

## BIENVENUE AU NUMÉRO DE LANCEMENT DE LA CHRONIQUE ALIMENTAIRE

L'augmentation de la transparence et la mobilisation systématique des intervenants constituent une des priorités du Plan stratégique 2011-2015 du Programme des aliments et de la nutrition de Santé Canada. En tant que principal organisme canadien d'établissement des normes sur l'alimentation et la nutrition au palier fédéral, la Direction des aliments de Santé Canada explore diverses possibilités visant à intensifier le partage d'information et l'engagement entre tous les intervenants et les partenaires. Ce bulletin trimestriel se veut un des outils pour y parvenir.

C'est avec plaisir que je vous présente le premier bulletin de la Direction des aliments, destiné à notre vaste communauté d'intervenants, dans lequel ils trouveront des mises à jour sur les activités d'établissement des normes en matière de salubrité des aliments et de nutrition. Nous comptons aussi y traiter de nos réalisations et de nos accomplissements trimestriels, ainsi que des résultats des consultations et des activités de mobilisation des intervenants.

Nous saisissons cette occasion pour faire état du rendement de la Direction en matière de délivrance des décisions préalables à la mise en marché et assurer le suivi d'initiatives visant l'amélioration de ce processus en augmentant sa prévisibilité et sa transparence tout en éliminant l'arriéré. En outre, nous y annoncerons les consultations et les événements d'intérêt, à l'échelle nationale et internationale.

Vous remarquerez à la lecture du premier numéro de *La Chronique alimentaire* que la Direction a connu un premier trimestre occupé et que son ordre du jour est ambitieux. Nous comptons transformer nos activités d'examen préalable à la mise en marché et travailler sur les initiatives du gouvernement du Canada en matière d'innocuité des aliments et de nutrition, dont le Plan d'action pour assurer la sécurité des produits alimentaires et de consommation, Cultivons l'avenir et l'aspect alimentaire du Plan de gestion des produits chimiques.

Nous souhaitons, au moyen de *La Chronique alimentaire*, vous informer de nos engagements et de nos progrès à l'égard de ces initiatives et vous invitons à nous transmettre vos commentaires et vos suggestions sur ce premier numéro pour faire de cette publication un outil efficace de partage d'information.

Samuel Godefroy, Ph. D.  
Directeur général, Direction des aliments  
Direction générale des produits de santé et des aliments,  
Santé Canada

## Dans ce numéro

Bienvenue à La Chronique alimentaire	P. 1
Rapport sur le rendement	P. 2
Publications récentes	P. 3
Publications Web récentes	P. 5
Réunions récentes	P. 6
Groupes de travail	P. 9
Événements à venir	P. 9
Demeurez au fait	P. 10

## La mission de la Direction des aliments

En appui à la mission de Santé Canada qui consiste à aider les Canadiennes et les Canadiens à maintenir et à améliorer leur état de santé, la Direction des aliments est l'autorité fédérale en matière de santé responsable d'établir les politiques et les normes et de fournir des avis et des renseignements sur l'innocuité et la valeur nutritionnelle des aliments.

## DEMANDES PRÉALABLES À LA MISE EN MARCHÉ : LE RENDEMENT

En vertu du *Règlement sur les aliments et drogues*, la Direction des aliments de Santé Canada est responsable de l'examen des demandes préalables à la mise en marché dans le but de s'assurer de la salubrité des produits alimentaires avant leur lancement sur le marché canadien.

En janvier 2011, la Direction a entrepris le projet intitulé *Modernisation des systèmes de gestion des affaires alimentaires* (MSGAA). Ce projet vise l'amélioration de ses fonctions, de ses capacités et de ses processus de gestion de l'information (GI) fondamentale. Il englobe la mise à niveau des systèmes de GI existants et leur soutien, et prévoit des investissements dans de nouveaux systèmes et processus pour satisfaire aux besoins essentiels de l'entité.

Un élément clé du projet MSGAA est l'actualisation des processus et des outils destinés à la gestion des demandes préalables à la mise en marché concernant les additifs alimentaires, les préparations pour nourrissons et les aliments nouveaux. À cette fin, la Direction a entrepris l'élaboration d'un système de suivi rationalisé axé sur l'amélioration de l'opportunité, de la prévisibilité, de la transparence et de la réactivité.

Plusieurs initiatives sont en cours afin de poursuivre l'optimisation de nos activités dans ce domaine, tant sur le plan de l'amélioration du processus que de la mise à jour nécessaire du cadre réglementaire régissant les demandes préalables à la mise en marché. Les intervenants seront consultés sur les principales options envisagées pour moderniser ce volet de la tâche de la Direction des aliments.

