

 Ce contenu a été archivé le 24 juin 2013.

## Information archivée dans le Web

Information archivée dans le Web à des fins de consultation, de recherche ou de tenue de documents. Cette dernière n'a aucunement été modifiée ni mise à jour depuis sa date de mise en archive. Les pages archivées dans le Web ne sont pas assujetties aux normes qui s'appliquent aux sites Web du gouvernement du Canada. Conformément à la [Politique de communication du gouvernement du Canada](#), vous pouvez demander de recevoir cette information dans tout autre format de rechange à la page « [Contactez-nous](#) ».



# Stratégie de modernisation de la réglementation sur les aliments et la nutrition de Santé Canada (SMRAN)

Décembre 2008



## Table des matières

<b>INTRODUCTION .....</b>	<b>3</b>
<b><i>POURQUOI MODERNISER? FACTEURS DE CHANGEMENT ET POSSIBILITÉS D'AMÉLIORATION ...</i></b>	<b>3</b>
<b>CE QUE NOUS ONT FAIT SAVOIR DES INTERVENANTS .....</b>	<b>4</b>
<b>LA STRATÉGIE DE MODERNISATION DE LA RÉGLEMENTATION SUR LES ALIMENTS ET LA NUTRITION - UN CADRE RÉVISÉ .....</b>	<b>5</b>
<b>BUTS ET OBJECTIFS DE LA STRATÉGIE DE MODERNISATION DE LA RÉGLEMENTATION SUR LES ALIMENTS ET LA NUTRITION.....</b>	<b>5</b>
1 <sup>er</sup> but      Améliorer la prévisibilité, l'efficacité, l'efficience et la transparence du système de réglementation des aliments de Santé Canada .....	6
2 <sup>e</sup> but      Promouvoir la souplesse de la réglementation à l'égard de l'innovation ..... alimentaire et favoriser l'accès des consommateurs aux aliments dont les ..... avantages pour la santé ont été évalués .....	8 8 8
3 <sup>e</sup> but      Moderniser les outils de réglementation pour s'attaquer aux aliments qui ..... contribuent aux maladies chroniques .....	9 9
4 <sup>e</sup> but      Améliorer la capacité de Santé Canada de réagir aux risques aigus pour la santé liés à la salubrité des aliments – et de réagir à de nouvelles menaces tout en gérant les risques permanents .....	11
5 <sup>e</sup> but      Promouvoir un système viable et intégré pour la salubrité des aliments et la nutrition au Canada .....	13
<b>LA VOIE DE L'AVENIR .....</b>	<b>13</b>

## INTRODUCTION

En avril 2007, la Direction générale des produits de santé et des aliments (DGPSA) de Santé Canada publiait son Plan de renouveau II, une initiative majeure qui présentait une vision et des objectifs visant à moderniser le système de réglementation canadien des produits de santé et des aliments et de proposer des mesures pour aller de l'avant.

*Le Plan de renouveau II* reconnaît l'existence des grands défis qui attendent les Canadiens et la chaîne de production alimentaire du pays. Peu de tâches gouvernementales sont aussi centrales à la vie quotidienne des Canadiens que la responsabilité partagée avec des partenaires en vue de maintenir la salubrité et la qualité nutritionnelle de l'approvisionnement alimentaire. Il est également impératif que le système réglementaire de Santé Canada pour les aliments et la nutrition soit en mesure de répondre aux défis émergents – indépendamment de leur origine – au moyen d'approches efficaces qui peuvent contribuer de façon active et positive au maintien et à l'amélioration de la santé des Canadiens. Santé Canada continue de collaborer avec l'industrie, d'autres organismes gouvernementaux et les Canadiens qui souhaitent maintenir la salubrité de l'approvisionnement alimentaire du Canada, en s'efforçant d'aider les Canadiens à faire des choix santé quant aux aliments et aux régimes qu'ils adoptent. À cette fin, la Stratégie de modernisation de la réglementation sur les aliments et la nutrition, ci-après « la Stratégie », est un élément clé du *Plan de renouveau de la DGPSA* et veut ajouter à l'Objectif n° 4 du *Plan de renouveau II* :

