



Aquaculture et normes sanitaires

Loi sur la salubrité des aliments au Canada / Règlement sur la salubrité des aliments au Canada

En janvier 2019, le Canada concrétise son approche quant à la conformité réglementaire en rendant effectifs la Loi sur la salubrité des aliments au Canada (LSAC) et le Règlement sur la salubrité des aliments au Canada (RSAC). À partir de 14 règlements distincts et après plus de six années de travail d'élaboration, le Règlement sur la salubrité des aliments au Canada, dont les principaux éléments entrent en vigueur le 15 janvier 2019, consolide en un seul règlement les exigences de salubrité auxquelles le Canada a toujours veillé. Il permet également de raffermir les critères de traçabilité des aliments, et ce, à toutes les étapes de la chaîne d'approvisionnement. Le Règlement s'applique tant aux aliments fabriqués au pays qu'à ceux importés ou exportés.

Agence canadienne d'inspection des aliments

- ▶ Veiller à l'application de la réglementation (protection des mollusques contre la contamination et la dégradation; intégrité et identité des sources et des lots);
- ▶ S'assurer des modes de fonctionnement et des mesures d'hygiène des transformateurs, et suspendre leurs activités si cela est jugé nécessaire;
- ▶ Garantir la purification contrôlée des mollusques et tenir des registres sur la production et la qualité des produits;
- ▶ Maintenir un programme de surveillance des biotoxines dans les secteurs coquilliers, en soutien aux activités du MPO et de l'ACIA.

Conformité réglementaire (l'Agence canadienne d'inspection des aliments)

Le modèle choisi par l'Agence canadienne d'inspection des aliments s'inscrit dans un continuum qui lie l'Agence aux parties réglementées quant à la conformité à la législation et aux politiques qui doivent être appliquées. Tout comme dans les cas de non-conformité, le continuum permet de guider ces mêmes parties pour qu'elles modifient leurs procédures afin de rétablir leur conformité aux règles. Le modèle circulaire appliqué est construit de manière à assurer la salubrité des aliments lors des activités sur le plan national ou encore des activités d'importation ou d'exportation.

Éléments de conformité réglementaire (l'Agence canadienne d'inspection des aliments)

- ▶ Les autorisations concernent les licences, les permis, les autorisations et les lois prescrits par les lois et règlements en vigueur;
- ▶ La promotion à la conformité sert à faciliter l'application des exigences par les parties réglementées quant aux aliments et aux activités alimentaires;
- ▶ La vérification de la conformité peut se faire par l'inspection des lieux, l'inspection des produits ou encore par l'échantillonnage;
- ▶ L'intervention en cas de non-conformité permet de prendre des mesures pour appliquer la loi lorsqu'il est nécessaire d'intervenir dans des cas de non-conformité avérés; lorsqu'il s'agit d'atténuer les risques, des mesures de contrôle sont mises en place;
- ▶ Les mécanismes de recours de la part des parties réglementées peuvent être, en règle générale, utilisés. Il en revient aux parties réglementées d'examiner les législations applicables en lien avec les actions réglementaires et les services.

Sécurité alimentaire

Programme national sur la santé des animaux aquatiques (PNSAA)

En 2005, afin de protéger la santé des animaux aquatiques (poissons à nageoires, mollusques et crustacés), le gouvernement du Canada a confié la gestion du programme national à l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), épaulée dans son mandat par Pêches et Océans Canada. Le programme de suivi et de surveillance répond aux normes internationales de gestion sanitaire des animaux aquatiques (sauvages et cultivés). Tout en protégeant les ressources naturelles canadiennes, l'application du programme permet de maintenir l'accès concurrentiel au marché international.

Programme canadien de contrôle de la salubrité des mollusques (PCCSM)

Ce programme géré par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), Environnement Canada (EC) et le ministère des Pêches et Océans Canada (MPO), sert à contrôler la qualité des aliments mis sur le marché, et ce, de manière à protéger les consommateurs tant canadiens qu'étrangers contre les risques inhérents à la consommation de mollusques bivalves pouvant être contaminés. Ce programme de sécurité alimentaire est garant de la salubrité et de la traçabilité des produits; par conséquent, il procure au Canada une notoriété mondiale.

Environnement Canada

- ▶ Surveiller de façon continue la qualité de l'eau par des dénombrements bactériologiques et établir les secteurs coquilliers sécuritaires au pays;
- ▶ Diriger des enquêtes complètes sur la salubrité et la qualité bactériologique de l'eau dans les secteurs coquilliers;
- ▶ Déterminer les sources potentielles de pollution qui pourraient avoir une incidence sur les secteurs coquilliers;
- ▶ Établir un classement des secteurs coquilliers d'après les analyses conduites et les résultats et transmettre l'information au MPO.

Pêches et Océans Canada

- ▶ Limiter le prélèvement de mollusques dans les zones considérées contaminées ou qui sont fermées;
- ▶ Surveiller les sites de croissance et prendre les mesures légales contre les personnes qui ne se conforment pas aux avis de restriction;
- ▶ Gérer le reparcage, la transplantation et la remise à l'eau des mollusques;
- ▶ Limiter le prélèvement des mollusques dans les secteurs coquilliers contaminés ou pouvant l'être en cas de situation d'urgence pour la santé publique;
- ▶ Établir les règles concernant la récolte (permis, lieux, périodes, tailles des mollusques récoltés) de manière à maintenir les stocks.