Avant leur lancement sur le marché canadien, les additifs alimentaires, les préparations pour nourrissons et les aliments nouveaux doivent faire l'objet d'un processus d'examen préalable. Une approbation préalable à la mise en marché doit être délivrée pour les additifs alimentaires, tandis que les préparations pour nourrissons et les aliments nouveaux font l'objet d'un avis avant la vente. Cet avis permet à Santé Canada de réaliser une évaluation approfondie de l'innocuité afin de déterminer si l'aliment est nutritif et sans danger. Une fois l'innocuité évaluée, les demandeurs recevant une *lettre de non-opposition* sont autorisés à lancer leur produit sur le marché.

Une demande d'autorisation concernant un additif alimentaire doit faire l'objet de *deux processus* avant qu'il puisse être utilisé de la façon décrite à la demande. L'évaluation de l'innocuité constitue le premier processus. À la fin de cette évaluation, si tous les volets de la demande d'autorisation concernant un additif alimentaire sont estimés satisfaisants, un comité formé de membres de la haute direction étudie la requête et prend la décision d'entreprendre ou non la phase réglementaire alors que des modifications au *Règlement sur les aliments et drogues* permettent que la décision définitive de la Direction prenne effet. Pour les additifs alimentaires, l'accès au marché n'est permis que lorsque la phase réglementaire est terminée (modification publiée dans la partie II de la *Gazette du Canada*) ou qu'une autorisation de mise en marché provisoire est délivrée.

Les demandes relatives à l'enrichissement et à l'irradiation des aliments, de même qu'aux allégations santé, font l'objet d'une phase réglementaire semblable.

Un aperçu du rendement, pour le premier trimestre de l'exercice financier 2011-2012, de la Direction des aliments dans le traitement des demandes préalables à la mise en marché, y compris celles qui concernent les additifs alimentaires, les aliments nouveaux, les préparations pour nourrissons, les matériaux d'emballage, les additifs indirects et les allégations santé figure ci-dessous.

Exercice 2011-2012 - Demandes nécessitant des modifications au <i>Règlement sur les aliments et drogues</i> - Additifs alimentaires		
	Innocuité / Efficacité	Réglementaire
Demandes reportées du trimestre précédent	44	75
<b>Demandes reçues au cours du T1</b>	<b>7</b>	<b>1</b>
Décisions et modifications réglementaires au cours du T1	1	0 *
Demandes actives totales à la fin du T1	50	76

\* Trois (3) autorisations de mise en marché provisoires (AMP) ont été délivrées par la Direction des aliments au cours du T1.

Exercice 2011-2012 - Demandes ne nécessitant pas de modifications au <i>Règlement sur les aliments et drogues</i>					
	Aliments nouveaux	Préparations pour nourrissons	Emballage alimentaire	Additifs indirects	Agents technologiques
Demandes reportées du trimestre précédent	32	91	575	68	40
<b>Demandes reçues au cours du T1</b>	<b>5</b>	<b>11</b>	<b>325</b>	<b>66</b>	<b>9</b>
Décisions/opinions transmises au cours du T1	6	10	323	39	17
Demandes actives totales à la fin du T1	31	92	577	95	32

## PUBLICATIONS RÉCENTES

Bielecki, A., Roberts, J., Mehta, R. et Raju, J. « Estrogen receptor-beta mediates the inhibition of DLD-1 human colon adenocarcinoma cells by soy isoflavones ». *Nutrition and Cancer*, 63(1): 139-150, 2011.

Bondy, G.S., Lefebvre, D.E., Aziz, S., Cherry, W., Coady, L., MacLellan, E., Armstrong, C., Barker, M., Cooke, G., Gaertner, D., Arnold, D.L., Mehta, R. et Rowsell, P.R. 2011. « Toxicologic and immunologic effects of perinatal exposure to the brominated diphenyl ether (BDE) mixture DE-71 in the Sprague-Dawley rat. *Environmental Toxicology* ». Article d'abord publié en ligne : 4 mai 2011 | DOI : 10.1002/tox.2071.

Cornish, S.M., Wood, C.M., L'abbé, M.R., Sarwar Gilani, G., Cooke, G.M., Curran, I.H. et Wu Xiao, C. (2011). « Sex- and age-specific immunomodulatory effects of dietary soya protein isolate and isoflavones in rats ». *Br J Nutr.* 27:1-5.

Dixon, B.R., Fayer, R., Santin, M., Hill, D.E. et J.P. Dubey. 2011. « Protozoan parasites: Cryptosporidium, Giardia, Cyclospora and Toxoplasma ». DE : *Rapid Detection, Identification, and Quantification of Foodborne Pathogens*, p. 349-370.

Gill, S., Kavanagh, M., Barker, M., Weld, M., Vavasour, E., Hou, Y., et Cooke, G.M. « Subchronic Oral Toxicity Study of Furan in B6C3F1 mice ». *Toxicologic Pathology* 06/2011; DOI : 10.1177/0192623311412980.

Raju, J., Sondagar, C., Roberts, J., Aziz, S., Caldwell, D., Vavasour, E., Mehta, R. « Dietary acrylamide does not augment azoxymethane-induced colon aberrant crypt foci formation in male F344 rats ». *Food and Chemical Toxicology*, 49(6): 1373-1380, 2011.

