



CANADIAN SUPPLY CHAIN FOOD SAFETY COALITION

COALITION CANADIENNE DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE POUR LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS

**Stratégie nationale pour les programmes de salubrité
alimentaire dirigés par l'industrie**

31 mars 2009

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

T : 613-233-7175 C : cscfsc@monachus.com

www.foodsafetycoalition.ca

1.0 Introduction

La Coalition canadienne de la filière alimentaire pour la salubrité des aliments a été créée en décembre 2000 par diverses associations nationales représentant toutes les étapes de la filière alimentaire : fourniture d'intrants, production primaire, transformation, fabrication, transport, distribution, mise en marché dans les commerces de détail ou dans les établissements de restauration. Il s'agit d'une organisation unique, ouverte à toutes les associations nationales, provinciales et locales qui s'intéressent à la salubrité alimentaire.

Notre vision : Les secteurs canadiens de l'agriculture, de l'aquiculture et de l'alimentation seront réputés dans le monde entier pour leur production et leur commercialisation d'aliments sains.

Notre mission : La Coalition canadienne de la filière alimentaire pour la salubrité des aliments facilitera, par le dialogue au sein de l'industrie alimentaire et avec tous les ordres de gouvernement, l'élaboration et la mise en œuvre d'une approche nationale concertée pour la salubrité des aliments afin d'établir une solide crédibilité sur les marchés nationaux et internationaux.

En vertu de sa mission de faciliter le dialogue et d'encourager l'élaboration d'une approche nationale à l'égard de la salubrité alimentaire, la Coalition a lancé un projet visant à engager l'industrie agroalimentaire et les gouvernements à l'égard de l'établissement d'une stratégie nationale pour les programmes de salubrité alimentaire dirigés par l'industrie.

Le projet avait pour but de déterminer à la fois les manques à combler, les possibilités dans l'approche actuelle du Canada à l'égard de la salubrité alimentaire, les buts qui pourraient être fixés ainsi que les mesures qui pourraient être prises entre 2009 et 2013, délai qui coïncide avec celui de l'initiative Cultivons l'avenir, des gouvernements fédéral, provinciaux et territoriaux.

Le présent projet a été financé par les membres de la Coalition et a bénéficié d'une contribution d'Agriculture et Agroalimentaire Canada, dans le cadre du Programme canadien de salubrité et de qualité des aliments, en vertu du Cadre stratégique pour l'agriculture.

2.0 Procédure

Le projet d'élaboration d'une stratégie nationale a reposé sur une procédure itérative afin que les associations représentant l'industrie agroalimentaire et leurs membres aient de nombreuses occasions de faire part de leurs commentaires et points de vue sur la teneur du document au fil de sa création. La procédure d'élaboration a comporté la tenue de deux ateliers (en février et décembre 2008) et la distribution de trois ébauches de la stratégie avant sa mise au point définitive par une validation réalisée sur Internet par les parties prenantes de l'industrie en février 2009.

3.0 Produits livrables

Le produit final du projet est constitué de deux documents. Le premier consiste dans la présente stratégie nationale qui précise :

- (i) les quatre (4) principes sur lesquels repose la stratégie;
- (ii) les sept (7) buts fixés pour le système canadien de salubrité alimentaire en 2013;
- (iii) les mesures précises qui pourraient être prises pour atteindre ces buts;
- (iv) les parties responsables de la mise en œuvre des mesures;

- (v) les jalons qui pourraient être utilisés pour évaluer les progrès en vue de l'atteinte des buts fixés et de la réalisation des mesures établies.

Par ailleurs, un rapport final a été rédigé sur le projet et distribué aux participants et à d'autres parties intéressées.

4.0 Contexte des programmes de salubrité alimentaire dirigés par l'industrie

Au cours de la dernière décennie et demie, un partenariat constitué par des associations sectorielles, les gouvernements et d'autres parties prenantes a élaboré un ensemble de programmes HACCP ou de programmes nationaux de salubrité alimentaire basés sur le HACCP et dirigés par l'industrie, ainsi que l'infrastructure nécessaire à leur mise en œuvre par les entreprises de l'ensemble de la filière alimentaire. La présente Stratégie nationale pour les programmes de salubrité alimentaire dirigés par l'industrie cherche à tracer la voie vers l'élaboration, la mise en œuvre et l'amélioration continues de ces programmes et de l'infrastructure sous-jacente au cours des quatre prochaines années, soit jusqu'en 2013.