*« Santé Canada établira et mettra en oeuvre un cadre de réglementation moderne, efficace et proactif pour les aliments qui protégera et favorisera la santé humaine, répondra aux nouveaux défis en matière de salubrité des aliments et de nutrition et qui minimisera les retards inutiles dans l'introduction sur le marché canadien d'aliments et produits alimentaires sûrs. »*

## **POURQUOI MODERNISER? FACTEURS DE CHANGEMENT ET POSSIBILITÉS D'AMÉLIORATION**

Depuis 1953, le rôle et les responsabilités du gouvernement fédéral relativement à la salubrité des produits de santé et des aliments ont essentiellement été définis en vertu de la *Loi sur les aliments et drogues*. Les approches de la réglementation dans la Loi et ses règlements étaient conçues pour aborder les défis de l'époque. Toutefois, les choses ont beaucoup évolué depuis les années 1950. Les citoyens ne voient plus de la même façon le rôle du gouvernement dans la réglementation, en particulier en ce qui concerne la salubrité des produits, et le gouvernement apprécie davantage le rôle que peuvent jouer les autorités chargées de la réglementation pour faire avancer les objectifs importants de politique publique, y compris ceux liés à la santé.

Même si le Canada jouit toujours d'un bon système d'assurance de la salubrité des aliments et que ce dernier renferme de nombreuses caractéristiques positives, le système actuel de réglementation des aliments doit être modernisé afin de garder le pas sur les changements scientifiques et technologiques, y compris l'innovation dans les aliments et les nouvelles applications de la technologie alimentaire. Santé Canada doit aussi apporter des améliorations pour répondre aux défis posés par les mutations dans l'organisation, la taille et

l'orientation de l'industrie alimentaire de manière à ce que les normes réglementaires puissent toujours favoriser la protection et la promotion de la santé auprès des Canadiens.

Depuis quelques années, Santé Canada a entendu l'opinion d'une grande diversité d'intervenants et de partenaires, y compris d'autres ministères et organismes fédéraux, des gouvernements provinciaux et territoriaux, des associations de l'industrie, des groupes de défense de l'intérêt public, des groupes de sous-population vulnérables et de particuliers canadiens sur un éventail d'enjeux qui doivent, selon eux, être abordés dans le cadre de la modernisation du système de réglementation des aliments de Santé Canada. Les thèmes récurrents comprennent la sensibilisation grandissante du public, de l'industrie et du gouvernement quant au lien entre la salubrité et la qualité nutritive des aliments et les maladies chroniques; la nécessité d'un système de réglementation des aliments robuste, intégré, réceptif et souple pouvant s'adapter aux répercussions de la globalisation alimentaire et gérer les problèmes émergents; la nécessité de Santé Canada pour disposer de processus plus efficaces, transparents et prévisibles dans sa gestion des demandes préalables à la mise en marché de produits alimentaires.

#### **CE QUE NOUS ONT FAIT SAVOIR DES INTERVENANTS**

En mai 2007, la Direction des aliments a publié un document de travail intitulé « Vers une Stratégie de modernisation de la réglementation sur les aliments et la nutrition » (la Stratégie) qui dresse les grandes lignes d'une vision et d'un plan de modernisation du système de réglementation des aliments. Dans un même temps, une consultation en ligne a été menée afin d'obtenir le point de vue des intervenants sur cette stratégie. Vous trouverez un résumé des commentaires reçus au cours de la consultation à disponible dans le site de Santé Canada.

Dans l'ensemble, les participants se disent d'accord avec la Stratégie, tout en insistant sur le fait qu'elle tombe à point et sur la nécessité qu'elle s'attaque aux défis en constante évolution entourant la sécurité des aliments, l'innovation des produits et les marchés mondiaux. L'amélioration de la prévisibilité, de l'efficacité et de la transparence du système est perçue comme un objectif clé.

Santé Canada a été invité à continuer d'assumer ses responsabilités en vertu de la *Loi sur les aliments et drogues* en utilisant une trousse d'outils moderne qui maintient la vigueur du système actuel, mais en appliquant une association pertinente d'approches fondées sur le risque; ce qui permettra de poursuivre la promotion et la protection de la santé tout en évitant d'imposer des obstacles et des fardeaux inutiles à l'industrie. Simultanément, les participants ont insisté pour s'assurer que les efforts de modernisation soient axés sur des évaluations scientifiques fondées sur le risque.

