



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



S

Tema 5 del programa

Documento de sala 13

Conferencia Regional FAO/OMS sobre Inocuidad de los Alimentos para las Américas y el Caribe

San José, Costa Rica, 6-9 de diciembre de 2005

EL SISTEMA REGLAMENTARIO DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA EN CANADÁ¹ (Preparado por Canadá)

I. INTRODUCCIÓN

Canadá ha desarrollado un sistema reglamentario integral para la inocuidad alimentaria que es lo suficientemente riguroso como para proteger hoy día a los consumidores y a la vez capaz de responder a los desafíos del futuro. El sistema tiene la suficiente flexibilidad como para mantenerse al día con los rápidos cambios en la naturaleza de los alimentos, el incremento en la globalización del comercio, y los cambios en las expectativas del público.

El sistema reglamentario de Canadá para la inocuidad alimentaria observa tres principios fundamentales: la salud de la población debe continuar siendo la primera prioridad; las decisiones de políticas deben estar basadas en evidencias científicas; y todos los sectores y jurisdicciones deben colaborar para proteger a los consumidores.

El sistema reglamentario de Canadá para la inocuidad alimentaria opera en un contexto de múltiples jurisdicciones involucrando a las autoridades federales, provinciales, territoriales y municipales. La inocuidad alimentaria es una responsabilidad compartida entre todas las partes interesadas en el continuo alimentario (por ejemplo, productores de piensos, productores primarios, elaboradores de alimentos, operarios, distribuidores, minoristas y consumidores). Por lo tanto, es esencial la colaboración y la cooperación de todas las partes interesadas con las autoridades federales, provinciales y territoriales para crear y mantener un sistema reglamentario sólido respecto a la inocuidad alimentaria. Los gobiernos colaboran en asuntos de políticas y operacionales, tales como la inspección de alimentos, para ofrecer una implementación efectiva y eficiente de programas, y las asociaciones de la industria, las universidades, y los consumidores contribuyen a esta tarea.

II. RESEÑA DE LOS SISTEMAS REGLAMENTARIOS PARA LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

El Gobierno de Canadá juega un papel fundamental, pero no exclusivo, en la protección de la salud, incluyendo la inocuidad alimentaria. La colaboración de todas las partes interesadas en el continuo alimentario es esencial para asegurar un enfoque comprensivo e integral que permita disponer de un suministro de alimentos inocuos y nutritivos. La industria tiene la responsabilidad primaria respecto a la

¹ Presentado por el Departamento de Salud de Canadá (*Health Canada*) y la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (*Canadian Food Inspection Agency*)

inocuidad de sus productos y de proveer información adecuada que permita a los consumidores realizar decisiones informadas. El gobierno tiene la responsabilidad primaria de identificar riesgos para la salud asociados con el suministro alimentario, evaluar la severidad y probabilidad de daños y perjuicios, y desarrollar estrategias nacionales para manejar los riesgos. Los consumidores tienen el derecho de ser informados respecto a los riesgos para la salud y los beneficios asociados con los alimentos, y tienen la responsabilidad de utilizar dicha información.

Estructura legal

La principal legislación federal que cubre la inocuidad alimentaria es el “Acta de Alimentos y Drogas” (*Food and Drugs Act*). Esta *Acta* prohíbe la manufactura o venta en Canadá de todo producto alimentario peligroso o adulterado. El *Acta*, que deriva su autoridad del código penal, está suplementada por reglamentos diseñados para asegurar la inocuidad y la calidad nutricional de los alimentos. Otras leyes federales respecto al comercio pueden hacer referencia al *Acta* y estipular requisitos adicionales. Ejemplos de esto incluyen el “Acta de Canadá para Productos Agrícolas” (*Canada Agricultural Products Act*), el “Acta para Inspecciones de Carne” (*Meat Inspection Act*), el “Acta para Inspecciones de Pescados” (*Fish Inspection Act*), el “Acta de Semillas” (*Seeds Act*), el “Acta de Fertilizantes” (*Fertilizer Act*) y el “Acta de Piensos” (*Feeds Act*). El “Acta sobre Productos para Control de Plagas” (*Pest Control Products Act*) también contribuye a la estructura reglamentaria. Dado que se sabe que las enfermedades de los animales pueden tener un impacto sobre la inocuidad de los alimentos y de los productos que provienen del ganado, el “Acta de Sanidad Animal” (*Health of Animals Act*), administrada por la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (*Canadian Food Inspection Agency - CFIA*), es también un instrumento legal importante para dar mayor seguridad de inocuidad en el suministro alimentario.