4.1 Initiatives de l'industrie

Au milieu des années 1990, d'importantes réalisations en matière de salubrité alimentaire avaient déjà commencé à se concrétiser sous la direction des associations sectorielles. L'importance de la salubrité alimentaire constituait une préoccupation de premier ordre pour les entreprises en aval de la ferme, en particulier les établissements agréés par le fédéral. Dans le secteur des pêches, les sociétés mettaient en œuvre le Programme de gestion de la qualité (PGQ) obligatoire, tandis que, dans celui de la viande et de la volaille, les établissements appliquaient volontairement le Programme d'amélioration de la salubrité des aliments (PASA), en partie pour maintenir leur accès au marché américain.

Dans le domaine de la production primaire, les efforts consentis au nom des « organisations nationales de producteurs » pour l'amélioration de la salubrité des aliments connaissent, eux aussi, une certaine réussite, comme en font foi l'élaboration du premier programme basé sur le HACCP, l'AQC^{MD}, par le Conseil canadien du porc, ainsi que l'instauration de programmes de salubrité alimentaire par les organismes nationaux du secteur de la volaille et des œufs. En 1997, le Programme canadien de salubrité des aliments à la ferme, proposé par la Fédération canadienne de l'agriculture, a été établi avec l'autorisation du ministre de l'Agriculture et doté d'un financement.

De 1997 à 2008, des progrès considérables ont été accomplis. Des programmes nationaux basés sur le HACCP visant quatre-vingt-dix-neuf (99) pour cent ou plus de la production primaire ont été établis. La mise en œuvre de programmes dans le secteur des exploitations agricoles est, elle aussi, en bonne voie. Cette tendance est surtout attribuable aux exigences des secteurs de la transformation et de la vente au détail en matière de salubrité alimentaire à la ferme. En outre, mis au point par de longues négociations entre les gouvernements et le Groupe de travail sur le Programme canadien de salubrité des aliments à la ferme (PCSAF), le programme fédéral-provincial-territorial de reconnaissance nationale est actuellement en vigueur.

Pour le secteur des exploitations agricoles et celui des entreprises en aval de la ferme, on a assisté à l'élaboration de trois principaux types de programmes qui englobent une gamme étendue d'activités : les programmes HACCP propres à un établissement, les programmes basés sur le HACCP et les programmes de formation. La majorité des programmes des deux dernières catégories sont en cours de mise en œuvre ou sur le point de l'être. Par ailleurs, les associations sectorielles et les gouvernements ont conçu un régime national (FPT) de reconnaissance des programmes en aval de la ferme, mais ne l'ont pas encore mis en œuvre.

4.2 Initiatives des autres parties prenantes

En outre, l'intérêt croissant de l'industrie agroalimentaire envers la salubrité des aliments a déclenché une activité importante par d'autres parties prenantes. On a créé dans la plupart des provinces des centres de développement des produits alimentaires qui donnent aux entreprises des conseils sur la salubrité alimentaire. De surcroît, la tendance générale vers une plus grande sensibilisation à la salubrité alimentaire a engendré l'établissement d'un bassin de plus en plus vaste de spécialistes en la matière, comme des consultants et des formateurs. Enfin, la demande de services d'évaluation de la conformité s'est répandue parmi les entreprises à la recherche d'une certaine forme de reconnaissance de leurs pratiques de salubrité alimentaire.

L'Organisation internationale de normalisation a instauré la famille de normes ISO 22000, qui traite des exigences en matière de traçabilité et de systèmes de gestion de la salubrité des aliments, ainsi que de l'audit et de la certification. On a aussi assisté à une augmentation considérable du nombre de normes privées et de programmes d'analyse comparative. On a établi à l'échelle internationale des mécanismes de certification des vérificateurs de la salubrité alimentaire. Ici au pays, au sein du système national de normes, le Conseil canadien des normes a mis en place un programme d'accréditation des organismes de certification de la salubrité alimentaire, et ces entreprises sont en train d'élargir leurs capacités dans ce domaine. Par ailleurs, d'importantes réalisations sont en cours en matière de traçabilité et de biosécurité par le truchement d'initiatives connexes.

