la formation et la certification des vérificateurs. Les personnes discutant de la formation en matière de salubrité des aliments ont décidé de travailler au sein d'un seul grand groupe. Chaque groupe de discussion s'inspirait de questions préétablies (voir l'annexe 1), distribuées avant la tenue du Forum. À la séance plénière, les groupes ont pu présenter un aperçu et les faits saillants de leurs discussions.

Le présent compte rendu contient un résumé des présentations et des rapports des divers groupes ainsi que les mesures à prendre suggérées par les participants au Forum. En annexe se trouvent les notes détaillées des divers groupes de discussion. Les exposés des conférenciers sont présentés sur le site Web de la Coalition canadienne de la filière alimentaire pour la salubrité des aliments, à www.foodsafetycoalition.ca.

Intégration des systèmes de salubrité des aliments au Canada

Forum du gouvernement et de l'industrie

17 mai (réception en soirée) et 18 mai (Forum), 2004

Salle Laurier, Courtyard Marriott, Ottawa (Ontario)

ORDRE DU JOUR

17 mai 2004

17h30-19h00	Réception d'inauguration
-------------	--------------------------

18 mai 2004

8h30 - 8h45	Introduction	CCFASA ¹ et Comités alimentaires FPT ²
8h45 - 9h45	Présentation sur l'intégration des systèmes de salubrité des aliments	Melanie Fisher et Bob Boyd, FSANZ ³
9h45 - 10h15	Mise à jour des activités du CCFASA et des Comités alimentaires FPT	CCFASA et Comités alimentaires FPT
10h15 - 10h30	Pause santé	
10h30 - 12h15	Présentation des thèmes :	
• 10h30	1- <i>Pour une meilleure collaboration en matière de salubrité des aliments : normes, codes et reconnaissance.</i>	- Don Wilson, Don Wilson & Associates - Rob Marshall-Johns, The Oppenheimer Group - Dr. Gwen Zellen, MAAO ⁴
• 11h30	2- Programmes de formation nationaux en matière de salubrité des aliments : situation et possibilités.	- Joyce Reynolds, CRFSA ⁵ - Kevin McLeod, MSMA ⁶
12h15 - 13h15	Dîner (offert aux participants)	
13h15 - 14h45	Sessions concomitantes des groupes de travail pour les thèmes 1 et 2	
14h45 - 16h00	Séance plénière :	
• 14h45	Rapport des groupes de travail	
• 15h45	Séance plénière, discussion et rétroaction	
16h00 - 16h15	Conclusion (prochaines étapes et échéanciers)	CCFASA et Comités alimentaires FPT

¹ CCFASA - Coalition canadienne de la filière alimentaire pour la salubrité des aliments

² Comités alimentaires FPT - Comité fédéral- provincial-territorial de l'inspection agroalimentaire (CFPTIA); Comité fédéral-provincial-territorial des politiques sur l'innocuité des aliments (CFPTPIA); et le Groupe de mise en oeuvre du système canadien d'inspection des aliments (GMOSCIA)

³ FSANZ - Food Standards Australia New Zealand

⁴ MAAO - Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation de l'Ontario

⁵ CRFSA - Canadian Restaurant and Foodservices Association

⁶ MSMA - Ministère de la Santé et du Mieux-être de l'Alberta

Mot d'ouverture

Les participants au Forum ont été accueillis par M. Wendell Joyce, trésorier de la Coalition canadienne de la filière alimentaire pour la salubrité des aliments et directeur technique du Conseil canadien des transformateurs d'œufs et de volailles. M. Joyce a présenté l'ordre du jour du Forum et expliqué la nature des discussions prévues au cours de la journée. Il a souligné que tous et toutes étaient perçus comme des participants avertis et non pas comme des représentants de leur gouvernement, association ou entreprise. À ce titre, on s'attendait à ce qu'ils partagent leurs connaissances et opinions, et qu'ils prennent part à un dialogue ouvert et franc sur les questions soulevées. Il a aussi précisé qu'on ne s'attendait pas à ce que des décisions soient prises, mais que les résultats du Forum contribueraient aux travaux en cours des comités fédéraux-provinciaux-territoriaux et aux initiatives conjointes de ces comités, des gouvernements et de la Coalition canadienne de la filière alimentaire pour la salubrité des aliments.

Sommaire des exposés

Intégration des systèmes de salubrité des aliments en Australie et en Nouvelle-Zélande

Une présentation de Mme Melanie Fisher, directrice générale, Normes alimentaires (Canberra), et M. Bob Boyd, conseiller médical en chef, Food Standards Australia New Zealand (FSANZ).

Mme Fisher et M. Boyd ont expliqué en détail les mécanismes bilatéraux et intergouvernementaux qui ont été établis entre la Nouvelle-Zélande et l'Australie, et entre le gouvernement national et les gouvernements des États et territoires australiens pour l'administration de la réglementation alimentaire et l'établissement des normes alimentaires. La nouvelle structure comprend un conseil formé des ministres de la santé, de l'agriculture et d'autres domaines, des comités de soutien et un organisme indépendant, le Food Standards Australia New Zealand (FSANZ). Il y a une nette distinction entre l'élaboration des politiques, assurée par le conseil des ministres, et l'établissement des normes, qui relève du FSANZ. En Australie, les gouvernements ont conclu une entente pour l'application des normes nationales. Leur exécution est assurée par le gouvernement de la Nouvelle-Zélande, les États et territoires australiens et le service australien de quarantaine et d'inspection, l'Australian Quarantine and Inspection Service. Le FSANZ est chargé des urgences concernant la salubrité des aliments, notamment de la coordination du système national de rappel, de l'information aux consommateurs sur l'étiquetage et autres sujets liés aux produits alimentaires, et de l'établissement de solutions lorsque surviennent des difficultés.

Mise à jour sur les activités de la Coalition canadienne de la filière alimentaire pour la salubrité des aliments

Une présentation de Bryan Walton, ancien président de la Coalition canadienne de la filière alimentaire pour la salubrité des aliments.

M. Walton a rappelé les événements qui ont mené à la création de la Coalition, en 2000, et expliqué la raison d'être, la vision et la mission de l'organisme. Il a ensuite précisé les attentes de l'industrie alimentaire à son propre égard et à l'égard du gouvernement au chapitre des mesures et des politiques en matière de salubrité des aliments. Ainsi, l'industrie s'attend à ce que les entreprises alimentaires acceptent leurs responsabilités en matière de salubrité, fassent preuve de diligence raisonnable et participent aux initiatives conjointes. De la part des gouvernements, elle veut des politiques équilibrées, établies selon des bases scientifiques, une harmonisation des politiques gouvernementales et une

collaboration avec l'industrie. M. Walton a en outre souligné que les associations du secteur sont en voie d'élaborer quelque 40 programmes basés sur le HACCP, qui sont en train de révolutionner l'approche canadienne en matière de salubrité. La Coalition a établi une liste des priorités qui nécessite une collaboration entre l'industrie et le gouvernement : l'approbation de réglementation, la reconnaissance officielle des programmes de salubrité à la ferme et hors-ferme, l'établissement d'une infrastructure dirigée par l'industrie, la poursuite des démarches à l'égard des codes nationaux, la participation de l'industrie à la création d'un nouveau mécanisme décisionnel intergouvernemental pour la politique relative à la salubrité des aliments, la poursuite de l'harmonisation des politiques en matière de salubrité des aliments et la reconnaissance internationale de l'approche du Canada à l'égard de la salubrité des aliments.

Mise à jour sur les activités des comités fédéraux-provinciaux-territoriaux chargés de la salubrité des aliments

Une présentation de Mme Kristine Stolarik, directrice exécutive, Liaison, Mesures d'urgence et Coordination des politiques, Agence canadienne d'inspection des aliments.

Mme Stolarik a d'abord décrit les rôles et les activités du Groupe de mise en œuvre du Système canadien d'inspection des aliments (GMOSCIA), du Comité fédéral-provincial-territorial de l'inspection agroalimentaire (CFPTIA) et du Comité fédéral-provincial-territorial des politiques sur l'innocuité des aliments (CFPTPIA), pour ensuite présenter leurs activités conjointes. Au cours des dernières années, ces trois comités se sont concentrés sur l'élaboration du chapitre consacré à la salubrité et à la qualité des aliments du Cadre stratégique pour l'agriculture (CSA), d'un plan stratégique pour la salubrité des aliments et la gestion de crises, telles que celle de l'ESB. Mme Stolarik a souligné la collaboration accrue entre les comités; ces derniers tiennent des réunions conjointes, et les coprésidents se consultent sur une base régulière. Les comités assurent la participation de l'industrie dans leurs démarches, notamment dans l'établissement d'un protocole de reconnaissance et dans l'établissement de codes, et ils incluent la Coalition dans la discussion des priorités communes. Il a été suggéré que les trois comités fédéraux-provinciaux-territoriaux accroissent leur collaboration pour la mise en vigueur du CSA et l'élaboration d'une nouvelle politique alimentaire nationale. Finalement, les comités augmenteront leur niveau d'activité, car la nouvelle structure de l'autorité vise à améliorer l'élaboration de politiques relatives à la salubrité des aliments et à établir des liens avec les cadres supérieurs chargés des politiques.

Thème 1 – Pour une meilleure collaboration en matière de salubrité des aliments : normes, codes et reconnaissance

Systèmes de certification : solutions de rechange pour les systèmes d'assurance de la qualité des aliments

Une présentation de Don Wilson, de Don Wilson & Associates.

M. Wilson a présenté certaines des options que peuvent étudier la filière alimentaire et les entreprises individuelles en matière de certification et de systèmes de normes nationales et internationales. Il a décrit en détail le continuum de l'évaluation de la conformité et a précisé les avantages et les désavantages des approches suivantes : la déclaration de conformité par le fournisseur, l'inspection, la certification des produits, les systèmes de gestion actuels, tel le Quality Management System (QMS) et le projet de système de gestion de qualité prévu dans le projet de norme ISO 22000. M. Wilson a aussi expliqué brièvement l'approche fédérale-provinciale-territoriale à l'égard de la reconnaissance ainsi que le rôle de la certification éventuelle des vérificateurs des programmes de salubrité des aliments. En guise de conclusion, il a souligné qu'il existait plusieurs options valables, tant dans le système de normes internationales qu'au moyen de la reconnaissance par les gouvernements, options qui pourraient fournir aux entreprises de la filière alimentaire des moyens de montrer leur conformité aux exigences relatives à la salubrité des aliments.

Intégration des systèmes de salubrité des aliments au Canada : la perspective d'une entreprise

Une présentation de M. Rob Marshall-Johns, directeur des opérations, The Oppenheimer Group

M. Marshall-Johns a brièvement décrit l'entreprise Oppenheimer Group comme une entreprise qui s'adonne à la commercialisation de fruits et de légumes à longueur d'année, fortement axée sur les marchés national et régionaux. Elle fait l'importation et l'exportation de plus de 150 fruits et légumes différents, cultivés dans plus de 20 pays. Oppenheimer Group place la salubrité des aliments parmi ses priorités, une question qui exige beaucoup d'attention. Les exigences des clients constituent une préoccupation particulière que doivent satisfaire les producteurs et les distributeurs. Ces exigences vont de la réglementation propre à chaque marché aux spécifications des entreprises, et incluent les normes de tierces parties qui ont été établies au cours de la dernière décennie (p. ex., la norme du British Retail Consortium, EUREPGAP, SQF 2000, etc.). M. Marshall-Johns a expliqué qu'Oppenheimer Group a jugé nécessaire d'établir son propre programme afin de satisfaire à ces diverses normes et que la firme travaille

maintenant à le faire respecter par l'ensemble de ses fournisseurs. Cela donne lieu à beaucoup de pression sur les fournisseurs qui doivent se soumettre à de multiples vérifications, respecter diverses normes et assumer des coûts accrus, sans compter que tout cela entraîne beaucoup de confusion. En guise de conclusion, M. Marshall-Johns a soulevé diverses questions au sujet du rôle du gouvernement et de l'industrie et souligné le besoin d'établir des normes et des exigences précises ainsi que la nécessité d'assurer la formation et la certification des vérificateurs des programmes de salubrité des aliments.

Pour une meilleure collaboration en matière de salubrité des aliments : normes, codes et reconnaissance – La perspective du gouvernement.

Une présentation de Mme Gwen Zellen, du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation de l'Ontario.