El Departamento de Salud de Canadá (HC - *Health Canada*) está desarrollando una propuesta para renovar la legislación federal de protección de la salud. Una nueva legislación de protección de la salud reemplazaría varias Actas que tienen por objeto responder a riesgos para la salud, incluyendo el “Acta de Alimentos y Drogas” (*Food and Drugs Act*). Dado que el HC y la CFIA tienen responsabilidades compartidas respecto a la inocuidad alimentaria, ambas organizaciones están particularmente interesadas en desarrollar disposiciones específicas. Una de ellas en particular cubre el concepto de un requisito general de inocuidad, que lograría alcanzar dos objetivos importantes: definir mejor las responsabilidades del elaborador de un producto (incluyendo el importador) y de las otras partes involucradas en la cadena de suministro; y asegurar que el sistema de control de los alimentos tenga la autoridad legal para responder de manera consistente y efectiva a los riesgos para la salud que se presentan a lo largo de todo el ciclo de vida del producto.

El Departamento de Salud de Canadá es responsable de administrar las disposiciones de inocuidad alimentaria del “Acta de Alimentos y Drogas”. La CFIA es responsable de hacer cumplir el Acta y los Reglamentos y de administrar y hacer cumplir la legislación federal sobre el comercio respecto a la inocuidad y calidad de los alimentos. En un esfuerzo por simplificar las actividades para hacer cumplir la legislación, que actualmente se encuentra en varios estatutos sobre productos básicos, la CFIA ha presentado al Parlamento una nueva “Acta de la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos respecto al Cumplimiento” (*Canadian Food Inspection Agency Enforcement Act*) que proveerá la autoridad reglamentaria respecto a los poderes de inspección de la CFIA y el hacer cumplir las Actas que caen bajo su responsabilidad.

Las provincias y los territorios establecen legislaciones que gobiernan los productos producidos y vendidos dentro de sus respectivas jurisdicciones. Estas leyes complementan los estatutos federales. También existe legislación para gobernar la producción animal, las prácticas agrícolas, y el otorgamiento de

licencias para establecimientos cárnicos y lecheros que venden sus productos dentro de la misma provincia. Los programas de inspección de todas las provincias y territorios se aplican a los establecimientos de elaboración de alimentos y de servicios alimentarios, los establecimientos de venta de alimentos al por menor, los hospitales, los asilos de ancianos, las cocinas comunitarias, y los bancos de alimentos dentro de cada provincia. Las legislaciones provinciales y territoriales también autorizan a las municipalidades a establecer estatutos que afectan la inspección de alimentos.

Debido a que en Canadá el poder legislativo no puede ser delegado de un nivel de gobierno a otro, los gobiernos colaboran en áreas de jurisdicción compartida, tales como la inspección de alimentos, y establecen alianzas para asegurar la implementación efectiva y eficaz de programas.

Estructura institucional

Las agencias reglamentarias federales que tienen responsabilidad por los alimentos son el Departamento de Salud de Canadá (HC) y la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA). Además, la Agencia de Salud Pública de Canadá (*Public Health Agency of Canada* - PHAC) y el Departamento de Agricultura de Canadá (*Agriculture and Agri-Food Canada* - AAFC) juegan un importante papel de apoyo.

HC establece las normas y políticas que gobiernan la inocuidad y la calidad nutricional de todos los alimentos que se venden en Canadá. Específicamente, el Departamento de Salud está involucrado en la investigación, la revisión previa a la comercialización, y la evaluación de todos los asuntos relacionados a la inocuidad alimentaria, la nutrición, y la reglamentación y registro de los productos para control de plagas y de los medicamentos veterinarios. Para asegurarse que el sistema federal sea uno con controles y balances, el HC tiene la responsabilidad de evaluar la efectividad de las actividades de inocuidad alimentaria de la CFIA.

La CFIA es responsable de hacer cumplir las políticas y normas establecidas por el Departamento de Salud, tanto como de toda la inspección de alimentos bajo mandato federal, el acatamiento, y los servicios de cuarentena. La CFIA diseña, desarrolla y maneja las normas de servicio y los programas relacionados con la inspección, incluyendo el proveer apoyo de laboratorio. También negocia alianzas con otros niveles de gobierno, tanto como con la industria y los socios comerciales, respecto los programas de inspección y de acatamiento, y provee apoyo de laboratorio para las actividades de inspección, acatamiento y cuarentena.