4.3 Initiatives gouvernementales

L'engagement des gouvernements envers l'amélioration des systèmes de salubrité alimentaire était évident avant 1997. L'initiative FPT visant l'établissement du Système canadien d'inspection des aliments (SCIA) en 1995 a constitué une étape importante. L'Ébauche du SCIA donne un aperçu des buts et des principes fondamentaux en matière de salubrité alimentaire au Canada et met l'accent sur le rôle central de l'industrie pour ce qui est du respect des normes dans ce domaine et de la communication aux consommateurs d'une information suffisante sur les produits. En outre, un ensemble de responsabilités a été précisé pour les gouvernements FPT, notamment la fixation et l'exécution de normes de salubrité alimentaire ainsi que la gestion de la distribution efficace des ressources sur ce sujet, pour n'en nommer que quelques-unes.

En plus d'élaborer l'Ébauche du SCIA, les gouvernements faisaient progresser diverses autres initiatives d'harmonisation du système national de salubrité des aliments. Durant cette période, trois principaux comités FPT sur la salubrité alimentaire existaient : 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 sur la politique de la sécurité alimentaire (CFPTPSA). Au palier fédéral, l'ACIA a été créée et s'est vu confier le rôle central de superviser les activités d'inspection et les activités d'exécution des normes de salubrité alimentaire dans le contexte du commerce interprovincial et des exportations. Le gouvernement fédéral a, par ailleurs, aidé l'industrie à élaborer et à mettre en œuvre le HACCP ou des programmes basés sur lui. Au niveau provincial, malgré des incohérences d'une province à l'autre, des progrès ont été accomplis vers la mise en œuvre de codes nationaux et une réforme législative.

Depuis cette époque jusqu'à 2008, les initiatives FPT en matière de salubrité alimentaire ont considérablement évolué. Bien que l'Ébauche du SCIA de 1995 demeure au cœur de celles-ci, le Cadre stratégique pour l'agriculture (2003-2008) a élargi leur portée d'application. Des programmes de financement ont été mis en place pour aider à la fois le secteur des exploitations agricoles et celui des entreprises en aval de la ferme à élaborer et à mettre en œuvre des programmes de salubrité

alimentaire. Des progrès ont été accomplis au chapitre des programmes de reconnaissance. La création d'un seul comité FPT sur la salubrité alimentaire à la fin de 2007 a aussi joué un rôle-clé dans l'amélioration de la structure de ces initiatives intergouvernementales et de la reddition de comptes à leur égard.

Sur la scène fédérale, l'Agence de la santé publique du Canada a été mise sur pied pour soutenir et compléter les activités de l'ACIA. La réglementation sur la salubrité des aliments a été modifiée pour obliger les établissements de traitement des viandes et de la volaille à appliquer le HACCP. Parmi les autres principales initiatives fédérales, on trouve des programmes d'identification des animaux, des programmes de financement substantiels et des projets liés à la biosécurité, pour n'en nommer que quelques-unes. Sur la scène provinciale, l'adoption de règlements nouveaux ou révisés ainsi que l'élaboration de programmes de certification ont renforcé les réseaux de salubrité alimentaire dans de nombreuses provinces. En outre, dans plusieurs d'entre elles, de plus en plus de ressources ont été canalisées vers la mise en œuvre de systèmes de salubrité alimentaire à diverses étapes de la filière.

4.4 Initiatives de collaboration

En 1997, la collaboration se concrétisait déjà pour ce qui est des initiatives industrie-gouvernement et des initiatives intersectorielles. Dans le premier cas, elle a joué un rôle-clé dans l'élaboration d'outils en matière de salubrité alimentaire, l'instauration d'améliorations au système national de codes, la conception de modèles HACCP génériques, surtout dans le secteur de la transformation, et la fondation du Partenariat canadien pour la salubrité des aliments.

En date de 2008, les gouvernements et les groupes sectoriels continuaient de renforcer leurs liens par des initiatives de collaboration en matière de salubrité alimentaire. Les organismes gouvernementaux demandent souvent aux groupes sectoriels de contribuer leur savoir-faire sur des sujets relatifs à la salubrité. Par ailleurs, le financement gouvernemental a facilité la réalisation d'importantes améliorations dans ce domaine, dans l'ensemble de la filière. Des gains considérables ont été obtenus par l'intermédiaire de collaborations intersectorielles. L'industrie reconnaît davantage les programmes de salubrité alimentaire dans l'ensemble de la filière. Parmi les collaborations intersectorielles, on trouve le Groupe de travail du PCSAF, qui a atteint l'étape de dix (10) années d'activités, et l'établissement de la Coalition canadienne de la filière alimentaire pour la salubrité des aliments en 2000, pour n'en nommer que deux.

