

15 octobre 2020

(20-7088)

Page: 1/2

Comité des mesures sanitaires et phytosanitaires

Original: anglais

**MISE EN ŒUVRE DE L'ARTICLE 8 ET DE L'ANNEXE C DE L'ACCORD SUR  
LES MESURES SANITAIRES ET PHYTOSANITAIRES  
EXPÉRIENCES ET APPROCHES RELATIVES À L'INSPECTION**

COMMUNICATION PRÉSENTÉE PAR LE CANADA

La communication ci-après, reçue le 9 octobre 2020, est distribuée à la demande de la délégation du Canada.

1. Le cinquième examen du fonctionnement et de la mise en œuvre de l'Accord SPS (G/SPS/64) inclut une recommandation selon laquelle le Comité devrait établir un point formel de l'ordre du jour sur l'annexe C consacré au fonctionnement et à la mise en œuvre de l'Accord SPS, afin de permettre aux Membres d'échanger des renseignements et de poursuivre les discussions au sujet des procédures de contrôle, d'inspection et d'homologation.

2. Dans cet esprit, le Canada souhaiterait faire part des ressources disponibles en ce qui concerne l'expérience récente de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) et les approches suivies par celle-ci en matière d'inspection.

3. Ces dernières années, l'ACIA a défini la cohérence et l'efficacité des inspections comme étant une de ses priorités stratégiques. Des renseignements généraux sur les priorités de l'ACIA en matière d'inspection sont disponibles à l'adresse suivante:

<https://www.inspection.gc.ca/a-propos-de-l-acia/priorites-strategiques/priorites-strategiques-de-l-acia/fra/1521141282459/1521141282849>.

4. Le Canada aimerait également souligner certains renseignements disponibles concernant les initiatives de l'ACIA en matière d'inspection:

a. La Procédure d'inspection standardisée (PIS) de l'ACIA écrit une approche commune en matière d'inspection, qui consiste à appliquer une méthode d'inspection harmonisée pour l'ensemble des produits réglementés: végétaux, animaux et denrées alimentaires. Cette procédure décrit comment effectuer une inspection et donne aux inspecteurs la flexibilité nécessaire pour s'adapter aux différentes situations qui peuvent se présenter au cours d'une inspection. La PIS est appliquée au moyen d'un processus itératif entre les produits réglementés.

<https://www.inspection.gc.ca/food-safety-for-industry/compliance-continuum/guidance-for-food-inspection-activities/sip/overview>

b. Le "Document d'information opérationnelle: Système de vérification de la conformité (SVC)" fournit une orientation au personnel d'inspection sur la manière de mener des inspections dans tous les établissements de transformation de viande, d'entreposage de viande et d'abattage. On trouvera des renseignements spécifiques concernant les orientations opérationnelles dans la section 7.0 et dans l'annexe B.

<https://www.inspection.gc.ca/salubrite-alimentaire-pour-l-industrie/continuum-de-la-conformite/documents-d-orientation-pour-les-activites-d-inspe/inspection-de-controle-preventif/svc-viandes/fra/1546020762883/1546020962628>

5. Le Canada encourage les autres Membres à partager leurs données d'expérience concernant les procédures de contrôle, d'inspection et d'homologation et espère qu'en échangeant des renseignements sur leurs expériences et leurs approches de la régionalisation, ils seront en mesure d'améliorer la mise en œuvre de l'article 8 et de l'annexe C.

---