

EVIDENCE

OTTAWA, Thursday, October 27, 2022

The Standing Senate Committee on Fisheries and Oceans met with videoconference this day at 9 a.m. [ET] to examine and report on Canada's seal populations and their effect on Canada's fisheries.

Senator Fabian Manning (*Chair*) in the chair.

[*English*]

The Chair: Good morning, senators. My name is Fabian Manning, I'm a senator from Newfoundland and Labrador, and I have the pleasure to chair this meeting.

Today, we are conducting a meeting of the Standing Senate Committee on Fisheries and Oceans.

Should any technical challenges arise, particularly in relation to interpretation, please signal this to the chair or the clerk, and we will work to resolve the issue.

I would like to take a few moments to ask the members of the committee who have joined the meeting this morning to introduce themselves.

Senator Ravalia: Mohamed-Iqbal Ravalia, Newfoundland and Labrador. Good morning to our witnesses, and we look forward to your testimony.

Senator Cordy: Jane Cordy, Nova Scotia. Welcome.

Senator Francis: Brian Francis, Prince Edward Island.

Senator Busson: Bev Busson, British Columbia, covering the other coast.

The Chair: Thank you, senators. We may have another senator or two joining us, but we are not sure yet.

Before asking and answering questions, I would like to ask members and witnesses in the room to please refrain from leaning in too close to the microphone or remove your earpiece when doing so. This will avoid any sound feedback that could negatively impact the committee staff in the room.

On October 4, 2022, the Standing Senate Committee on Fisheries and Oceans was authorized to examine and report on Canada's seal populations and their effect on Canada's fisheries.

Today, under this mandate, the committee will be hearing from: Isabelle Laberge, Senior Director, Food Safety Division, Canadian Food Inspection Agency; and Kathy Twardak,

TÉMOIGNAGES

OTTAWA, le jeudi 27 octobre 2022

Le Comité sénatorial permanent des pêches et des océans se réunit aujourd'hui, à 9 heures (HE), avec vidéoconférence, afin d'examiner pour en faire rapport les populations de phoques au Canada ainsi que leurs impacts sur les pêches au Canada.

Le sénateur Fabian Manning (*président*) occupe le fauteuil.

[*Traduction*]

Le président : Bonjour, mesdames et messieurs les sénateurs. Je m'appelle Fabian Manning. Je suis un sénateur de Terre-Neuve-et-Labrador et j'ai le plaisir de présider la réunion.

Aujourd'hui, nous tenons une réunion du Comité sénatorial permanent des pêches et des océans.

Si des problèmes techniques surviennent, particulièrement en ce qui a trait à l'interprétation, veuillez le signaler à la présidence ou à la greffière, et nous allons veiller à y remédier.

J'aimerais prendre un instant pour permettre aux membres du comité qui participent à la réunion ce matin de se présenter.

Le sénateur Ravalia : Mohamed-Iqbal Ravalia, de Terre-Neuve-et-Labrador. Bonjour aux témoins. Nous avons hâte d'entendre votre témoignage.

La sénatrice Cordy : Jane Cordy, de la Nouvelle-Écosse. Soyez les bienvenues.

Le sénateur Francis : Brian Francis, de l'Île-du-Prince-Édouard.

La sénatrice Busson : Bev Busson, de la Colombie-Britannique, sur l'autre côte.

Le président : Merci, sénateurs. Il est possible qu'un ou deux autres sénateurs se joignent à nous, mais ce n'est pas encore certain.

En prévision des questions et réponses, j'aimerais demander aux membres du comité et aux témoins qui sont présents dans la salle de ne pas se pencher trop près du microphone ou d'enlever l'écouteur. Cela évitera une réaction acoustique qui pourrait avoir des répercussions sur le personnel du comité dans la salle.

Le 4 octobre 2022, le Comité sénatorial permanent des pêches et des océans a été autorisé à examiner les populations de phoques au Canada ainsi que leurs impacts sur les pêches au Canada et à en faire rapport.

Aujourd'hui, dans le cadre de ce mandat, le comité entendra les témoins suivants : Isabelle Laberge, directrice principale, Division de la salubrité des aliments, Agence canadienne

Director, Food Safety and Consumer Protection Directorate, Canadian Food Inspection Agency.

On behalf of the members of the committee, I thank you for taking the time to join us here today. I understand that Ms. Laberge has opening remarks. Following the presentation, members of the committee will have questions for you. The floor is yours.

Isabelle Laberge, Senior Director, Food Safety Division, Canadian Food Inspection Agency:

Mr. Chair, good morning. I appreciate the opportunity to speak with members of the Standing Senate Committee on Fisheries and Oceans today on seal harvesting for meat. My name is Isabelle Laberge, and I am the Senior Director of the Food Safety Division at the Canadian Food Inspection Agency.

[Translation]

I invite committee members to ask their questions or share their comments in the official language of their choice.

Mr. Chair, today I will provide an overview of the role the Canadian Food Inspection Agency, CFIA, plays in regulating facilities that process seal meat for human consumption.

I would like to begin by stating that Canada is recognized as having one of the most effective food safety systems in the world and has implemented a robust food inspection system under the Safe Food for Canadians Regulations, SFCR, which came into force on January 5, 2019. The SFCR replaced several commodity-specific regulations including the Fish Inspection Regulations, which applied to seal meat.

The new regulations are consistent with international food safety standards, strengthen Canada's food safety system, and enable industry to innovate and create greater market access opportunities for Canadian food products exported abroad, including seal meat.

In Canada, seal meat processors are regulated under both provincial and federal food legislation depending on the level of trade. If the meat is intended to be traded interprovincially or exported, the processor requires a Safe Food for Canadians licence for preparing the seal. If, however, the seal meat stays within the province or territory, the provincial or territorial food legislation applies, as well as certain federal requirements on food safety and labelling. It is worth noting that food inspection

d'inspection des aliments; et Kathy Twardek, directrice, Direction de la salubrité des aliments et de la protection des consommateurs, Agence canadienne d'inspection des aliments.

Au nom des membres du comité, je vous remercie de prendre le temps de comparaître devant nous aujourd'hui. Je crois savoir que Mme Laberge fera une déclaration liminaire. Ensuite, les membres du comité auront des questions à vous poser. La parole est à vous.

Isabelle Laberge, directrice principale, Division de la salubrité des aliments, Agence canadienne d'inspection des aliments :

Monsieur le président, bonjour. Je vous remercie de me donner la possibilité de parler aux membres du Comité sénatorial permanent des pêches et des océans aujourd'hui sur la chasse aux phoques pour sa viande. Je m'appelle Isabelle Laberge et je suis directrice principale de la Division de la salubrité des aliments à l'Agence canadienne d'inspection des aliments.

[Français]

J'invite les membres du comité à poser leurs questions ou à faire part de leurs commentaires dans la langue officielle de leur choix.

Monsieur le président, je donnerai aujourd'hui un aperçu du rôle que joue l'Agence canadienne d'inspection des aliments, l'ACIA, dans la réglementation des établissements qui transforment la viande de phoque destinée à la consommation humaine.

Je tiens d'abord à dire que le système de salubrité des aliments du Canada est reconnu comme l'un des plus efficaces au monde. Ce système robuste a été mis en œuvre en vertu du Règlement sur la salubrité des aliments au Canada, le RSAC, qui est entré en vigueur le 15 janvier 2019. Le RSAC a remplacé plusieurs règlements qui visaient des groupes de denrées alimentaires spécifiques, y compris le Règlement sur l'inspection du poisson, qui s'appliquait à la viande de phoque.

Le nouveau règlement est conforme aux normes internationales relatives à la salubrité des aliments. Il renforce le système de salubrité des aliments du Canada et permet à l'industrie d'innover et de créer de meilleures possibilités d'accès au marché pour les produits alimentaires canadiens exportés à l'étranger, y compris la viande de phoque.

Au Canada, les entreprises de transformation de viande de phoque sont réglementées en vertu de lois provinciales ou fédérales sur les aliments, selon le type de commerce. Si la viande est destinée à un commerce interprovincial ou à l'exportation, l'usine de transformation doit obtenir une licence pour la salubrité des aliments au Canada. Toutefois, si la viande de phoque reste dans la province ou le territoire, c'est la loi provinciale ou territoriale sur les aliments qui s'applique, ainsi

in provincial seal meat facilities is generally carried out by provincial governments, municipalities or regional health authorities.