Pour introduire la perspective du gouvernement, Mme Zellen a fait un bref survol des importantes initiatives qui ont été mises en oeuvre depuis la fin des années 1980 – l'Accord sur le commerce intérieur, en 1989, l'Ébauche du système canadien d'inspection des aliments, en 1993 –, prédécesseurs du Cadre stratégique pour l'agriculture (2002). Les ministres avaient pour objectif d'établir un système intégré d'inspection des aliments qui répond aux besoins des consommateurs et à ceux de l'industrie. Le système canadien de salubrité des aliments est une combinaison complexe de normes internationales et d'obligations commerciales, de normes et de programmes nationaux, provinciaux et territoriaux et, dans certains cas, de normes municipales. En 1995, quelque 77 lois régissaient la production, la transformation et la vente au détail des denrées alimentaires au Canada. Les gouvernements tentaient tant mieux que mal de gérer cet héritage réglementaire en vue de redéfinir et d'améliorer la salubrité des aliments. Pour ce faire, il fallait établir des codes; un plan ambitieux prévoyait d'en créer 25. Il était aussi nécessaire d'élaborer des protocoles de reconnaissance et des cadres fédéraux-provinciaux-territoriaux pour les initiatives volontaires HACCP et basées sur le HACCP mises en oeuvre par l'industrie. Mme Zellen a ensuite décrit une série d'éléments qui feront suite à « l'ère du Groupe de mise en oeuvre du Système canadien d'inspection des aliments » : la disponibilité des ressources et du financement en rapport à la réglementation et aux codes; l'administration de la politique relative à la salubrité des aliments; les défis liés à l'harmonisation de la réglementation des divers gouvernements; les préoccupations relatives à l'équivalence; le traitement des importations; le partage d'informations; la reconnaissance de l'approche du Canada par ses partenaires commerciaux étrangers; la mise au point des normes; l'ensemble du volume de travail et des attentes. Certaines de ces difficultés ont été résolues par le CSA et le financement alloué pour sa mise en oeuvre. Toutefois, beaucoup de travail reste à faire et pour l'accomplir, selon Mme Zellen, les gouvernements et l'industrie devront « améliorer leurs efforts de collaboration ».

Thème 2 – Programmes de formation nationaux en matière de salubrité des aliments : situation et possibilités

Une présentation de Joyce Reynolds, de l'Association canadienne des restaurateurs et des services alimentaires, et de Kevin McLeod, du Alberta Health and Wellness.

Cet exposé conjoint de l'industrie et du gouvernement visait à présenter une étude de cas sur l'établissement d'une norme nationale pour les programmes d'éducation sur la salubrité des aliments destinée aux secteurs de la vente au détail et des services alimentaires. Mme Reynolds et M. McLeod ont mis en relief l'importance de l'éducation sur la salubrité des aliments dans ces secteurs ainsi que les difficultés que celle-ci présente dans les nombreuses régions où elle fait l'objet d'une réglementation. Selon les conférenciers, les gouvernements ont le choix de deux approches. Il y a, premièrement, l'approche réglementaire, basée sur l'inspection, la conformité, la réinspection et la surveillance, et l'application. Deuxièmement, il y a l'approche éducationnelle, laquelle fait directement appel à la participation de l'industrie et des travailleurs puisqu'elle se fonde sur l'auto-inspection et la conformité. M. McLeod a expliqué l'approche éducationnelle et les stratégies qui s'y rattachent. Il a fait référence à la Réglementation et au Code pour le secteur de la vente au détail et les services alimentaires, notamment aux exigences de la réglementation-type pour l'exploitant d'une entreprise alimentaire ainsi qu'aux attentes en matière d'apprentissage prévues par le code-type. Pour sa part, Mme Reynolds a expliqué les divers obstacles à l'uniformité à l'échelle nationale, en particulier les écarts qui subsistent entre les exigences des provinces et des territoires. Pour l'industrie, ces obstacles se traduisent par des difficultés dans le choix du programme d'éducation, et la nécessité d'obtenir une nouvelle formation, lorsque exploitants et travailleurs s'installent dans des provinces ou territoires différents. De plus, tous les gouvernements ne sont pas en mesure d'effectuer la vérification des programmes de formation élaborés par l'industrie. C'est pourquoi le Comité fédéral-provincial-territorial des politiques sur l'innocuité des aliments (CFPTPIA) a entrepris, en collaboration avec les secteurs de la vente au détail et des services alimentaires, un projet-pilote visant l'élaboration d'une norme nationale relative à l'accréditation des programmes d'éducation sur la salubrité. Ce projet résultera dans l'établissement d'un mécanisme d'accréditation.

Rapports des ateliers et mesures suggérées

Thème 1 – Pour une meilleure collaboration en matière de salubrité des aliments : normes, codes et reconnaissance

Dans cet atelier, on a demandé aux participants du gouvernement et de l'industrie de choisir parmi trois sous-thèmes. Sept groupes de discussion ont alors été formés. Trois d'entre eux ont abordé la question des codes nationaux, deux ont discuté de la reconnaissance et de la certification, et les deux autres ont examiné les questions et les difficultés concernant la formation et la certification des vérificateurs des programmes de salubrité.

Codes nationaux

Renseignements généraux

Les gouvernements fédéral, provinciaux et territoriaux ont élaboré, en collaboration avec l'industrie, un ensemble de codes nationaux à l'intention de différents secteurs : viande et volaille, horticulture, produits laitiers, vente au détail et services alimentaires, eau embouteillée et non embouteillée. De plus, un projet de fondement législatif commun a été complété. Il a pour but d'encourager tous les gouvernements à élaborer une base réglementaire semblable sur la salubrité et la qualité des aliments, ce qui facilitera l'adoption de règlements et de normes harmonisés. Des procédures de modification ont été créées pour plusieurs de ces projets.

Des procédés similaires ont été mis au point dans d'autres pays. Aux États-Unis, il existe une loi « de base » sur les aliments et un processus décisionnel très élaboré et très inclusif, appelé « Conference for Food Protection », qui propose et vote des modifications. Il fait appel à l'avis de représentants de divers milieux, dont des fonctionnaires de tous les niveaux de gouvernement, des représentants de l'industrie, des spécialistes de la salubrité des aliments et des représentants des consommateurs. Le gouvernement de l'Australie, celui de ses États et territoires ainsi que celui de la Nouvelle-Zélande ont récemment établi un mécanisme commun pour l'établissement de politiques et de normes relatives à la salubrité des aliments.

Rapport du Groupe 1

Diverses questions ont été soulevées pendant la discussion portant sur les codes nationaux. Par exemple, en quoi consiste tout ce système de normes, de codes et de reconnaissance? Dans l'ensemble, quelles sont les attentes? Les participants conviennent que les codes nationaux et les règlements doivent être uniformes de par le pays. De plus, il est primordial que ceux-ci servent de documents de référence. La nouvelle approche relative à une politique alimentaire nationale qui est présentement à l'étude contribuera à avancer dans cette direction. En dernier lieu, il ne suffit pas

d'élaborer des codes d'application : il est primordial d'établir un plan solide pour leur mise en œuvre.

En ce qui a trait aux mesures à prendre, les discussions du groupe ont porté notamment sur les décisions de principes relatives à la mise en œuvre. Il faut déterminer la raison d'être des mesures prises. Les cadres supérieurs, aux ministères de la Santé et de l'Agriculture, doivent réaffirmer leurs intentions. Bien que des démarches puissent être entreprises au niveau de l'organisation bureaucratique et au sein de l'industrie, celles-ci seront inutiles sans l'appui et l'engagement des représentants qui doivent fournir les ressources nécessaires.

La structure nationale doit être définie et sa propriété, précisée. À qui appartiennent les codes? Voilà une question qui demande une réponse. En théorie, les codes appartiennent à tout le monde : aux organismes de réglementation, à l'industrie, aux consommateurs canadiens. Ils doivent être perçus comme des volets du dossier de la salubrité des aliments et non pas seulement comme des outils commerciaux. Il est important de les reconnaître comme des éléments déterminants de la salubrité des aliments. L'allocation de ressources, en particulier par les gouvernements, pour contribuer à l'élaboration et à la mise en œuvre de ces codes est d'une suprême importance.

En ce qui a trait à la définition des parties prenantes, celles-ci peuvent inclure, si on les perçoit comme étant les personnes qui dirigent actuellement les efforts d'élaboration, les coalitions de partenaires de la filière alimentaire de même que toutes les personnes qui se préoccupent ou s'intéressent à la salubrité des aliments. Toutefois, d'un point de vue global en matière de salubrité des aliments, les parties prenantes incluent l'ensemble des consommateurs canadiens ainsi que toutes les personnes d'autres pays qui consomment les produits du Canada.

Pour obtenir l'engagement des parties prenantes, il faut les faire participer dès le départ. Il ne s'agit pas seulement, à titre d'exemple, de mettre à contribution un important acteur du secteur de la vente au détail, mais de faire aussi appel à « l'homme de la rue ». Il faudra discuter davantage de la question pour déterminer s'il sera préférable de traiter avec les associations de consommateurs, l'objectif étant d'assurer la meilleure représentativité possible.

La précision des rôles de chacune des parties constitue une exigence clé dans l'élaboration des codes nationaux. Il est essentiel que chacun connaisse son rôle respectif, notamment s'il survient des changements de responsabilités dans l'élaboration conjointe, la tenue et la gestion. Sans une définition claire des rôles, les tâches ne seront pas réparties adéquatement.

D'autres éléments ont été soulignés, entre autres l'ampleur de la responsabilité des parties prenantes (sera-t-elle « globale ») et l'importance de la volonté politique dans l'obtention et le maintien de l'appui de toutes les parties prenantes. Aussi faut-il l'affirmation, ou la réaffirmation, de la part des représentants politiques que la salubrité

constitue un dossier qu'il est important de poursuivre, de maintenir, d'approfondir et d'améliorer. Il est primordial d'obtenir suffisamment de ressources.

En dernier lieu, il sera nécessaire de procéder à l'examen des mécanismes existants, aux États-Unis ou ailleurs, pour s'assurer que les codes demeurent actuels.

Rapport du Groupe 2

Le but final est d'établir une réglementation et des codes basés sur les résultats, et les exigences devraient mener à la production au Canada d'aliments conformes à ce code national. Bien que la réglementation obligatoire doive être de portée nationale, les codes propres aux denrées imbriqués dans le code national seront modifiés au besoin.

La salubrité des aliments devrait être portée à un niveau plus élevé. À l'heure actuelle, certaines denrées présentent déjà un haut niveau de salubrité, ce qui n'est pas le cas pour d'autres. La salubrité des aliments doit être vérifiable sur une base régulière.

La volonté politique doit être confirmée. Le leadership des représentants politiques doit être solide, sinon le dossier risque de ne pas progresser. L'industrie alimentaire et les ministres doivent travailler en synergie. Un système national ne pourra être établi sans l'interaction de ces deux intervenants clés.

Finalement, le dossier de la salubrité des aliments a besoin d'un processus comparable au Conseil canadien des ministres de l'Environnement. Ainsi, un comité ministériel chargé de lancer le processus, doit être créé. Celui-ci doit être d'envergure nationale – et non pas fédérale, provinciale ou territoriale – et ses membres travailleraient en collaboration à la détermination des parties prenantes, au sein des arènes politiques et sectorielles, et à la publication d'un livre blanc qui précéderait la création d'un conseil canadien des ministres de la salubrité des aliments.

Rapport du Groupe 3

Étant donné, entre autres, la constitution du Canada et son système législatif, un code national relatif à la salubrité des aliments est, sans contredit, une excellente approche pour le pays.

Le processus actuel d'élaboration de codes est adéquat. La formule « un tiers gouvernement fédéral, un tiers gouvernement provincial ou territorial, un tiers industrie » semble adéquate. Le processus est transparent et il bénéficie de l'appui des parties prenantes.

Toutefois, l'examen de la mise en œuvre a permis de cerner certaines lacunes. Comme c'est le cas pour le processus de la Commission du Codex Alimentarius, certains aspects peuvent être améliorés. Bien qu'on puisse convenir que le processus du Codex est approprié, le volet de la mise en œuvre comporte des lacunes. Par conséquent, lorsqu'on entame l'élaboration d'un code, il faudrait établir le délai prévu pour son adoption. Un

code ne peut être créé isolément; un plan connexe doit être établi pour son adoption. De plus, il faut se pencher sur la question de la conformité au code. Trois volets distincts d'un code doivent être pris en compte : son élaboration, son application et l'uniformité de son application par chaque autorité gouvernementale. Ce dernier volet permet d'assurer que tous les codes donnent lieu aux mêmes résultats, et ce, pour tous.

Il existe actuellement une procédure de révision des codes, mais bien des gens n'en ont pas connaissance, tandis que d'autres n'en comprennent pas tous les éléments connexes. Il faut accroître la transparence de la procédure. Un plus grand nombre de personnes doivent y prendre part et être sensibilisées à cette procédure.