Les participants ont également souligné l'existence de certaines lacunes. Ils ont fait remarquer en particulier que les efforts de modernisation ne reflétaient pas avec pertinence l'intégration d'autres ministères et organismes et de partenaires qui partageaient la responsabilité de la prestation d'un système de salubrité des aliments.

Ils ont en outre ajouté que cette initiative, si on voulait qu'elle réussisse, devait disposer de suffisamment de ressources afin que les améliorations ne s'arrêtent pas au processus de consultation.

## **LA STRATÉGIE DE MODERNISATION DE LA RÉGLEMENTATION SUR LES ALIMENTS ET LA NUTRITION - UN CADRE RÉVISÉ**

L'importante rétro-action reçue a été prise en compte lors de la révision de la Stratégie de modernisation de la réglementation. La stratégie révisée s'aligne sur d'autres initiatives récentes du gouvernement dont la plus importante est le Plan d'action pour assurer la sécurité des produits alimentaires et de consommation du gouvernement du Canada.

En janvier 2008, le Plan d'action pour assurer la sécurité des produits alimentaires et de consommation (le Plan d'action) a été publié en vue de transformer l'approche du gouvernement touchant la salubrité des produits. Le Plan d'action comprend diverses initiatives en vue de moderniser et de renforcer la salubrité du système d'assurance de la salubrité des aliments et des produits de santé et de consommation au Canada. Les trois fondements du Plan d'action mettent l'accent sur une prévention active (plutôt que de réagir essentiellement aux problèmes), sur une surveillance ciblée des domaines où les risques sont les plus élevés et sur une rapide intervention à l'annonce d'un problème éventuel.

Le Plan d'action s'inspire du principe fondamental selon lequel la sécurité des produits, y compris celle des aliments, est une responsabilité commune du gouvernement, de l'industrie et des consommateurs et que chacun de ces intervenants doit disposer de l'information et des outils pertinents pour tenir son rôle avec efficacité. En ce qui a trait aux aliments, le Plan d'action souligne que la modernisation du système d'assurance de la salubrité des aliments pour affronter les nouveaux risques et les nouveaux défis nécessite des approches intégrées et proactives. Ce plan doit donner « de nouveaux et meilleurs renseignements sur les risques associés aux aliments le marché canadien et faire intervenir l'industrie et les Canadiens dans le traitement de ces risques ». Le Plan d'action souligne en outre la nécessité d'améliorer les politiques, les normes et les processus tout comme la collaboration avec les partenaires internationaux afin de renforcer la prévention des problèmes liés à la salubrité des aliments.

La révision de la Stratégie confirme l'engagement de Santé Canada à renforcer la prévention et la réglementation fondées sur le risque en collaborant avec des partenaires afin d'améliorer la salubrité et la qualité nutritionnelle de l'approvisionnement alimentaire en offrant aux consommateurs l'information nécessaire pour qu'ils prennent des décisions éclairées.

## **BUTS ET OBJECTIFS DE LA STRATÉGIE DE MODERNISATION DE LA RÉGLEMENTATION SUR LES ALIMENTS ET LA NUTRITION**

Cette Stratégie compte cinq buts axés sur la création d'un ensemble d'outils réglementaires modernes servant à aborder les enjeux actuels et émergents dans le domaine de la salubrité des aliments et de la nutrition et correspondent à la vision et à la mission de Santé Canada, en plus d'appuyer les conditions essentielles de réussite du *Plan de renouveau II* de la DGPSA, qui ont été définies ainsi :

- une trousse d'outils pour le XXI<sup>e</sup> siècle : législation, cadres de réglementation et instruments;
- des pratiques de réglementation, processus et gestion des risques référencés internationalement;
- une organisation viable, au rendement élevé et axée sur la science;
- une coopération stratégique en matière de réglementation internationale; et
- de meilleurs partenariats et une participation accrue des intervenants.

La stratégie a été conçue de façon à opérer sur deux niveaux parallèles; le premier vise, à court terme, à faire des avancées concrètes relatives aux défis entourant la réglementation des aliments, défis liés aux pressions opérationnelles de Santé Canada et le second concerne le travail d'engagement à moyen et à long terme, lié à l'amélioration de la contribution du système de réglementation des aliments pour la santé de la population.