In federal facilities that process seal meat, the CFIA is responsible for enforcing the Safe Food for Canadians Act and its associated regulations, as well as the Food and Drugs Act. Federally regulated processing plants must follow specific key requirements of the Safe Food for Canadians Regulations, such as holding a Safe Food for Canadians licence to operate their business. These processing plants must also have preventive controls in place, including a written preventive control plan, and meet traceability requirements.

The harvest of seals and the carcass handling practices conducted by seal harvesters are not licensable activities under the Safe Food for Canadians Regulations and, therefore, do not require a Safe Food for Canadian licence or a preventive control plan. However, seal harvesters are required to handle the seal carcass in a manner that prevents contamination, damage or spoilage.

The CFIA administers and enforces federal legislation, but compliance is ultimately the responsibility of food companies. The CFIA verifies their compliance with the legislation by conducting various types of inspections in facilities, including, for example, scheduled risk-based inspections, sampling, and targeted inspections related to food safety investigations.

When there is reason to believe that a food is contaminated or does not follow federal regulations, the CFIA may employ various compliance approaches and will typically initiate a process to investigate and recall products, if necessary.

The CFIA develops and shares guidance materials specifically for the seal meat industry, such as the Code of Practice for the Harvest, Transport, Processing, and Export of Seal Products Intended for Human Consumption; this guidance sets out the controls to put in place, from harvest to final packaging and exporting, to ensure the seal meat is safe for human consumption.

In conclusion, Canada has a robust regulatory foundation and inspection system that supports food safety and consumer protection for all foods, including seal meat. And certainly the

que certaines exigences fédérales concernant la salubrité des aliments et l'étiquetage. Il convient de mentionner que les activités d'inspection des aliments dans les établissements provinciaux sont généralement menées par les gouvernements provinciaux, les municipalités ou les autorités régionales de la santé.

Dans les établissements fédéraux où la viande de phoque est transformée, l'ACIA est responsable de vérifier l'application de la Loi sur la salubrité des aliments au Canada et de son règlement connexe, soit le RSAC, et de la Loi sur les aliments et drogues. Les usines de transformation réglementées par le gouvernement fédéral doivent respecter des exigences précises qui sont stipulées dans le Règlement sur la salubrité des aliments au Canada, comme détenir une licence pour la salubrité des aliments au Canada afin de mener leurs activités. Ces usines de transformation doivent également mettre en place des contrôles préventifs, y compris un plan de contrôle préventif écrit, et satisfaire aux exigences en matière de traçabilité.

La chasse au phoque et les pratiques de manipulation des carcasses suivies par les chasseurs de phoque ne sont pas des activités qui nécessitent une licence fédérale aux termes du Règlement sur la salubrité des aliments au Canada pour ces activités; il n'est donc pas nécessaire de détenir une licence pour la salubrité des aliments au Canada ni un plan de contrôle préventif. Toutefois, les chasseurs de phoque doivent manipuler les carcasses de phoque de manière à prévenir la contamination ou la détérioration.

L'ACIA applique les lois fédérales, mais, en fin de compte, la responsabilité ultime incombe aux entreprises alimentaires. L'ACIA s'assure que ces dernières respectent les lois en menant quelques types d'inspections dans les établissements, y compris, par exemple, des inspections planifiées fondées sur les risques, de l'échantillonnage, des inspections ciblées et des suivis d'enquêtes sur la salubrité alimentaire.

Lorsqu'il y a des raisons de croire qu'un aliment est contaminé ou qu'il n'est pas conforme aux règlements fédéraux, l'ACIA peut adopter diverses approches en matière de conformité. Elle lancera habituellement un processus d'enquête sur la salubrité et pourrait émettre des avis de rappel alimentaire, au besoin.

L'ACIA a élaboré des documents d'orientation propres à l'industrie de la viande de phoque, comme le Code de pratiques pour la chasse au phoque, ainsi que des lignes directrices sur le transport, la transformation et l'exportation de produits dérivés du phoque destinés à la consommation humaine. Ce document d'orientation établit les contrôles à mettre en place, de la chasse jusqu'à l'emballage final et à l'exportation, afin de garantir la salubrité de la viande de phoque destinée à la consommation humaine.

En conclusion, le Canada possède un fondement réglementaire et un système d'inspection solide, qui soutiennent la salubrité des aliments et la protection des consommateurs pour tous les

CFIA values engagement and collaboration to continuously improve and address issues related to seal meat production for human consumption, and food safety more broadly.

Once again, I thank you for giving my colleague and me this opportunity to appear before you.

We look forward to your questions. Thank you.

[English]

The Chair: Thank you, Ms. Laberge, for your opening remarks. I'm sure it's going to raise some questions.

Senator Busson: Thank you very much for a very extensive review of what your agency does. Certainly, I suspect from another perspective, seal harvest is a very small part of a rather large responsibility for your agency. You talked generally about seal meat and the treatment seal meat gets from your agency as far as human consumption and/or export. I wonder if there are any regulations or special rules and procedures when it comes to seal fat or seal protein products that are manufactured. Can you talk about that a little bit if you wouldn't mind?

Ms. Laberge: Yes, certainly. The Safe Food for Canadians Regulations apply to all of the processed meat products derived from seals: obviously, the meat, which is more typical, but there are other sub-products which have some value either in Canada for interprovincial trade and export. This includes seal oil, some typical organs that are of interest, the meat, of course.

Senator Busson: As you answered that question, it raised a question in my mind. During your introduction, you talked about looking for innovative and creative opportunities for products for exports. Could you talk about that comment vis-à-vis the seal harvest and seal products generally? In your agency, what do you see that the exports are and where do they generally go? Please share if you have that information.

Ms. Laberge: Let me address that. We modernized the regulations in a way that leaves more space for innovation. As possible, we are removing regulations that are too prescriptive and not necessarily focussing on the ultimate outcome, the ultimate outcome being food safety. I wouldn't have specific examples for seals, but, generally speaking, during the modernization, we removed a lot of the very detailed or prescriptive regulations. If the regulations have not accounted for some new practices, new products, new commerce, it is already built in that the purpose is outcome-based food safety. It is really up to the industry — the regulated party, the party wishing to

aliments, y compris la viande de phoque. En outre, l'ACIA préconise la collaboration afin d'améliorer continuellement la production de viande de phoque destinée à la consommation humaine et la salubrité des aliments en général, et s'occupe de gérer les problèmes lorsqu'ils surviennent.

Encore une fois, je vous remercie de nous avoir donné l'occasion, à ma collègue et moi, de comparaître devant vous aujourd'hui.

Nous serons ravies de répondre à vos questions. Merci.

[Traduction]

Le président : Merci, madame Laberge pour votre déclaration liminaire. Je suis certain qu'elle suscitera des questions.

La sénatrice Busson : Je vous remercie beaucoup de nous avoir expliqué en détail ce que fait votre agence. Certes, je présume que la chasse aux phoques constitue un aspect très minime de l'importante responsabilité qui incombe à votre agence. Vous avez parlé de la viande de phoque et de la façon dont elle est traitée par votre agence en ce qui a trait à la consommation humaine et à l'exportation. Je me demande s'il existe des règlements ou des règles et des procédures spéciales visant la graisse de phoque ou les produits de protéines du phoque. Pourriez-vous nous en parler un peu, s'il vous plaît?

Mme Laberge : Oui, certainement. Le Règlement sur la salubrité des aliments au Canada s'applique à tous les produits de viande de phoque transformés, à savoir, la viande, qui est plus habituelle, mais aussi des sous-produits qui ont une valeur, que ce soit au Canada, aux fins du commerce interprovincial, ou à l'étranger. Il s'agit notamment de l'huile de phoque, de certains organes qui présentent un intérêt et de la viande, bien entendu.

La sénatrice Busson : Pendant que vous répondiez à la question, une autre question m'est venue en tête. Durant votre exposé, vous avez parlé de trouver des débouchés novateurs pour l'exportation des produits. Pourriez-vous nous en parler à l'égard de la chasse aux phoques et des produits du phoque en général? Quels produits sont exportés et vers quels pays le sont-ils généralement? Pouvez-vous nous fournir cette information si vous l'avez?