Mattison, K., Corneau, N., Berg, I., Bosch, A., Duizer, E., Gutierrez-Aguirre, I., L'Homme, Y., Lucero, Y., Luo, Z., Martyres, A., Myrmel, M., O'Ryan, M., Pagotto, F., Sano, D., Svraka, S., Urzua, U. et Bidawid, S. 2011. « Development and validation of a microarray for the confirmation and typing of norovirus RT-PCR products ». *J. Virological Methods* 173: 233-250.

Chen, Q., Swist, E., Beckstead, J., Green, J., Matias, F., Roberts, J., Qiao, C., Raju, J., Brooks, S. P.J. et Scoggan, K. A. « Different doses of dietary oligofructosaccharides and wheat bran elicit different gene expression responses in colon epithelia of healthy Fisher 344 rats ». *Journal of Nutrition*, 141(5): 790-797, 2011.

Le D<sup>r</sup> Samuel Godefroy a codirigé un rapport spécial paru dans le *JAOAC International* sur la détection des allergènes au moyen de la spectrométrie de masse : « Allergen Detection by Mass Spectrometry ». *JAOAC Int.* Vol. 94 (4) (2011).

**Le Centre de distribution de Santé Canada** distribue de 80 à 90 % des publications de Santé Canada.

Toutes les publications qui y sont offertes sont gratuites.

Horaire : Du lundi au vendredi de 8 h à 17 h 30

### Coordonnées

IA 0900 C2  
Bureau 0120C  
Édifce Brooke Claxton

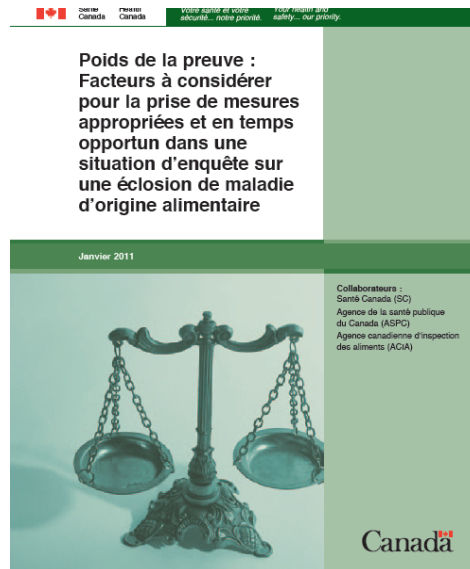
Tél. : 613 954-5995  
Télec. : 613-941-5366  
Courriel : publications@hc-sc.gc.ca

## Poids de la preuve : Facteurs à considérer pour la prise de mesures appropriées et en temps opportun dans une situation d'enquête sur une éclosion de maladie d'origine alimentaire

Les enquêtes sur les éclosions d'origine alimentaire sont complexes, multidisciplinaires, non linéaires et dynamiques. Dans ce cadre, la collecte des données issues des laboratoires, des enquêtes sur la salubrité des aliments et des enquêtes épidémiologiques est cruciale.

Sur la base des leçons retenues à la suite de l'éclosion de listériose de 2008 provoquée par des produits de charcuterie au Canada, un document d'orientation général a été rédigé pour fournir de l'information sur les facteurs à considérer et des conseils lorsqu'il s'agit de déterminer le poids de la preuve visant à assurer des interventions et des stratégies de gestion des risques opportunes et appropriées. Ce document est destiné principalement aux décideurs du palier fédéral qui réalisent des enquêtes dans de telles circonstances.

Une équipe de représentants des ministères du gouvernement fédéral canadien participant aux enquêtes sur les éclosions alimentaires, notamment de Santé Canada, de l'Agence de la santé publique du Canada et de l'Agence canadienne d'inspection des aliments, ont contribué à ce projet.



Le 7 juin, l'équipe interministérielle du Poids de la preuve relative aux dangers alimentaires a remporté le Prix d'excellence du sous-ministre adjoint dans la catégorie scientifique.

Les membres de l'équipe de la Direction des aliments sont : le D<sup>r</sup> Jeff Farber, Gosia Kozak et la D<sup>re</sup> Maria Nazarowec-White du Bureau des dangers microbiens.

