



Canadian Food
Inspection Agency

Agence canadienne
d'inspection des aliments

Approche du Canada pour l'inspection basée sur les risques

Présentée par : Fred Gorrell, sous-ministre adjoint

Direction générale des affaires internationales,
Agence canadienne d'inspection des aliments/
Agriculture et Agroalimentaire Canada



Canada

Objet

- Introduire la façon dont le Canada modernise son approche d'inspection des mesures sanitaires et phytosanitaires pour répondre aux défis en constante évolution
- Examiner les avantages et les facteurs à considérer en ce qui a trait à la modernisation de l'approche canadienne de l'inspection

Un contexte en évolution

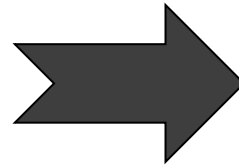
- Demande croissante pour des produits nouveaux et innovateurs
- Systèmes de production changeants et plus complexes
- Changement dans le rôle de l'inspection
- Contraintes en matière de ressources pour les organismes de réglementation

S'adapter au moyen de la modernisation

Le passé

- Fondement solide axé sur les modèles opérationnels traditionnels
- Affectation de ressources en fonction des besoins en matière de service au sein des programmes
- Décisions fondées sur une variété de données

Le présent



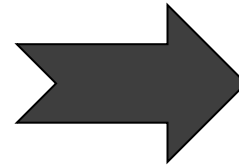
L'avenir

- Plus systématique, objectif et fondé sur des données probantes
- Affectation de ressources en fonction des données et des outils d'analyse des risques et des impacts plus importants
- Décisions également informées par des modèles mathématiques

Procédure d'inspection standardisée

Le passé

- Prescriptif
- Axé sur **CE QUI EST** inspecté
- Registres d'inspection en format papier et multiples outils de suivi
- Conseils et orientation décentralisés



Le présent

- Axé sur les résultats et adapté
- Axé sur **COMMENT** inspecter
- Base de données numérique unique pour les résultats et registres d'inspection
- Conseils et orientation uniformes à l'échelle du pays

Modèle d'évaluation du risque axé sur les établissements (ERE) alimentaires

Facteurs de risque inhérents

- Type d'opérations
- Dénrée
- Type de produits
- Volume
- Étapes de transformation
- Distribution directe à une population vulnérable

Facteurs d'atténuation

- Procédés additionnels
- Certifications internationales
- Audit par un tiers
- Contrôle des intrants
- Employé AQ
- Plan d'échantillonnage

Facteurs de conformité

- Résultats d'inspection et évaluation de l'impact
- Historique des mesures d'application de la loi
- Rappels
- Plaintes confirmées de salubrité alimentaire

Résultat

(niveau de risque)

L'ERE appuiera :

- L'établissement des priorités
- La planification du travail
- La conception de programmes
- L'affectation de ressources
- Les activités de surveillance
- La mobilisation des capacités de laboratoire



Questionnaire de l'établissement



Données d'inspection

Modèle d'évaluation du risque axée sur les importateurs (ERI) : en cours d'élaboration

Facteurs de risque inhérents

- Densité
- Type de produits
- Volume de produits importés
- Produit ciblant directement les populations vulnérables

Facteurs d'atténuation

- Reconnaissance des systèmes de salubrité des aliments ou équivalence

Facteurs de conformité

- Résultats d'inspection et évaluation de l'impact
- Historique des mesures d'application de la loi
- Rappels
- Plaintes confirmées relatives à la salubrité alimentaire

Résultat

(niveau de risque)

Banque de données de l'ACIA

L'ERI appuiera :

- L'établissement des priorités
- La planification du travail
- La conception de programmes
- L'affectation de ressources
- L'approche de surveillance
- Les priorités d'inspection
- Les vérifications outre-mer

Élaboration d'un modèle d'évaluation du risque pour l'inspection

Étape 1

Identification des facteurs associés à la salubrité alimentaire

Étape 2

Sélection des facteurs de risque

Étape 3

Pondération des critères, attribution du risque à l'échelle du sous-produit et conception du modèle

