



CANADIAN SUPPLY CHAIN FOOD SAFETY COALITION

COALITION CANADIENNE DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE POUR LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS

2021 l'Atelier sur les outils de la gestion des risques de la CCFASA - Sommaire

Les 10 et 11 février 2021, la Coalition canadienne de la filière alimentaire pour la salubrité des aliments (CCFASA) a tenu un atelier de deux jours, en mode virtuel, consacré aux outils de la gestion des risques.

La CCFASA et ses membres contribuent activement à la modernisation de la réglementation canadienne sur la salubrité alimentaire, notamment par leur participation au début de l'élaboration de la Loi (dès 2010) et du Règlement (dès 2012) sur la salubrité des aliments au Canada.

Avec l'entrée en vigueur de la Loi et du Règlement sur la salubrité des aliments au Canada, le pays a entamé une transition vers un cadre réglementaire moins prescriptif et fortement axé sur les résultats. Cette évolution, qui comporte des possibilités bien accueillies d'approches et de procédés novateurs et nouveaux, suscite également des questions et des incertitudes au sujet des activités jugées appropriées pour une gestion des risques assurant la distribution d'aliments sûrs, y compris la nature et la quantité de preuves ou de données requises pour s'assurer que les résultats voulus en matière de salubrité alimentaire sont réellement atteints ou dépassés, dans le cadre d'une stratégie exhaustive de gestion des risques.

L'Atelier :

- Était axé sur la mise en commun des connaissances sur les concepts de gestion des risques, particulièrement sur la façon dont les différents éléments de la « boîte à outils » du Codex sont utilisés dans les contextes internationaux et canadiens selon le point de vue du gouvernement, du milieu universitaire et de l'industrie;
- a favorisé les discussions libres sur la transparence et a exploré les pratiques exemplaires et les leçons apprises quant au système de salubrité des aliments axé sur les résultats, notamment le partage des données, les processus de consultation et de prise de décisions, et la détermination des lacunes;
- a permis aux participants qui représentaient des intérêts variés d'établir des stratégies d'atténuation et de formuler des recommandations sur des façons possibles de résoudre les lacunes cernées.

Une copie du rapport de l'atelier est disponible en contactant CCFASA à : cscfscoalition@gmail.com

245 Menten Place, Suite 312, Ottawa, ON K2H 9E8

T: (613) 406-7906 E: cscfscoalition@gmail.com

www.foodsafetycoalition.ca