5.0 Principes directeurs

La Stratégie nationale pour les programmes de salubrité alimentaire dirigés par l'industrie repose sur quatre (4) principes :

Principe 1 : La salubrité alimentaire est une responsabilité qui incombe à tous les participants de la filière alimentaire, aux fournisseurs d'intrants, aux entreprises qui s'adonnent à la production, à la transformation, à la fabrication, à l'importation, à la distribution ou à la commercialisation des aliments, à tous les ordres de gouvernement et aux consommateurs;

Principe 2 : Tous les ordres de gouvernement, l'industrie agroalimentaire et les autres parties prenantes devraient favoriser et faciliter l'établissement d'une approche nationale intégrée et coordonnée à l'égard des politiques et de la réglementation concernant la salubrité alimentaire basées sur des principes objectifs d'évaluation scientifique et de gestion des risques ainsi que sur des normes internationales.

Principe 3 : Les initiatives relatives à la salubrité alimentaire de l'industrie et des gouvernements devraient encourager les entreprises de l'ensemble de la filière alimentaire à mettre en œuvre le HACCP ou des systèmes de salubrité alimentaire basés sur le HACCP.

Principe 4 : Il incombe aux entreprises alimentaires, aux gouvernements et aux autres parties prenantes de fournir les ressources financières adéquates, de gérer de façon proactive, d'actualiser, d'entretenir et d'améliorer continuellement leurs propres systèmes et initiatives en matière de salubrité alimentaire ainsi que les systèmes et les initiatives communs.

6.0 Buts

Les participants au premier atelier (7 février 2008) ont défini trois domaines stratégiques, soit les initiatives de l'industrie, celles des autres parties prenantes et celles des gouvernements. Des buts ont ensuite été formulés, examinés et révisés pour chaque domaine stratégique, tandis que des mesures, des responsables et des jalons ont été précisés dans les ébauches successives de la stratégie et durant le second atelier (9 décembre 2008).

6.1 Buts pour l'industrie

Trois buts ont été précisés pour l'industrie.

But n° 1 – Faciliter la mise en œuvre de programmes de salubrité alimentaire dans les MPME

But n° 2 – Appuyer les programmes canadiens de salubrité alimentaire en contribuant aux efforts de sensibilisation

But n° 3 – Renforcer la formation en matière de salubrité alimentaire et l'infrastructure pour les audits

Domaine stratégique : Industrie		
But n° 1 – Faciliter la mise en œuvre de programmes de salubrité alimentaire par les micro, petites et moyennes entreprises (MPME) au Canada		
Mesures	Responsabilité	Jalons
1.1 Assurer l'accès équitable des MPME aux programmes nationaux de salubrité alimentaire dirigés par l'industrie ou à d'autres programmes reconnus à l'échelle nationale (ex., documentation et programmes de formation).	1.1 Les associations sectorielles, à titre de propriétaires des programmes, les gouvernements et d'autres parties prenantes.	1.1 Adoption accrue par les MPME des programmes de salubrité alimentaire dirigés par l'industrie, dans l'ensemble de la filière alimentaire.
1.2 Assurer l'accès équitable des MPME de l'ensemble de la filière alimentaire à une aide financière pour la mise en œuvre des programmes nationaux de salubrité alimentaire dirigés par l'industrie ou d'autres programmes reconnus à l'échelle nationale.	1.2 Les gouvernements FPT, par l'entremise de l'initiative Cultivons l'avenir ou d'autres programmes.	1.2 De nouveaux programmes FPT de financement qui visent à aider les MPME de l'ensemble de la filière alimentaire (et non seulement les exploitations agricoles et les transformateurs) à mettre en œuvre les programmes nationaux de salubrité alimentaire dirigés par l'industrie ou d'autres programmes reconnus à l'échelle nationale.
1.3 Clarifier la logistique de la mise en œuvre et la communiquer aux MPME.	1.3 Les associations sectorielles ainsi que les autres parties prenantes et les organismes gouvernementaux FPT qui financent la mise en œuvre des programmes.	1.3 Réalisation de nouvelles initiatives de communication qui s'adressent aux MPME.
1.4 Simplifier et condenser le matériel relatif aux programmes de salubrité alimentaire, afin de le rendre plus accessibles aux MPME et d'en faciliter la mise en œuvre par celles-ci.	1.4 Les associations sectorielles, à titre de propriétaires des programmes.	1.4.1 Matériel simplifié sur les programmes. 1.4.2 Plus grand recours à la livraison en ligne du matériel des programmes.