En ce qui concerne les mesures à prendre, l'actuel Comité fédéral-provincial-territorial des ministres de l'agriculture devrait être chargé d'entamer le processus de simplification des codes, en vue de faciliter leur application, et de veiller à leur mise en œuvre, à leur utilité et à leur utilisation. Les participants soulignent que, dans certains cas, une certaine participation des ministres de la Santé pourrait se révéler nécessaire.

Si, de fait, le Canada établit des codes, il faudra obtenir l'engagement des représentants politiques à cet égard. Une fois cet engagement obtenu, le reste du processus s'effectuera.

Parmi les mesures à prendre figure la résolution des plus grands obstacles : l'équivalence entre les provinces et les territoires et l'obtention des ressources pour l'application des codes. Toutefois, si le commerce interprovincial bénéficiera de cette équivalence, des difficultés pourraient survenir dans le cadre des échanges commerciaux avec les États-Unis. En outre, il faudra prévoir l'établissement d'un mécanisme de règlement de différends. Par exemple, dans l'éventualité où il est jugé qu'un code en particulier n'est pas appliqué correctement, il faudra disposer d'un mécanisme pour traiter ce type de situation.

En résumé, les participants ont trouvé que les démarches relatives aux codes étaient sur la bonne voie, mais que des améliorations devaient être apportées au chapitre de leur application.

Sommaires des mesures suggérées par les groupes 1, 2 et 3

Établissement de codes et élaboration de politiques

- Il faut explorer d'autres modèles d'élaboration de codes.
- Les gouvernements doivent allouer les ressources nécessaires.
- Les principales parties prenantes doivent prendre part aux démarches dès le départ.
- Il faut veiller à ce que les codes restent basés sur les résultats et sur des données scientifiques.
- La salubrité des aliments doit constituer une priorité, et non pas les questions commerciales.

-
- Il faut établir des normes minimales relatives à la salubrité des aliments.
 - Il faut assurer l'uniformité dans l'application des codes (réglementation) de par le Canada.
 - Il faut veiller à la faisabilité des codes pour les entreprises de toutes tailles (des très petites aux grandes).
 - Il faut explorer les liens entre les codes et la politique alimentaire nationale qui est proposée.

Mise en oeuvre des codes

- Élaborer un plan de mise en oeuvre des codes (échancier, procédures de modification, etc.) en même temps qu'on effectue leur élaboration.
- Formaliser davantage le processus de révision.
- Assurer l'équivalence entre les provinces et les territoires.
- Concevoir un mécanisme de règlement de différends pour traiter des lacunes dans l'application des codes.

Régie et processus

- Assurer la participation des représentants élus et des cadres supérieurs de la fonction publique, depuis l'étape d'élaboration jusqu'à la mise en oeuvre.
- Envisager de créer un comité ministériel (c'est-à-dire un conseil canadien des ministres de la salubrité des aliments).
- Maintenir le partenariat entre le gouvernement et l'industrie
- Préciser la prise en charge des codes et les responsabilités des parties, et accroître la transparence.

Reconnaissance et certification

Renseignements généraux

La négociation d'une entente fédérale-provinciale-territoriale permet maintenant de reconnaître des programmes nationaux de salubrité des aliments à la ferme. Cette reconnaissance comprend un examen du modèle générique HACCP, qui doit reposer sur des bases techniques valables, et des exigences de l'industrie (BPP et PCC) ainsi qu'une évaluation de l'efficacité administrative des systèmes de gestion mis en place par le groupe national de producteurs. Cet exercice vise à assurer l'efficacité continue du programme, l'application uniforme du système d'évaluation de la conformité et l'efficacité des activités de formation des vérificateurs.

Divers programmes de certification de programmes de salubrité des aliments ou de systèmes HACCP sont aussi en voie d'être mis en place au Canada. Certains d'entre eux sont des projets privés dirigés par des cabinets de vérificateurs, tandis que d'autres sont mis en œuvre de concert avec le gouvernement provincial (p. ex., le Bureau de normalisation du Québec et l'Office des normes générales du Canada pour le programme HACCP Advantage de l'Ontario). Certains autres programmes sont mis en œuvre par des acheteurs au sein de la filière alimentaire. En outre, une norme internationale pour les systèmes de gestion de la salubrité des aliments est en cours d'élaboration (ISO 22000). Aucun de ces programmes de certification n'a encore été accrédité par le Conseil canadien des normes.

Toutes ces approches permettent à une ferme ou à une entreprise de prouver que ses activités sont conformes aux exigences et aux « normes » de l'industrie, et d'offrir à ses clients une meilleure garantie quant à la salubrité des aliments.

Rapport du Groupe 4

Il est très important de disposer d'un système gouvernemental pour la reconnaissance des programmes de salubrité au sein de l'ensemble de la filière alimentaire. Un tel système est en train d'être établi pour les programmes de salubrité des aliments à la ferme. Cette initiative devrait être étendue à l'échelle de la filière alimentaire.

Le fait que les gouvernements soient appelés à confirmer la validité des bases techniques des programmes des producteurs est un atout très important. Peu d'autorités gouvernementales de par le monde disposent de tels programmes de reconnaissance. La confirmation du gouvernement que les mesures prises reposent sur des bases techniques valables est importante.

Le gouvernement pourrait certainement jouer un rôle dans la surveillance de l'ensemble de la gestion. Quant au programme même, il peut être élaboré par l'industrie, des entreprises privées ou des associations nationales de producteurs. Idéalement, la

reconnaissance et la certification exigeraient la participation conjointe du gouvernement et d'autres organismes.

Les programmes doivent refléter les risques et être basés sur les résultats. Pour assurer la pertinence d'un programme, un examen ne doit pas s'attarder à des éléments tels que la fréquence des vérifications, mais plutôt chercher à établir s'il reflète bien les risques afférents à la production. Ainsi, une entreprise où la production présente peu de risques pourrait disposer d'un programme conçu selon ce faible niveau de risques, lequel serait toutefois en mesure de montrer que toutes les mesures de précaution sont en place. Toutes les entreprises n'auront peut-être pas besoin de vérifications effectuées par une tierce partie. Dans le cas des entreprises à risques réduits, une déclaration du producteur pourrait peut-être suffire.

L'essentiel est que tous les types de programmes puissent bénéficier de la reconnaissance du gouvernement. Bien que les participants ne soient pas parvenus à un consensus sur la façon d'y arriver, ils ont reconnu le besoin de vérificateurs qualifiés. Certains jugent que ces vérificateurs doivent obtenir une formation standard, tandis d'autres croient qu'une formation basée sur les résultats suffit. Les participants ont convenu que la méthode de formation des vérificateurs qualifiés doit faire l'objet de plus amples discussions.

Il est souligné que les programmes doivent être flexibles, crédibles et basés sur les résultats.

Au chapitre de la direction, les participants affirment que l'industrie et le gouvernement peuvent diriger des domaines d'activité différents. Dans un premier temps, l'industrie et le gouvernement doivent élaborer conjointement un système de gestion. Les éléments à élaborer devront être discutés entre ces deux parties. L'industrie doit assumer la direction de l'élaboration du système, puisqu'il s'agit de son système, et le gouvernement doit en diriger la gestion. En d'autres termes, la mise en oeuvre relèverait du gouvernement.

En ce qui a trait à l'obtention de l'engagement des parties prenantes, il faudra assurer la participation des associations et inviter les personnes concernées à prendre part aux discussions. Il est fort probable que des mesures d'intéressement devront être prévues et, dans nombre de cas, ces mesures devront être de nature pécuniaire. Cela permettra la mise en oeuvre de programmes de salubrité des aliments dans l'ensemble de la filière alimentaire. Par exemple, sans le Programme de salubrité des fruits et légumes à la ferme, de nombreux exploitants de petites entreprises agricoles n'auraient pas envisagé de mettre en place un programme de salubrité.

En dernier lieu, les participants ont souligné que l'allocation de ressources sera source de difficultés. Les gouvernements disposent-ils des ressources nécessaires à la mise en oeuvre de programmes de reconnaissance de programmes de salubrité à la ferme et hors ferme? L'industrie dispose-t-elle des ressources nécessaires à l'instauration de

programmes de salubrité des aliments? Ces questions montrent pourquoi il est primordial d'établir des programmes basés sur les risques et les résultats.

Rapport du Groupe 5

Un programme de reconnaissance crédible repose sur des normes reconnues par le gouvernement et par les partenaires commerciaux. Les participants ont longuement discuté des efforts déployés par l'industrie afin de satisfaire à une multitude d'exigences tout en répondant à celles des programmes de reconnaissance actuels. Ils ont aussi discuté de l'importance de traiter de ces questions au sein de l'industrie et à l'échelle nationale, puis d'étendre la discussion à l'Amérique du Nord, puis à l'échelle internationale. Le travail de base à effectuer est l'élaboration de normes acceptables, qui satisfont aux exigences minimales de la réglementation internationale et qui conviennent tant à l'industrie qu'au gouvernement du Canada.

Le défi qui se pose à cet égard est l'atteinte d'un équilibre entre la spécificité de ces normes et la souplesse requise pour obtenir des résultats. Les exigences doivent être assez précises pour que l'industrie comprenne les attentes et pour que le gouvernement et les organismes de certification aient une définition précise des méthodes d'évaluation et de reconnaissance.

Les discussions ont aussi porté sur l'établissement d'un système crédible et vérifiable afin de s'assurer que l'industrie respecte les normes. À cette fin, la première étape serait d'établir des normes minimales. Les participants ont ensuite discuté du programme de certification et des besoins à ce chapitre. Ils ont convenu de la nécessité d'élaborer des normes nationales à l'intention des vérificateurs qui précisent les compétences professionnelles de base. Enfin, certaines de ces compétences devront être étoffées pour tenir compte des éléments propres à chaque secteur. Les participants ont discuté de la nécessité de cet aspect en vue d'assurer l'établissement d'un processus de reconnaissance crédible dans certains secteurs.

Les participants ont insisté sur le fait que les normes doivent s'appuyer sur des bases scientifiques et être établies en fonction des risques. Les domaines à risques élevés doivent être mis en relief. Résoudre les problèmes à l'échelle nationale est une chose, mais étendre les démarches à l'échelle de l'Amérique du Nord et du monde est une autre paire de manches. Le groupe a aussi examiné divers éléments de l'Aléna en ce qui a trait à l'harmonisation et comme voies possibles pour faire avancer les démarches en vue de la reconnaissance mutuelle des types d'approche.

Finalement, à la question « Qui devrait assurer la direction d'un projet sur la formation et la certification des vérificateurs », les participants ont répondu que le forum conjoint, qui permet de réunir des représentants de milieux divers, constitue une bonne tribune pour la discussion des mesures futures.

Sommaires des mesures suggérées par les groupes 4 et 5

Reconnaissance gouvernementale

- La reconnaissance doit être offerte à tous les programmes de salubrité des aliments et non pas seulement aux programmes à la ferme.
- L'industrie et les gouvernements doivent travailler conjointement à l'élaboration de mécanismes de surveillance.
- Les exigences relatives à la reconnaissance doivent s'appuyer sur des bases scientifiques et être établies en fonction des risques.

Reconnaissance internationale

- Le gouvernement et l'industrie doivent travailler ensemble afin de veiller à l'acceptation et à la reconnaissance des programmes canadiens à l'échelle internationale (p. ex., Codex, ALÉNA, etc.).

Certification et vérification

- Il faut établir un système crédible et vérifiable afin de s'assurer que l'industrie respecte les normes.
- Des systèmes de certification sont requis pour les programmes HACCP et les programmes basés sur le HACCP.
- Il faut établir des normes nationales pour la formation et la certification des vérificateurs.

Formation et certification des vérificateurs

Renseignements généraux

L'élaboration de programmes de gestion de la salubrité des aliments à l'intention de presque chaque secteur de la filière alimentaire et l'établissement d'exigences relatives au HACCP pour les établissements agréés par les gouvernements fédéral et provinciaux entraîneront une demande de vérificateurs qualifiés des programmes de salubrité des aliments. La demande proviendra des entreprises mettant en œuvre ces programmes, des prestataires de services de vérification et de certification et de tous les niveaux de gouvernement.

Dans les pays ayant déjà connu une telle demande (p. ex., l'Australie et la Nouvelle-Zélande, l'Angleterre, l'Irlande et les États-Unis), le gouvernement ou l'industrie a pris les mesures nécessaires pour assurer l'uniformité. Des critères de formation ont été établis et des programmes de certification officiels à l'intention des vérificateurs ont été créés.

