



## **Fiche d'information : Appuyer les entreprises alimentaires**

### **Règlement sur la salubrité des aliments au Canada**

Le *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada* (RSAC) a introduit des exigences modernes en matière de salubrité des aliments pour les entreprises alimentaires qui importent des aliments ou conditionnent des aliments dans le but de les exporter ou de les expédier dans d'autres provinces ou territoires.

Il peut quelquefois être difficile de comprendre et d'appliquer de nouvelles règles. L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) est engagée à aider les entreprises alimentaires à respecter les nouvelles exigences.

### **Comment l'ACIA appuiera-t-elle votre entreprise?**

#### **Mise en œuvre graduelle des exigences**

Certaines industries et petites entreprises alimentaires pourraient avoir besoin de temps pour se préparer à respecter de nouvelles exigences. Certaines exigences s'appliquent immédiatement, alors que d'autres seront mises en œuvre par étapes durant une période de 12 à 30 mois, selon le produit alimentaire, le type d'activité et la taille de l'entreprise. Pour en savoir plus, veuillez consulter les [outils interactifs et les échéances](#).

#### **Exemptions pour les microentreprises**

Les entreprises dont les ventes annuelles brutes d'aliments s'élèvent à 100 000 \$ ou moins ne sont pas tenues d'établir un plan de contrôle préventif (PCP) écrit, mais celles-ci doivent tout de même avoir en place des mesures de contrôle préventif (comme des mesures d'assainissement de lutte antiparasitaire).

Déterminez si et quand vous devrez mettre en place un PCP au moyen de notre [outil interactif sur le plan de contrôle préventif](#). Cela ne prend que cinq minutes.

#### **Renseignements en langage clair**

Même après avoir lu le RSAC, vous aurez peut-être encore des questions concernant la façon dont les règles s'appliqueraient à votre entreprise.



Consultez le site [www.inspection.gc.ca/alimentssalubres](http://www.inspection.gc.ca/alimentssalubres) afin d'obtenir des renseignements qui vous aideront à comprendre les exigences et la façon dont vous pourriez les mettre en œuvre une fois qu'elles seront en vigueur.

## Quelles sont les ressources offertes?

- [Vidéos](#), y compris une [vidéo pour les importateurs](#), présentant un aperçu du projet de RSAC
- Document « [Comprendre le projet de règlement sur la salubrité des aliments au Canada : Guide à l'intention des entreprises alimentaires](#) » décrivant le projet de RSAC en langage clair et simple.
- Outils interactifs vous aidant à déterminer rapidement si et quand vous aurez besoin d'une [licence](#) et d'un [PCP](#), et quelles seront vos exigences en matière de [traçabilité](#).
- Fiches d'information sur la [délivrance de licences](#), la [traçabilité](#), [les mesures de contrôle préventif et l'importation](#) et [l'exportation](#)
- Guide pour la [préparation d'un Plan de contrôle préventif](#), à l'aide de [modèles](#) utiles, notamment une version pour [les importateurs](#)
- [Glossaire des termes clés](#) en matière de salubrité alimentaire
- [Pour commencer : Trousse à l'intention des entreprises alimentaires](#)

## Services à l'appui des entreprises

Inscrivez-vous dès aujourd'hui à [Mon ACIA](#) afin d'accéder à un nombre croissant de services en ligne, notamment la demande d'une licence ou d'un certificat d'exportation, ainsi que des modes de paiement électronique.

Pour [en savoir plus](#), consultez le site [www.inspection.gc.ca/alimentssalubres](http://www.inspection.gc.ca/alimentssalubres).