### **1<sup>er</sup> but      Améliorer la prévisibilité, l'efficacité, l'efficience et la transparence du système de réglementation des aliments de Santé Canada**

La trousse d'outils réglementaires de Santé Canada pour la réglementation des aliments comprend, dans certains cas, des outils, des processus et des règles qui ont été créés dans les années 1950, 1960 et 1970. Ces outils et ces processus furent mis au point par le gouvernement à la lumière des connaissances scientifiques de l'époque. Inutile de dire que beaucoup de choses ont changé depuis la promulgation originale du *Règlement sur les aliments et drogues*. Même si plusieurs lacunes scientifiques ont été comblées en tout ou en partie par de nouvelles recherches, de nouvelles connaissances et de nouvelles lacunes réglementaires sont apparues et continuent d'apparaître en raison de la découverte de nouveaux agents pathogènes d'origine alimentaire et de contaminants ainsi que de l'identification de la valeur nutritive (et à la sécurité) de divers composés alimentaires.

La nature même de notre approvisionnement alimentaire a également changé dans la mesure où beaucoup d'aliments disponibles aux Canadiens sont importés ou contiennent des ingrédients provenant de nombreux pays, dont certains possèdent des niveaux et des systèmes d'assurance de la salubrité des aliments différents. Cette situation a entraîné des défis et des enjeux communs au sein de la communauté internationale, à la fois pour les gouvernements et l'industrie. Il importe de tirer profit des expériences et des approches d'autres juridictions et d'adapter des pratiques exemplaires au contexte canadien si nous voulons améliorer notre système de réglementation des aliments et de la nutrition.

Pour que Santé Canada puisse appliquer le plus efficacement possible les principes de gestion des risques, il faut revoir et moderniser sa trousse d'outils réglementaires et se pencher sur l'architecture du *Règlement sur les aliments et drogues* et sur les processus de réglementation qui en émergent pour assurer que les mesures réglementaires sont proportionnelles aux risques en présence.

S'il dispose des bons outils et processus, le Ministère pourra expliquer plus clairement ce qu'il attend et exige de la part de l'industrie afin qu'elle satisfasse aux règlements et aux politiques, ce qui l'aidera à mieux prévoir ses interactions avec le gouvernement, tout en améliorant la

transparence et l'engagement auprès des Canadiens afin qu'ils comprennent comment les risques à la salubrité des aliments et à la nutrition sont atténués grâce au système de réglementation.

Objectifs :

- 1.1 Améliorer les processus de Santé Canada pour les autorisations et notifications réglementaires préalables à la mise en marché
  - Étudier les façons de trier et sélectionner les demandes afin de réviser celles qui sont simples de manière expéditive et adapter les meilleures pratiques des autres modèles de gestion des demandes pour une gestion prévisible, efficace, efficace et transparente du processus de demandes préalables à la mise en marché;
  - Étudier les façons d'améliorer les communications entre Santé Canada et les demandeurs pour que le processus devienne plus efficient, efficace et transparent; et,
  - Établir des cibles de rendement et des normes de service réalistes pour les activités d'examen préalables à la mise en marché.
  
- 1.2 Promouvoir une plus grande transparence des délibérations sur l'évaluation et la gestion des risques dans la réglementation des aliments de Santé Canada, y compris :
  - une plus grande diffusion des données et des analyses sur la surveillance de la salubrité des aliments et de la nutrition;
  - la publication des évaluations du risque à la santé (ERS);
  - l'examen de la diffusion des nouvelles informations pour permettre à Santé Canada d'offrir aux Canadiens davantage de renseignements sur les demandes d'approbation préalable à la mise en marché; et,
  - la publication des sommaires des décisions réglementaires rendues par Santé Canada
  
- 1.3 Explorer la création d'un nouveau cadre de réglementation et de nouveaux pouvoirs pour régir les « contaminants alimentaires » en vertu du *Règlement sur les aliments et drogues* pour consolider et clarifier les limites réglementaires, nouvelles et présentes, qui s'appliquent aux contaminants contenus dans les aliments.
  
- 1.4 Refondre l'architecture de la réglementation visant les additifs alimentaires et élaborer une norme réglementaire pour les « produits chimiques de qualité alimentaire » (ou « produits chimiques en contact avec des aliments ») en vertu du *Règlement sur les aliments et drogue* :
  - Aborder les enjeux associés à l'accommodement réglementaire des additifs alimentaires en vertu du *Règlement sur les aliments et drogues*; et,
  - Mettre point une norme sur les produits chimiques de qualité alimentaire / pour contact alimentaire à l'usage des fabricants et des détaillants de produits chimiques qui fixera les limites sécuritaires des aromatisants, agents technologiques, additifs indirects et matériaux d'emballage des aliments utilisés par l'industrie alimentaire.