Au Canada, les programmes agricoles comprennent déjà un programme de formation des vérificateurs des programmes de salubrité des aliments à la ferme; celui-ci est basé sur les critères de formation du HACCP de l'ACIA et sur l'approche ISO ayant trait à la formation des vérificateurs. Certains vérificateurs canadiens de programmes de salubrité des aliments ont obtenu leur certification dans le cadre de systèmes en vigueur dans d'autres pays.

Rapport du Groupe 6

La discussion a porté sur la certification et la formation des vérificateurs, sur les formules qui peuvent être adoptées et sur la demande de vérificateurs et les types de critères pour leur certification.

L'objectif visé est l'établissement de la liste des éléments à inclure dans la formation d'un vérificateur, laquelle s'appuierait sur des mécanismes existants. Il faut établir une liste des compétences professionnelles de base du vérificateur. Certaines compétences précises pourraient s'ajouter pour certains secteurs.

Une fois les compétences définies, il faudra créer un mécanisme qui permettra de vérifier que les candidats les possèdent. Il faudra en outre définir les équivalences. Le plan d'action s'établirait donc comme suit : définition des compétences professionnelles de base et établissement des équivalences pour les compétences. Il faudra déterminer quel organisme sera chargé de définir les équivalences. Après avoir été déterminées par les organismes compétents – associations nationales de producteurs spécialisés ou de fournisseurs de services – les compétences supplémentaires que devra posséder le vérificateur dans un secteur précis pourront être définies. Ce volet particulier devra être incorporé dans le système de gestion. La fonction administrative doit être en mesure

d'assurer l'uniformité des tâches de vérification. L'uniformité des tâches de vérification découle à la fois du maintien des compétences de base, des équivalences et de la formation, et de la mise en place de la fonction administrative.

On peut choisir parmi différents mécanismes pour atteindre ces objectifs et pour assurer la formation des vérificateurs. Ces derniers seraient affectés à des secteurs d'activité en particulier, selon leur expérience. Par exemple, une personne possédant une vaste expérience dans la vente au détail ne se verrait pas confier la vérification d'un programme de salubrité à la ferme.

Pour l'établissement des compétences de base, l'idéal serait de faire appel à des personnes issues de divers milieux : producteurs et associations agricoles, entreprises et associations d'activités hors-ferme, gouvernements et registraires, fournisseurs de services. Les représentants de ces milieux travailleraient ensemble à l'établissement de la liste des compétences de base et veilleraient à ce que celles-ci soient claires, distinctes et souples.

Rapport du Groupe 7

Étant donné les différences propres à leurs secteurs d'activité respectifs, les participants ont exprimé des vues divergentes sur les besoins relatifs aux services de vérificateurs, que ce soit à court terme ou à long terme.

En ce qui a trait aux besoins du gouvernement, divers facteurs entrent en jeu. Toutefois, il faudra avant tout déterminer si les programmes de salubrité des aliments seront volontaires ou obligatoires. Selon les participants, il est essentiel que les vérificateurs soient bien formés, qu'ils agissent en autonomie, qu'ils soient en mesure d'offrir des services uniformes et qu'ils soient qualifiés et compétents.

En ce qui a trait à leur formation, il faut établir les exigences de base à respecter par tout individu effectuant des vérifications. Ces exigences de base seraient les mêmes pour tous les vérificateurs. Selon le programme à vérifier, les vérificateurs pourraient être soumis à des exigences supplémentaires. Si des exigences différentes sont établies, la formation devra, elle aussi, varier. Ces éléments devront donc faire l'objet de discussions approfondies.

En ce qui concerne les exigences minimales en matière de formation, il sera sûrement nécessaire d'exiger une formation et une expérience propres à chaque secteur. De plus, les principes HACCP et les principes généralement reconnus en vérification devront faire partie de la formation.

L'importance de la certification des vérificateurs variera selon les secteurs, car chacun d'eux a des besoins particuliers. Dans l'ensemble toutefois, il sera nécessaire d'assurer des coûts raisonnables et l'uniformité en matière de certification. Les coûts du programme varieront selon la diversité au sein des secteurs mêmes. La question de l'uniformité doit être examinée du point de vue de la praticabilité et être équilibrée au

sein de la filière alimentaire. Tous les éléments de l'équation doivent être étudiés, tant sur l'axe vertical que sur l'axe horizontal. Par exemple, il faut assurer l'uniformité au sein d'une même branche de production agricole. Il faut aussi assurer l'uniformité de la vérification d'un segment à l'autre de la filière, du secteur de production agricole à celui de la distribution.

Dans le cadre des discussions sur les priorités, les participants ont soulevé plusieurs questions. Où doit-on commencer ? Est-il nécessaire d'examiner la certification des vérificateurs ? Est-il nécessaire d'examiner la formation des vérificateurs ? En premier lieu, il faut établir les exigences relatives aux vérificateurs. Les groupements de producteurs spécialisés et sectoriels doivent définir les paramètres pour les vérificateurs qui effectueront la vérification de leurs programmes. Il faut aussi obtenir les commentaires des gouvernements fédéral, provinciaux et territoriaux au sujet des exigences à remplir.

Il faut tenir compte des besoins de ceux qui s'occupent de plusieurs denrées ou de plusieurs secteurs d'activité.

En dernier lieu, les participants ont discuté de la direction des activités liées à la formation et à la certification des vérificateurs. Selon eux, il revient aux organismes de producteurs et aux associations sectorielles de diriger ces activités, en partenariat avec les comités fédéraux-provinciaux-territoriaux. Les participants conviennent de l'importance d'examiner les activités et les projets d'autres intervenants; on peut tirer des informations pertinentes dans le cadre de discussions sur les activités de différents secteurs.

Sommaires des mesures suggérées par les groupes 6 et 7

Assurer un bassin de vérificateurs formés et qualifiés pour les programmes de salubrité des aliments

- Il faut établir la liste de base des compétences professionnelles du vérificateur, et ce, pour tous les segments de la filière alimentaire.
- Il faut prévoir l'accréditation de vérificateurs de programmes de salubrité pouvant effectuer la vérification de programmes de multiples secteurs ou de multiples denrées.
- Il faut établir des méthodes pour la détermination d'équivalences.
- La formation des vérificateurs doit être efficace en terme de coûts.
- Les comités fédéraux-provinciaux-territoriaux doivent se pencher sur la question de la fonction de surveillance du gouvernement.

Assurer des vérifications crédibles

- Il faut étudier la création de mécanismes assurant l'uniformité des vérifications au sein des divers secteurs et au sein de la filière alimentaire.
- L'uniformité des vérifications doit être liée à la reconnaissance du gouvernement.

Thème 2 – Programmes de formation nationaux en matière de salubrité des aliments : situation et possibilités

Renseignements généraux

La présentation du thème 2 a donné un aperçu de l'importance de fournir une éducation sur la salubrité des aliments aux travailleurs de l'alimentation et à leurs dirigeants, au sein des secteurs des services alimentaires et du commerce de détail, des difficultés que présente l'uniformisation à l'échelle du pays, et des moyens employés par le Sous-comité pour l'éducation sur la salubrité des aliments au sein des secteurs de la vente au détail et des services alimentaires pour surmonter ces difficultés. Le but de l'atelier était de discuter plus en détail de ces sujets, non seulement pour les secteurs des services alimentaires et du commerce de détail, mais aussi pour d'autres secteurs d'activité (p. ex., d'autres secteurs de la filière alimentaire et les groupes de producteurs spécialisés).

Rapport du Groupe 8

La filière alimentaire comprend différents secteurs, tels que ceux de la production agricole, de la transformation, de la vente au détail et des services alimentaires. Après discussion, les participants ont convenu que chacun de ces trois secteurs ont des préoccupations particulières.

Peu importe le type de formation requis, celle-ci doit être reconnue et transférable partout au Canada. En outre, les programmes de formation doivent être abordables d'un point de vue administratif et applicables au sein de l'industrie.

La formation doit aussi être accessible, c'est-à-dire offerte dans les deux langues officielles et dans toutes les régions, y compris dans les endroits éloignés. Elle doit être offerte dans toutes les régions géographiques afin que tous soient en mesure de tirer profit de la normalisation d'un certain type de formation dans chacun des trois secteurs identifiés.

Pour ce qui est des secteurs de la vente au détail et des services alimentaires, un organisme travaille déjà à la formation, au moyen du *Code* et du *Règlement sur la vente au détail et les services alimentaires*. Le groupe a examiné comment le secteur peut établir un programme qui répondra aux besoins en matière de salubrité des aliments dans les restaurants et les magasins d'alimentation.

Les participants ont cerné deux options pour ces deux secteurs. La première consiste en la création d'un examen national sur les normes relatives à la salubrité des aliments. À celui-ci s'ajouterait un registre national, situé dans un endroit central, de toutes les personnes ayant réussi l'examen. La deuxième option est la création d'un organisme chargé d'évaluer la conformité aux normes des programmes existants.

Les discussions ont ensuite porté sur les avantages et les désavantages de la formation et de la certification. S'il est raisonnable d'exiger que les propriétaires, exploitants et autres cadres obtiennent une formation reconnue, il peut être superflu de demander à l'hôtesse d'un restaurant ou au caissier d'un supermarché de produire un certificat indiquant qu'il ou elle a suivi un cours ou une formation en matière de salubrité des aliments.

Les participants étaient d'accord pour dire que l'exigence de certification se justifie dans certains domaines et non dans d'autres. Par exemple, nombre de grandes entreprises disposent de procédés normalisés de fonctionnement qui prévoient une formation obligatoire pour leurs employés. Des heures de travail et des ressources considérables ont été investies dans ces initiatives. Les procédés normalisés de fonctionnement comprennent habituellement un volet consacré à la salubrité des aliments.

Pour les secteurs de la production agricole et de la transformation, il serait recommandé de créer des organismes semblables à ceux dont disposent les secteurs de vente au détail et des services alimentaires. Ces organismes seraient chargés d'analyser leur secteur respectif. Il a été souligné que le secteur de la transformation devrait étudier les programmes fondés sur le HACCP en vue de déterminer de quelle façon la formation en matière de salubrité peut y être intégrée et s'il existe d'autres options. En ce qui a trait à l'ensemble de la filière alimentaire, de la production à la consommation, divers éléments doivent être examinés. Les personnes possédant une expertise en la matière doivent être réunies. Il est suggéré qu'il serait inapproprié d'établir un seul examen sur la salubrité des aliments pour l'ensemble des secteurs d'activité, mais que chacun d'eux doit étudier la question.

Au terme de leurs discussions, les participants ont fortement recommandé, à titre d'important but à long terme, d'inclure une formation sur la salubrité des aliments pendant les études secondaires. Il serait avantageux de sensibiliser à un jeune âge les gens à certains éléments, tels le lavage des mains et la contamination croisée. En effet, les gens devraient posséder ces connaissances de la vie quotidienne avant d'entrer sur le marché du travail ou d'entreprendre des études postsecondaires. Idéalement, tous et toutes doivent être sensibilisés à la salubrité des aliments, pas seulement les personnes qui sont inscrites à des programmes collégiaux liés au tourisme d'accueil ou qui travaillent dans le milieu de la restauration.

Sommaires des mesures suggérées par le groupe 8

Formation en matière de salubrité des aliments à l'échelle nationale

- L'accord du gouvernement est nécessaire pour assurer que la formation en matière de salubrité des aliments sera reconnue à l'échelle nationale, transférable, accessible et abordable.
- Il faut étudier la possibilité d'instaurer des examens et des registres nationaux.

Élaboration de programmes de formation

- Tous les segments de la filière alimentaires doivent se pencher sur les exigences en matière de formation.
- Les procédures utilisées dans le cadre du projet-pilote des secteurs de la vente au détail et des services alimentaires constituent un bon modèle à suivre pour la filière alimentaire.
- L'évaluation des besoins doit servir à personnaliser les exigences.
- Il faut explorer les liens avec les programmes basés sur le HACCP.
- Les programmes existants doivent être évalués et reconnus s'ils sont équivalents.

Éducation des consommateurs en matière de salubrité des aliments

- Il faudrait accroître l'éducation sur la salubrité des aliments dans les écoles secondaires afin de créer une main-d'œuvre avertie.

Commentaires à la séance plénière

Après la présentation des rapports des divers ateliers, les participants ont eu l'occasion de faire part de leurs commentaires sur les questions soulevées et les suggestions mises de l'avant. Les commentaires présentés ci-dessous ont été faits soit en vue d'apporter de nouvelles idées, soit pour appuyer des suggestions ou des idées énoncées au cours des ateliers ou dans les rapports.