Mme Laberge : Permettez-moi de répondre à cela. Nous avons modernisé la réglementation afin de permettre davantage l'innovation. Dans la mesure du possible, nous éliminons les règlements qui sont trop normatifs et qui ne mettent pas nécessairement l'accent sur l'objectif ultime, à savoir la salubrité des aliments. Je n'ai pas d'exemple précis à vous donner concernant les phoques, mais, de façon générale, dans le cadre de la modernisation, nous avons supprimé un grand nombre des règlements très détaillés ou normatifs. Même si un règlement ne tient pas compte de certaines nouvelles pratiques, de nouveaux produits ou de nouveaux échanges commerciaux, il est implicite

engage with the export market — to demonstrate that whatever approach they are using is meeting the outcome.

Of course, in our inspections, our inspectors are trained to navigate with less prescriptive regulations, and they can always obtain technical support from experts within the agency or even elsewhere in the federal government to validate that the approach a specific industry wants to apply is sound and will meet the outcome. That is the theory of the Safe Food for Canadians Regulations, and we are already seeing some opportunities within the industry. Unfortunately, I wouldn't have a specific example for seals. It is a very specific, niche market. As you mentioned, it is one tiny part of the CFIA mandate, but the same approach, the same spirit, would apply. If a company is interested in a new market, new product, there is always that option of working with CFIA and making sure that they can still meet the outcome of their regulations.

Senator Francis: I wonder if you could confirm whether there are any Inuit-owned facilities that are certified to process seal meat for export, and if so, where are these located? Also, are you aware of issues preventing the export of seal products by Inuit to the EU?

Ms. Laberge: This is a very precise question. I don't have the answer for that. We'll have to come back specifically.

Senator Francis: If you could provide that to the clerk.

Ms. Laberge: Maybe what I can say, though, is we are aware of interest for some seal hunting businesses to supply niche markets in the Inuit communities across Canada. I know around Toronto, for example, there is a demand. Now, specifically whether Inuit-owned companies have a federal licence, I don't know. I would need to verify that.

Senator Francis: If you could provide that information to us in writing. Thank you.

The Chair: To our witnesses, any questions that you may be asked this morning that you don't have the answer to, you don't have to worry. You can forward it in writing to the clerk afterwards and that will be fine. We pose the questions, knowing that sometimes you may not have the answer at your fingertips, but that's the process that we follow.

que l'objectif est la salubrité des aliments. Il appartient à l'industrie — l'entité réglementée qui souhaite faire affaire avec un marché d'exportation — de démontrer que son approche permet d'atteindre l'objectif.

Bien entendu, nos inspecteurs sont formés pour travailler avec des règlements moins prescriptifs, et ils peuvent toujours obtenir un soutien technique auprès d'experts de l'agence ou même d'ailleurs au sein du gouvernement fédéral pour s'assurer que l'approche qu'une industrie en particulier souhaite adopter est appropriée et permettra d'atteindre l'objectif. C'est le principe du Règlement sur la salubrité des aliments au Canada. Nous voyons déjà des débouchés au sein de l'industrie. Malheureusement, je n'ai pas d'exemples précis pour les phoques. Il s'agit d'un marché de niche. Comme vous l'avez mentionné, c'est une très petite partie du mandat de l'ACIA, mais l'approche et l'esprit sont les mêmes. Si une entreprise s'intéresse à un nouveau marché, à un nouveau produit, elle a toujours la possibilité de travailler avec l'ACIA pour s'assurer qu'elle puisse atteindre l'objectif de la réglementation.

Le sénateur Francis : Pouvez-vous me dire s'il existe des usines certifiées de transformation de la viande de phoque aux fins d'exportation appartenant à des Inuits, et si c'est le cas, où sont situées ces usines? Par ailleurs, existe-t-il, à votre connaissance, des obstacles à l'exportation des produits du phoque par les Inuits vers des marchés de l'Union européenne?

Mme Laberge : Il s'agit d'une question très précise. Je n'ai pas la réponse. Nous allons devoir vous revenir là-dessus.

Le sénateur Francis : Vous pourrez transmettre cette information à la greffière.

Mme Laberge : Ce que je pourrais dire, par contre, c'est que nous savons que des entreprises de chasse aux phoques souhaitent approvisionner des marchés de niche dans des collectivités inuites au Canada. Je sais qu'il existe une demande dans la région de Toronto, par exemple. Cependant, j'ignore si des entreprises inuites détiennent un permis fédéral. Il faudrait que je vérifie.

Le sénateur Francis : Vous pourriez nous fournir cette information par écrit. Merci.

Le président : Je tiens à dire à nos témoins que, si vous n'avez pas la réponse à certaines des questions que nous vous posons ce matin, ne vous en faites pas. Vous pourrez très bien transmettre la réponse par écrit à la greffière ultérieurement. Nous posons nos questions, sachant bien que, parfois, vous n'aurez peut-être pas la réponse, mais c'est ainsi que nous fonctionnons.

Senator Cordy: Thank you very much for being here. It is not always the area of the department that we hear from a lot, so it's good to hear from you. Did you say there is a demand for seal meat in Toronto? Is that what you said?

Ms. Laberge: What I was mentioning is that we are aware of more and more interest in ways to supply niche products, one of which is seal meat in Inuit communities that are in larger cities. I mentioned Toronto as being one area that I heard of. Those are anecdotes, but we hear of some interest, and we help our inspectors know how to respond to questions, so we are aware of that.

Senator Cordy: I wasn't sure if I misheard. That's why I asked for clarification. Thank you. That is a trivia question we could ask people.

You said you are trying to allow for more innovation within your whole department, including inspection of seal meat and removal of more prescriptive regulation. How easy and quickly can accommodations be made? Sometimes with government regulations you feel like you are trying to steer the *Titanic*. It seems to take a long time. With a lot of discussion now about sealing and the sealing industry, is there a move by the department to act as expeditiously as possible to get any changes in regulations done quickly?

Ms. Laberge: Do you want me to? You go ahead.

Kathy Twardek, Director, Food Safety and Consumer Protection Directorate, Canadian Food Inspection Agency: Yes, I will start.

With the Safe Food for Canadians Act and Regulations coming into force, with rolling coming-into-force dates, in 2019, there were very significant steps in the direction that Isabelle has been talking about. The regulations are much less prescriptive. A lot of prescription was taken out of them, so they are outcome-based. That way of getting to the outcome is where the innovation for companies comes in. They have the chance to find their own way to get there, but they have to get to the outcome.

Senator Cordy: But they can get there?

Ms. Twardek: In different ways.

La sénatrice Cordy : Je vous remercie beaucoup pour votre présence. Nous n'entendons pas souvent parler de cet aspect du travail de l'agence, alors, je suis ravie de vous entendre. Avez-vous dit qu'il y a une demande pour la viande de phoque à Toronto? Est-ce bien ce que vous avez dit?

Mme Laberge : Ce que j'ai dit, c'est que nous savons qu'il existe un intérêt grandissant pour l'approvisionnement des marchés de niche, notamment le marché de la viande de phoque dans des collectivités inuites qui vivent dans des grandes villes. J'ai mentionné Toronto, car c'est l'une des régions dont j'ai entendu parler. Nous en avons entendu parler. Nous avons entendu dire qu'il y a un intérêt, et nous enseignons à nos inspecteurs comment répondre aux questions à cet égard. Nous sommes donc au courant.

La sénatrice Cordy : Je n'étais pas certaine d'avoir bien entendu. C'est pourquoi j'ai demandé des précisions. Merci. C'est une petite question que l'on pourrait poser aux gens.

Vous avez dit qu'au sein de votre agence vous essayez de favoriser l'innovation, notamment en ce qui a trait à l'inspection de la viande de phoque, et vous avez supprimé des règlements normatifs. Dans quelle mesure des modifications aux règlements peuvent-elles être apportées facilement et rapidement? Parfois, lorsqu'il s'agit de modifier la réglementation gouvernementale, on a l'impression que c'est comme essayer de piloter le *Titanic*. On a l'impression qu'il faut beaucoup de temps. Il est amplement question de l'industrie du phoque à l'heure actuelle, alors, est-ce que l'agence a décidé d'agir aussi rapidement que possible pour procéder à la modification de la réglementation?

Mme Laberge : Voulez-vous que je réponde? Allez-y.

Kathy Twardek, directrice, Direction de la salubrité des aliments et de la protection des consommateurs, Agence canadienne d'inspection des aliments : Oui, je vais répondre.