La PHAC es responsable de la vigilancia respecto a las enfermedades de los seres humanos acarreadas por los alimentos y por el agua y de las enfermedades entéricas, proveyendo experiencia integral y apoyo a las investigaciones epidemiológicas y microbiológicas. Estas actividades de vigilancia proveen un sistema para la detección y la alerta tempranas y una base para evaluar las estrategias de control de inocuidad alimentaria.

El mandato del AAFC es proveer información, investigación, tecnología, políticas y programas para lograr la inocuidad del sistema de alimentación, la salud del medio ambiente, y la innovación para el desarrollo. Muchos programas de la CFIA están basados en políticas desarrolladas en conjunto con el AAFC. El AAFC trabaja con la industria agropecuaria para desarrollar, por medio de varios incentivos y programas, la capacidad, las herramientas, y las prácticas que conduzcan a avanzar los objetivos de inocuidad alimentaria.

Legislaciones complementarias, provinciales y territoriales, gobiernan los alimentos producidos y vendidos dentro de sus jurisdicciones, incluyendo la vigilancia, las investigaciones y el hacerlas cumplir respecto a la inocuidad alimentaria. Las provincias y los territorios son a menudo los primeros en ser notificados de potenciales enfermedades acarreadas por los alimentos y juegan por lo tanto un papel integral en el sistema reglamentario para la inocuidad alimentaria. El éxito del sistema depende de una estrecha relación de trabajo entre las autoridades federales, provinciales y territoriales, la industria, y los consumidores.

Vínculos operacionales

El HC y la CFIA han establecido un Memorando de Entendimiento (MOU) que reseña sus respectivos papeles y responsabilidades, y que establece principios y mecanismos para una relación de trabajo efectiva. Una “Estructura de los Papeles y las Responsabilidades” detalla las responsabilidades del HC y la CFIA para cada elemento del programa federal de inocuidad alimentaria y el sistema de inspección. Se han establecido mecanismos de colaboración entre el HC y la CFIA por medio de la creación de un “Comité Conjunto HC/CFIA de Inocuidad Alimentaria y Nutrición”, que provee orientación general y liderazgo respecto a políticas y direcciones estratégicas para el sistema reglamentario federal de inocuidad alimentaria y nutrición. Este comité es a nivel de altos ejecutivos, asegurando una coordinación efectiva de las actividades federales. La CFIA y el HC han también establecido un Memorando de Entendimiento con sus contrapartes federales y territoriales respecto a responsabilidades compartidas, tales como las actividades de inspección y las investigaciones respecto a enfermedades transmitidas por los alimentos.

Proceso de análisis de riesgos

El proceso de análisis de riesgos consiste de tres elementos: la evaluación de riesgos; el manejo de riesgos; y la comunicación de riesgos, siendo la base sobre la cual se basan las políticas de inocuidad alimentaria de Canadá. La “Estructura de Toma de Decisiones” del HC, y la “Estructura de Análisis de Riesgos” de la CFIA proveen un enfoque estructurado y sistemático para identificar, evaluar y manejar los riesgos de salud y enfatizar las consultas y las comunicaciones con las partes involucradas. Son también compatibles y consistentes con los enfoques desarrollados a nivel internacional por la Comisión del Codex Alimentarius, y con las orientaciones sobre el análisis de riesgos de inocuidad alimentaria proveídas por la FAO y la OMS.

El proceso de evaluación de riesgos incluye una evaluación rigurosa y objetiva de toda la información disponible, incluyendo las investigaciones científicas que sean reproducibles, la identificación y apreciación justa de la incertidumbre científica, y la revisión de avances recientes en los conocimientos. Es una parte clave del proceso de toma de decisiones pues provee una estimación del nivel de riesgos y ayuda a identificar posibles opciones para el manejo de riesgos.

El manejo de riesgos es el proceso de manejar e implementar decisiones diseñadas para mitigar los riesgos identificados por el proceso de evaluación de riesgos. El Gobierno de Canadá logra esto por medio de establecer y hacer cumplir los requisitos legales y reglamentarios, o el aplicar opciones no reglamentarias tales como directrices, recomendaciones y la educación, tanto como la promoción del acatamiento voluntario por parte de la industria. El proceso de manejo de riesgos considera factores socio-económicos tales como las preocupaciones del consumidor y la demografía. Reconoce además la necesidad de participar en el mercado mundial y colaborar con esfuerzos para armonizar internacionalmente los enfoques.