- ✦ Dans le cadre d'un des ateliers portant sur les codes nationaux, il a été souligné que de nombreuses discussions ont déjà porté sur les avantages et les désavantages de normes volontaires ou obligatoires. On croyait que cette question devait faire partie de toute discussion portant sur l'instauration de programmes de salubrité des aliments au Canada. Les caractéristiques propres à chacune de ces approches, tant dans les procédures que dans les résultats, doivent être établies et clairement comprises.
- ✦ Il a été souligné qu'il faut insister sur le fait que l'industrie est fortement engagée à mettre en œuvre les initiatives en matière de salubrité et que les principaux acteurs contribuent aux efforts visant l'établissement d'un échéancier déterminé par l'industrie. Les chefs de file de cette démarche sont novateurs et prêts à assumer la responsabilité de présenter de nouvelles idées. Dans l'ensemble, les efforts concernant la salubrité des aliments ont été et sont dirigés par ces principaux acteurs, ce qui a permis de mener le dossier au point où il en est au Canada. Bien que l'industrie avance à son propre rythme, le gouvernement tend à être perçu comme étant quelque peu désaccordé, voire en retard par rapport aux besoins. Il est pourtant essentiel que l'industrie et le gouvernement participent à l'évolution du dossier, qu'ils travaillent en collaboration. Aucun secteur ne peut traiter isolément de ce dossier. Le message principal à transmettre est que l'industrie ne mettra pas fin à ses efforts. Elle continuera d'aller de l'avant, mais le gouvernement doit emboîter le pas. La question du calendrier d'application doit faire l'objet de discussions précises, et des efforts doivent être déployés pour veiller à ce que l'industrie et le gouvernement synchronisent leurs démarches.
- ✦ L'un des groupes a longuement discuté des codes et de leur fonction de modèle à suivre en termes de réglementation et de lignes directrices auxiliaires, ainsi que de leur application et des difficultés à résoudre. Il a été convenu que les codes doivent être fondés sur des bases scientifiques. L'ensemble de la question du commerce doit être traitée séparément. Des préoccupations relatives à cette répartition science – commerce ont été énoncées tout au cours des discussions.
- ✦ Au chapitre de la participation du gouvernement et des obstacles à surmonter, il a été souligné que bon nombre d'associations ont travaillé très fort à l'élaboration de codes volontaires. L'examen technique est perçu comme une étape très bénéfique. L'idéal serait que le gouvernement puisse assurer la disponibilité de ressources afin que ces efforts se poursuivent et qu'il alloue les ressources pour l'établissement d'un processus de reconnaissance de certaines des normes.

Certaines associations, au sein des secteurs agricole et hors-ferme, veulent envisager d'entamer la prochaine étape de mise en œuvre. Pour plusieurs, cela signifie beaucoup de travail avec des membres individuels qui veulent aller de l'avant. Toutefois, l'une des exigences pour obtenir des fonds du gouvernement est l'achèvement du processus de reconnaissance. Cette situation occasionne son lot de frustrations puisque ces associations sont prêtes à entamer les détails de la mise en œuvre, mais elles doivent attendre d'obtenir la reconnaissance de leur programme. De nombreux facteurs peuvent contribuer à faire progresser les mesures de mise en œuvre. Il est primordial de s'assurer que la dynamique des initiatives est maintenue afin qu'elles atteignent la phase de mise en œuvre.

Mot de la fin

Mme Anne MacKenzie, coprésidente du Comité fédéral-provincial-territorial de l'inspection agroalimentaire (CFPTIA) et vice-présidente associée de l'Évaluation scientifique, à l'ACIA, a prononcé l'exposé de clôture du Forum. Elle a d'abord rappelé que la rencontre industrie-gouvernement était la première en son genre, une expérience nouvelle de dialogue et d'exploration des préoccupations communes. À ce titre, les comités fédéraux-provinciaux-territoriaux et la Coalition avaient pris un certain risque en décidant de l'organiser. Toutefois, le risque en a valu la peine, et les résultats de la rencontre montrent bien tout ce qui peut être accompli. Mme MacKenzie a aussi souligné que la rencontre ne se voulait pas décisionnelle, puisque les participants n'étaient pas appelés à prendre de décisions. La journée de discussion a par contre permis de tracer des orientations, et les résultats seront sérieusement pris en compte par les comités et la Coalition. Mme MacKenzie a remercié tous les conférenciers et les participants et a suggéré, en terminant, la tenue éventuelle d'un deuxième forum conjoint de l'industrie et du gouvernement.

Annexes

Questions pour les ateliers

Les questions suivantes ont été formulées par le comité organisateur du Forum et remises aux participants inscrits avec la tenue de la rencontre en vue de stimuler les discussions aux ateliers.

Questions pour les ateliers sur le thème 1 – Codes nationaux, reconnaissance et vérification

Questions pour les ateliers sur le thème 1

A. Discussion sur les codes nationaux

Questions pour fins de discussion

1. Selon votre situation, en tant que fournisseur, consommateur ou organisme de régulation de la filière alimentaire, quelles sont les attentes de votre secteur ou du gouvernement concernant les codes nationaux ? Est-ce que ces codes sont bien compris ? Quels facteurs influencent vos attentes ? Ces dernières sont-elles comblées ? Quelles sont les mesures à prendre ?
2. Quel rôle pourraient jouer les codes nationaux dans l'avenir ? De quelle façon l'élaboration de programmes nationaux et vérifiables HACCP ou fondés sur le système HACCP pour chaque secteur de la filière alimentaire s'insère-t-elle dans l'approche prévoyant la mise en place de codes nationaux ?
3. La politique et les exigences réglementaires en matière de salubrité des aliments n'ont pas été harmonisées à l'échelle du pays. Quels sont les obstacles à l'harmonisation ? Quelles mesures communes les gouvernements et l'industrie devraient-ils prendre pour surmonter ces obstacles ?
4. Certains codes sont accompagnés de processus de révision. Sont-ils efficaces ? Quelles autres options ou solutions de rechange peuvent être envisagées pour les processus actuels ? Est-ce que le modèle américain, basé sur une conférence régulière, est applicable au Canada ? Quel est votre avis sur l'approche australienne, présentée ce matin ?

Pour le rapport

5. Quelles mesures prioritaires recommanderiez-vous pour faire progresser le projet d'élaboration et de mise en œuvre des codes nationaux ? Quelles mesures prioritaires recommanderiez-vous pour l'élaboration de programmes nationaux de l'industrie ?
6. Quelles parties prenantes devraient être désignées pour assurer le suivi des propositions formulées aujourd'hui ? De quelle façon ces parties prenantes

pourraient participer aux discussions ? Quelles conséquences pourrait entraîner votre choix de parties prenantes pour assurer la direction du suivi ?

B. Discussion sur la reconnaissance et la certification

Questions pour fins de discussion

1. Laquelle des approches suivantes conviendrait le mieux à votre secteur d'activité de l'industrie alimentaire :

- la reconnaissance officielle par le gouvernement du programme national dirigé par l'industrie,
- l'accès à un processus privé de certification,
- le recours à une norme ISO relative aux systèmes de gestion de la salubrité des aliments,
- une combinaison des différentes approches ?

2. Selon votre situation, à titre de fournisseur, de client ou d'organisme de régulation de la filière alimentaire, souhaitez-vous que le programme de reconnaissance fédéral-provincial-territorial soit appliqué aux programmes nationaux de salubrité des aliments de l'industrie autres que ceux du secteur agricole ? Quels sont les éventuels avantages et désavantages ?

3. Quelles devraient être les attentes de la filière alimentaire et des organismes de régulation à l'égard des entreprises qui fournissent une certification ou une vérification en matière de salubrité des aliments ? Quelles mesures devraient être prises pour que ces attentes soient comblées ?

4. Actuellement, le Canada ne dispose d'aucune « règle » de certification ou de vérification en matière de programmes de salubrité des aliments (ou HACCP). Quelle priorité devrait être donnée à la tenue d'une discussion sur ces « règles » ?

Questions pour le rapport

5. Quelles mesures prioritaires recommanderiez-vous pour faire progresser le projet de reconnaissance et de certification des programmes de salubrité des aliments du Canada ?

6. Quelles parties prenantes devraient être désignées pour assurer la direction dans l'élaboration de l'approche du Canada à l'égard de la certification de programmes de salubrité des aliments ? De quelle façon ces parties prenantes pourraient participer aux discussions ? Quelles conséquences pourrait entraîner votre choix de parties prenantes pour assurer la direction ?

C. Discussion sur la formation et la certification de vérificateurs

Questions pour fins de discussion :

1. Dans quelle mesure les entreprises alimentaires canadiennes auront-elles besoin des services de vérificateurs au cours des 2 à 5 prochaines années ? La demande sera-elle importante ou marginale ? Quelle sera la demande de vérificateurs externes ou de vérificateurs d'une tierce partie ? Quels seront les besoins du gouvernement ?
2. En tant que fournisseur, client ou organisme de réglementation de la filière alimentaire, quelles sont vos attentes à l'égard de la formation des vérificateurs de programmes de la salubrité des aliments ?
3. Dans les établissements, certains vérificateurs seront amenés à vérifier des programmes basés sur le HACCP ou des systèmes HACCP déjà reconnus. Il pourrait être aussi demandé à d'autres vérificateurs d'examiner et d'« approuver » un programme HACCP avant de le vérifier (p. ex., dans le cadre du programme HACCP Advantage de l'Ontario ou du système proposé ISO 22000 relatif à la gestion de la salubrité des aliments). Quelles seraient les différences en matière de formation (s'il y a lieu) entre ces types de vérificateurs et ceux qui travaillent avec différents secteurs de la filière ? Quelles questions ces éventuelles différences pourraient-elles soulever ?
4. En tant que fournisseur, client ou organisme de réglementation de la filière alimentaire, quelle importance revêt la certification des vérificateurs pour votre entreprise, pour les clients ou pour le gouvernement ?
5. Quelle priorité la filière alimentaire et les gouvernements devraient-ils accorder à la formation et à la certification des vérificateurs et à d'autres questions connexes ?

Pour le rapport

6. Quelles mesures prioritaires recommanderiez-vous pour faire progresser le projet canadien de formation de vérificateurs qualifiés ?
7. Quelles parties prenantes devraient être désignées pour assurer la direction de l'élaboration d'un projet sur la formation et la certification de vérificateurs de la salubrité des aliments et d'autres questions connexes ? De quelle façon ces parties prenantes pourraient participer aux discussions ? Quelles conséquences pourrait entraîner votre choix de parties prenantes pour assurer la direction du projet ?

Questions pour les ateliers du thème 2 – Programmes de formation nationaux en matière de salubrité des aliments : situation et possibilités

Questions aux fins de discussion :

1. Quelles sont les difficultés en matière d'éducation sur la salubrité des aliments inhérentes à votre secteur d'activité?

Secteur :

Difficultés :

2. Quelles sont les solutions proposées pour surmonter ces difficultés?

3. Existe-il des programmes obligatoires d'éducation sur la salubrité des aliments dans votre secteur d'activité?

Secteur :

Oui (lesquels)/Non

4. Est-ce que l'établissement d'une norme nationale relative à l'éducation sur la salubrité des aliments présenterait des avantages pour votre secteur d'activité?

Secteur :

Oui (pourquoi)/Non (pourquoi) :

5. Quels sont les facteurs limitatifs (p. ex., des facteurs de nature juridique ou structurelle) qui pourraient freiner l'établissement d'une norme nationale relative à l'éducation sur la salubrité des aliments applicable à votre secteur d'activité?

Secteur :

Facteurs limitatifs :

6. Quelles sont les solutions proposées pour éliminer les facteurs limitatifs indiqués au point 5 ?

Secteur :

Solutions :

7. Dans votre secteur d'activité, existe-il déjà des projets semblables à celui du Sous-comité pour l'éducation sur la salubrité des aliments au sein des secteurs de la vente au détail et des services alimentaires (c.-à-d. élaborer une norme nationale relative à l'accréditation des programmes d'éducation sur la salubrité des aliments) ?

Secteur :

Projets :

8. Est-ce que le projet du Sous-comité, mentionné précédemment, pourrait servir de modèle dans votre secteur d'activité ?

Secteur :

Oui (pourquoi) / Non (pourquoi) :

Pour le rapport :

9. Quelles mesures (liste courte) recommanderiez-vous pour faire progresser l'élaboration d'une norme nationale relative aux programmes d'éducation sur la salubrité des aliments ?

10. Quelles parties prenantes devraient être désignées pour prendre en charge le suivi des mesures recommandées ? De quelle façon ces parties prenantes pourraient-elles participer à de futures discussions ?

