



Informativo: licenciamento para empresas do setor alimentício

Regulamento Canadense de Segurança dos Alimentos

Nos termos do Regulamento Canadense de Segurança dos Alimentos (RCSA), as empresas do setor alimentício necessitam de licença com base nas atividades que conduzem. As empresas que realizem quaisquer das atividades a seguir serão obrigadas a obter licença:

- Importação de alimentos;
- Manufatura, processamento, tratamento, preservação, classificação, embalagem ou rotulagem de alimentos destinados à exportação ou enviados para além das divisas provinciais ou territoriais;
- Exportação de alimentos que exijam certificado de exportação, mesmo que não os preparem;
- Abate de animais cuja carne seja derivada para exportação ou que seja enviada para além das divisas provinciais ou territoriais;
- Armazenagem e manejo de derivados de carne em suas condições de importação para inspeção pela Agência Canadense de Inspeção Alimentícia (ACIA).

Use a nossa ferramenta interativa e descubra em cinco minutos se e quando você precisa de uma licença.

Como funciona?

Uma empresa pode escolher solicitar uma única licença que cubra todos os seus estabelecimentos, atividades e tipos de alimento, ou ainda várias licenças que cubram combinações especiais de estabelecimentos, atividades e tipos de alimentos.

A fim de solicitar uma licença, a empresa deve apresentar as seguintes informações à ACIA:

- atividades para as quais se procura uma licença;
- localização do(s) estabelecimento(s) onde as atividades serão conduzidas;
- tipos de alimentos para os quais se procura uma licença;
- atestado de que foram implementados controles preventivos.

Se uma empresa detém registro ou licença emitidos nos termos da *Lei Canadense de Produtos Agrícolas*, da *Lei de Inspeção de Peixes* ou da *Lei de Inspeção de Carnes*:

- o registro ou a licença permanecem válidos até a data de validade, muito embora o RCSA esteja em vigor, contanto que haja uma declaração no documento indicando se tratar de uma licença emitida nos termos da *Lei Canadense de Segurança dos Alimentos (LCSA)*.



Após a data de validade, a empresa precisará solicitar uma licença nos termos do RCSA.

Registre-se no Minha ACIA hoje mesmo e tenha acesso a um número cada vez maior de serviços on-line, como licenças, certificados de exportação e opções de pagamento eletrônico.

Importância

Atualmente, nem todas as empresas do setor alimentício necessitam de licença. O licenciamento ajuda a ACIA a:

- melhor identificar os riscos de segurança alimentar a fim de direcionar inspeções;
- comunicar informações importantes relativas à segurança alimentar diretamente às empresas do setor;
- tomar medidas como a suspensão ou o cancelamento de uma licença, quando os requisitos regulatórios não forem atendidos.

Saiba mais no site www.inspection.gc.ca/safefood.

O material abaixo também pode ser do seu interesse:

- Ferramenta interativa para licenças
- Vídeo: Prepare-se para o Regulamento Canadense de Segurança dos Alimentos
- Compreendendo o RCSA: manual para empresas do setor alimentício
- [Perguntas e respostas: licenciamento](#)
- Atividades de empresas alimentícias passíveis de exigência de licença nos termos do RCSA
- O que levar em consideração antes de solicitar uma licença de Alimento Seguro para os Canadenses
- Vídeo: [solicitação de licença de Alimento Seguro para os Canadenses](#)