1.5 Améliorer la capacité au niveau de la réglementation scientifique de Santé Canada dans le cadre d'une coopération et d'un partage des tâches avec d'autres agences de réglementation au niveau international :

- en concluant des ententes et des accords avec des homologues en matière de réglementation et des organismes multilatéraux qui sont chefs de file dans des domaines de réglementation spécifiques;
- en continuant à promouvoir les méthodes et les intérêts canadiens à l'étranger en participant à l'élaboration des normes dans les organisations d'établissement de normes internationales comme la *Commission du Codex Alimentarius*;
- en ciblant des activités de partage des tâches qui améliorent la qualité et l'efficacité de la prise de décision au pays; et,
- en intégrant les meilleures pratiques internationales à la modernisation du système de réglementation.

**2<sup>e</sup> but Promouvoir la souplesse de la réglementation à l'égard de l'innovation alimentaire et favoriser l'accès des consommateurs aux aliments dont les avantages pour la santé ont été évalués**

Santé Canada a le mandat de protéger et de promouvoir la santé en ce qui a trait à la réglementation des aliments; rien dans la Stratégie n'est destiné à changer ce mandat : dans la réglementation des aliments, Santé Canada considère comme non négociable la primauté de la protection de la santé. Cela étant dit, le rythme du changement au sein de l'industrie alimentaire présente de sérieux défis à Santé Canada en tant qu'organisme de réglementation. Les industries réglementées veulent être concurrentielles au sein d'un marché mondialisé et tentent de répondre à la demande des consommateurs pour des produits alimentaires à valeur ajoutée, dont un certain nombre allèguent procurer des bienfaits accrus pour la santé offrant bien plus qu'alimentation et simples éléments nutritifs. Santé Canada, en tant qu'organisme à vocation scientifique, doit établir le fondement scientifique de l'évaluation des allégations permises et des nouveaux types de produits alimentaires qui peuvent utiliser des technologies qui n'ont pas d'antécédents d'utilisation sécuritaire au Canada ou à l'étranger.

En tant qu'organisme de réglementation du gouvernement du Canada, Santé Canada est tenue d'élaborer une politique et des approches de réglementation compatibles avec des pratiques exemplaires de gestion de réglementation déterminées par le Secrétariat du Conseil du Trésor du Canada et par le Bureau du Conseil privé et de respecter les droits et les obligations découlant des traités internationaux. Dans le cadre de cet engagement envers la diligence raisonnable, Santé Canada doit chercher des solutions pour surmonter les obstacles administratifs et opérationnels à la disponibilité, sur le marché, des produits alimentaires qui ne représentent pas de risque pour la santé humaine. De plus, Santé Canada doit répondre aux exigences des consommateurs en matière d'accès à des produits alimentaires susceptibles d'améliorer la santé, pour qu'ils puissent faire des choix et prendre davantage en mains la gestion de leur santé. Santé Canada doit chercher à trouver un équilibre entre l'élimination des obstacles inutiles basés sur les opérations et les besoins plus importants des consommateurs d'être assurés de la véracité des allégations santé.

Objectifs :

- 2.1 Élaborer un cadre complet pour la gestion des aliments ayant des allégations santé afin de satisfaire à l'innovation des produits alimentaires liée à ces allégations, de gérer les perceptions erronées et les méprises au sujet de la souplesse qui peut exister au sein du système actuel, et de développer de nouveaux outils de réglementation et de politique là où le cadre actuel comporte des lacunes. Ce processus inclurait les mesures suivantes :
- améliorer la compréhension qu'ont les parties intéressées et le public des aliments ayant des allégations santé;
  - établir des politiques claires et cohérentes en matière d'allégations santé, y compris des politiques conformes à la gestion de l'interface aliment / produit de santé naturel (PSN);
  - examiner l'élaboration des critères de base dans la gestion des allégations;
  - améliorer, au besoin, les dispositions du *Règlement sur les aliments et drogues* relatives aux allégations permises et aux normes de preuve; et,
  - protéger la crédibilité des allégations examinées et approuvées.
- 2.2 Terminer l'élaboration d'une politique globale sur l'enrichissement facultatif des aliments et mettre en oeuvre cette politique
- 2.3 Accroître la capacité scientifique et de recherche de Santé Canada en matière d'allégations santé en augmentant le nombre de partenariats stratégiques avec le monde universitaire, d'autres directions générales et d'autres ordres de gouvernement, ainsi que des centres de recherche et des centres d'excellence.

