Agence canadienne d'inspection des aliments

2015-2016

Rapport sur les plans et les priorités

Approuvée par :

L'honorable Rona Ambrose, C.P., députée
Ministre de la Santé

Collaboration avec les intervenants

Dans le budget de 2014, l'ACIA a reçu des investissements sur cinq ans pour mettre en œuvre le réseau d'information sur la salubrité des aliments, qui permettra à l'Agence de mieux prévoir, détecter et gérer les menaces et les dangers liés aux aliments. Le réseau national d'information sur la salubrité des aliments reliera les autorités en matière de salubrité des aliments et les laboratoires d'analyse des aliments à travers le Canada pour faciliter le partage des données sur la surveillance et la salubrité alimentaire. En 2015-2016, en partenariat avec l'Agence de la santé publique du Canada, Santé Canada, les provinces et les territoires, l'ACIA continuera à construire le réseau national d'information sur la salubrité des aliments et à planifier l'infrastructure technique nécessaire pour partager efficacement les données sur la salubrité alimentaire.

Sous-programme 1.1.1 : Viandes et de la volaille

Le sous-programme des viandes et de la volaille vise à atténuer les risques associés aux viandes et à la volaille et aux produits qu'on en tire au Canada dans les établissements agréés par le gouvernement fédéral ou qui sont importés pour consommation. Il réalise ses objectifs en vérifiant que les viandes, la volaille et les produits dérivés répondent aux exigences en matière de santé et de salubrité, et ce, en s'assurant qu'ils sont conformes aux lois et règlements en vigueur. Le sous-programme contribue également à contrer les pratiques commerciales déloyales liées à l'étiquetage des produits carnés pré-emballés, et vérifie l'application d'un programme de classement par catégories indiquant de façon objective la qualité des viandes et les normes de vente au détail. Le sous-programme renforce la confiance des Canadiens dans les viandes et la volaille vendus au pays.

Ressources financières budgétaires (en dollars)

Dépenses prévues 2015-2016	Dépenses prévues 2016-2017	Dépenses prévues 2017-2018
191 052 866	156 393 605	156 273 632

Ressources humaines (ETP)

2015-2016	2016-2017	2017-2018
1 812	1 541	1 539

Les dépenses prévues pour le sous-programme des viandes et de la volaille diminuent de 2015-2016 à 2016-2017. La diminution est principalement attribuable à l'élimination progressive des ressources des diverses initiatives. L'Agence évaluera le niveau de ressources nécessaires en vue d'éliminer progressivement des initiatives et demandera le renouvellement du financement selon les besoins en vue de maintenir et d'améliorer de manière continue le système vigoureux de salubrité des aliments du Canada.

Tableau 2-1b : Mesure du rendement

Résultat attendu	Indicateurs de rendement	Cibles	Date de réalisation
Les établissements de production de viande et volaille agréés par le gouvernement fédéral respectent la réglementation fédérale	Pourcentage d'établissements producteurs de viande et de volaille agréés et inspectés par le gouvernement fédéral qui se conforment à la réglementation fédérale	98 %	31 mars 2016
Les produits de viande et de volaille destinés à la consommation au Canada respectent la réglementation fédérale	Pourcentage des produits de viande et de volaille d'origine canadienne testés qui sont conformes à la réglementation fédérale	95 %	31 mars 2016
	Pourcentage des produits de viande et de volaille d'importation testés qui sont conformes à la réglementation fédérale	95 %	31 mars 2016

Faits saillants de la planification

Processus et systèmes innovateurs

En 2015-2016, l'ACIA poursuivra la mise en œuvre de son Programme d'inspection de l'abattage modernisé qui rationalise et simplifie le système d'inspection des aliments. Un projet pilote pour le Programme d'inspection de l'abattage modernisé sera lancé dans les établissements qui abattent des porcs, des volailles et des bovins et créera des possibilités de partenariat accru entre l'ACIA, les intervenants et les partenaires commerciaux clés tels que les États-Unis.

En 2014-2015, l'ACIA a modifié le *Règlement sur les sanctions administratives pécuniaires en matière d'agriculture et d'agroalimentaire* pour élargir les sanctions administratives pécuniaires (SAP) à la *Loi sur l'inspection des viandes* et à son règlement.

Grâce aux sanctions pécuniaires administratives et aux options existantes en matière d'application de la loi, l'ACIA vise à encourager les entreprises et les particuliers à se conformer aux exigences réglementaires.

En 2015-2016, tandis que l'Agence adoptera une structure de programme alimentaire unique, la vérification proactive de la conformité des parties réglementées et des produits sera effectuée de sorte à cibler les secteurs les plus à risque et à se fonder sur les meilleures données scientifiques disponibles.

Collaboration avec les intervenants

Dans le cadre de l'Initiative de réduction des agents pathogènes[xviii], visant à réduire les niveaux d'agents pathogènes contenus dans la viande et la volaille, l'ACIA publiera les résultats de l'Étude microbiologique de base sur le poulet à griller, et établira des objectifs et des stratégies de réduction des agents pathogènes pour l'amélioration de la surveillance. De concert avec Santé Canada et l'Agence de la santé publique du Canada, l'ACIA entreprendra une étude de base sur la prévalence de l'*E. coli* dans les produits du bœuf.

Afin d'accroître la transparence et la coordination entre le Canada et les États-Unis, l'ACIA continuera de participer activement aux initiatives canado-américaines de Par-delà la frontière et du Conseil de coopération en matière de réglementation. Ces initiatives visent à faciliter le commerce et à maintenir la confiance des consommateurs canadiens dans l'approvisionnement alimentaire du Canada.

Voici d'autres initiatives pour 2015-2016 :

- *Approche commune en matière de salubrité alimentaire – Évaluations conjointes des systèmes d'assurance de la salubrité des aliments :* Cette initiative fera progresser la comparabilité des systèmes communs grâce à une entente sur l'échange d'information, améliorera la relation entre le Canada et les États-Unis en matière de salubrité alimentaire, et fera office de précurseur à un alignement réglementaire plus profond entre les deux pays.
- *Accords d'équivalence relatifs aux systèmes de salubrité des viandes :* Cette initiative vise à rationaliser les exigences et procédures relatives à l'équivalence des systèmes de salubrité de la viande et établira un mécanisme pour le maintien et la promotion d'un alignement continu.
- *Règles de certification pour la viande et la volaille :* Cette initiative permettra de rationaliser le processus de certification, y compris la possibilité de réduire et d'éliminer le dédoublement des règles de certification, des éléments de données et des procédures administratives applicables au transport des produits entre le Canada et les États-Unis.