Compte tenu de l'entrée en vigueur de la Loi et du Règlement sur la salubrité des aliments au Canada et des dates d'entrée en vigueur en 2019, des mesures importantes ont été prises dans le sens mentionné par Mme Laberge. La réglementation est beaucoup moins restrictive. De nombreuses prescriptions ont été supprimées, de sorte que la réglementation soit axée sur l'objectif. Les entreprises peuvent faire preuve d'innovation dans la manière d'atteindre l'objectif. Elles ont l'occasion de trouver leur propre façon d'atteindre l'objectif, mais elles doivent l'atteindre.

La sénatrice Cordy : Mais elles sont en mesure de l'atteindre?

Mme Twardek : De différentes façons.

Senator Cordy: When you said that processors are subject to scheduled inspection, I wondered why they are scheduled and not random inspections.

Ms. Laberge: Yes. We have all types of inspections. We do have scheduled inspections but also random, based on risk.

The Chair: As a follow-up to Senator Cordy's questions, in regard to inspections — whether they are targeted or planned — have you any examples to give to us of seal-processing facilities that have been inspected but, for some reason or other, are not living up to the code, if you follow what I'm saying?

Is there any concern by your department in relation to the processing facilities that are available in Canada at the present time? I know they are limited.

Ms. Laberge: We can verify that. Quite frankly, we are not aware of specific concerns with seal meat. Expectations are general hygiene practices. The expectations are actually relatively easy to meet for the industry.

You are probably aware that the meat sector — red meat, poultry — is extremely regulated. We don't have the same level of rigidity in the seal meat industry. It is more like the fish industry, where the general good hygienic practices need to be met — preventive control plans, et cetera.

All to say, we are not aware of specific issues with seal meat, but we can verify if you are interested.

The Chair: I would appreciate that.

Ms. Laberge: Yes.

The Chair: The only concern from your department in relation to inspections has to do with the food products? If there are any other products being produced from the seal, it is not your concern. The only concern that you have is if part of that seal, whatever part it may be, is used for a food product? Am I stating that correctly?

Ms. Twardek: We are interested in the food that comes out of the seal. For a bit of breadth about the agency, we are responsible for plant protection and animal health. I'm not thinking, though, that these apply directly to the question. We are not concerned exclusively with plants and animals that become food. We have broader reach than that. Part of the

La sénatrice Cordy : Quand vous avez dit que les usines de transformation sont assujetties à des inspections planifiées, je me suis demandé pourquoi il s'agit d'inspections planifiées et non pas d'inspections aléatoires.

Mme Laberge : Oui, nous avons différents types d'inspections. Nous avons des inspections planifiées, mais aussi des inspections aléatoires, fondées sur les risques.

Le président : Pour faire suite aux questions de la sénatrice Cordy au sujet des inspections — si elles sont ciblées ou planifiées — avez-vous des exemples à nous donner d'usines de transformation du phoque qui ont été inspectées, mais qui, pour une raison ou une autre, n'ont pas été à la hauteur, si vous voyez ce que je veux dire?

Y a-t-il des inquiétudes au sein de votre agence à l'égard des usines de transformation au Canada à l'heure actuelle? Je sais qu'il n'en existe pas un grand nombre.

Mme Laberge : Nous pouvons vérifier cela. Je dois dire très honnêtement que nous ne sommes pas au courant de préoccupations particulières concernant la viande de phoque. On s'attend des usines qu'elles respectent les pratiques d'hygiène générales. Les attentes sont en fait relativement faciles à respecter pour l'industrie.

Vous savez probablement que le secteur de la transformation de la viande — la viande rouge, la volaille — est extrêmement réglementé. Il n'y a pas le même degré de rigidité dans l'industrie de la viande de phoque. C'est davantage comme dans l'industrie de la transformation du poisson, où les pratiques générales de bonne hygiène doivent être respectées, incluant les plans de contrôle préventif, etc.

Tout cela pour dire que nous ne sommes pas au courant de problèmes en particulier concernant l'industrie de la transformation du phoque, mais nous pouvons vérifier cela si vous le souhaitez.

Le président : Nous vous en serions reconnaissants.

Mme Laberge : D'accord.

Le président : Dans le cadre des inspections, votre agence se penche uniquement sur les produits alimentaires? Elle ne s'occupe pas des autres produits dérivés du phoque. Vous vous préoccupez uniquement des parties du phoque, peu importe lesquelles, utilisées aux fins de produits alimentaires? Est-ce exact?

Mme Twardek : Nous nous intéressons aux aliments dérivés du phoque. En ce qui a trait au travail de l'agence dans son ensemble, il faut savoir qu'elle est responsable de la protection des végétaux et de la santé animale. Je pense que votre question ne porte pas directement sur cette responsabilité. Nous ne nous préoccuons pas exclusivement des végétaux et des animaux qui

mandate is to protect the resource base. I think it is just the food part.

The Chair: Yes. I wondered if just part of the seal was used — a seal oil capsule, as an example — would that fall under your agency, the inspection of that product to be exported or sold?

Ms. Twardek: If it is a natural health product or a drug, it would come under the inspectorate of Health Canada.

The Chair: Thank you.

Senator Ravalia: Does the CFIA offer training to seal harvesters or processors on the code of practice for harvest, transport, processing and export of seal products intended for human consumption? Are you directly involved with that process?

Ms. Laberge: We did not hear the question well.

Senator Ravalia: Do you offer training to seal harvesters or processors on the code of practice for harvest, transport and processing for exported seal products? Do you have some provisions in place that have to be followed before the products can be exported?

Ms. Laberge: The training we offer is for CFIA inspectors. However, we have a lot of guidance for the industry in a written form on our website. We constantly make sure that the guidance is up to date.

Specifically about training, I would say there is no specific training for industry, but the inspectorate will take the time to explain what is required of businesses doing the processing of seal meat. There is always compliance promotion accompanying the regulated parties so they can understand and put in place what they need, what is required for their regulations.

Senator Ravalia: In July 2022, there was a suggestion that avian flu may have been impacting Quebec harvest seals and causing death among these seals. If you hear of a potential outbreak like that, what is your response to that particular seal herd? Do you then send inspectors out to ensure that the quality of the meat is safe and that it hasn't been impacted by an external virus or agent?

Ms. Laberge: Fisheries and Oceans Canada, or DFO, is responsible for the seal population, the health of animals. I know that we have a memorandum of understanding with DFO for

deviennent des aliments. Nous avons un mandat plus large, qui inclut notamment la protection des ressources. Je pense que votre question porte seulement sur les aliments.

Le président : Oui. Je me demande, si seulement une partie du phoque est utilisée — je pense par exemple à des capsules d'huile de phoque —, est-ce qu'il appartient à votre agence d'inspecter ce produit destiné à l'exportation ou à la vente?

Mme Twardek : S'il s'agit d'un produit de santé naturel ou d'un médicament, la responsabilité d'inspecter le produit revient à Santé Canada.

Le président : Merci.

Le sénateur Ravalia : Est-ce que l'ACIA offre une formation aux chasseurs de phoques ou aux transformateurs du phoque relativement au code de pratique de la chasse, du transport, de la transformation et de l'exportation de produits du phoque destinés à la consommation humaine? Participez-vous directement à ce processus?

Mme Laberge : Nous n'avons pas bien entendu la question.

Le sénateur Ravalia : Offrez-vous une formation aux chasseurs de phoques ou aux transformateurs du phoque relativement au code de pratique de la chasse, du transport, de la transformation et de l'exportation de produits du phoque? Existe-t-il des dispositions qui doivent être respectées avant que les produits puissent être exportés?

Mme Laberge : La formation que nous offrons est destinée aux inspecteurs de l'ACIA. Cependant, nous avons de nombreuses directives à l'intention de l'industrie dans notre site Web. Nous vérifions constamment que nos directives sont à jour.

En ce qui a trait à la formation précisément, je dois dire qu'il n'existe aucune formation destinée à l'industrie, mais le personnel d'inspection prend le temps d'expliquer les exigences aux usines de transformation de la viande de phoque. Il s'occupe toujours de promouvoir la conformité auprès des entités réglementées afin qu'elles puissent bien comprendre et mettre en place les mesures nécessaires pour respecter la réglementation.

Le sénateur Ravalia : En juillet 2022, on a laissé entendre que la grippe aviaire pourrait avoir eu une incidence sur la chasse aux phoques au Québec et entraîné le décès de phoques. Si vous entendez parler d'une éclosion potentielle comme celle-là, que faites-vous à l'égard du troupeau de phoques visé? Est-ce que vous procédez à des inspections pour vous assurer que la qualité de la viande est bonne et qu'elle n'a pas été touchée par un virus ou un agent externe?