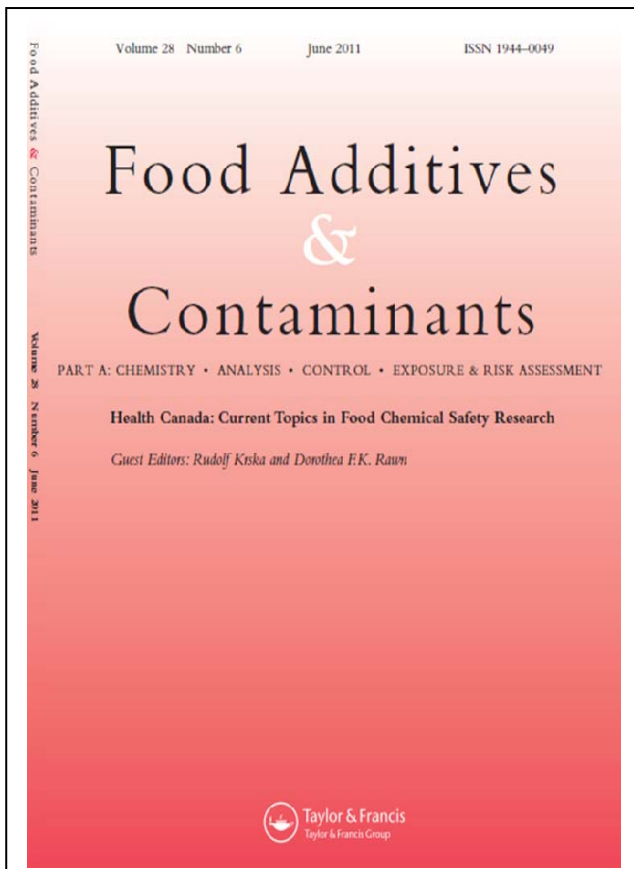
## Pleins feux sur les activités de recherche de Santé Canada

Un numéro spécial de la revue *Food Additives and Contaminants: Part A* a été consacré à la Division de la recherche sur les aliments (DRA) du Bureau d'innocuité des produits chimiques de la Direction des aliments de Santé Canada. Intitulée *Health Canada: Current Topics in Food Chemical Safety Research*, cette publication fait un tour d'horizon unique des activités de recherche sur les aliments de Santé Canada en présentant 15 articles évalués par les pairs fondés sur des travaux réalisés dans les installations de la Division de la recherche sur les aliments à Ottawa et les laboratoires de la Direction générale des régions et des programmes ainsi qu'en collaboration avec des partenaires internationaux. Dans ce numéro, les articles portent exclusivement sur la détection des substances chimiques qui peuvent se trouver dans les aliments par suite de leur utilisation à titre d'additif ou d'ingrédient alimentaires, de réactions provoquées par la transformation, d'une migration depuis les matériaux d'emballage alimentaires, d'une adultération délibérée ou de leur présence comme contaminant chimique ou toxine naturelle dans l'environnement.

Ce numéro spécial est accessible en ligne au public depuis le 27 mai 2011 et sa version imprimée a été publiée en juin 2011.

La version en libre accès est consultable au :

<http://www.informaworld.com/smpp/title~db=all~content=g938096136>



## PUBLICATIONS WEB RÉCENTES

Le 1<sup>er</sup> avril 2011, le Bureau des dangers microbiens de la Direction des aliments a publié la version définitive de la [Politique sur la présence de \*Listeria monocytogenes\* dans les aliments prêts-à-manger](#). Cette politique est un outil essentiel auquel l'industrie de la transformation des aliments et les responsables de la réglementation sur la salubrité des aliments ont recours pour déterminer les étapes visant à réduire le risque de contamination des aliments prêts-à-manger par *Listeria*. En plus de la publication de la politique, 15 nouvelles méthodes de détection de *Listeria monocytogenes* ont été publiées dans le [Compendium de méthodes](#).

Le 30 juin 2011, le Bureau d'innocuité des produits chimiques de la Direction des aliments a publié sur le site Web de Santé Canada le sommaire d'une consultation intitulé [Santé Canada prend connaissance des commentaires reçus au sujet des changements proposés à la réglementation encadrant la déclaration des colorants alimentaires sur l'étiquette des aliments préemballés](#). Les exigences accrues en matière d'étiquetage des colorants alimentaires proposées par Santé Canada permettront aux consommateurs de faire des choix éclairés tout en contribuant à la réduction des réactions allergiques et d'autres réactions indésirables. Une consultation publique s'est déroulée du 18 février au 3 mai 2010 depuis le site Web de la participation du public en matière d'aliments et de nutrition. Au-delà de 130 intervenants de divers horizons y ont répondu. Ce résumé présente les commentaires reçus assortis des réponses de Santé Canada.

## RÉCENTES COMMUNICATIONS WEB SUR LES RISQUES

*Conseils pour éviter les allergènes courants dans les aliments*

<http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/securit/kitchen-cuisine/allerg-fra.php>

<http://www.healthycanadians.gc.ca/init/cons/food-aliments/safety-salubrite/allerg-fra.php>

*Conseils sur la salubrité des aliments cuits au barbecue*

<http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/securit/kitchen-cuisine/barbecue-fra.php>

<http://www.healthycanadians.gc.ca/init/cons/food-aliments/safety-salubrite/barbecue-fra.php>

*Conseils sur l'utilisation sécuritaire des œufs*

<http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/securit/kitchen-cuisine/eggs-oeufs-fra.php>

*Conseils sur la salubrité des aliments : sacs et bacs d'épicerie réutilisables*

<http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/securit/kitchen-cuisine/reusable-bags-sacs-reutilisable-fra.php>

*Conseils sur la salubrité des aliments en été*

<http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/securit/kitchen-cuisine/summer-safety-salubrite-ete-fra.php>

## Conseils sur la salubrité des aliments

Voici quelques conseils importants sur la salubrité des aliments à ne pas oublier afin de réduire les risques de maladies d'origine alimentaire, notamment celles provoquées par les bactéries *E. coli*, *Listeria* et *Salmonella*.