**3<sup>e</sup> but      Moderniser les outils de réglementation pour s'attaquer aux aliments qui contribuent aux maladies chroniques**

Certaines estimations, basées sur le rapport Fardeau économique de la maladie au Canada, ont suggéré que le coût total associé aux maladies cardiovasculaires est, à lui seul, d'environ 18,5 milliards de dollars chaque année en coûts directs liés aux soins de santé et en pertes indirectes de productivité. De plus, les séquelles sur la santé liées à des pathogènes d'origine alimentaire et à la présence de faibles doses de cancérigènes génotoxiques dans l'approvisionnement alimentaire jouent également des rôles importants dans le façonnement du profil des maladies chroniques au Canada. Bien qu'il soit vrai qu'il existe une vaste gamme de facteurs qui contribuent aux maladies chroniques – y compris le manque d'activité physique et des habitudes de vie malsaines telles que le tabagisme et la consommation d'alcool – le système de réglementation des aliments a besoin d'une politique en matière de santé qui soit en mesure de répondre de façon plus robuste à la contribution des aliments et des régimes alimentaires au risque de maladie chronique.

Le lien entre la salubrité des aliments et la nutrition, l'obésité et les maladies chroniques telles que le diabète de type 2, la maladie coéliqua, l'ostéoporose et le cancer sont des défis

importants pour le milieu scientifique et celui de la réglementation au sein du gouvernement; il représente une autre avenue que Santé Canada peut explorer afin d'influencer les résultats pour la santé. Santé Canada possède l'expérience nécessaire pour s'assurer que certains éléments nutritifs et certains minéraux essentiels sont présents dans l'approvisionnement alimentaire afin de favoriser un développement sain (p. ex., l'iode dans le sel, certaines normes relatives à l'enrichissement des vitamines, y compris la vitamine D dans le lait, par exemple). Cependant, les outils du Ministère en matière de réglementation n'ont généralement pas été utilisés pour s'attaquer aux composantes des aliments associées à un risque accru de maladie chronique et au rôle que les aliments et les régimes alimentaires peuvent jouer dans l'augmentation ou la réduction des maladies chroniques.

En cherchant des moyens qui permettront au système de réglementation des aliments de mieux s'attaquer aux aliments qui contribuent aux maladies chroniques, la Stratégie propose de mettre à profit divers rapports publics<sup>1</sup> qui traitent de la santé de la population et qui donnent des recommandations touchant la gestion de la réglementation de l'approvisionnement alimentaire canadien.

Objectifs :

- 3.1 Élaborer des stratégies pour réduire aux plus faibles concentrations possibles la présence d'acides gras trans dans les régimes alimentaires des Canadiens, conformément aux concentrations réduites recommandées par le groupe d'étude sur les gras trans.
- 3.2 Élaborer des méthodes efficaces de gestion des risques pour réduire l'exposition alimentaire des Canadiens à de faibles doses de cancérogènes génotoxiques et à d'autres contaminants à l'état de traces dans les aliments – que ces contaminants proviennent de sources environnementales ou qu'ils soient induits par la transformation des aliments, tels que l'acrylamide, les dioxines, les furanes, le benzène, etc.
- 3.3 Élaborer des stratégies efficaces d'utilisation des outils de réglementation des aliments de Santé Canada afin d'aborder les troubles médicaux chroniques des sous-populations à risque et les facteurs qui contribuent à ces troubles. Le travail préliminaire devrait porter sur les éléments suivants :
  - la maladie coéliqua; et,

---

<sup>1</sup> Exemples de rapports publics qui traitent de la santé de la population, y compris des références (non exhaustives) aux aliments et à la nutrition :

- « *Bien manger avec le Guide alimentaire canadien* » (Guide alimentaire canadien / révisions de Santé Canada) (2007);
- « *Nouvelle perspective de la santé des Canadiens* » (rapport Lalonde) (1974);
- « *Commission royale sur l'avenir des soins de santé au Canada* » (Rapport de la Commission Romanow) (2002);
- « *La santé des Canadiens – Le rôle du gouvernement fédéral* » (le rapport Kirby) (2002);
- « *Le renouvellement des soins de santé au Canada – accélérer le changement* » (rapport annuel du Conseil canadien de la santé) (2005).
- « *Rapport sur les résultats de santé : Leçons du diabète* » (Conseil canadien de la santé, 2007).