Mme Laberge : Le ministère des Pêches et des Océans, le MPO, est responsable de la santé des populations de phoques. Je sais que nous avons un protocole d'entente avec le MPO en ce

contaminants in the seal population, specific contaminants that may be indicators of the health of the population.

Specifically, on the avian flu incident, CFIA was working with DFO last summer when those indicators emerged. We were collaborating with DFO to align approaches and make sure that there is complementarity in the response.

As to food safety, avian influenza does not have any effect on human health. There were no concerns raised in terms of the safety of the seal meat. I believe the concerns were more for what effect it could have on the seal population, but also the wild birds. I don't know if I was clear enough in my response.

Senator Ravalia: You have responded.

My final question is related to our export markets. I have heard from some of my own friends who are seal exporters that on occasion, with certain far eastern markets, COVID has allegedly been detected in packaging. That has then led to a holdup in the export and an audit process. In those instances, are you directly involved?

Say there is an allegation that a seal product ended up in the Philippines and the packaging allegedly showed a COVID-positive test and therefore the entire process and company had to be audited before any further products could be exported. How involved are you in that issue?

Ms. Laberge: Those issues are dealt with by our colleagues in international affairs. Many aspects of it come into play. The scientific basis was actually the first concern because during COVID, very early, in the early waves, there was a lot of collaboration with the Public Health Agency of Canada and Health Canada to verify what implications COVID would have on food safety. Very early, we were able to provide enough evidence that COVID was an issue of public health but not of food safety. Some countries saw this a bit differently, and it has caused some additional burden on exports. Our colleagues in international affairs have been addressing those concerns and providing the necessary assurance.

Maybe I should mention, though, that the export market for seal meat is relatively thin. We are aware of Hong Kong, South Korea and Norway, I believe. So it's a relatively limited export market, and we're not talking about large volumes. We're talking about very small volumes. So such incidents would not

qui a trait aux contaminants dans les populations de phoques, des contaminants précis qui peuvent constituer des indicateurs de la santé des populations.

Précisément, en ce qui concerne la grippe aviaire, l'ACIA a travaillé avec le MPO l'été dernier lorsque ces indicateurs ont été révélés. Nous avons collaboré avec le MPO pour harmoniser nos approches et nous assurer que nos mesures soient complémentaires.

Pour ce qui est de la salubrité des aliments, la grippe aviaire n'a aucune incidence sur la santé humaine. Il n'y avait aucune préoccupation sur le plan de la salubrité de la viande de phoque. Je pense que les préoccupations concernaient plutôt l'effet que la maladie pourrait avoir sur les populations de phoques, mais aussi sur les oiseaux sauvages. Je ne sais pas si ma réponse est suffisamment claire.

Le sénateur Ravalia : Oui, vous avez bien répondu.

Ma dernière question porte sur nos marchés d'exportation. Certains de mes amis, qui sont des exportateurs de produits du phoque, m'ont dit qu'il est arrivé que certains marchés d'Extrême-Orient détectent la COVID dans les emballages. Cela a mené à l'arrêt des exportations et à un processus de vérification. Dans ces situations-là, est-ce que vous avez un rôle à jouer directement?

Disons qu'un produit du phoque a été exporté aux Philippines et qu'on prétend avoir détecté la COVID dans l'emballage, et que, par conséquent, l'ensemble du processus et l'entreprise doivent faire l'objet d'une vérification avant que d'autres produits puissent être exportés. Quel rôle avez-vous à jouer dans un tel cas?

Mme Laberge : Ce sont nos collègues des affaires internationales qui s'occupent de ces situations. De nombreux aspects entrent en jeu. Les fondements scientifiques constituaient en fait la principale préoccupation, car durant la pandémie, durant les premières vagues, il y a eu une grande collaboration avec l'Agence de la santé publique du Canada et Santé Canada pour déterminer quelles répercussions aurait la COVID sur la salubrité des aliments. Très tôt, nous avons été en mesure de fournir suffisamment de preuves démontrant que la COVID constituait un problème au chapitre de la santé publique, mais pas de la salubrité des aliments. Certains pays ont vu cela un peu différemment, et cela a causé un fardeau supplémentaire dans le domaine des exportations. Nos collègues des affaires internationales se sont penchés sur les préoccupations et ils ont donné les assurances nécessaires.

Je devrais peut-être mentionner, par contre, que les marchés d'exportation de la viande de phoque sont peu nombreux. Nous savons qu'il y a Hong Kong, la Corée du Sud et la Norvège, si je ne m'abuse. Vu le petit nombre de marchés, il ne s'agit pas de grands volumes. Il est question de très petits volumes. Par

necessarily significantly affect seal meat exporters because it's already very thin.

Senator Ravalia: One would expect that the science would suggest the virus likely doesn't survive on the packaging for any duration. I think that is what has caused some degree of consternation for individuals who are then caught in this audit track, which significantly impacts their earnings and their ability to export.

The Chair: If a company is seeking a market in Hong Kong for a seal food product, your agency would have to give a green light to that company before they start processing the product for export.

What type of system is at play? How robust is it? How does a company get to a point where they can export? I'm wondering about time. If a company arrives on your doorstep today saying they have a product, can you give us a ballpark about how long that would take? What will the process be in order for that company to move ahead?

Ms. Laberge: I won't be able to provide the granularity in terms of timelines, but I will just mention a few basic elements that would be required. First of all, the company needs to acquire a licence under the Safe Food for Canadians Regulations. The licence also comes with a requirement for a written preventive control plan. So they need to be in good order for what is required in the Canadian regulations to be able to export. Those requirements are the same for export or for interprovincial trade.

On top of that, specifically for export — for many other types of food products but for seal meat and other meat products in general — the CFIA would validate the export requirements of the foreign country and negotiate with the country about whether Canada's regulatory system meets those requirements. Before any shipments — before the export starts — there have to be export certificates for every shipment going to the export market.

How long does it take? I'm sure it really depends on where the company is in terms of a degree of readiness to meet the requirements of the Safe Food for Canadians Regulations and the degree of readiness to meet any potential additional requirements from the country receiving the product. When all of this is met, the CFIA can issue an export certificate.

I will turn to my colleague Kathy to see if she wants to add anything to what I said.

Ms. Twardek: I was just thinking what a thorough answer that was. You covered everything.

The Chair: Okay. Thank you.

conséquent, de telles situations n'ont pas nécessairement des répercussions majeures sur les exportations de viande de phoque, car elles ne sont pas considérables.

Le sénateur Ravalia : On s'attendrait à ce que les données scientifiques montrent que le virus ne peut pas survivre sur les emballages pendant très longtemps. Je pense que c'est ce qui consterne les personnes prises dans le processus de vérification, processus qui a une incidence importante sur leurs bénéfices et leur capacité d'exporter.

Le président : Une entreprise qui cherche à vendre un produit alimentaire dérivé du phoque sur le marché de Hong Kong doit obtenir une autorisation auprès de votre agence avant de commencer à transformer le produit en vue de l'exporter.

Pouvez-vous nous décrire le système qui entre en œuvre? Est-il rigoureux? Quelles étapes une entreprise doit-elle franchir avant de pouvoir exporter? Quels sont les délais? Si une entreprise vous disait aujourd'hui qu'elle a un produit à exporter, combien de temps le processus prendrait-il environ? En quoi consiste ce processus?

Mme Laberge : Je ne peux pas vous fournir de détails sur les délais, mais je peux vous donner quelques exigences de base. D'abord, l'entreprise doit obtenir une licence en vertu du Règlement sur la salubrité des aliments au Canada. Pour ce faire, elle doit établir un plan de contrôle préventif écrit. Ainsi, elle doit répondre aux exigences prévues par la réglementation canadienne pour pouvoir exporter. Ces exigences sont les mêmes qu'il s'agisse d'exportation ou de commerce interprovincial.

En outre, aux fins d'exportation — pour divers types de produits alimentaires, y compris la viande de phoque et les produits de viande en général —, l'ACIA vérifie les exigences relatives à l'exportation du pays étranger et elle négocie avec ce pays en vue de déterminer si la réglementation du Canada répond à ces exigences. Avant que l'exportation commence, un certificat d'exportation doit être délivré pour chaque livraison destinée au marché d'exportation.