### Nettoyer

Lavez souvent vos mains et les surfaces avec de l'eau tiède savonneuse.

### Séparer

Séparez toujours les aliments crus, tels que la viande et les œufs, des aliments cuits et des légumes afin d'éviter la contamination croisée.

### Cuire

Cuisez toujours les aliments à une température interne appropriée. Vous pouvez vérifier la température au moyen d'un thermomètre à aliments numérique.

### Refroidir

Réfrigérez toujours rapidement les aliments et les restants à une température égale ou inférieure à 4°C.

## Question et réponse en matière de salubrité alimentaire

À titre d'aliments sains et faibles en calories, les pousses, par exemple de luzerne et de haricot mungo, sont prisées par la population canadienne.

Cependant, ces aliments peuvent être contaminés par des bactéries nocives telles que *Salmonella* et *E. coli* lesquelles peuvent



Q. : Y a-t-il des précautions à prendre avant de consommer des pousses?

R. : Les adultes bien portants qui consomment des pousses doivent prendre certaines précautions visant à réduire le risque d'exposition à des bactéries présentes dans les pousses.

Les enfants, les adultes plus âgés, les femmes enceintes et les personnes dont le système immunitaire est affaibli sont particulièrement vulnérables aux bactéries potentiellement présentes dans les pousses crues et devraient s'abstenir d'en consommer.

Pour obtenir plus de renseignements, veuillez visiter la page [Graines et haricots germés](#) du site Web de Santé Canada.

## RÉUNIONS INTERNATIONALES À SOULIGNER

### Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL)

Le bureau du point de contact pour le Codex du Bureau des politiques, affaires réglementaires et gouvernementales de la Direction des aliments a joué un rôle essentiel dans l'organisation de la 39<sup>e</sup> session du Comité du Codex sur l'étiquetage des aliments (CCEA) tenue annuellement par le gouvernement du Canada. La session de cette année a eu lieu à Québec du 9 au 13 mai, et Paul Mayers, vice-président, Programmes de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), en a été le président. Le D<sup>r</sup> Samuel Godefroy, directeur général de la Direction des aliments de Santé Canada, a accompagné la délégation au cours des deux premiers jours de la réunion. La délégation canadienne était composée d'experts du Bureau des sciences de la nutrition, de la Direction des aliments et de la Division de la protection des consommateurs de l'ACIA. La modification des *Directives concernant l'étiquetage nutritionnel* et des *Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition* du Codex à l'appui de la mise en œuvre de la *Stratégie mondiale pour l'alimentation, l'exercice physique et la santé de l'OMS* a compté au nombre des principaux points d'intérêt à l'ordre du jour. Le Comité a aussi mis la dernière main à des directives sur l'étiquetage des aliments génétiquement modifiés et manipulés.

Le compte-rendu complet de la réunion est consultable sur le site Web de la Commission du Codex Alimentarius au :

[http://www.codexalimentarius.net/download/report/765/REP11\\_FLe.pdf](http://www.codexalimentarius.net/download/report/765/REP11_FLe.pdf)

### Réunion du Groupe de travail quadrilatéral de coordination de la recherche sociale, Atelier quadrilatéral sur l'économie comportementale et Réunion du Groupe de travail quadrilatéral sur l'aspect économique de la réglementation en matière de salubrité alimentaire

La Direction des aliments a participé à une réunion du Groupe de travail quadrilatéral de coordination de la recherche sociale (16 et 17 mai), à l'Atelier quadrilatéral sur l'économie comportementale (18 mai) et à la 2<sup>e</sup> réunion technique du Groupe de travail quadrilatéral sur l'aspect économique de la réglementation en matière de salubrité alimentaire (19 et 20 mai), ces réunions et cet atelier ont rassemblé des intervenants du Canada, des États-Unis, de la Nouvelle-Zélande et de l'Australie.