La aplicación de la precaución es una parte integral del proceso de evaluación de riesgos de Canadá, pues hay circunstancias en las cuales la evidencia disponible para los evaluadores de riesgos es incompleta o insuficiente, lo que resulta en incertidumbre científica en el curso de la evaluación de riesgos. Las incertidumbres y los datos científicos son considerados cuidadosamente al evaluar el nivel de riesgos a los que podría estar expuesto el público y al seleccionar una estrategia adecuada de manejo de riesgos cuando hay evidencia verosímil de que pueden ocurrir efectos serios o irreversibles para la salud humana. Como el concepto de precaución es también aplicable a otros riesgos y no solo a los de inocuidad alimentaria, el Gobierno de Canadá ha establecido una “Estructura para la Aplicación de la Precaución en la Toma de Decisiones sobre Riesgos basada en la Ciencia” (*A Framework for the Application of Precaution in Science-Based Decision-Making About Risk*). Esta estructura provee los principios que guían la aplicación de la precaución en la toma de decisiones sobre riesgos basada en la ciencia para la protección de la salud, la inocuidad, el medio ambiente, y la conservación de los recursos naturales.

La comunicación de riesgos es un elemento inherente del procedimiento de análisis de riesgos de Canadá. Canadá reconoce que el intercambio de información es un elemento clave para mitigar con éxito los riesgos de salud, y que la comunicación de riesgos es un proceso de dos vías.

Consultas

Las consultas son una parte integral del desarrollo de políticas en Canadá, incluyendo el desarrollo de políticas y reglamentos de inocuidad alimentaria. Se han establecido mecanismos para ofrecer oportunidades no solo para el intercambio de informaciones sino, cuando fuera posible, la participación en el proceso de decisiones. Varias formas de consulta y comunicación se emplean para asuntos relacionados a la inocuidad alimentaria, incluyendo envíos directos por correo, el uso de los múltiples medios de comunicación, y reuniones con las partes involucradas. Se conducen consultas similares con los principales socios comerciales de Canadá para evaluar el impacto internacional de tales políticas y normas y para trabajar en búsqueda de la armonización internacional. Canadá también notifica los cambios reglamentarios a sus socios comerciales por medio del sistema de notificaciones de la OMC. La publicación en la *Canadá Gazette* (el periódico oficial) sigue siendo el mecanismo oficial de notificación de cambios reglamentarios propuestos.

El hacer cumplir y el acatamiento

Un papel clave de la CFIA en el sistema canadiense de inspección de alimentos es el manejar los riesgos para la salud humana por medio de sus actividades de hacer cumplir y de acatamiento. Una vez que se ha seleccionado un enfoque apropiado de manejo de riesgos, la CFIA trabaja con sus asociados y con las partes interesadas para implementarlo de manera efectiva. La CFIA verifica que la industria acate los reglamentos por medio de actividades tales como la inspección de establecimientos, el probar los productos, y las investigaciones de inocuidad alimentaria. La CFIA ha establecido procedimientos de respuesta para emergencias que están orientados a proteger a los consumidores de los alimentos involucrados en eventos accidentales o intencionales. Puede actuar rápido y con efectividad para responder a emergencias que tengan un impacto sobre la inocuidad alimentaria, tales como el retirar productos no inocuos del mercado.

La CFIA ha desarrollado una red de 21 laboratorios que ofrecen servicios analíticos de rutina, realizan investigaciones, desarrollan métodos, y proveen acreditación y asesoría científica en apoyo de la inocuidad alimentaria, la salud animal y la protección de plantas. Las capacidades de diagnóstico de la CFIA, y su experiencia científica, también contribuyen a los esfuerzos del gobierno federal para robustecer la preparación y respuesta de Canadá frente a potenciales amenazas terroristas.