Combien de temps le processus prend-il? Cela dépend sûrement de la mesure dans laquelle l'entreprise répond aux exigences du Règlement sur la salubrité des aliments au Canada et aux exigences additionnelles du pays d'exportation, ainsi que des mesures qu'il lui reste à prendre pour s'y conformer. Une fois toutes ces exigences remplies, l'ACIA peut délivrer un certificat d'exportation.

Je vais demander à ma collègue, Mme Twardek, si elle a quelque chose à ajouter.

Mme Twardek : Je me disais justement que votre réponse était très détaillée. Vous avez tout dit.

Le président : D'accord, je vous remercie.

Senator McPhedran: You referenced guidelines on the website. Is that the code of practice, or are you referencing something in addition to your code of practice?

My questions are geared to the code of practice, so I'm just trying to understand if there is something else out there in addition to the code of practice.

Ms. Laberge: On the website, we have guidance in general on how to comply with the Safe Food for Canadians Regulations: how to acquire a licence, how to even submit applications, what to expect when an application is received and what the interactions are. All of that is really detailed. But specifically, there is a code of practice and, yes, it's a long name that Kathy might know.

Ms. Twardek: Code of Practice for the Harvest, Transport, Processing, and Export of Seal Products Intended for Human Consumption.

Senator McPhedran: So we're talking about the same thing. When was this code of practice last reviewed and/or amended? How recent is it?

Ms. Laberge: I don't have an answer for that.

The Chair: Could you investigate and get an answer back to us?

Ms. Laberge: Yes.

Senator McPhedran: Thank you. I thought that was an understanding. For anything for which you don't have an answer, we just assume you will follow up. So I won't keep repeating.

I'm trying to understand your code of practice and then how that possibly intersects or duplicates. Are the requirements in your code of practice also in the Marine Mammal Regulations? Is there a significant difference between those two documents in relation to seal meat?

Ms. Laberge: You are referring to two documents?

Senator McPhedran: Yes, Marine Mammal Regulations.

Ms. Twardek: Please jump in at any time, but we're responsible for the products when they become food. I think when they are still animals, it falls under DFO. So that's probably the marine mammal information. What I don't know — but we can find out — is if that guidance was prepared in collaboration with DFO or not.

La sénatrice McPhedran : Vous avez dit que des lignes directrices se trouvaient sur votre site Web. S'agit-il du code de pratiques ou parlez-vous d'autres documents qui s'y ajoutent?

Puisque mes questions concernent le code de pratiques, j'essaie de comprendre s'il y a d'autres documents que celui-là.

Mme Laberge : Le site Web contient des documents d'orientation généraux sur la manière de se conformer au Règlement sur la salubrité des aliments au Canada : comment obtenir une licence, comment soumettre une demande, à quoi s'attendre une fois la demande reçue et en quoi consistent les échanges. Tous ces documents sont très détaillés, mais il existe aussi un code de pratiques spécifique qui porte un long titre; Mme Twardek le connaît peut-être.

Mme Twardek : C'est le Code de pratiques pour la chasse au phoque ainsi que le transport, la transformation et l'exportation de produits dérivés du phoque destinés à la consommation humaine.

La sénatrice McPhedran : Nous parlons donc de la même chose. À quand remonte la dernière modification ou révision du code de pratiques? Le code est-il récent?

Mme Laberge : Je n'ai pas la réponse à cette question.

Le président : Pouvez-vous vous renseigner et nous envoyer la réponse?

Mme Laberge : Oui.

La sénatrice McPhedran : Je vous remercie. Je croyais qu'il était entendu que pour toute question à laquelle vous n'avez pas la réponse, nous tenons pour acquis que vous nous l'enverrez. Je ne vais donc pas le répéter.

J'essaie de comprendre votre code de pratiques et d'établir s'il y a des chevauchements ou des redondances. Les exigences contenues dans votre code de pratiques se trouvent-elles également dans le Règlement sur les mammifères marins? Y a-t-il des différences notables entre ces deux documents en ce qui touche la viande de phoque?

Mme Laberge : Vous parlez de deux documents?

La sénatrice McPhedran : Oui, le Règlement sur les mammifères marins.

Mme Twardek : Sentez-vous libre d'intervenir à tout moment. Nous sommes responsables des produits une fois qu'ils sont transformés en aliments. Quand ce sont encore des animaux, je pense que c'est le MPO qui en est responsable, probablement en vertu du Règlement sur les mammifères marins. Ce que je ne sais pas — mais nous pouvons nous renseigner —, c'est si le document d'orientation a été préparé en collaboration avec le MPO.

Senator McPhedran: As I understand it, appendix 1 of your code of practice does relate to harvesting. It hasn't yet become food, and that's where the question about possible overlap comes in and the question of whether there is any substantial difference between your code of practice and marine mammal regulations.

Ms. Twardek: That's a good question. There is quite a significant amount of detail in that part about how to position the harvest to minimize contamination later. I do note that now we'd have to actually do a bit of background to find out what the collaboration was in that space.

Senator McPhedran: And a comparison if you see any differences. For example, it would be helpful to know if either your code of practice or the regulations actually have different standards or different requirements from each other.

Ms. Twardek: Right. I will note that it is a code of practice. It sets out good manufacturing practices, in this case good harvesting practices, to get to a positive outcome.

Senator McPhedran: If I'm understanding your point, your code of practice would not equal a formal set of legislated regulations?

Ms. Twardek: Right. We talked about outcome-based, and this is a way to get to that outcome.

Senator McPhedran: Okay. Then, that raises an interesting question, because where you come across contraventions or not meeting the standards set out in your code of practice, what do you do? It's not legislated. It's a set of recommendations, essentially. What happens?

Ms. Twardek: The basis is that there are different ways to get to the outcome. If someone doesn't particularly follow that way but they can demonstrate that they have met the outcome, they have demonstrated it, then they'll be in compliance. The only caveat I would say — and I'm saying this generally — is that there could be, in certain circumstances, a particular prescriptive rule. We have outcome-based rules, but we have some rules that are —

Senator McPhedran: Rigid?

Ms. Twardek: Not rigid, no. Precise. I can think of it in particular in the labelling space.

Senator McPhedran: When you say the outcome, the outcome that matters here is the approval, is reaching clearance from your department?

Ms. Twardek: And behind that, the outcome is safe food.

La sénatrice McPhedran : Si je comprends bien, l'annexe 1 du code de pratiques traite de la chasse. Puisque l'animal n'est pas encore un aliment, c'est là que la question concernant les chevauchements se pose, ainsi que la question relative aux différences notables entre votre code de pratiques et le Règlement sur les mammifères marins.

Mme Twardek : C'est une bonne question. Cette annexe contient beaucoup de détails sur les mesures à prendre durant la chasse pour éviter la contamination ultérieure. Il faudrait que nous creusions un peu pour savoir s'il y a eu de la collaboration à cet égard.

La sénatrice McPhedran : Je vous demanderais également de les comparer pour voir s'il y a des différences entre les deux. Par exemple, ce serait utile de savoir si le code de pratiques et le règlement contiennent des normes ou des exigences différentes.

Mme Twardek : D'accord. Je tiens à souligner, toutefois, qu'il s'agit d'un code de pratiques. Il présente de bonnes pratiques de fabrication, ou de chasse en l'occurrence, dans le but d'obtenir un résultat positif.

La sénatrice McPhedran : Si je comprends bien ce que vous dites, votre code de pratiques n'équivaut pas à un règlement officiel.

Mme Twardek : C'est exact. Nous avons parlé des mesures axées sur le résultat; c'est une façon d'obtenir le résultat voulu.

La sénatrice McPhedran : D'accord. Cela soulève une question intéressante : si quelqu'un contrevient ou ne répond pas aux normes présentées dans votre code de pratiques, que faites-vous? Ce n'est pas un règlement, ce n'est qu'un ensemble de recommandations. Que faites-vous en pareil cas?

Mme Twardek : Nous partons du principe qu'il y a différentes façons d'obtenir le résultat voulu. Si quelqu'un a recours à d'autres pratiques, mais est en mesure de démontrer qu'il a atteint le résultat voulu, il est en conformité. La seule mise en garde que j'émettrais — et je le dis de façon générale —, c'est qu'il se peut que des règles normatives particulières s'appliquent dans certaines circonstances. Nous avons des règles axées sur le résultat, mais nous avons aussi des règles...

La sénatrice McPhedran : Strictes?

Mme Twardek : Non, pas strictes; précises. Je pense notamment à l'étiquetage.

