



Le programme AQC^{MD} sur la salubrité des aliments, destiné aux producteurs de porc canadiens, reçoit la Lettre de conclusion de l'examen technique de l'ACIA

POUR DIFUSION IMMÉDIATE

21 juillet 2004

(Ottawa, Ontario) – À sa dernière assemblée générale annuelle les 8 et 9 juillet, à Abbotsford en C.-B., le Conseil canadien du porc (CCP) a reçu, pour son programme AQC^{MD}, la Lettre de conclusion de l'examen technique dans le cadre du programme de reconnaissance de la salubrité des aliments à la ferme de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA).

Selon le président du CCP nouvellement élu, M. Clare Schlegel, la conclusion de cet examen technique représente une étape déterminante pour l'industrie porcine canadienne. « Cette lettre, explique-t-il, démontre que le contenu du programme AQC^{MD} est rigoureux et on y reconnaît les efforts fournis par l'industrie. »

M. Schlegel fait également l'éloge des gouvernements du Canada et des provinces pour leur initiative dans ce dossier. « La démarche, souligne-t-il, a rassemblé des spécialistes du fédéral, des provinces et des territoires qui ont examiné en profondeur le contenu de notre programme. Il s'agit là d'un travail fort louable. »

Le programme AQC^{MD} a été lancé en 1998, après plusieurs années de travail de l'équipe technique chargée de sa conception. L'objectif du programme est d'aider les producteurs à faire la preuve, grâce à un programme documenté, qu'ils ont recours à des pratiques de salubrité alimentaire dans leurs exploitations. Le programme AQC^{MD} est fondé sur les principes du modèle HACCP (acronyme anglais pour le système d'Analyse des dangers et de maîtrise des points de contrôle critiques), une approche reconnue à l'échelle internationale dans le domaine de la salubrité des aliments.

On compte actuellement plus de 10 000 fermes qui participent au programme AQC^{MD}. Parmi ces dernières, 6 650 sont entièrement accréditées. Plus de 70 % des porcs mis en marché au Canada proviennent de fermes accréditées.

La présidente du comité consultatif et de l'équipe technique rattachés au programme AQC^{MD}, Mme Liz Samis, estime que la confirmation de la validité du programme au plan technique lui confère une crédibilité additionnelle aux yeux des consommateurs de porcs qui recherchent une viande saine. « Notre gouvernement, ajoute-t-elle, a une excellente réputation en matière de salubrité alimentaire, au Canada comme à l'étranger. Nos clients d'ici et d'ailleurs achètent nos produits en sachant qu'ils proviennent de producteurs qui se préoccupent réellement de la salubrité et de la qualité des aliments qu'ils produisent. »

Dawn Lawrence
National Coordinator
CQA® Program
(306) 460-7970

Catherine Scovil
Executive Associate
(613) 236-9239

Media Contacts:

Clare Schlegel
President
(519) 580-6761

Liz Samis
Chair, CQA® Advisory
Committee & Technical
Working Group
(519) 638-3268