1.5 Harmoniser les exigences des programmes de salubrité alimentaire et élaborer des mécanismes d'application comme des systèmes de gestion et des évaluations de la conformité, afin d'assurer une mise en œuvre adéquate.	1.5 Les associations sectorielles, à titre de propriétaires des programmes, le Groupe de travail du Programme canadien de salubrité des aliments à la ferme (PCSAF) et un nouveau groupe de travail pour les programmes en aval de la ferme ou un nouveau groupe de travail mixte.	1.5 Ensemble d'exigences harmonisées, normalisées ou comparées en matière de salubrité alimentaire pour chaque denrée ou chaque échelon de la filière alimentaire.
1.6 Déterminer et faire connaître les pratiques exemplaires de l'industrie en matière de prestation des programmes et d'aide à la mise en œuvre.	1.6 Les associations sectorielles, à titre de propriétaires des programmes (par le truchement des groupes de travail, s'ils sont maintenus ou établis), en collaboration avec d'autres parties prenantes.	1.6 Adoption des pratiques exemplaires pour la prestation et la mise en œuvre des programmes dirigés par l'industrie.
1.7 Intégrer les exigences des programmes, notamment de salubrité alimentaire, afin de diminuer les coûts et d'améliorer la réussite de la mise en œuvre.	1.7 Les associations sectorielles, à titre de propriétaires des programmes (par le truchement des groupes de travail, s'ils sont maintenus ou établis), en collaboration avec d'autres parties prenantes.	1.7.1 Au besoin, intégration de systèmes de salubrité alimentaire et d'autres systèmes ou éléments de gestion (ex., pour une amélioration de la tenue de registres) dans les exploitations agricoles ou les entreprises en aval de la ferme. 1.7.2 Disponibilité d'audits intégrés et d'options de certification pour les exploitations agricoles et les entreprises en aval de la ferme.

Domaine stratégique : Industrie		
But n° 2 – Appuyer les programmes canadiens de salubrité alimentaire en contribuant aux efforts de sensibilisation		
Mesures	Responsabilité	Jalons
2.1 Élaborer un cadre d'évaluation et les outils nécessaires à la quantification des avantages associés aux initiatives de mise en œuvre des programmes de salubrité alimentaire.	2.1 Groupe de travail établi par le Comité FPT sur la salubrité des aliments, avec participation des associations sectorielles (exploitations agricoles et entreprises en aval de la ferme).	2.1 Sensibilisation accrue de toutes les parties concernées aux programmes de salubrité alimentaire et à l'approche nationale, intégrée et coordonnée du Canada.

<p>2.2 Entamer, avec les associations faisant partie de la filière, un dialogue sur la reconnaissance mutuelle des programmes de salubrité alimentaire dirigés par l'industrie.</p>	<p>2.2 Les associations sectorielles et la Coalition canadienne de la filière alimentaire pour la salubrité des aliments.</p>	<p>2.2.1 Programme entièrement établi, mis en œuvre et terminé.</p> <p>2.2.2 Reconnaissance, par les clients et leurs associations au sein de la filière, des programmes de salubrité alimentaire dirigés par l'industrie et adoptés par des fournisseurs.</p>
<p>2.3 Renforcer et coordonner les efforts de promotion et de communication, au pays et à l'étranger, de l'approche canadienne en matière de salubrité alimentaire.</p>	<p>2.3 Les associations sectorielles, à titre de propriétaires des programmes, en collaboration avec AAC, l'ACIA et Santé Canada ainsi qu'avec le soutien des gouvernements provinciaux et territoriaux.</p>	<p>2.3.1 Activités conjointes industrie-gouvernement pour promouvoir les programmes de salubrité alimentaire au Canada et à l'échelle internationale (ex. Codex, FAO, relations bilatérales).</p> <p>2.3.2 Initiatives de l'industrie visant à commercialiser les programmes dirigés par l'industrie, tant au pays qu'à l'échelle internationale.</p>
<p>2.4 Harmoniser les initiatives canadiennes dirigées par l'industrie avec les normes nationales et internationales et les programmes internationaux d'analyse comparative.</p>	<p>2.4 Les associations sectorielles, à titre de propriétaires des programmes.</p>	<p>2.4.1 Utilisation, par les programmes dirigés par l'industrie, d'éléments du système national normalisé (ex., organismes de certification accrédités).</p> <p>2.4.2 Participation de partenaires internationaux et nationaux, de concert avec des associations sectorielles, à des activités d'analyse comparative ou de reconnaissance mutuelle.</p>