La sénatrice McPhedran : Quand vous dites « le résultat », vous parlez de l'approbation, de l'obtention de l'autorisation de la part de votre ministère?

Mme Twardek : Au-delà de cela, le résultat est la salubrité des aliments.

Senator McPhedran: Right. Presumably, your approval is granted because it is considered safe. Okay. Thank you.

Also in the code of practice, there are requirements for vessels and the storage requirements on the vessels. Again, this is a comparative question. How does the code of practice, that section, relate to requirements from other sets of regulations from other departments as they affect other Canadian fisheries? Do they differ?

Ms. Twardek: Great question. I think that's a very similar answer. I'm picturing the Coast Guard actually. It would be a follow-up to see how the annexes were created.

Senator McPhedran: Okay, great. Just to be clear, it's a focus on the vessels.

Ms. Laberge: If I can add, codes of practice — and I would assume this one as well — they are aligned with very general, good, hygienic practices that are recognized internationally. They come from a basis that is understood, generally speaking, by regulators across the world, like food hygiene specialists. They are really based specifically on what is expected of food safety in countries in the world, like do not cross-contaminate, keep clean conveyers, keep the cold chain. They are really basic food hygiene principles. I would assume that we're talking about the commonalities that would not necessarily show disparity with other sets of regulations. I don't know if I'm clear.

Senator McPhedran: Just to pursue this a little more. I'm trying to envision in my mind what happens when you have notice of some concern that gets expressed about the processing, but you have your standard met. There is a concern expressed about perhaps some methodology that is being applied further down the chain of production, but you look at your approval and you see that the product meets your safety standards. Is that the end of it? I mean, even if a concern is expressed, but you see that the outcome, as you put it, is a product that is safe by your standards? The approval is there, but there are concerns expressed. What do you do? Do you send out inspectors? Do you make a note in the file? How do you respond to that?

Ms. Laberge: The outcome that is to be met is definitely for food to be safe on a consistent basis so. There is a lot of focus placed on what the control measures are and if they are stringent enough to deliver safe products on an ongoing basis. It's really not about looking at if one specific food is safe, but if the way of producing the food is sound, we can assume that the end product will be safe. The CFIA does not inspect every single food. We are focusing on the behaviour, how the industry puts in place all of the necessary controls to deliver a safe food.

La sénatrice McPhedran : Oui, je présume que le ministère donne son autorisation parce qu'il juge le produit salubre. D'accord, merci.

Le code de pratiques comprend aussi des exigences relatives aux bateaux et à l'entreposage à bord des bateaux. J'ai une autre question de comparaison. Les exigences contenues dans cette partie du code de pratiques sont-elles comparables à celles prévues par les règlements pris par différents ministères par rapport aux autres pêcheries canadiennes? Sont-elles différentes?

Mme Twardek : C'est une très bonne question. La réponse est probablement très semblable. Je pense à la Garde côtière, en fait. Nous allons nous renseigner sur la manière dont les annexes ont été créées.

La sénatrice McPhedran : D'accord, très bien. Je précise que la question se rapporte aux bateaux.

Mme Laberge : Si vous me permettez, j'aimerais ajouter que les codes de pratiques — y compris celui-ci, je présume — s'alignent sur les bonnes pratiques générales de salubrité reconnues à l'échelle internationale. En règle générale, ils sont fondés sur des principes compris par les autorités de réglementation partout dans le monde, comme les spécialistes de la salubrité des aliments. Plus précisément, ils sont fondés sur les normes à respecter pour assurer la salubrité des aliments partout dans le monde; par exemple, éviter toute contamination croisée, garder les convoyeurs propres, ne pas rompre la chaîne du froid. Il s'agit de principes de base touchant la salubrité des aliments. Je présume que ce sont des points communs et qu'il n'y aurait pas de différences entre le code de pratiques et les autres règlements. Je ne sais pas si je m'exprime clairement.

La sénatrice McPhedran : J'aimerais creuser un peu plus. J'essaie de comprendre ce qu'il arrive quand des préoccupations relatives à la transformation sont portées à votre attention, mais que vos normes sont respectées. Disons qu'une préoccupation est soulevée concernant une méthode employée plus loin dans la chaîne de production, mais que d'après l'approbation que vous avez donnée, le produit répond à vos normes de salubrité. Est-ce la fin de l'affaire? Même si une préoccupation a été exprimée, le résultat, comme vous le dites, est un produit salubre selon vos normes. L'approbation a été donnée, mais il y a des préoccupations. Que faites-vous? Envoyez-vous des inspecteurs? Ajoutez-vous une note au dossier? Comment réagissez-vous?

Mme Laberge : Il ne fait aucun doute que le résultat voulu est la salubrité constante des aliments. Par conséquent, une grande importance est accordée aux mesures de contrôle, qui doivent être assez rigoureuses pour assurer la production d'aliments sains en tout temps. La question n'est pas de savoir si un aliment en particulier est sain; si la méthode de production de l'aliment est sûre, on peut en déduire que le produit final sera sain. L'ACIA n'inspecte pas chaque produit alimentaire. Elle se concentre sur le comportement : l'industrie

In that sense, how an inspector will follow up will be more looking at the process, looking at the preventive control plans and identifying areas of improvement. It's a continuous process. Some companies will have regular visits from an inspector and will have places to focus attention and improvement, so it's a continuous process. But there are situations where an inspector will need to request a corrective measure immediately. It does happen every once in a while where activities must stop, something must be corrected, and during that period the company needs to work diligently to bring the practices back under compliance. There is a vast degree of different ways, and it is always based on a level of degree and harm and the seriousness of the problem. There is always that judgment applied by inspectors.

Senator McPhedran: Thank you. My question was somewhat different. I was asking about complaints, and I was asking about what happens when you get a complaint, even though you look at your outcome and the product has been approved by you.

Ms. Twardek: Something that my colleague mentioned is really pertinent in answering that question. It's a continuous process, and things can change. Somebody may be licensed and have even exported, but it doesn't mean that something couldn't go wrong in their system.

In the case of a complaint, we would look at the type of complaint, the nature of the complaint, because there can be a broad range of types of complaints. We would look at the nature of the complaint, and depending on the risk that it could pose, an inspector may go out and do an inspection.

To pick up on what Isabelle has said, in doing that inspection, they may find something has gone amiss and needs to be put back on track, or they might find that everything is running just fine and the complaint isn't valid. There could be any number of outcomes.

Does that help?

Senator McPhedran: Yes. One last clarification. If I'm understanding you correctly, you do receive complaints and only on some occasions does an inspector go out? There is a process that happens to evaluate the complaint and to make a decision as to whether or not that complaint is going to trigger an inspection?

Ms. Twardek: Yes.

Senator McPhedran: Thank you.

The Chair: Before going to Senator Busson, I realize that the amount of seal meat processed in Canada is very limited. We're not talking about a large amount of seal meat being processed,

prend-elle toutes les mesures de contrôle nécessaires pour assurer la salubrité des aliments qu'elle produit?

Ainsi, les inspecteurs examinent plutôt les processus; ils étudient les plans de contrôle préventif et trouvent des points à améliorer. Il s'agit d'un processus continu. Certaines entreprises reçoivent régulièrement la visite d'inspecteurs, et une attention particulière est portée à des secteurs précis en vue de les améliorer; il s'agit donc d'un processus continu. Toutefois, il existe des situations dans lesquelles les inspecteurs doivent demander que des mesures correctives soient prises sur-le-champ. Il arrive parfois que les activités doivent être interrompues en attendant que des changements soient apportés. Durant cette période, l'entreprise doit travailler avec diligence pour que ses pratiques répondent à nouveau aux exigences. Les façons de procéder sont nombreuses et diverses, et elles dépendent toujours des dommages et de la gravité du problème. Les inspecteurs doivent toujours faire appel à leur jugement.

La sénatrice McPhedran : Merci. Ce n'était pas tout à fait ma question. Je voulais savoir ce qui se passe lorsque vous recevez une plainte une fois le produit approuvé.

Mme Twardek : Ma collègue a soulevé un point très pertinent en réponse à cette question. Il s'agit d'un processus continu et la situation peut changer. Il se peut qu'une personne ait un permis et exporte ses produits, puis qu'elle ait un problème avec son système.

Lorsqu'une plainte est déposée, nous en examinons la nature, parce qu'elles peuvent être de divers types. En cas de risque, un inspecteur peut procéder à une vérification.