Étape 4

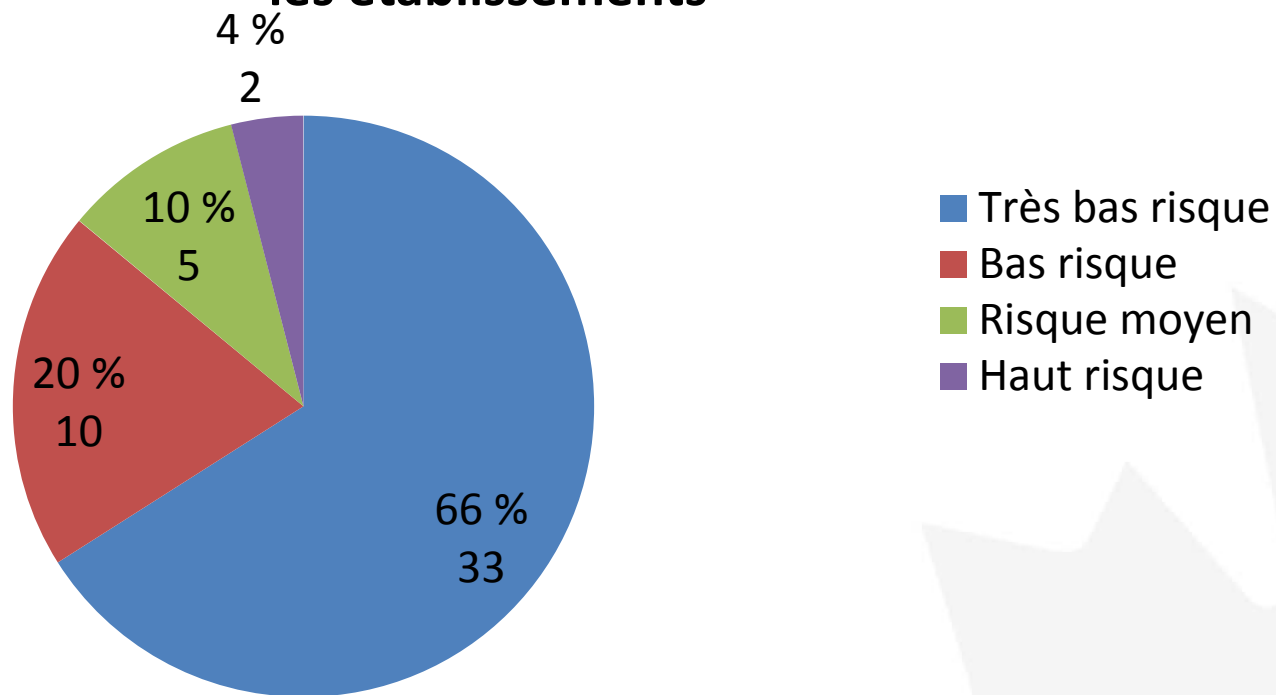
Mise à l'essai du modèle (projet pilote)