<p>2.5 Favoriser la sensibilisation des consommateurs et leur participation aux initiatives axées sur la salubrité alimentaire.</p>	<p>2.5 Les associations sectorielles, en collaboration avec le Partenariat canadien pour la salubrité des aliments et les gouvernements FPT.</p>	<p>2.5.1. Stratégie de communications aux consommateurs relative à l'approche du Canada (qui comprend le rôle respectif du gouvernement, de l'entreprise, des programmes dirigés par l'industrie et d'autres parties prenantes).</p> <p>2.5.2 Accroissement des activités de communications (information sur la salubrité des aliments à l'intention des consommateurs, fiches d'information, etc.) par les ministères et les organismes gouvernementaux (Santé Canada, ASPC, ACIA, ARLA et homologues provinciaux et territoriaux).</p>
---	--	--

<p>Domaine stratégique : Industrie</p>		
<p>But n° 3 – Renforcer la formation en matière de salubrité alimentaire et l'infrastructure pour les audits</p>		
<p>Mesures</p>	<p>Responsabilité</p>	<p>Jalons</p>
<p>3.1 Renforcer les programmes de formation en salubrité alimentaire en utilisant des outils en ligne, en offrant la formation en plusieurs langues et en harmonisant les protocoles des diverses autorités.</p>	<p>3.1 Les associations sectorielles, à titre de propriétaires des programmes, les gouvernements et d'autres parties prenantes, dont les établissements d'éducation et de formation.</p>	<p>3.1.1 Formation en salubrité accessible aux employés, aux entreprises alimentaires qui mettent en œuvre les programmes dirigés par l'industrie, etc.</p> <p>3.1.2 Reconnaissance nationale des programmes de formation des employés en matière de salubrité alimentaire (ex., dans le secteur de la restauration).</p>
<p>3.2 Définir les exigences relatives aux vérificateurs canadiens de la salubrité alimentaire (vérificateurs de tierces parties, de l'industrie et des gouvernements), dans le contexte d'exigences internationales naissantes.</p>	<p>3.2 Initiative de la Coalition canadienne de la filière alimentaire pour la salubrité des aliments visant à assurer la participation des associations sectorielles, des gouvernements FPT et d'autres parties prenantes.</p>	<p>3.2 Exigences nationales relatives aux vérificateurs, appropriées à chaque échelon de la filière et visant aussi leurs homologues à l'emploi de tiers et des gouvernements.</p>

3.3 Améliorer la formation des vérificateurs et l'uniformité des audits.	3.3. Les associations sectorielles, à titre de propriétaires des programmes (par le truchement des groupes de travail, s'ils sont maintenus ou établis), et d'autres parties prenantes, dont les établissements d'éducation et de formation.	3.3 Au besoin, meilleure mise en commun et plus grande uniformité des programmes de formation et des exigences.
--	--	---

6.2 Buts pour les autres parties prenantes

Deux buts ont été formulés relativement aux autres parties prenantes (ex., les consultants, les organismes de vérification [pour les audits] et de certification, les organismes de formation et le système de normes nationales) :

But n° 4 – Accroître le nombre de personnes qualifiées en matière de salubrité alimentaire

But n° 5 – Assurer une formation de qualité uniforme parmi les spécialistes de salubrité alimentaire

Domaine stratégique : Autres parties prenantes		
But n° 4 – Accroître le nombre de personnes qualifiées en matière de salubrité alimentaire		
Mesures	Responsabilité	Jalons
4.1 Examiner la demande de personnel qualifié (employés de l'industrie et vérificateurs externes, formateurs, consultants, etc.) dans le secteur privé.	4.1 La Coalition canadienne de la filière alimentaire pour la salubrité des aliments, les associations sectorielles et les établissements d'éducation et de formation.	4.1.1 Document de travail sur les options relatives à la forme et au financement du projet, entre autres choses. 4.1.2 Projet comportant des recherches et un atelier, afin d'examiner les besoins futurs de l'industrie et l'offre prévue de personnel qualifié en salubrité alimentaire. 4.1.3 Consensus sur la demande et les besoins futurs parmi les parties prenantes et plan d'action pour les efforts communs.
4.2 Créer une base de données sur les capacités existantes, afin de faciliter l'accès à l'industrie et aux autres parties prenantes.	4.2 L'industrie, les gouvernements et d'autres parties prenantes, dont les établissements d'éducation et de formation.	4.2.1 Évaluation des besoins. 4.2.2 Exigences, critères, etc., relatifs à la base de données. 4.2.3 Choix de l'organisme chargé de tenir à jour la base de données.

