



Le Règlement sur la salubrité des aliments au Canada est arrivé

Le 15 janvier 2019, le *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada* (RSAC) est entré en vigueur marquant le début d'une nouvelle ère pour la salubrité des aliments au Canada. Le RSAC rend le système alimentaire du Canada encore plus sécuritaire en mettant l'accent sur la prévention et en permettant de retirer plus rapidement les aliments insalubres du marché.

Pour l'industrie alimentaire, le RSAC réduit le fardeau administratif qui est imposé aux entreprises en remplaçant 14 règlements distincts dans un seul règlement. De plus, le RSAC respecte les normes internationales et aide à conserver et à accroître l'accès au marché du secteur canadien de l'agriculture et de l'agroalimentaire en harmonisant le règlement sur la salubrité des aliments avec celui des partenaires commerciaux, y compris les États-Unis, l'Union européenne, l'Australie et la Nouvelle-Zélande.

Ce que les entreprises alimentaires doivent savoir

Le 15 janvier 2019, l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) a commencé à appliquer le RSAC. Avec le Règlement moderne, l'ACIA est plus en mesure de déterminer les risques à la salubrité des aliments pour cibler les inspections et prendre des mesures d'application lorsque l'industrie ne satisfait pas aux exigences réglementaires.

Le Règlement comprend de nouvelles exigences liées à la délivrance de licence, à la traçabilité et des mesures de contrôles préventifs qui s'appliquent aux entreprises qui importent des aliments ou qui conditionnent des aliments destinés à l'exportation ou à l'expédition d'une province ou d'un territoire à un autre.

La plupart des entreprises dont les ventes annuelles brutes d'aliments s'élèvent à 100 000 \$ ou plus doivent préparer et maintenir un plan de contrôles préventifs.

Certaines exigences devaient être respectées immédiatement dès le 15 janvier 2019, alors que d'autres seront introduites en 2020 et 2021 selon le type de produits alimentaires, le type d'activité, et la taille de l'entreprise.

Si une entreprise est déjà inscrite ou possède une licence auprès de l'ACIA et que cette inscription ou licence expire après le 15 janvier 2019, cette inscription ou licence demeurera valide à titre de licence relative à la



salubrité des aliments pour les Canadiens (SAC) jusqu'à sa date d'expiration, à condition qu'il y ait un énoncé sur celle-ci indiquant qu'il s'agit également d'une licence en vertu de la Loi sur la salubrité des aliments au Canada. À l'approche de la date d'expiration, l'entreprise aura l'obligation de demander pour une licence SAC.

Certaines entreprises sont immédiatement touchées

En général, les nouvelles exigences s'appliquent aux secteurs précédemment tenus de s'inscrire ou de posséder une licence avec l'ACIA s'ils effectuent une des activités suivantes :

- importation d'aliments;
- exportation d'aliments qui nécessitent un certificat d'exportation ou un certificat de vente libre;
- fabrication, transformation, traitement, conservation, classement, emballage ou étiquetage des aliments exportés ou expédiés dans plus d'une province ou d'un territoire;
- abattage d'animaux destinés à l'alimentation humaine dont les produits de viande sont exportés ou expédiés dans plus d'une province ou d'un territoire;
- entreposage et manipulation de produits de viande dans leur état d'importation aux fins d'inspection par l'ACIA.

En consultant le tableau ci-dessous, ces entreprises peuvent déterminer si les exigences liées à la délivrance de licence, aux plans de contrôle préventif et à la traçabilité s'appliquent maintenant à elles:

Produit	Licence	Plan de contrôle préventif	Registres de traçabilité
Produits de viande et animaux pour alimentation humaine	✓	✓	✓
Poisson	✓	✓	✓
Produits laitiers	✓	✓	✓
Produits d'œufs et œufs transformés	✓	✓	✓
Produits de fruits ou de légumes transformés	✓	✓	✓



Miel et produits de l'érable	✓	✓ (non requis si les ventes annuelles d'aliments sont de 100 000 \$ ou moins)	✓
Fruits ou légumes frais	✓	(S.O. pour la culture et la récolte)	✓ (à l'exception de la culture et de la récolte)

Les entreprises doivent consulter les outils interactifs et les échéances propres au secteur de l'ACIA pour de plus amples renseignements sur les exigences qui s'appliquent à elles et à quel moment ces exigences s'appliqueront selon les activités qu'elles mènent.