NOTES PROVENANT DES ATELIERS

Pour une meilleure collaboration en matière de salubrité des aliments : normes, codes et reconnaissance

Groupe 1 – Codes nationaux

Selon votre situation, en tant que fournisseur, consommateur ou organisme de régulation de la filière alimentaire, quelles sont les attentes de votre secteur ou du gouvernement concernant les codes nationaux ?

- ✦ Éléments de base, de repère
- ✦ Uniformité de par le pays
- ✦ Politique alimentaire nationale
- ✦ Documents de référence = politique accompagnée d'une volonté politique
- ✦ Mise en œuvre en temps utile
- ✦ Scientifiquement valables et actuels

Est-ce que ces codes sont bien compris ?

- ✦ « Non », une certaine confusion existe parmi les petites entreprises.
- ✦ Nationaux comparativement à fédéraux
- ✦ Préoccupations quant à la sensibilisation des représentants politiques (seulement intéressés lorsqu'il y a un problème...)
- ✦ Manque de sensibilisation des commerçants
- ✦ Approche basée sur les résultats, règlements assortis de lignes directrices descriptives
- ✦ De nombreuses interprétations
- ✦ Interprétations différentes d'une province à l'autre
- ✦ Détails versus latitude
- ✦ Flexibilité – Uniformité
- ✦ Préférence de l'industrie à l'égard d'une réglementation normative
- ✦ Avocats et système juridique

Quels facteurs influencent vos attentes ?

- ✦ Commerce interprovincial
- ✦ Plus grande uniformité de par le pays
- ✦ Mêmes règlements mènent aux ententes bilatérales
- ✦ Calendrier d'application
- ✦ Renouvellement des programmes de salubrité des aliments au sein des divers gouvernements

Ces dernières sont-elles comblées ?

- ✦ Régie partagée
- ✦ Pourquoi pas ?
- ✦ Nécessité de satisfaire à toutes les parties prenantes (petites et grandes)
- ✦ Milieu rural/milieu urbain
- ✦ Infrastructure et ressources
- ✦ Responsabilité
- ✦ Accompli dans certaines régions du pays (Colombie-Britannique et Alberta), mais de façon uniforme
- ✦ Mise en oeuvre non obligatoire

Quelles sont les mesures à prendre (ou à améliorer) ?

- ✦ Reconnaissance de la part d'un organisme reconnu (par exemple, l'ACIA) → surveillance par le gouvernement
- ✦ Secrétariat à temps plein
- ✦ Responsabilité des fonctions
- ✦ Allocation de ressources
- ✦ Il faut être réaliste.
- ✦ Objectifs raisonnables
- ✦ Qui favorise la continuité de la réglementation ?
- ✦ Plus grande formalisation du processus de révision
- ✦ Changement de la gouvernance politique et de sa structure , par exemple : Australie, Nouvelle-Zélande.
- ✦ L'industrie doit discuter avec les élus; activités de représentation
- ✦ Une réglementation qui est acceptable pour l'ensemble de l'industrie (tous les groupes, petits et grands).

Quel rôle pourraient jouer les codes nationaux dans l'avenir ?

- ✦ « Orienter » le parcours
- ✦ Normes nationales en matière de salubrité des aliments → deviennent les règlements nationaux
- ✦ Secrétariat à temps plein
- ✦ Allocation de ressources

De quelle façon l'élaboration de programmes nationaux et vérifiables HACCP ou fondés sur le système HACCP pour chaque secteur de la filière alimentaire s'insère-t-elle dans l'approche prévoyant la mise en place de codes nationaux ?

- ✦ Renvois internes
- ✦ Reconnaissance à l'échelle nationale

La politique et les exigences réglementaires en matière de salubrité des aliments n'ont pas été harmonisées à l'échelle du pays. Quels sont les obstacles à l'harmonisation ?

-
- ✦ Réalités
 - ✦ Priorités en matière de mise en œuvre
 - ✦ Besoin d'une évaluation systématique des risques
 - ✦ Politique, la volonté politique
 - ✦ Des cadres différents
 - ✦ Responsabilités et pouvoirs intergouvernementaux
 - ✦ Ressources
 - ✦ Élaboration des textes juridiques
 - ✦ Responsabilité juridique, à savoir réglementaire

Quelles mesures communes les gouvernements et l'industrie devraient-ils prendre pour surmonter ces obstacles ?

- ✦ Approche de la « construction d'un code »
- ✦ Examen d'autres modèles et codes
- ✦ Allocation des ressources nécessaires
- ✦ Exiger des éléments établis selon des bases scientifiques
- ✦ Traiter séparément les questions relatives au commerce (dans la mesure du possible)
- ✦ Établir la priorité de la salubrité des aliments
- ✦ Établir des normes minimales (selon les intérêts de qui ?)
 - Les Canadiens
 - Autres

Certains codes sont accompagnés de processus de révision. Sont-ils efficaces ?

- ✦ Non – Trop techniques, trop bureaucratiques

Quelles autres options ou solutions de rechange peuvent être envisagées pour les processus actuels ?

- ✦ Voir modèle de la « construction d'un code »
- ✦ Nécessité d'établir une surveillance centrale
- ✦ Ressources
- ✦ Une prise en charge clairement définie et une structure de gestion
- ✦ Mandat

Est-ce que le modèle américain, basé sur une conférence régulière, est applicable au Canada ?

- ✦ (Processus ouvert, approfondi)
- ✦ Conférence sur la protection des produits alimentaires
- ✦ La rencontre conjointe du gouvernement et de l'industrie est utile.

Quel est votre avis sur l'approche australienne, présentée ce matin ?

- ✦ Préoccupation relative à la structure de la constitution
- ✦ Doit être étudiée à titre d'option
- ✦ Administration
- ✦ FSANZ ↔ Conseil des ministres
- ✦ Décisions

Quelles mesures prioritaires recommanderiez-vous pour faire progresser le projet d'élaboration et de mise en œuvre des codes nationaux ?

- ✦ Décisions d'orientation pour la mise en œuvre
- ✦ Réaffirmation des cadres supérieurs du gouvernement (Santé et Agriculture)
- ✦ Détermination de la structure des responsabilités, clarification des fonctions
- ✦ Ressources mobilisées, gouvernement !

Quelles mesures prioritaires recommanderiez-vous pour l'élaboration de programmes nationaux de l'industrie ?

- ✦ Mise en place de procédures pour assurer l'usage des codes

Quelles parties prenantes devraient être désignées pour assurer le suivi des propositions formulées aujourd'hui ?

- ✦ ACIA, comités fédéraux-provinciaux-territoriaux, AAC, Santé Canada
- ✦ Coalition de partenaires de l'industrie
- ✦ Toutes les parties qui ont des préoccupations ou un intérêt dans ce dossier.

De quelle façon ces parties prenantes pourraient-elles participer aux discussions ?

- ✦ Assurer la participation des principales parties prenantes dès le départ
- ✦ Les fonctions doivent être définies en premier lieu.

Quelles conséquences pourrait entraîner votre choix de parties prenantes pour assurer la direction du suivi ?

- ✦ Non inclusif, pris par d'autres dossiers
- ✦ Jeu de puissance

Groupe 2 – Codes nationaux

À vocation réglementaire – réglementation basée sur les résultats assortie d'un code auxiliaire d'exigences également basées sur les résultats (volontaires – non réglementaires) qui permettra d'assurer que tous les Canadiens ont accès à des aliments produits au Canada selon les exigences de ce code national.

*Discussions des avantages et des désavantages des deux approches, volontaire et réglementaire (fonctions intergouvernementales, contrôle versus aide, possibilités d'amélioration versus violation, etc.).

Réglementation de portée nationale assortie de codes propres aux denrées

Élever le niveau de la salubrité des aliments de façon que toutes les denrées soient sur le même plan et toutes vérifiables en vertu du code.

Forte direction et volonté politiques

Ressources pour les processus subséquents

L'industrie et les ministres doivent travailler en synergie.

Comité fédéral-provincial-territorial pour la salubrité des aliments, au niveau ministériel (sur le modèle du comité des ministres de l'Environnement) :

- ✦ parties prenantes de la scène politique,
- ✦ parties prenantes de l'industrie,
- ✦ parties prenantes représentant les consommateurs.

Livre blanc fédéral-provincial-territorial

Groupe 3 – Codes nationaux

Exigences :

- ✦ Plus grande transparence du processus
- ✦ Partenaires (industrie et gouvernements) pour l'élaboration et les modifications courantes
- ✦ Facilitation du commerce (interprovincial)
- ✦ Le processus d'élaboration est approprié (un tiers chacun : gouvernement, provinces-territoires, industrie).

Aspects à améliorer :

- ✦ Adoption d'un échéancier
- ✦ Code d'équivalence
- ✦ Plus grande transparence du processus de modification

Mesures à prendre :

- ✦ Dirigeants – Ministres de l'Agriculture fédéral, provinciaux et territoriaux
- ✦ Dirigeants – Participation des ministres de la Santé
- ✦ Engagement à l'égard des ressources → faut-il une crise ?
- ✦ Éléments relatifs à la mise en œuvre :
 - Équivalence entre les provinces
 - Ressources
 - Règlement de différends
 - Équivalence internationale avec les États-Unis

Groupe 4 – Reconnaissance et certification

Quelles mesures prioritaires recommanderiez-vous pour faire progresser le projet de reconnaissance et de certification des programmes de salubrité des aliments du Canada ?

- ✦ Reconnaissance de la part du gouvernement dans l'ensemble de la filière alimentaire
 - Bases techniques valides
 - Surveillance des programmes de gestion (qui = organisme sans but lucratif ou organisme privé)
- ✦ Les programmes doivent tenir compte des risques et être basés sur les résultats.
- ✦ Les vérificateurs doivent être qualifiés.

Quelles parties prenantes devraient être désignées pour assurer la direction dans l'élaboration de l'approche du Canada à l'égard de la certification de programmes de salubrité des aliments ?

- ✦ Partenariat (industrie – gouvernement); (établissement des activités de surveillance)
- ✦ Industrie – élaboration de programmes
- ✦ Gouvernement
 - Examen technique
 - Surveillance de la gestion du programme

De quelle façon ces parties prenantes pourraient-elles participer aux discussions ?

- ✦ Sur invitation
- ✦ Au moyen de mesures incitatives (\$)

Groupe 5 – Reconnaissance et certification

- ✦ Acceptation par les partenaires commerciaux, au sein et à l'extérieur du Canada, des normes reconnues par le gouvernement
 - ✦ Il faut un système crédible et vérifiable afin de s'assurer que l'industrie respecte les normes.
 - ✦ Première étape : Normes minimales nationales reconnues par le gouvernement servant de base à toutes les denrées → normes/besoins propres à chaque secteur.
 - ✦ Normes minimales nationales pour la certification des vérificateurs → Procédures de certification et de vérification propres à chaque secteur
 - ✦ Les normes minimales doivent s'appuyer sur des données scientifiques et être établies en fonction des risques.
 - ✦ Certification et vérification internationales selon les normes canadiennes propres à chaque secteur
 - ✦ Normes minimales nationales et accréditation
 - ✦ Point de départ, les principes généraux du CODEX sur l'hygiène alimentaire
-

-
- ✦ Industrie/gouvernement (fédéral et provincial ou territorial) Ce groupe ? Groupe de mise en œuvre du Système canadien d'inspection des aliments (GMOSCIA)
 - ✦ Particulier à chaque secteur → industrie/gouvernement, parties prenantes différentes
 - ✦ Axé sur le marché

Groupe 6 – Formation et certification des vérificateurs

Quelles mesures prioritaires recommanderiez-vous pour faire progresser le projet canadien de formation de vérificateurs qualifiés ?

- ✦ Établir une liste de compétences professionnelles
- ✦ Liste de base et liste de compétences propres à chaque secteur
- ✦ Mécanisme pour assurer que les vérificateurs répondent aux exigences – équivalences.
- ✦ Lien avec les programmes de reconnaissance.

Quelles parties prenantes devraient être désignées pour assurer la direction de l'élaboration d'un projet sur la formation et la certification de vérificateurs de la salubrité des aliments et d'autres questions connexes ? De quelle façon ces parties prenantes pourraient-elles participer aux discussions ? Quelles conséquences pourrait entraîner votre choix de parties prenantes pour assurer la direction du suivi ?

- ✦ Idéalement : Une groupe de parties prenantes
 - Production agricole
 - Secteurs hors-ferme
 - Gouvernement
 - Registraires
 - Associations
 - Entreprises
- ✦ Établir une liste de compétences de base pour l'ensemble des secteurs

Groupe 7 – Formation et certification des vérificateurs

Dans quelle mesure les entreprises alimentaires canadiennes auront-elles besoin des services de vérificateurs au cours des 2 à 5 prochaines années ? La demande sera-elle importante ou marginale ? Quelle sera la demande de vérificateurs internes ou de vérificateurs d'une tierce partie ? Quelle sera la demande de vérificateurs internes ou de vérificateurs d'une tierce partie ? Quels seront les besoins du gouvernement ?