Au cours de ces réunions, les intervenants ont fait le point sur les travaux en cours au sein de leur pays respectif et communiqué des renseignements pertinents sur des questions réglementaires relatives à la salubrité des aliments, à la nutrition et à l'étiquetage. L'Atelier quadrilatéral sur l'économie comportementale a tenu lieu de tribune ouverte aux discussions concernant la façon dont les sciences sociales et l'économie peuvent s'éclairer mutuellement et dont elles peuvent être intégrées dans les travaux sur les politiques et les règlements. Des sujets tels que les méthodes visant à déterminer le coût des maladies d'origine alimentaire, l'évaluation du rendement, la prise en compte des petites entreprises dans la réglementation et la communication des retombées économiques de la réglementation ont été abordés lors de la réunion du Groupe de travail quadrilatéral sur l'aspect économique de la réglementation en matière de salubrité alimentaire. Les connaissances acquises lors de ces réunions permettront d'optimiser l'intégration des méthodes en recherche sociale et des conclusions qui en sont issues, un élément essentiel des analyses économiques robustes.



## 65<sup>e</sup> session du Comité exécutif du Codex (CEXECC)

Le D<sup>r</sup> Samuel Godefroy, directeur général de la Direction des aliments de Santé Canada a participé à la 65<sup>e</sup> session du Comité exécutif du Codex qui a eu lieu à Genève en Suisse du 28 juin au 1<sup>er</sup> juillet. Samuel a été appuyé par Allan McCarville, qui dirige le programme des normes alimentaires FAO/OMS au sein de la Direction et qui agit comme point de contact pour le Codex au Canada. Le Comité exécutif du Codex (CEXECC), responsable de la gestion des travaux d'établissement des normes de la Commission du Codex Alimentarius, s'est penché sur divers enjeux d'importance pour Santé Canada, par exemple sur les lignes directrices sur l'étiquetage nutritionnel, la concentration maximale en mélamine des préparations pour nourrissons, la limite maximale de résidus (LMR) de ractopamine, les lignes directrices sur l'étiquetage des aliments GM et la préparation du Plan stratégique 2014-2019 du Codex.

Le compte-rendu du Comité exécutif est publié sur le site Web de la Commission du Codex Alimentarius au :

[http://www.codexalimentarius.net/download/report/766/Rep11\\_EXe.pdf](http://www.codexalimentarius.net/download/report/766/Rep11_EXe.pdf).

## 34<sup>e</sup> session de la Commission du Codex Alimentarius

Toujours en compagnie d'Allan McCarville, le D<sup>r</sup> Samuel Godefroy a participé à la 34<sup>e</sup> session de la Commission du Codex Alimentarius qui a eu lieu à Genève en Suisse du 4 au 9 juillet en dirigeant la délégation canadienne composée de représentants de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), d'Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC) et des Producteurs laitiers du Canada (PLC).

La Commission a été en mesure d'adopter officiellement plus de 40 normes, lignes directrices et codes d'usage en matière alimentaire, plus de 200 limites maximales de résidus (LMR) et plus de 200 additifs alimentaires. Cependant, la ractopamine, un médicament vétérinaire, a plafonné à l'étape 8 (où elle se trouve depuis 2009), car un vote procédural visant à trancher la question de la tenue d'un vote pour l'adoption d'une LMR pour la ractopamine a été perdu à 59 contre 68.

De plus, pendant la réunion, une élection pour pourvoir le poste de président et trois postes de vice-président de la Commission du Codex Alimentarius a eu lieu, car aucun des titulaires n'était admissible à se présenter pour une réélection. Le D<sup>r</sup> Sanjay Dave (Inde) a été élu à la présidence tandis que le D<sup>r</sup> Samuel Godefroy (Canada) a été élu à la vice-présidence tout comme M<sup>me</sup> Awilo Ochieng-Pernet (Suisse) et le D<sup>r</sup> Samuel Sefa-Dedeh (Ghana).

Une fois disponible, le compte-rendu définitif sera publié sur le site Web du Codex au :

[http://www.codexalimentarius.net/web/index\\_fr.jsp](http://www.codexalimentarius.net/web/index_fr.jsp).

### De gauche à droite :

D<sup>r</sup> Samuel Godefroy (Canada), vice-président, M<sup>me</sup> Awilo Ochieng-Pernet (Suisse), vice-présidente, D<sup>r</sup> Sanjay Dave (Inde), président, D<sup>r</sup> Samuel Sefa-Dada (Ghana), vice-président



## CCRA :

La Direction des aliments (DA) a mis sur pied un Comité consultatif sur la réglementation des aliments (CCRA) pour lui fournir des conseils d'experts stratégiques de large portée en matière de politiques sur l'innocuité des produits alimentaires.

Le CCRA formule aussi des conseils sur des questions relatives à la planification stratégique, à l'établissement des priorités et à l'exploration de questions afférentes au milieu, à la qualité nutritive ou à d'autres enjeux relevant des attributions de la DA.