- les allergènes alimentaires.

3.4 Contribuer au développement de la science entourant les risques de développement de maladies chroniques associés à l'exposition occasionnelle à des bactéries, à des protozoaires, à des parasites, à des virus, et à des prions.

**4<sup>e</sup> but Améliorer la capacité de Santé Canada de réagir aux risques aigus pour la santé liés à la salubrité des aliments – et de réagir à de nouvelles menaces tout en gérant les risques permanents**

Les répercussions des maladies aiguës d'origine alimentaire sur les Canadiens sont importantes. Les données les plus récentes estiment entre 11 millions et 13 millions le nombre de cas de gastro-entérites par année. Certaines estimations évaluent le fardeau des maladies d'origine alimentaire aiguës à plus de 1 milliard de dollars en coûts de soins de santé et en pertes indirectes de productivité annuellement. Les événements récents à grande incidence concernant la salubrité des aliments tant au Canada qu'à l'étranger ont démontré la portée mondiale des préoccupations en ce domaine.

Les maladies d'origine alimentaire aiguës représentent un défi difficile et complexe dans la mesure où la contamination peut survenir dans tout le continuum des aliments (de la ferme jusqu'au consommateur) et où les effets sur la santé peuvent être très graves – et, dans certains cas, entraîner la mort. Même si Santé Canada insiste le plus possible sur la prévention des maladies d'origine alimentaire, il est essentiel, lorsqu'un problème apparaît, d'intervenir avec rapidité et efficacité. Au Canada, la responsabilité de réagir à une maladie d'origine alimentaire est partagée entre les partenaires régionaux, les gouvernements provinciaux et territoriaux, et les partenaires fédéraux. Il faut que les outils et les processus soient mis en place pour que Santé Canada puisse collaborer avec ses partenaires à la prévention, à la préparation et à une intervention face aux risques associés à la contamination des aliments.

De plus, il est nécessaire d'avoir un système de réglementation des aliments qui soit prêt à réagir aux nouvelles menaces à la salubrité des aliments ainsi qu'à la sécurité de l'approvisionnement alimentaire et des systèmes de production agroalimentaire. Dans ce contexte, la Stratégie vise également à permettre au Ministère d'équilibrer efficacement le besoin pour Santé Canada d'adopter des mesures afin de régler les problèmes de contamination alimentaire plus courants, tout en réagissant de façon appropriée à des menaces émergentes liées aux nouvelles souches de bactéries nuisibles, au botulisme, aux produits chimiques environnementaux (p. ex., les BPC, les dioxines, etc.), les virus, les toxines naturelles, les prions, et les agents potentiels de bioterrorisme (chimique, biologique, radiologique, et nucléaire (CBRN) ainsi que les composés qui sont des allergènes alimentaires ou qui sont liés à ceux-ci.

Cet objectif exige également que Santé Canada adopte une approche plus globale à l'égard de la communication des risques (en ce qui a trait aux risques de maladies aiguës et chroniques). Cette communication est nécessaire afin que les consommateurs disposent des

renseignements qui leur permettront de faire des choix éclairés et de tenir leur rôle dans le système d'assurance de la salubrité des aliments avec efficacité.

Objectifs :

4.1 Améliorer et optimiser l'intervention rapide de Santé Canada lors d'éventuels risques à la salubrité des aliments :

- en collaborant avec des partenaires (gouvernements fédéral et provinciaux et industrie) afin d'accroître l'efficacité et l'efficacité d'une action concertée advenant une urgence ou une situation d'épidémie, y compris la révision et la clarification des rôles et des responsabilités, des protocoles d'intervention, des normes de procédures opérationnelles et des protocoles de communications;
- en renforçant les processus de collaboration concernant la prestation d'évaluations de risques pour la santé de Santé Canada à l'ACIA au cours d'enquêtes de rappels (y compris la détermination de cibles de rendement et de l'examen des PNE); et,
- en améliorant la prévoyance et les mises en garde rapides en développant de meilleurs outils et intégrant les réseaux d'information internationaux.