Domaine stratégique : Autres parties prenantes		
But n° 5 – Assurer une formation de qualité uniforme parmi les spécialistes de salubrité alimentaire (consultants, formateurs, etc.)		
Mesures	Responsabilité	Jalons
5.1 Accroître l'uniformité de la formation en salubrité alimentaire à l'échelle nationale pour les spécialistes du domaine, les consultants, les formateurs, etc.	5.1 La Coalition canadienne de la filière alimentaire pour la salubrité des aliments, les associations sectorielles, les associations professionnelles et les établissements d'éducation et de formation.	5.1.1 Constitution d'un groupe de travail. 5.1.2 Examen des exigences et des certifications actuelles, entre autres choses, et précision des attentes et des critères en matière de formation. 5.1.3 Examen des options en matière d'assurance de la qualité et de l'uniformité.

6.3 Buts pour les gouvernements

Deux buts ont été précisés pour les gouvernements.

But n° 6 – Harmonisation des exigences FPT pour les programmes de salubrité alimentaire

But n° 7 – Accroître l'appui des FPT aux initiatives relatives à la salubrité alimentaire

Domaine stratégique : Gouvernements		
But n° 6 – Harmonisation des exigences FPT pour les programmes de salubrité alimentaire		
Mesures	Responsabilité	Jalons
6.1 Réviser la « vision » FPT d'une approche nationale de la salubrité alimentaire (pour remplacer l'Ébauche de 1994), en fonction d'un ensemble de principes convenu.	6.1 Les ministres FPT de l'Agriculture et de la Santé, avec le soutien du Comité FPT sur la salubrité des aliments et avec la participation de l'industrie et des autres parties prenantes.	6.1.1 Constitution d'un groupe de travail ou d'un processus de consultation FPT, avec la participation de l'industrie et des autres parties prenantes. 6.1.2 Ébauche d'une nouvelle « vision » ou « stratégie » nationale et diffusion de celle-ci pour obtenir les commentaires du public. 6.1.3 Conclusion d'un accord entre les gouvernements FPT, l'industrie et les autres parties prenantes sur la nouvelle vision ou stratégie nationale en matière de salubrité alimentaire.
6.2 Instauration d'un mécanisme national (FPT) de prise de décisions concernant les politiques et la réglementation en matière de salubrité alimentaire au Canada.	6.2 Les ministres FPT de l'Agriculture et de la Santé, avec le soutien du Comité FPT sur la salubrité des aliments et avec la participation de l'industrie et des autres parties prenantes.	6.2.1 Engagement ministériel envers l'instauration d'un nouveau mécanisme de prise de décisions (réaffirmation du paragraphe 22.1.4 du CSA). 6.2.2 Consultations FPT sur les options, avec la participation de l'industrie et des autres parties prenantes. 6.2.3 Accord FPT sur un nouveau mécanisme transparent de prise de décisions concernant les politiques et la réglementation en matière de salubrité alimentaire au Canada. 6.2.4 Inclusion officielle de l'industrie dans les processus FPT de prise de décisions en matière de salubrité alimentaire.
6.3 Clarifier le rôle et la portée des codes nationaux ainsi que des programmes dirigés par l'industrie, des objectifs et d'autres exigences en matière de salubrité alimentaire.	6.3 Le Comité FPT sur la salubrité des aliments et gouvernements FPT.	6.3 Harmonisation de l'interprétation, par les organismes gouvernementaux et au sein des gouvernements, des exigences des programmes de salubrité alimentaire.