Certaines entreprises ont plus de temps pour respecter les nouvelles exigences

Certains secteurs alimentaires qui n'avaient pas l'obligation d'être inscrits ou de posséder une licence avec l'ACIA dans le passé auront besoin seulement de respecter les nouvelles exigences pour la délivrance de licence, le contrôle préventif et la traçabilité en 2020 ou 2021, à moins qu'ils requièrent un certificat d'exportation ou un certificat de vente libre pour les aliments qu'ils exportent. Cela comprend entre autres les entreprises des secteurs suivants :

- confiseries;
- grignotines;
- boissons;
- huiles;
- herbes séchées et épices;
- noix et graines;
- café et thé;
- produits de boulangerie, céréales et pâtes.

Pour de plus amples renseignements, consultez les échéances qui s'appliquent à ces entreprises.

Ce que doivent faire les entreprises si elles sont immédiatement concernées

Les entreprises concernées par les nouvelles exigences en matière de délivrance de licence à compter du 15 janvier 2019 doivent immédiatement



s'inscrire à Mon ACIA et demander une ou plusieurs licences. Chaque licence SAC coûte 250 dollars et cette licence est valide pour deux ans.

Lors de la demande de licence, les entreprises doivent déclarer qu'elles disposent des contrôles préventifs et des plans de contrôles préventifs nécessaires en place, le cas échéant.

L'ACIA offre des outils interactifs et d'autres ressources en langage claire disponibles dans la trousse à l'intention des entreprises.

Exigences pour les exportateurs d'aliments canadiens

Les entreprises qui requièrent un certificat d'exportation y compris un certificat de vente libre de l'ACIA afin d'exporter des produits ont besoin de demander et d'obtenir une licence SAC. Ces entreprises seront alors comprises dans le Registre des licences relatives à la salubrité des aliments pour les Canadiens, ce qui confirmera qu'ils opèrent en bonne et due forme et les aideront à maintenir un accès à des marchés clés, y compris les États-Unis.

Les États-Unis l'ont récemment rendu obligatoire pour toutes les entreprises canadiennes qui exportent des aliments aux États-Unis afin de satisfaire aux nouvelles normes relatives à la salubrité des aliments aux États-Unis. En acquérant une licence SAC, les entreprises alimentaires canadiennes démontreront qu'ils respectent les exigences en vertu du Programme de vérification des fournisseurs étrangers des États-Unis (Foreign Supplier Verification Program) afin qu'ils continuent le commerce avec les États-Unis.

D'ici 2022, les exigences de la licence s'appliqueront à toutes les entreprises alimentaires qui fabriquent, transforment, traitent, conservent, classent, emballent ou étiquettent des aliments au Canada pour les exporter. Les entreprises qui exportent des aliments, mais qui ne produisent pas les aliments, comme les courtiers d'exportation, auront seulement besoin d'une licence s'ils doivent avoir un certificat d'exportation. De plus amples renseignements sont disponibles dans les directives de l'ACIA sur les exportations d'aliments.

Approche pour appliquer le nouveau règlement

L'ACIA reconnaît que le RSAC introduit un nombre de nouvelles exigences pour les entreprises alimentaires.

Afin d'équilibrer le besoin de protéger le système de la salubrité des aliments du Canada tout en appuyant les entreprises alimentaires dans leurs efforts à



respecter le nouveau Règlement, l'approche de l'ACIA en matière d'application de la loi mettra l'accent sur le travail avec les entreprises afin qu'elles comprennent les nouvelles exigences.

Les mesures d'application, le cas échéant, seront proportionnelles au risque à la salubrité des aliments et à la sévérité du non-respect. Les facteurs comme le danger possible ou actuel, l'historique de conformité et l'intention seront aussi pris en compte.

De plus amples renseignements sur l'application sont disponibles au inspection.gc.ca/alimentssalubres.