- ✦ L'importance des besoins varient selon les secteurs (par exemple, secteur agricole → important besoin, secteur de la vente au détail → besoin marginal)
- ✦ Il y aura une demande de vérificateurs internes et externes
- ✦ Les besoins du gouvernement varieront selon que l'adoption d'un programme de salubrité des aliments est volontaire ou obligatoire. Dans tous les cas, il y aura

une demande de vérificateurs bien formés, indépendants, en mesure d'offrir des services uniformes, qualifiés et compétents.

- ✦ Le gouvernement devra, dans le cas de programmes volontaires au sein de l'industrie, assurer une surveillance afin de s'assurer que ceux-ci sont mis en oeuvre de façon efficace.

En tant que fournisseur, client ou organisme de réglementation de la filière alimentaire, quelles sont vos attentes à l'égard de la formation des vérificateurs de programmes de la salubrité des aliments ?

- ✦ Formation basée sur des exigences minimales (les mêmes pour chaque vérification)
- ✦ Augmentation possible des coûts si les vérificateurs expérimentés sont obligés de suivre des cours et de subir des examens.
- ✦ Les exigences en matière de formation pourraient différer pour les vérifications internes et externes.

Dans les établissements, certains vérificateurs seront amenés à vérifier des programmes basés sur le HACCP ou des systèmes HACCP déjà reconnus. Il pourrait aussi être demandé à d'autres vérificateurs d'examiner et d'« approuver » un programme HACCP avant de le vérifier (p. ex., dans le cadre du programme HACCP Advantage de l'Ontario ou du système proposé ISO 22000 relatif à la gestion de la salubrité des aliments). Quelles seraient les différences en matière de formation (s'il y a lieu) entre ces types de vérificateurs et ceux qui travaillent avec différents secteurs de la filière ? Quelles questions ces éventuelles différences pourraient-elles soulever ?

- ✦ Il nous faut établir les exigences du système de gestion des programmes de salubrité des aliments dans le cadre du processus de reconnaissance.
- ✦ Exigences minimales en matière de formation :
 - Formation et expérience au sein du secteur (spécifique)
 - Formation et expérience relatives au programme HACCP
 - Formation et expérience relatives aux principes de vérification

En tant que fournisseur, client ou organisme de réglementation de la filière alimentaire, quelle importance revêt la certification des vérificateurs pour votre entreprise, pour les clients ou pour le gouvernement ?

- ✦ Varie selon le secteur
- ✦ Besoin d'uniformité
- ✦ Coûts (combien sommes-nous prêts à « dépenser »)
- ✦ L'uniformité doit être examinée en comparant une denrée à une autre, un segment de la chaîne de distribution à un autre.

Quelle priorité la filière alimentaire et les gouvernements devraient-ils accorder à la formation et à la certification des vérificateurs et à d'autres questions connexes ?

-
- ✦ Exigences relatives aux vérificateurs (à discuter maintenant afin d'être prêts lorsque nous en aurons besoin)

Quelles mesures prioritaires recommanderiez-vous pour faire progresser le projet canadien de formation de vérificateurs qualifiés ?

- ✦ Les groupements de producteurs spécialisés et sectoriels cherchant à obtenir la reconnaissance de leurs programmes respectifs doivent définir les paramètres pour les vérificateurs qui effectueront la vérification de leurs programmes personnalisés.
- ✦ Il faut obtenir les commentaires des gouvernements fédéral, provinciaux et territoriaux au sujet des exigences à remplir en matière de programmes de formation des vérificateurs.
- ✦ Il faut tenir compte des besoins des entreprises qui traitent plusieurs denrées et qui nécessiteront de multiples vérifications ou des vérificateurs possédant de l'expérience ou des compétences propres à divers secteurs.

Quelles parties prenantes devraient être désignées pour assurer la direction de l'élaboration d'un projet sur la formation et la certification de vérificateurs de la salubrité des aliments et d'autres questions connexes ? De quelle façon ces parties prenantes pourraient-elles participer aux discussions ? Quelles conséquences pourrait entraîner votre choix de parties prenantes pour assurer la direction du suivi ?

- ✦ Une direction assurée par un groupement représentant multiples denrées, en partenariat avec les gouvernements fédéral, provinciaux et territoriaux, qui couvre l'ensemble de la chaîne de valeur.

Programmes de formation nationaux en matière de salubrité des aliments : situation et possibilités

Groupe 8

Quelles sont les difficultés en matière d'éducation sur la salubrité des aliments inhérentes à votre secteur d'activité ?

- ✦ Certification }
✦ Approbation de programmes } Manipulateurs – Vente au détail
✦ Critères } et restauration
✦ Taux élevé de rotation }
✦ Exigences différentes d'une province et d'un territoire à l'autre
✦ Absence d'un examen unique (national) basé sur les résultats
✦ Obstacles linguistiques
✦ Multiples niveaux d'éducation
✦ Participation de la direction
✦ Absence de réglementation

-
- ✦ Réglementation différente d'une province et d'un territoire à l'autre
 - ✦ Abordabilité et facilité d'accès
 - ✦ Répartition géographique
 - ✦ Vaste réseau de diffusion et questions multiples – aucune base de données sur les entreprises alimentaires au Canada
 - ✦ Difficulté de trouver des formateurs
 - ✦ Transfert d'expertise → des résultats des recherches aux fins de l'industrie
 - ✦ Formation généralisée

Inspection de la santé publique

- ✦ Les programmes d'éducation sur la salubrité des aliments sont destinés aux intervenants au niveau de la manutention et à des niveaux subséquents, ils sont modifiés selon les besoins des divers groupes de producteurs spécialisés.
→ cette façon de faire n'est pas la meilleure
→ les procédures sont différentes, donc on n'est pas en mesure de répondre aux préoccupations particulières à ce groupe en matière de salubrité des aliments

Quelles sont les solutions proposées pour surmonter ces difficultés ?

Solution : Examen basé sur les résultats

Recommandation : inclure des questions de base et des questions propres à chaque secteur et à l'industrie
→ l'examen doit être reconnu à l'échelle nationale, et chaque groupe de production spécialisée pourrait commenter les questions basées sur le HACCP

Recommandation : Éducation dans le cadre du système scolaire (but à long terme)

Les conditions nécessaires doivent être en place – réglementation visant la formation obligatoire

Recommandation : → organismes de réglementation doivent veiller à son applicabilité et à un accord sur les programmes d'envergure nationale
→ abordable et accessible
→ étant donné que la formation n'est pas réglementée dans tous les secteurs

Formation généralisée → Évaluation des besoins pour personnaliser l'éducation selon le groupe

Existe-il des programmes obligatoires d'éducation sur la salubrité des aliments dans votre secteur d'activité ?

Transformation des aliments inspectée par la province : Non

Denrée alimentaire :	Non
Nouvelle-Écosse – Détail et Restauration :	Parfois
Vente au détail en Ontario	Oui, mais
facultatif de l'obtenir par l'entremise les services d'hygiène	

Quelles mesures (liste courte) recommanderiez-vous pour faire progresser l'élaboration d'une norme nationale relative aux programmes d'éducation sur la salubrité des aliments ?

- ✚ Le groupe spécialisé doit établir des liens avec la réglementation gouvernementale

→ *Autres*

Solution : Le type de formation est lié au risque présent dans la filière
→ Propre au secteur

Recommandation : Utiliser l'approche des Bonnes pratiques de fabrication / BPF du modèle HACCP → sur une base générique, on peut obtenir les exigences de l'industrie

Solution (Action) : En vue de la certification, examen accepté à l'échelle nationale – base tirée des questions – banque regroupant toutes les préoccupations relatives au code

Couvrir tous les résultats issus de l'apprentissage dans le code
Registre provincial
Cours canadien sur les armes feu, exemple d'examen national
Examen national, mais preuve d'achèvement du cours
Programme, puis examen national
(Registre de cours de certification approuvés, puis examen)
Examen national à titre de départ, non axé sur des groupes de production spécifiques

Thème

- ✚ Éviter le double emploi
- ✚ Les éléments appris doivent être transférables
- ✚ Formation : flexible, abordable, accessible

Action

- ✚ Groupe de production spécialisé examine le programme basé sur le HACCP afin d'évaluer si leur volet formation répond aux exigences de leur denrée en matière de salubrité des aliments, en vue de le préciser.

Mesure à prendre (recommandation)

-
- ✦ Gabarit pour les fruits et légumes (propres aux denrées) que chaque groupe de production doit compléter en vue de créer le cadre de son programme définitif.
→ pour créer un programme propre à chaque denrée

Biographies des conférenciers invités

Bob Boyd

Spécialiste en santé publique et membre du Royal Australasian College of Medical Administrators, le docteur Boyd travaille au bureau de Food Standards Australia New Zealand (FSANZ) à Wellington. À titre de médecin, il donne son avis sur tous les travaux portant sur les normes alimentaires qui sont entrepris dans les deux pays.

Pendant près de 25 ans, Bob a occupé des postes de cadre supérieur au sein du ministère de la Santé de la Nouvelle-Zélande. En 2002, fort d'une connaissance approfondie de la réglementation alimentaire, il a dirigé l'équipe du ministère de la Santé lors de son association avec du personnel du ministère de l'Agriculture afin de former la NZ Food Safety Authority.

Melanie Fisher

Melanie Fisher est la directrice générale du bureau de Food Standards Australia New Zealand (FSANZ), à Canberra. À titre de cadre supérieure au sein du gouvernement de l'Australie, elle a acquis une solide expérience dans divers domaines, dont la gestion de l'environnement et des ressources, les industries primaires et le rajustement structurel, et l'analyse scientifique servant à l'élaboration des politiques pour les secteurs de l'agriculture, des pêcheries et des forêts.

Avant de se joindre au FSANZ, Melanie a occupé le poste de sous-directrice exécutive au bureau des Sciences rurales du gouvernement de l'Australie. Elle avait comme fonctions, entre autres, d'établir des méthodes et des analyses en sciences sociales applicables dans les secteurs primaires de production et des secteurs connexes, et de superviser les évaluations et la gestion de la sécheresse, les évaluations des pêcheries, et les analyses et les évaluations des ressources forestières.

Melanie possède des compétences en psychologie et en politique gouvernementale. Elle a publié des ouvrages sur des approches de politique gouvernementale relatives à la sécheresse et à la perception et à la communication du risque ainsi que sur la théorie de la politique officielle.

Rob Marshall-Johns

Rob Marshall-Johns est responsable pour l'ensemble du contrôle de la qualité et de l'opération des systèmes pour le Groupe Oppenheimer, ainsi que pour les initiatives s'y rattachant. Il joint Oppenheimer en 1992 en tant que gérant des services techniques et y apporte une solide expérience en contrôle de la qualité, laquelle il a acquise au cours de son travail avec le New Zealand Kiwifruit Marketing Board. L'expérience technique et opérationnelle de Rob dans l'industrie agroalimentaire a été cruciale à l'établissement

du programme de salubrité et de sécurité des aliments d'Oppenheimer. Il a aussi aidé à planifier et à développer les manuels des normes de catégories et de qualité pour les produits dont Oppenheimer s'approvisionne à travers le monde. En 1995, Rob est promu au poste de gérant général du contrôle de la qualité et des opérations, puis au poste de directeur en 1999.

En 2003, Rob représente le Groupe Oppenheimer lors d'une présentation à un sous-comité du congrès américain. La présentation vise à explorer les besoins de mettre en place une réglementation afin d'assurer la sécurité dans les ports. Il présente les protocoles de salubrité et de sécurité des aliments mis en place par Oppenheimer, ainsi que de l'identification et du triage des cargos, de la sécurité du transport et de l'information transmise à l'avance au sujet des cargos. Il émet aussi des recommandations au sous-comité. Rob est membre du Comité du commerce international de la United Fresh Fruit & Vegetable Association des États-Unis depuis janvier 2003.

Kevin McLeod

Chef d'équipe principal spécialisé dans l'hygiène du milieu, Kevin McLeod travaille au sein de la Division du contrôle et de la prévention des maladies du ministère de la Santé de l'Alberta. Avant d'occuper ce poste, Kevin a été directeur d'un programme d'hygiène de l'environnement dans une région de santé rurale où il veillait à la mise en œuvre de programmes et d'activités visant à faciliter l'application de la Loi sur la santé publique et à gérer la protection de la santé publique. Kevin est aussi professeur adjoint au Concordia University College, à Edmonton, où il donne un cours sur la promotion et l'information en matière de santé publique.