6.4 Intégrer les discussions interministérielles sur la salubrité alimentaire.	6.4 Les gouvernements FPT	6.4 Amélioration de la coordination au sein des gouvernements ou entre les ordres de gouvernement (ex., entre les provinces et les municipalités).
--	---------------------------	--

Domaine stratégique : Gouvernement		
But n° 7 – Accroître l'appui des gouvernements FPT aux initiatives relatives à la salubrité alimentaire qui sont dirigées par l'industrie		
Mesures	Responsabilité	Jalons
7.1 Compléter l'élaboration des programmes gouvernementaux de reconnaissance des initiatives dirigées par l'industrie, afin de favoriser la crédibilité au pays et à l'étranger et de stimuler la mise en œuvre des programmes.	7.1 Les ministres FPT de l'Agriculture et de la Santé, avec le soutien du Comité FPT sur la salubrité des aliments et avec la participation de l'industrie et des autres parties prenantes.	7.1.1 Recommandation du Comité FPT sur la salubrité des aliments. 7.1.2 Appui ministériel aux programmes nationaux de reconnaissance. 7.1.3 Lancement des programmes nationaux FPT de reconnaissance des programmes de salubrité alimentaire dirigés par l'industrie dans l'ensemble de la filière, d'ici au 1 ^{er} juin 2009.
7.2 Promotion des programmes nationaux de reconnaissance dans le cadre des discussions multilatérales et bilatérales.	7.2 Les ministères (AAC, Santé Canada) et les organismes (ACIA, ASPC) fédéraux.	7.2.1 Discussions bilatérales (en particulier avec la FDA et le département de l'Agriculture des États-Unis). 7.2.2 Discussions multilatérales (ex., Codex, FAO, OIE, réunion quadrilatérale, OCDE)
7.3 Ouvrir les voies de communication entre le gouvernement et les groupes sectoriels afin d'encourager leur collaboration relativement à l'évolution de la politique, des objectifs, des systèmes, des initiatives et des programmes concernant la salubrité alimentaire.	7.3 Les gouvernements FPT.	7.3 Mécanismes assurant la consultation et la collaboration soutenues des gouvernements et de l'industrie : <ul style="list-style-type: none"> • National : participation de l'industrie aux processus du Comité FPT sur la salubrité des aliments • Fédéral : rétablissement du comité consultatif de l'ACIA et participation de l'industrie à d'autres processus fédéraux (ASPC, Santé Canada, etc.) • Provincial-territorial : initiatives comparables.

<p>7.4 Procurer un financement durable pour l'administration, l'entretien, l'actualisation et la mise en œuvre des programmes de salubrité alimentaire dirigés par l'industrie.</p>	<p>7.4 Les gouvernements FPT et les associations sectorielles, à titre de propriétaires des programmes.</p>	<p>7.4 Financement soutenu pour l'administration et la mise en œuvre des programmes de salubrité alimentaire dirigés par l'industrie (jusqu'en 2013 et au-delà).</p>
<p>7.5 Procurer un financement soutenu, notamment pour l'élaboration des programmes de salubrité alimentaire dirigés par l'industrie et pour des initiatives de collaboration destinées au renforcement de l'infrastructure.</p>	<p>7.5 Les gouvernements FPT et les associations sectorielles, à titre de propriétaires des programmes.</p>	<p>7.5 Inclusion du financement de l'élaboration des programmes dirigés par l'industrie et des initiatives de collaboration dans Cultivons l'avenir.</p>
<p>7.6 Allouer les ressources nécessaires à l'établissement soutenu d'une approche à l'égard de la salubrité alimentaire qui soit basée sur des principes scientifiques et axée sur le risque.</p>	<p>7.6 Les gouvernements FPT, l'Industrie et les établissements d'enseignement.</p>	<p>7.6 Accroissement :</p> <ul style="list-style-type: none"> • du financement par les gouvernements de la recherche sur la salubrité alimentaire • des activités de recherche par les instituts de recherche du Canada • de la participation canadienne à des projets de recherche multilatéraux.
<p>7.7 Accroître la participation et la contribution financière du gouvernement en ce qui a trait aux initiatives pour la surveillance de la salubrité alimentaire.</p>	<p>7.7 Les gouvernements FPT.</p>	<p>7.7.1 Amélioration de la surveillance de la salubrité alimentaire.</p> <p>7.7.2 Nombre accru d'établissements PulseNet au Canada.</p>
<p>7.8 Veiller à l'attribution soutenue de ressources humaines et financières pour s'acquitter des responsabilités gouvernementales en matière de salubrité alimentaire.</p>	<p>7.8 Les gouvernements FPT.</p>	<p>7.8.1 Maintien d'un haut niveau d'activité gouvernementale pour la salubrité alimentaire, ainsi que des ressources humaines qualifiées.</p>