La implementación de sistemas de Puntos Críticos de Control de Análisis de Riesgos (HACCP - *Hazard Analysis Critical Control Points*) por parte de la industria a lo largo del continuo alimentario, donde la industria tiene la responsabilidad primaria de monitorear sus productos y procesos está siendo fuertemente promovida. La implementación de sistemas HACCP permite el creciente uso de enfoques de auditoría por parte de la CFIA. Las auditorías están basadas en los riesgos y apoyadas por fuertes instrumentos gubernamentales para verificar el acatamiento y hacer cumplir. El grado de supervigilancia e intervención por parte del gobierno depende de los antecedentes de acatamiento de cada compañía y del riesgo asociado con sus productos. El Departamento de Agricultura y Agro-Alimentación de Canadá (AAFC), por medio del programa Canadiense de Inocuidad y Calidad Alimentaria, alienta el desarrollo por parte de la industria de sistemas reglamentarios para la inocuidad alimentaria de base HACCP.

La CFIA provee programas de entrenamiento en todo Canadá para asegurarse de que los empleados de la CFIA adquieran competencias técnicas importantes. Las prioridades están alineadas con las prioridades clave de los programas de la CFIA. El resultado es que los inspectores de todo el país reciben el mismo entrenamiento resultando en una aplicación consistente.

Vigilancia y otros sistemas relacionados para las enfermedades acarreadas por los alimentos

Los organismos reglamentarios responsables por la salud humana y la inocuidad alimentaria están respondiendo a brotes de enfermedades acarreadas por los alimentos que cruzan las fronteras de jurisdicción por medio del desarrollo de redes más fuertes para vigilar las enfermedades acarreadas por los alimentos y por medio de la colaboración en investigaciones de brotes de enfermedades que involucran múltiples jurisdicciones.

La “Vigilancia de Enfermedades Entéricas y de las Acarreadas por los Alimentos y por el Agua” (*Enteric, Food and Waterborne Disease Outbreak Surveillance*) es un sistema para proveer datos nacionales respecto a brotes de enfermedades entéricas o acarreadas por los alimentos o por el agua; para identificar riesgos asociados con las enfermedades entéricas o acarreadas por los alimentos o por el agua; para contribuir al desarrollo de datos de prevención y programas de control de enfermedades; para contribuir a estudios sobre la carga que representan las enfermedades; y para contribuir con la vigilancia internacional de enfermedades entéricas, acarreadas por los alimentos o acarreadas por el agua. Estos datos también pueden utilizarse para identificar productos alimentarios y de agua contaminados y de alto riesgo.

Las “Alertas Entéricas” del Centro Canadiense de Vigilancia Integral de Brotes de Enfermedades (*Canadian Integrated Outbreak Surveillance Centre - CIOSC*) son un instrumento efectivo de comunicación de vigilancia establecido para mejorar la vigilancia y la identificación de brotes multi-jurisdiccionales, incluyendo brotes de enfermedades entéricas. Es una aplicación protegida, basada en la Internet, utilizada para anunciar alertas respecto a brotes entéricos confirmados o sospechados que están siendo investigados, permitiendo a las autoridades de salud pública leer dichos avisos de alerta y hacer contactos con aquellos responsables de las investigaciones. La capacidad del CIOSC de compartir informaciones en tiempo real de un extremo al otro de Canadá, y entre las autoridades de salud múltiples jurisdicciones, demuestra el concepto de un recurso nacional de vigilancia.

Alianzas y sistemas de apoyo

Todas las partes interesadas en el continuo alimentario comparten responsabilidades específicas respecto a la inocuidad alimentaria y su colaboración es esencial para asegurar un enfoque comprensivo e integrado para disponer de un suministro alimentario inocuo y nutritivo. La colaboración y la cooperación

entre gobiernos, industria y consumidores es un elemento clave para reforzar el sistema reglamentario canadiense para la inocuidad alimentaria.

La colaboración entre los diferentes niveles de gobierno está facilitada por los Comités Federales/Provinciales/Territoriales de Inocuidad Alimentaria. Los objetivos claves de estos comités incluyen: establecer en conjunto prioridades de inocuidad alimentaria; proveer liderazgo respecto a políticas y normas de inocuidad alimentaria; facilitar la armonización nacional de los procesos de inspección; y resolver barreras técnicas al comercio interprovincial. Estos comités alientan enfoques nacionales de colaboración en áreas claves de inocuidad alimentaria e inspección.

