

Fraude alimentaire



La fraude alimentaire peut survenir lorsque la nourriture est faussement représentée, par exemple lorsque: un produit est étiqueté bio et ne l'est pas, un ingrédient est remplacé par un autre de moindre valeur ou un allergène alimentaire est ajouté à un produit sans mention sur l'étiquette.

**L'AGENCE CANADIENNE
D'INSPECTION DES ALIMENTS
(ACIA) PREND LA FRAUDE
ALIMENTAIRE TRÈS
AU SÉRIEUX.**

COMMENT L'ACIA LUTTE CONTRE LA FRAUDE ALIMENTAIRE

- Inspecte les aliments canadiens et importés
- Analyse les échantillons d'aliments
- Enquête sur les plaintes et prend des mesures pour appliquer la loi
- Innove grâce aux dernières technologies pour détecter les pratiques frauduleuses
- Sensibilise les consommateurs
- Travaille avec l'industrie, le milieu universitaire, Santé Canada et les gouvernements au pays comme à l'étranger

COMMENT L'ACIA APPLIQUE LES RÈGLES

- Saisit ou détruit les produits alimentaires
- Suspend et annule les permis
- Recommande des poursuites
- Émet des rappels

VISITEZ

inspection.canada.ca/fraude-alimentaire

pour en savoir plus sur votre rôle à jouer.

Source: Agence canadienne d'inspection des aliments

LA FRAUDE ALIMENTAIRE COÛTE CHER À TOUT LE MONDE

- La fraude alimentaire est un problème mondial qui coûte des milliards de dollars par année à l'industrie alimentaire.
- Elle peut coûter cher aux consommateurs qui paient plus que la valeur réelle d'un produit.
- Elle peut aussi représenter une concurrence déloyale pour les acteurs honnêtes de l'industrie alimentaire.



C'est BON
CANADA

cestboncanada.ca