Étape 5

Évaluation de la performance du modèle

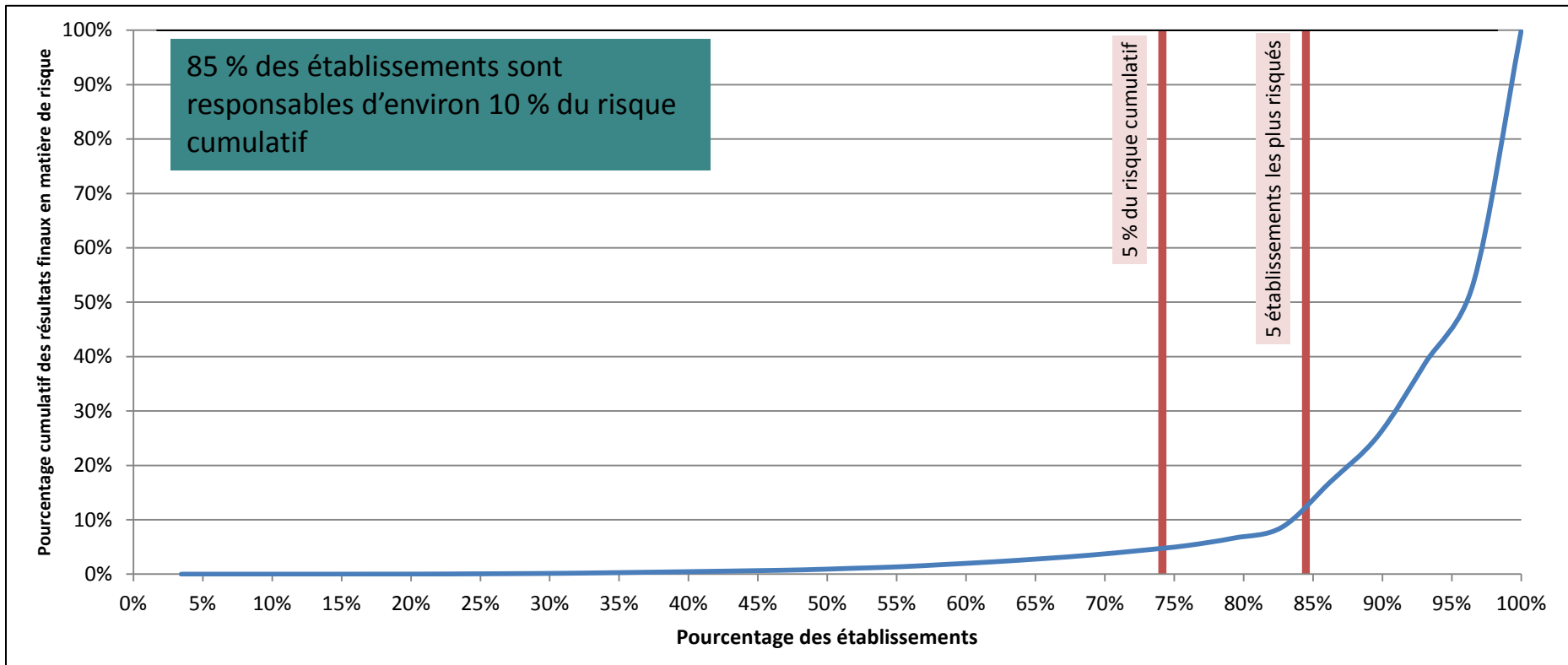
Exemple de résultat d'ERE

Résultats nationaux de l'évaluation du risque axée sur les établissements



Exemple de résultat d'ERE

Résultats cumulatifs de l'évaluation du risque axée sur l'établissement



Avantages de l'approche d'inspection basée sur les risques

- Une approche fondée sur des données probantes pour supporter la prise de décision basée sur les risques, combinée à des procédures uniformes d'inspection afin que les risques similaires soient traités avec une rigueur similaire, crée un système qui est :
 - Adaptable aux nouvelles tendances
 - Capable d'identifier les éléments à améliorer par rapport à la conformité et les approches d'atténuation du risque
 - Capable de reconnaître les efforts déployés par l'industrie pour atténuer les risques ainsi que leurs antécédents de conformité

Facteurs à considérer

- Les modèles d'évaluation du risque et les procédures d'inspection standardisées s'inscrivent dans une stratégie plus globale de gestion des risques
- La modernisation des activités d'inspection au Canada est appuyée par des efforts plus vastes de modernisation du cadre réglementaire et législatif canadien et nécessite le support de la part des autorités réglementaires et de l'industrie
- La modernisation est un processus continu et l'élaboration d'un modèle d'évaluation du risque nécessite une vérification et un entretien constants
- La mise en œuvre de la modernisation requiert souvent des connaissances et des ressources spécialisées et peut également nécessiter des formations et des outils spécialisés

Références

- Site Web de l'Agence canadienne d'inspection des aliments :
 - www.inspection.gc.ca
- Articles évalués par les pairs sur le modèle d'évaluation du risque axée sur l'établissement :
 - Racicot, M., et coll., Identification of risk factors to be considered for food establishments' risk assessment models, *Microbial Risk Analysis* (2018)
 - Zanabria, R., et coll., Selection of risk factors to be included in the Canadian Food Inspection Agency risk assessment inspection model for food establishments, *Food Microbiology* (2017)
 - Racicot, M., et coll., Quantifying the impact of food safety criteria included in the Canadian Food Inspection Agency risk assessment model for food establishments through Experts Elicitation, *Food Control* (2018)
- Pour toute question ou tout commentaire sur le modèle d'évaluation du risque axée sur les établissements, veuillez envoyer un courriel à l'adresse suivante : cfia.eramodel-modeleere.acia@canada.ca
- Pour toute question ou tout commentaire, veuillez envoyer un courriel à l'adresse suivante : cfia.wto-omc.acia@canada.ca

Questions?