



Informativo: importação de alimentos

Regulamento Canadense de Segurança dos Alimentos (RCSA)

Nos termos do RCSA, novos requisitos de segurança alimentar se aplicam a empresas que importam produtos alimentícios para o Canadá.

A sua empresa está preparada?

Na condição de importador, você precisa garantir que os alimentos por você importados sejam seguros para o consumo e atendam aos requisitos canadenses. O novo regulamento exige que os alimentos importados sejam preparados com os mesmos níveis de controle de segurança que os alimentos preparados no Canadá.

Principais requisitos

1. Licenciamento

Na maioria dos casos, importadores necessitam de licença para importar alimentos para o Canadá.

Use a nossa [ferramenta interativa](#) e descubra em cinco minutos se e quando você precisa de uma licença.

2. Controles preventivos

Na condição de importador, você será obrigado a manter a segurança dos alimentos por meio das seguintes ações:

Conheça o seu produto alimentício — Esteja ciente dos possíveis riscos de contaminação e descreva como são controlados os perigos biológicos, químicos ou físicos dos alimentos que você importa.

Conheça o seu fornecedor — Tenha certeza de que o seu fornecedor estrangeiro segue os mesmos padrões de segurança que os fornecedores nacionais durante a preparação, a armazenagem e o transporte do seu produto alimentício.

Além disso, é possível que você seja obrigado a manter a segurança dos alimentos por meio de um plano de controle preventivo:

Registre um plano de controle preventivo (PCP) — Certifique-se de anotar e revisar regularmente:

- Como você monitora e verifica o bom funcionamento do seu processo de importação;
- Como o alimento que você importa atende aos requisitos de segurança, classificação, padronização, rotulagem e quantidade líquida;



- Que você possui procedimentos para lidar com reclamações e ações de recolhimento de alimentos.

Um plano de controle preventivo escrito demonstra que você compreende os riscos associados aos alimentos que importa. Ele estabelece os controles preventivos aplicáveis aos alimentos por você importados e descreve as medidas que você e as empresas estrangeiras responsáveis pela preparação do alimento tomam para controlar esses riscos.

Descubra se e quando você precisa de um plano de controle preventivo usando a respectiva [ferramenta interativa](#).

3. Rastreabilidade

Nos termos do RCSA, você precisa manter registros claros e legíveis para rastrear a origem dos seus alimentos e o destino ao qual os forneceu. Isso reduz significativamente o tempo necessário para fazer o recolhimento de um produto, quando necessário.

Descubra em cinco minutos quando e quais requisitos de rastreabilidade se aplicam a você usando a respectiva [ferramenta interativa](#).

Importância

Agora, todos os alimentos importados devem atender aos requisitos canadenses de importação aplicáveis. Anteriormente, somente os importadores de alguns produtos alimentícios eram obrigados a possuir licença e implementar controles preventivos de segurança dos alimentos. O RCSA proporciona uma abordagem consistente para todos os tipos de alimentos importados.

[Saiba mais no site](#) www.inspection.gc.ca/safefood e acesse as nossas ferramentas, entre elas:

- Vídeo: [Prepare-se para o Regulamento Canadense de Segurança dos Alimentos](#)
- Vídeo: [RCSA – importação de alimentos](#)
- Compreendendo o RCSA: [manual para empresas do setor alimentício](#)
- [Guia para a preparação de um plano de controle preventivo – para importadores](#)
- Infográfico: [três princípios fundamentais para importadores](#)
- [Sistema Automatizado de Referência para Importações](#)
- [Importação de alimentos: guia passo a passo](#)
- Para começar: [kit de ferramentas para empresas](#)