4.2 Étendre la portée du Programme des aliments de Santé Canada aux nouveaux agents pathogènes et aux contaminants qui menacent la santé humaine et qui peuvent utiliser les aliments comme vecteurs.

4.3 Accroître l'efficacité de la communication des risques relatifs à la salubrité des aliments et à la nutrition, la sensibilisation au niveau des consommateurs, et l'étiquetage des aliments au niveau de la vente au détail pour améliorer la protection du public et des consommateurs, y compris :

- l'achèvement et la mise en oeuvre d'une politique globale d'étiquetage des allergènes alimentaires;
- l'élaboration d'approches sur l'étiquetage sécuritaire de la manipulation du boeuf haché;
- mettre à profit la campagne « Soyez prudent avec les aliments » et le modèle de sensibilisation *À bas les BACTéries!*<sup>MD</sup> qui ont été élaborés par le biais du Partenariat canadien pour la salubrité des aliments (PCSA) afin d'élargir la gamme des sources de renseignements accessibles aux Canadiens en ce qui a trait aux risques d'origine alimentaire;
- renforcer la collaboration avec les autorités responsables de la promotion de la santé pour améliorer la compréhension qu'ont les consommateurs des renseignements relatifs à l'étiquetage nutritionnel (y compris la contribution de la liste des ingrédients) et être plus efficace dans la communication des risques relatifs à la qualité nutritionnelle pour les Canadiens; et,
- renforcer et rationaliser les approches de communication axées sur la collaboration au cours d'une urgence ou de situations d'épidémie éventuelles.

**5<sup>e</sup> but      Promouvoir un système viable et intégré pour la salubrité des aliments et la nutrition au Canada**

Le système canadien d'assurance de la salubrité des aliments est le fruit de diverses activités de collaboration qui ont lieu entre plusieurs juridictions (nationales et internationales) et comprend des rôles essentiels tout au long de la chaîne agroalimentaire tenus par le gouvernement, les producteurs, l'industrie et les consommateurs. Les normes de réglementation de Santé Canada en matière de salubrité des aliments et de nutrition constituent une contribution importante à ce système beaucoup plus vaste. En considérant ce vaste système d'assurance de la salubrité des aliments, l'efficacité des normes de réglementation de la salubrité des aliments et de la nutrition pour protéger la santé a des conséquences importantes dans la mesure où ces normes sont appliquées de façon cohérente à tous les secteurs alimentaires à l'échelle du pays.

La modernisation de la réglementation des aliments doit chercher à maximiser la valeur de la contribution du Ministère à la salubrité nationale des aliments. Pour obtenir un système viable et intégré, il est nécessaire de collaborer avec des partenaires à un système de salubrité des aliments afin de déterminer les domaines où les risques sont les plus élevés et élaborer en collaboration les meilleures stratégies pour réduire ces risques.

Objectifs :

- 5.1 Améliorer l'alignement des priorités en matière de salubrité des aliments et de nutrition et les méthodes de gestion des risques à l'intérieur du système canadien de salubrité des aliments en renforçant et en approfondissant la collaboration entre Santé Canada, l'ACIA, l'Agence de la santé publique du Canada (ASPC), Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC) et les autorités provinciales et territoriales en matière de salubrité des aliments.
- 5.2 Améliorer le développement initial et la mise en oeuvre de la plupart des mesures préventives appropriées au système de salubrité des aliments en collaborant avec des partenaires (gouvernement fédéral, provinces et territoires, à l'échelle internationale, industrie et intervenants) pour améliorer la détermination et la compréhension des dangers d'origine alimentaire émergents et actuels et pour élaborer des stratégies et des outils d'intervention efficaces qui aideront à diminuer les risques pour la santé humaine.

**LA VOIE DE L'AVENIR**

La Stratégie, le Plan d'action et les commentaires des intervenants sont des éléments essentiels au Plan stratégique 2009-2014 de la Direction des aliments. Ce plan stratégique présentera une vision élargie et un programme de changement pour la Direction au cours des cinq prochaines années et devrait être publié au printemps 2009.