### Pour obtenir plus de renseignements sur le CCRA :

#### Adresse électronique :

frac-ccra@hc-sc.gc.ca

#### Téléphone :

613 941-2772

#### Télécopieur :

613 957-1784

#### Téléimprimeur :

1 800 267-1245  
(Santé Canada)

## DIRECTION DES ALIMENTS – RÉUNIONS À SOULIGNER

### Réunion du Comité consultatif sur la réglementation des aliments (CCRA), 1<sup>er</sup> et 2 juin 2011

Cette 3<sup>e</sup> réunion du **Comité consultatif sur la réglementation des aliments (CCRA)** a eu lieu les 1<sup>er</sup> et 2 juin à l'hôtel Hampton Inn d'Ottawa en Ontario. Les présentations réalisées par le Bureau des sciences de la nutrition de la Direction des aliments ont porté sur les progrès accomplis par Santé Canada dans l'application des recommandations particulières issues de la Stratégie de réduction du sodium ainsi que sur l'exposition de la population canadienne aux acides gras trans, notamment les activités en cours visant leur réduction dans l'approvisionnement alimentaire au pays. Le Bureau des dangers microbiens de la Direction des aliments a présenté des options pour l'étiquetage des produits de jus et de cidre non pasteurisés et non fermentés dans le but ciblé d'élaborer des stratégies d'atténuation des risques que courent les groupes vulnérables. Les membres du Comité ont échangé leur point de vue sur les pratiques exemplaires et les priorités ayant pour but d'optimiser les efforts déployés par la Direction des aliments en matière de transparence, d'ouverture et de mobilisation des intervenants.

Récemment établi au Bureau des services de gestion et de planification (BSGP), le Secrétariat de la Direction des aliments a travaillé en étroite collaboration avec les membres du groupe de travail interne du CCRA, soit d'Agriculture et Agroalimentaire Canada, de l'Agence canadienne d'inspection des aliments, du Bureau de la participation des consommateurs et du public, du Bureau de la politique et de la promotion de la nutrition, de la Direction des politiques, de la planification et des affaires internationales, de l'Agence de la santé publique du Canada et de la Direction des médicaments vétérinaires afin d'organiser une réunion couronnée de succès. Les membres du CCRA ont reçu un exemplaire anticipé définitif du Plan stratégique du Programme relatif aux aliments et à la nutrition de Santé Canada pour 2010 à 2015 dans lequel les contributions reçues du Comité lors de ses deux réunions précédentes ont été intégrées.



Page d'accueil : <http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/consult/frac-ccra/index-fra.php>  
Mandat : <http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/consult/frac-ccra/tor-mandat-fra.php>  
Secrétariat : <http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/consult/frac-ccra/secretariat-fra.php>  
Liste des membres : <http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/consult/frac-ccra/memb-fra.php>  
Résumé de l'expertise, des affiliations et des intérêts des membres : <http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/consult/frac-ccra/expertise-fra.php>  
Rapports sommaires des réunions : <http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/consult/frac-ccra/sr-rs-fra.php>



## GROUPES DE TRAVAIL ET RÉSEAUX DE LA DIRECTION DES ALIMENTS

### Réseau de parasitologie alimentaire et environnementale (Canada)

Le Bureau des dangers microbiens de la Direction des aliments a récemment mis sur pied le Réseau de parasitologie alimentaire et environnementale (Canada). Il s'agit d'un réseau coopératif de chercheurs, de responsables de la réglementation et de fonctionnaires de la santé publique engagés activement à l'égard d'enjeux relatifs à la parasitologie alimentaire et environnementale.

Le Réseau, présidé par le D<sup>r</sup> Brent Dixon, chercheur scientifique, Bureau des dangers microbiens, est le premier en son genre au Canada alors qu'il rassemble des experts de ces domaines d'une importance croissante. Actuellement, ce sont plus de 50 représentants des gouvernements du palier fédéral et provincial, du milieu universitaire et de l'industrie de partout au Canada qui constituent le Réseau.

Le Réseau étudie tant les helminthes que les protozoaires, lesquels constituent une préoccupation en matière de santé publique au Canada, et se penche sur les questions suivantes : la nourriture contaminée et les carcasses d'animaux infectés (p. ex., les produits importés, les viandes crues, les poissons et crustacés, la nourriture traditionnelle), l'eau potable et non potable, les questions reliées au Grand Nord et aux Autochtones, la transmission zoonotique (p. ex., le bétail, la faune, les pêches et l'aquaculture, les animaux de compagnie) et l'épidémiologie.

Pour obtenir plus de renseignements, veuillez communiquer avec le D<sup>r</sup> Brent Dixon ([Brent.Dixon@hc-sc.gc.ca](mailto:Brent.Dixon@hc-sc.gc.ca)).