Pour revenir à ce que disait Mme Laberge, l'enquêteur peut détecter un problème à régler ou peut juger que tout est conforme et que la plainte n'est pas fondée. Les conclusions varient.

Est-ce que j'ai bien répondu à votre question?

La sénatrice McPhedran : Oui. J'aimerais obtenir une dernière explication. Si je comprends bien, les plaintes ne donnent pas toutes lieu à une inspection. Il y a un processus d'évaluation des plaintes afin de déterminer si une inspection est requise ou non?

Mme Twardek : Oui.

La sénatrice McPhedran : Merci.

Le président : Avant de vous céder la parole, sénatrice Busson, je réalise que la quantité de viande de phoque transformée au Canada est très limitée. On ne parle pas de

especially for export. We are not talking about interprovincial for export.

In the recent past — when I say “recent past,” a half-dozen years or so — have there been any concerns raised with your agency in relation to a product that is processed here for export? I realize the numbers are small. Have there been any issues raised in the last six or eight years that you are aware of in relation to a product that had been processed here, whether interprovincially or for international trade?

Ms. Laberge: Well, we’re not aware of any such issues. We can verify if you would like.

The Chair: Okay. Senator Busson.

Senator Busson: Thank you very much. Thanks again for this very interesting look into the work that you do and the important work that you do around food security in Canada and elsewhere.

Some of the research that’s been supplied to us suggests that it’s not a big part of your work and not a big part of Canadian exports of meat, but one of the things that I was curious about when you were talking about the export of seal meat to other countries is whether you knew what form the meat took as it was exported; is it generally frozen, dried? Is there a specific form of export that people are looking for for meat?

Some of the research that we have been supplied says that Burkina Faso is a receiver of that product as an export from Canada, which suggests to me that that’s probably a minimal amount of meat product that goes to a very small country. I’m wondering — it’s sort of a double question — whether you know how many other places in the world the meat is exported to and, again, what form that takes as it’s exported?

Ms. Laberge: It’s a very good question. Forms of export product like seal oil and seal meat — Is it frozen or dried? Is it canned meat? We don’t have that information. The three places where there is an export market and from which we obtain information from our international colleagues are Hong Kong, South Korea and Norway. But it’s far, right? I assume it’s possibly not in a fresh meat state. We can verify that.

Senator Busson: To supplement that question, Mr. Chair, if I could. Again, you may not be the right people to be asking this question, as it’s a bit of a cause-and-effect question: Is it the fact that we export very little seal meat to countries around the world because we don’t have a big harvest, or is it a demand question, that nobody needs or is looking for that kind of meat product, therefore, we don’t produce it?

quantités importantes, surtout pour l’exportation. On ne parle pas d’exportation interprovinciale.

Au cours des dernières années — disons au cours des six dernières années —, est-ce qu’il y a eu des préoccupations relatives à un produit transformé ici aux fins de l’exportation? Je comprends qu’il s’agit d’une petite production. Y a-t-il eu des préoccupations au cours des six à huit dernières années au sujet de produits transformés ici, que ce soit pour le commerce interprovincial ou international?

Mme Laberge : Pas à ce que je sache. Nous pourrions vérifier.

Le président : D’accord. Sénatrice Busson, vous avez la parole.

La sénatrice Busson : Merci beaucoup. Nous vous remercions à nouveau de nous transmettre ces renseignements et aussi pour le travail important que vous faites en vue d’assurer la salubrité alimentaire au Canada et ailleurs.

Selon les recherches qui nous ont été fournies, la viande de phoque ne représente pas une part importante des exportations de viande canadienne, mais j’aimerais savoir sous quelle forme elle est exportée : est-ce qu’elle est surgelée ou déshydratée?

Toujours selon les recherches fournies, la viande de phoque est notamment exportée vers le Burkina Faso, ce qui donne à penser qu’il s’agit probablement d’une petite quantité de viande destinée à un très petit pays. Ma question est en deux volets : savez-vous vers combien de pays la viande de phoque est exportée? Sous quelle forme est-elle exportée?

Mme Laberge : C’est une très bonne question. La forme du produit exporté, comme l’huile ou la viande de phoque... Est-ce qu’elle est surgelée, déshydratée, en conserve? Nous n’avons pas cette information. Les trois endroits vers lesquels nous exportons la viande de phoque et pour lesquels nos collègues à l’international peuvent nous fournir des renseignements sont Hong Kong, la Corée du Sud et la Norvège. Ces destinations sont loin de nous. Je suppose qu’on n’y exporte pas de viande fraîche. Nous pourrions obtenir cette information.

La sénatrice Busson : Monsieur le président, si vous me le permettez, j’aimerais poser une question complémentaire. Vous n’êtes peut-être pas les bonnes personnes à qui poser cette question, puisqu’il s’agit en quelque sorte d’une cause à effet : est-ce qu’on exporte peu de viande de phoque vers d’autres pays parce que nous n’en avons pas beaucoup ou parce qu’il n’y a pas de demande pour ce produit?

It's a backhanded way of asking do you think that, if there was more product available, inspected and certified for export, would there be more markets for these products?

Ms. Laberge: Yes. This is outside our area of expertise, definitely. We could give you our gut feeling, but it's probably not most helpful. It's a very niche market, seal meat. Even in Canada, not everybody eats that. I would tend to think it's such a unique product. Let's take this back and see how we can obtain that information for you.

Senator Busson: Thank you.

Ms. Twardek: If I might just add, as you are asking the question, I am wondering who the best person is to ask that of. Because it's seals that we're talking about, it could be DFO. I'm not 100% sure. It's along market development lines, so a department in that kind of an area.

The Chair: Thank you to our senators. Thank you to our witnesses.

It is interesting, as chair, listening to your answers and understanding why we have questions, because we're dealing with your agency, Health Canada, Fisheries and Oceans Canada, Global Affairs Canada, Public Health Agency of Canada, everybody has a part to play. Trying to find an avenue where we can all drive in one direction to help the industry is where we're coming from.

I understand why it's difficult for processors and harvesters to try to determine where the future is in this industry when everybody plays a part in trying to develop it. Hopefully, we'll find some answers as we go forward.

Thank you for your time again this morning on behalf of the committee. It's a different aspect of the industry, having you here, but it's been interesting to learn things from you.

We trust that the few answers you didn't have at your fingertips this morning, that you will forward them to our clerk as soon as you determine what they are. Thank you for that.

(The committee adjourned.)

C'est une façon de vous demander si une offre accrue du produit inspecté et attesté aux fins de l'exportation donnerait lieu à une ouverture vers d'autres marchés.

Mme Laberge : Oui, c'est en dehors de notre champ d'expertise. Nous pourrions vous donner notre avis sur le sujet, mais il ne vous serait probablement pas utile. C'est un marché très niché. Même au Canada, ce n'est pas tout le monde qui mange de la viande de phoque. Je crois que c'est un produit vraiment unique. Nous pourrions tenter d'obtenir cette information pour vous.

La sénatrice Busson : Merci.

Mme Twardek : Si vous me le permettez, puisque vous posez la question, je me demande qui serait le mieux placé pour y répondre. Comme il s'agit du phoque, ce serait peut-être aux représentants du ministère des Pêches et des Océans. Je n'en suis pas tout à fait certaine. La question porte sur le développement du marché, alors il faudrait poser la question à un ministère dans ce domaine.

Le président : Mesdames et messieurs les sénateurs, merci. Je remercie également nos témoins.

C'est intéressant, en tant que président, d'entendre vos réponses et de comprendre d'où viennent nos questions, parce que tout le monde a un rôle à jouer dans ce domaine : votre agence, Santé Canada, Pêches et Océans Canada, Affaires mondiales Canada et l'Agence de la santé publique du Canada. Il faut trouver une façon d'aller tous dans la même direction pour aider l'industrie. C'est notre objectif.

Je comprends qu'il est difficile pour les fabricants de produits alimentaires et les chasseurs de prédire l'avenir de l'industrie alors que tout le monde a un rôle à jouer pour la faire avancer. J'espère que nous trouverons les réponses au fil de notre étude.

Nous vous remercions d'avoir pris le temps de témoigner devant nous ce matin. Nous avons connu un autre volet de l'industrie et c'était intéressant de vous entendre.

Nous vous demandons de bien vouloir transmettre à la greffière les réponses que vous n'avez pas pu nous fournir ce matin dès que vous les aurez; nous vous en remercions.

(La séance est levée.)