

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE

PARMI LES MEILLEURS au monde

Au Canada, nous produisons les aliments parmi les plus salubres au monde. Dans un rapport publié en 2014, le Canada et l'Irlande occupaient tous deux le sommet du classement des pays en matière de salubrité alimentaire.¹ De la ferme à l'assiette, tous les intervenants de la chaîne de production alimentaire se conforment à des règles et à des procédures rigoureuses afin de voir à ce que la nourriture que les Canadiens mangent respecte nos critères de salubrité alimentaire élevés.

✓ SUR LA FERME

Pour les agriculteurs et les grands éleveurs, la salubrité alimentaire est primordiale. Ils travaillent en étroite collaboration avec des vétérinaires pour prévenir l'apparition de maladies chez leurs animaux. Ils contribuent également au financement de la recherche sur la santé animale.

La **traçabilité** désigne la capacité de retrouver la source d'une maladie d'origine alimentaire. Par exemple, si de nombreuses personnes ayant mangé dans le même restaurant tombent malades, la source de la maladie peut être cernée en suivant la chaîne allant du restaurant au grossiste, du grossiste à l'entreprise de transformation, puis de l'entreprise de transformation à la ferme. Une fois que la source de la maladie est découverte, on peut prendre des mesures pour éviter que d'autres personnes ne tombent malades.

Conformément au **Programme canadien d'identification du bétail**², chaque animal laitier et de boucherie doit porter à l'oreille une étiquette permettant de remonter à la ferme où l'animal est né. Les bisons et les moutons doivent aussi porter une étiquette à l'oreille pour cette même raison. Il est également possible de connaître l'origine de tous les animaux, y compris la volaille, grâce à un numéro d'identification attribué à chaque ferme.

La **biosécurité** désigne les mesures que les agriculteurs mettent en place pour éviter que des maladies n'apparaissent sur leurs fermes. Dans la plupart des élevages de porc et de poulet, les employés et les visiteurs doivent prendre une douche et changer de vêtements avant de pouvoir entrer dans les bâtiments et en sortir.



Légumes empaquetés dans un champ en vue de leur transport jusqu'à l'épicerie

✓ ORGANISMES GOUVERNEMENTAUX

Santé Canada établit met en place des politiques, de la réglementation et des normes pour assurer la salubrité des aliments vendus au Canada.³

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) a la responsabilité de faire appliquer les politiques et les normes de salubrité alimentaire que Santé Canada met en place. L'ACIA contrôle l'emballage et l'étiquetage des aliments et elle gère les urgences liées à la salubrité alimentaire, ce qui comprend les rappels d'aliments.⁴ De plus, elle mène régulièrement des tests sur des produits alimentaires pour s'assurer que ni les aliments produits au pays ni les aliments importés ne constituent un risque pour la santé humaine.⁵

Le Canada possède l'un des meilleurs systèmes d'inspection des aliments au monde et il a reçu une note élevée pour la façon dont il traite la plupart des maladies d'origine alimentaire et pour sa capacité de réagir aux urgences liées à la salubrité des aliments.⁶

Quand des Canadiens sont rendus malades par des aliments qu'ils ont mangés, **l'Agence de la santé publique du Canada, Santé Canada et l'ACIA** travaillent de concert avec les autorités de la santé locales pour protéger le public.⁷



SALUBRITÉ ALIMENTAIRE

✓ LES ENTREPRISES DE TRANSFORMATION D'ALIMENTS ET L'INDUSTRIE DE LA RESTAURATION

Le Guide de salubrité des aliments de l'ACIA⁸, qui repose sur les principes de l'analyse des dangers et la maîtrise des points critiques (HACCP) pour assurer la manipulation sécuritaire des aliments, a été élaboré en vue d'être utilisé par les entreprises de transformation d'aliments, les restaurateurs et les autres intervenants du secteur de la production d'aliments. Des organisations de producteurs agricoles du Canada ont aussi mis sur pied des programmes de salubrité alimentaire de type HACCP pour les espèces animales dont leurs membres font l'élevage.

Beaucoup de restaurants exigent que leurs employés suivent une formation sur la salubrité alimentaire. FOODSAFE⁹ est un programme de salubrité alimentaire conçu pour l'industrie de la restauration.



Que font les inspecteurs en santé publique?

Les inspecteurs en santé publique mènent régulièrement des inspections dans des commerces où l'on vend de la nourriture, ils font enquête sur des maladies d'origine alimentaire, ils se penchent sur les plaintes du public, ils surveillent les rappels d'aliments et ils sensibilisent les entreprises du secteur alimentaire ainsi que le public.¹⁰



✓ À LA MAISON

Santé Canada, l'ACIA et des organisations regroupant des agriculteurs et des consommateurs fournissent de l'information sur la salubrité alimentaire à la maison. Le programme Soyez prudents avec les aliments encourage le public à adopter quatre pratiques favorisant la salubrité alimentaire : nettoyer, séparer, faire cuire et refroidir.



Inspections de carcasses de bœuf