Joyce M. Reynolds

Joyce Reynolds est chargée d'instaurer un meilleur contexte d'affaires pour l'industrie canadienne des services alimentaires, qui représente 43 milliards de dollars. Elle défend les intérêts de l'industrie dans des domaines fédéraux et provinciaux clés, tels que les charges sociales, les normes d'emploi, la réglementation du travail, la formation, la salubrité des aliments et l'alimentation. Joyce a aussi pour tâche d'aider l'industrie des services alimentaires à remplir son engagement à l'égard de la protection de la santé des consommateurs canadiens. À cet effet, elle a dirigé l'élaboration du Programme national de formation à la sécurité alimentaire de l'Association. De plus, elle organise les réunions d'un groupe formé à l'initiative de l'Association, « Restaurant Caucus », qui est constitué de députés fédéraux avec qui elle travaille en étroite collaboration.

Joyce est aussi conseillère en matière des affaires gouvernementales de l'Association : Comité fédéral, Comité consultatif des ressources humaines et Comité consultatif en salubrité des aliments. Depuis 1979, Joyce a occupé plusieurs postes au sein de l'Association. En tant que directrice de la formation, elle a administré un programme de

colloques qui attire annuellement entre 2000 et 3000 participants. Elle a été directrice exécutive de la Canadian Hospitality Foundation. Après avoir réorganisé avec succès cette fondation, elle a été nommée directrice des ressources humaines. Et, depuis 2001, elle occupe le poste de première vice-présidente des affaires gouvernementales.

Avant de commencer sa carrière au sein de l'Association, Joyce a étudié l'administration hôtelière et alimentaire à l'Université de Guelph où elle a obtenu un baccalauréat en commerce. Elle est l'auteure de nombreux manuels et articles consacrés à la formation, dont *Safety Manual for Canada's Foodservice Industry* et *Responsible Service of Alcoholic Beverages*.

Gwen Zellen

Diplômée de l'Ontario Veterinary College, Gwen Zellen a aussi obtenu une maîtrise en sciences et un diplôme en pathologie. Après avoir acquis une forte expérience en virologie et en pathologie aviaires, elle a commencé à travailler en tant que pathologiste aviaire et des animaux à fourrure au ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales de l'Ontario, en 1984. Elle a ensuite été nommée chef de laboratoire du Guelph Veterinary Diagnostic Laboratory. Gwen a poursuivi sa formation technique et a obtenu une maîtrise en administration des affaires à l'Université Wilfrid Laurier (1995).

Elle a occupé divers postes de directrice au ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales : Leadership et développement organisationnel; Services régionaux; Développement des entreprises; Recherche, éducation et laboratoires; Inspection des aliments. En tant que directrice actuelle de la division des politiques en matière de salubrité des aliments, Gwen dirige la mise en œuvre d'un processus pluriministériel visant à améliorer le système de salubrité des aliments de l'Ontario. Elle est aussi membre de nombreux comités nationaux, fédéraux-provinciaux-territoriaux axés sur la salubrité des aliments.

Don Wilson

Ingénieur de formation, Don Wilson est un capitaine de marine à la retraite qui a mené une deuxième carrière dans la gestion de la qualité. Dans ce domaine, il a occupé le poste de directeur général de l'assurance qualité au ministère de la Défense et celui de directeur général à l'Office des normes générales du Canada. En 1995, il est devenu directeur adjoint, Normalisation, au Conseil canadien des normes (CCN), puis, en janvier 2000, il a été nommé directeur, Évaluation de la conformité. À ce poste, il était chargé de l'accréditation des laboratoires, des organismes d'enregistrement et de certification, des organismes de certification des auditeurs et des prestataires de cours de formation des auditeurs. En 2002, il a pris sa retraite du CCN en tant que directeur, Développement des entreprises, un poste qui lui a permis de se spécialiser dans les systèmes de gestion de la salubrité des aliments et des produits biologiques.

Depuis mars 2003, Don propose des services de consultation dans le domaine de la normalisation et de l'évaluation de la conformité par l'entremise de *Don Wilson & Associates*. Il collabore à la mise sur pied d'un organisme national de certification avec le Groupe de travail du programme canadien de salubrité des aliments à la ferme et travaille avec l'Institut national de la qualité, le principal organisme canadien de certification d'auditeurs de SMQ et de SGE.

Groupe de mise en oeuvre du Système canadien de l'inspection des aliments (GMOSCIA)

En 1994, les ministres fédéral, provinciaux et territoriaux de l'Agriculture ont endossé l'Ébauche du Système canadien d'inspection des aliments, qui soulignait la nécessité, ainsi que d'une vision, d'un système intégré d'inspection des aliments qui répond à la fois aux besoins des consommateurs et de l'industrie. L'ébauche a été par la suite ratifiée par les ministres de la Santé. Au cours de la même année, le Groupe de mise en oeuvre du Système canadien de l'inspection des aliments (GMOSCIA) a été créé et il a reçu pour mandat des ministres de l'Agriculture la mise en oeuvre de l'Ébauche. Ce groupe offre une stratégie fédérale-provinciale-territoriale coordonnée qui vise à faire progresser la salubrité des aliments au Canada et il élabore des modèles de règlements et de codes à l'appui d'un système intégré d'inspection des aliments.

Comité fédéral-provincial-territorial de l'inspection agroalimentaire (CFPTIA)

Mandaté par les ministres fédéraux-provinciaux-territoriaux de l'Agriculture en 1989, le Comité fédéral-provincial-territorial de l'inspection agroalimentaire (CFPTIA) travaille à la résolution de questions techniques et de questions d'inspection et de mise en oeuvre concernant les intrants agricoles, l'inspection agroalimentaire et la santé des animaux et des végétaux, de l'exploitation agricole jusqu'au consommateur final. Le Comité est également chargé de s'occuper des obstacles techniques aux échanges commerciaux, aux termes de l'Accord fédéral-provincial-territorial sur le commerce intérieur, et il s'efforce de faire le pont entre la science et la politique en fournissant des avis ou renseignements scientifiques aux responsables des politiques.

Comité fédéral/provincial/territorial des politiques sur l'innocuité des aliments (CFPTPIA)

Mandaté par Santé Canada en 1986, le Comité fédéral-provincial-territorial des politiques sur l'innocuité des aliments (CFPTPIA) aide Santé Canada à élaborer des normes et des politiques en matière de salubrité des aliments dans un contexte de santé publique et il constitue un groupe consultatif clé auprès de Santé Canada. Le Comité élabore également des stratégies intégrées de mise en oeuvre des politiques (p. ex., pour le jus non pasteurisé, les germes, l'étiquetage de la viande crue, etc.).

Coalition canadienne de la filière alimentaire pour la salubrité des aliments

La Coalition canadienne de la filière alimentaire pour la salubrité des aliments a été formée en décembre 2000 par des associations nationales représentant tous les segments de la filière alimentaire, depuis les fournisseurs d'intrants jusqu'aux distributeurs finaux des secteurs de la vente au détail et des services alimentaires, y compris les producteurs primaires et les entreprises de transformation, de fabrication, de transport et de distribution. Organisme unique, elle regroupe toutes les associations nationales, provinciales et régionales s'intéressant à la salubrité des aliments.

Participants au Forum

Participants d'associations de l'industrie

Tracey L. McGrath
Association de nutrition animale du Canada

Bruce M. Fortin
Association of Supervisors of Public Health Inspectors of Ontario

Carole Fortin
Association québécoise de la distribution des fruits et légumes

Tracey Firth
Institut canadien de la santé animale

Victoria Sikur
Office canadien de commercialisation des œufs d'incubation des poulets de chair

Susan E. MacInnes
Canadian Council of Grocery Distributors

Bryan D. Walton
Canadian Council of Grocery Distributors

Jackie H. Crichton
Canadian Council of Grocery Distributors

Alan Grant
Canadian Council of Grocery Distributors

Heather Holland
Fédération canadienne de l'agriculture

Heather Gale
Conseil canadien de l'horticulture

William Stevens
Association des champignonnistes du Canada

Catherine Scovil
Conseil canadien du porc

Wendell Joyce
Conseil canadien des transformateurs d'œufs et de volailles

David A. Dempster
Association canadienne de la distribution de fruits et légumes

Marie-Claude Thibault
Association canadienne de la distribution de fruits et légumes

Joyce Reynolds
Association canadienne des restaurateurs et des services alimentaires

Dale F. Adolphe
Canadian Seed Growers Association

Jim McCullagh
Institut canadien des semences

Albert Chambers
Coalition canadienne de la filière alimentaire pour la salubrité des aliments

Steve D. Leech
Les Producteurs de poulet du Canada

Charles D. Milne
CropLife Canada

Ian J. Anderson
Fisheries Council of Canada

Kristina Fixter
Fabricants de produits alimentaires et de consommation du Canada

Robert DeValk
Further Poultry Processors Association of Canada

Keith Mussar
I.E. Canada

Gerry Walker Ontario
Tender Fruit Producers' Marketing Board

Autres participants de l'industrie

Marie-Josée Forest
Pain Canada Compagnie

Peggy LeSueur
Canadian Research Institute for Food Safety

Laura Anderson
Commission canadienne des grains

Donald W. Wilson
Don Wilson & Associates

Ian J. Anderson
Directeur, Guelph Food Technology Centre

Dan Corbett
Institut national de la qualité

Jyoti M. Sahasrabudhe
Sahasrabudhe & Associates Inc.

Paul D. Valder
The Steritech Group, Corp.

Rob Marshall-Johns
The Oppenheimer Group

Jim G. Kostuch
TrainCan, Inc.

Participants du gouvernement fédéral

Wendy Hillier
Agriculture et Agroalimentaire Canada

Bobby Matheson
Agriculture et Agroalimentaire Canada

Janice L. Pemberton
Agriculture et Agroalimentaire Canada

Nathalie Durand
Agriculture et Agroalimentaire Canada

Danielle Karamchandani
Agriculture et Agroalimentaire Canada

Dan Lutz
Agriculture et Agroalimentaire Canada

Colleen Griffin
Agriculture et Agroalimentaire Canada

Christianne Ranger
Agriculture et Agroalimentaire Canada

Bernice Losier
Agence canadienne d'inspection des aliments

Anne MacKenzie
Agence canadienne d'inspection des aliments

Greg Orriss
Agence canadienne d'inspection des aliments

Louise J. Sharpe
Agence canadienne d'inspection des aliments

Stephen J. Stephen
Agence canadienne d'inspection des aliments

Diane Taylor
Agence canadienne d'inspection des aliments

Kristine Stolarik
Agence canadienne d'inspection des aliments

Emile P. Lebel
Agence de soutien du personnel des Forces canadiennes

Andy Teliszewsky
Santé Canada

Paul Mayers
Santé Canada

Lucie Olson
Santé Canada

Kheng Tan
Santé Canada

Mark Samadhin
Santé Canada

Marie-Claude Tardif
Santé Canada

Anne-Marie St-Laurent
Santé Canada

Participants des gouvernements provinciaux et territoriaux

Cornelia M.A. Kreplin
Agriculture, Alimentation et Développement rural Alberta

Kevin R. McLeod
Santé et Bien-être Alberta

Bruce M. Fortin
Association of Supervisors of Public Health Inspectors of Ontario

Larry D. Copeland
BC Centre for Disease Control

Robert J. Prins
Agriculture, Alimentation et Pêche Colombie-Britannique

Craig P. Nowakowski
Gouvernement des Territoires du Nord-Ouest

Eric W. Bergsma
Gouvernement du Yukon

Peter W. Willmott
Halton Region Health Department

Nelson Bowley
Agriculture, Alimentation et Développement rural Manitoba

James P. Drew
Santé Manitoba

Mark Durkee
Ministère de l'Agriculture et de la Pêche de la Nouvelle-Écosse

James P. McCorry
Ministère de la Santé de la Nouvelle-Écosse

Thomas Baker
Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation de l'Ontario

Lindsay J. Arthur
Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation de l'Ontario

Gwen Zellen
Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation de l'Ontario

Andrea Martin
Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation de l'Ontario

Joseph M. Bradley
Ministère de la Santé et des Services sociaux de l'Î.-P.-É.

Lucile Giguère
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec

Daniel Tremblay
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec

Mitchell J. Demyen
Agriculture, Alimentation et Renouveau des régions rurales Saskatchewan

Louis J. Corkery S
Santé Saskatchewan

Kevin L. Bowers
Direction générale de l'Agriculture, Yukon

Participants d'organismes internationaux

Bob Boyd
Food Standards Australia New Zealand

Melanie Fisher
Food Standards Australia New Zealand