Un ejemplo de alianzas entre el gobierno federal y los gobiernos provinciales y territoriales es el “Protocolo de Respuesta a Brotes de Enfermedades Acarreadas por los Alimentos” (*Food-borne Illness Outbreak Response Protocol*). El Protocolo detalla un enfoque integrado en respuesta a brotes nacionales o regionales de enfermedades acarreadas por los alimentos que presenten altos niveles de morbilidad severa o de mortalidad. Al nivel federal, la PHAC, el HC y la CFIA tienen responsabilidades legales para responder a eventos relacionados con enfermedades acarreadas por los alimentos. El Protocolo asegura que todas las agencias responsables sean notificadas rápidamente y que trabajen en colaboración para mitigar y contener los riesgos.

La colaboración entre el gobierno y la industria incluye el desarrollo y el mantenimiento de programas inocuidad alimentaria a todo lo largo del continuo alimentario. El AAFC provee oportunidades de financiamiento para que las asociaciones nacionales de la industria desarrollen programas de inocuidad alimentaria, calidad y trazabilidad a lo largo de toda la cadena alimentaria (en la granja y posterior a la granja) incluyendo financiamiento para proyectos de inocuidad alimentaria a nivel nacional, multiregional y regional. Estas iniciativas de financiamiento apoyan la “Estructura de Política Agrícola” (*Agriculture Policy Framework*) establecida en Junio de 2001, por medio del incentivo a la industria para desarrollar e implementar sistemas nacionales basados en el uso de principios y prácticas de HACCP.

La colaboración entre el gobierno y las universidades, y entre el gobierno y el consumidor, incluyen respectivamente los Comités Asesores de Expertos (*Expert Advisory Committees*) y la Alianza Canadiense para la Educación del Consumidor sobre Inocuidad alimentaria (*Canadian Partnership for Consumer Food Safety Education*). Los primeros se establecen para ayudar en la toma de decisiones de programas o de políticas por medio de la provisión de experiencia en inocuidad alimentaria, y la segunda ofrece a los consumidores informaciones respecto al manejo inocuo de alimentos para reducir el número de enfermedades acarreadas por los alimentos y muertes asociadas con la contaminación microbiana de los alimentos.

Estrategia Nacional de Inocuidad Alimentaria

Canadá está desarrollando una Estrategia Nacional de Inocuidad Alimentaria. La Estrategia tiene como propósito el incrementar aún más la inocuidad y calidad nutricional del suministro alimentario de Canadá y proveer mejor información para ayudar a los canadienses a preparar comidas inocuas y sanas para ellos y sus familias. Apoyaría una mejor toma de decisiones en todos los niveles de gobierno, por medio de la identificación, análisis y respuesta a asuntos de inocuidad y calidad nutricional alimentaria que atraviesan las fronteras jurisdiccionales. Una vez que esté implementada, facilitará reportar y demostrar logros a todos los canadienses tanto como a nuestros socios internacionales.

III: CONCLUSIÓN

La colaboración y cooperación entre todas las partes involucradas en el continuo alimentario es un elemento clave para reforzar el sistema reglamentario de Canadá respecto a la inocuidad alimentaria. La colaboración intergubernamental y las alianzas con las partes involucradas, operando dentro de un enfoque basado en los riesgos, aseguran un sistema reglamentario para la inocuidad alimentaria, integral y capaz de responder, que protege a los Canadienses de los riesgos de salud asociados con los alimentos.

Referencias sobre Sitios en la Internet

Departamento de Salud de Canadá (Health Canada): http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/index_e.html

Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA): <http://www.inspection.gc.ca/english/toce.shtml>

Estructura de la Toma de Decisiones del Departamento de Salud de Canadá: http://www.hc-sc.gc.ca/sr-sr/advice-avis/decision/index_e.html

Estructura de análisis de riesgos de la CFIA: <http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/ris/fracade.shtml>

Protocolo de Respuesta a Brotes de Enfermedades Acarreadas por los Alimentos: http://www.hc-sc.gc.ca/ed-ud/respond/food-aliment/index_e.html

Mandato del Departamento de Agricultura y Agroalimentación de Canadá (AAFC):

http://www.agr.gc.ca/aafc_e.phtml

Sitio en la Internet de la Estructura de Política Agrícola: http://www.agr.gc.ca/cb/apf/index_e.php

Sitio en la Internet del Programa Canadiense de Inocuidad y Calidad Alimentaria:

http://www.agr.gc.ca/fd_al/cfsqp-pcsqa/index_e.php?section=appl_dem&page=fd_frm_01

Sitio en la Internet de la Agencia de Salud Pública de Canadá (PHAC): http://www.phac-aspc.gc.ca/new_e.html