### ÉVÉNEMENTS À VENIR

- En 2009, dans son [\*Plan d'action de Santé Canada en réponse aux commentaires des intervenants à la suite des consultations sur la modernisation du cadre canadien de gestion des allégations santé des aliments\*](#), Santé Canada s'est engagé à augmenter l'efficacité et la transparence du processus de demandes relatives aux allégations santé et de leur examen. Par suite de cet engagement, le Bureau des sciences de la nutrition a élaboré des *Lignes directrices pour la préparation d'une demande d'approbation d'allégations santé relatives aux aliments*. La publication de ce document, assortie d'un avis transmis au moyen de l'[avis électronique sur les sciences de la nutrition de Santé Canada](#), doit avoir lieu prochainement.
- Le Bureau d'innocuité des produits chimiques de la Direction des aliments a rédigé un document de consultation intitulé *La norme proposée par Santé Canada (concentration maximale) sur la présence de la mycotoxine patuline dans le jus de pomme et le cidre non fermenté*. Cette consultation a pour but d'exposer la preuve sur laquelle les scientifiques de Santé Canada se sont fondés pour proposer cette intervention ainsi que de solliciter les commentaires des intervenants concernés par ce projet. La publication de ce document, assortie d'un avis transmis au moyen de l'[Avis électronique sur les contaminants chimiques de Santé Canada](#), doit avoir lieu prochainement.
- La Direction des aliments prévoit lancer sa publication trimestrielle intitulée [\*Revue internationale d'analyse des risques alimentaires\*](#) (RIARA). La RIARA sera une publication électronique en libre accès offerte en anglais et en français, laquelle est appuyée par la Direction des aliments de Santé Canada et les Food Standards Australia New-Zealand (FSANZ). La RIARA aspire à faire office de référence pour les experts de la réglementation en matière de salubrité alimentaire et de nutrition en réunissant principalement les évaluations scientifiques qui sous-tendent les décisions réglementaires dans ce domaine et leur mise en œuvre. À titre de revue en libre accès, la RIARA contribuera à optimiser l'ouverture et la transparence. Le premier numéro comportera deux articles rédigés par la Direction des aliments de Santé Canada.

## DEMEUREZ AU FAIT...

### **Saviez-vous que la Direction des aliments transmet des avis électroniques aux intervenants régulièrement?**

Les consommateurs, les professionnels de la santé, de même que les représentants de l'industrie alimentaire peuvent s'abonner aux avis électroniques de la Direction des aliments. En comptant au nombre de nos correspondants, vous recevrez les plus récentes mises à jour au sujet des additifs alimentaires, des allergènes, des contaminants chimiques ainsi que d'autres nouvelles relatives aux aliments, et ce, au fur et à mesure de leur publication par Santé Canada. De plus, avec les modifications du *Règlement sur les aliments et drogues* qui ont cours, cet abonnement vous permettra de demeurer au fait des progrès que nous accomplissons.

**Abonnez-vous à l'Avis électronique sur les contaminants chimiques de Santé Canada**, il s'agit d'un service gratuit qui vous permet de demeurer au fait des avis diffusés ainsi que des développements scientifiques et réglementaires dans le domaine des contaminants chimiques alimentaires

[http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/securit/chem-chim/chem\\_e-notice-avis-fra.php](http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/securit/chem-chim/chem_e-notice-avis-fra.php)

**Abonnez-vous à l'Avis électronique sur les additifs alimentaires de Santé Canada**, il s'agit d'un service gratuit qui vous permet de demeurer au fait des avis diffusés ainsi que des développements scientifiques et réglementaires dans le domaine des additifs alimentaires.

<http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/securit/addit/enot-add-avise-fra.php>

**Abonnez-vous à l'Avis électronique sur les allergies alimentaires de Santé Canada**, il s'agit d'un service gratuit qui vous permet de demeurer au fait des avis diffusés ainsi que des développements scientifiques et réglementaires dans le domaine des allergies alimentaires et des intolérances alimentaires.

[http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/securit/allerg/fa-aa/allergen\\_e-notice\\_avis-fra.php](http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/securit/allerg/fa-aa/allergen_e-notice_avis-fra.php)

**Abonnez-vous à l'Avis électronique sur les sciences de la nutrition de Santé Canada**, il s'agit d'un service gratuit qui vous permet de demeurer au fait des avis diffusés ainsi que des politiques et des règlements relatifs aux sciences de la nutrition.

[http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/res-rech/res-prog/nutri/nustci\\_mailing\\_list-liste\\_correspondant\\_nutsci-fra.php](http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/res-rech/res-prog/nutri/nustci_mailing_list-liste_correspondant_nutsci-fra.php)

N'hésitez pas à partager ces bonnes adresses avec vos collègues.

<http://www.santecanada.gc.ca/aliments>

<http://www.santecanada.gc.ca/salubritedesaliments>

<http://www.santecanada.gc.ca/nutrition>

<http://www.santecanada.gc.ca/etiquetagenutritionnel>

<http://www.santecanada.gc.ca/guidealimentaire>

<http://www.santecanada.gc.ca/codexcanada>

Pour obtenir plus de renseignements au sujet de ce bulletin, en demander un exemplaire ou vous inscrire à la liste d'envoi par courriel pour le recevoir directement, veuillez en faire la demande à :

[Food-Aliment@hc-sc.gc.ca](mailto:Food-Aliment@hc-sc.gc.ca)