



## Fiche d'information : Mesures de contrôle préventif de la salubrité des aliments

### Règlement sur la salubrité des aliments au Canada

Aux termes du *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada* (RSAC), la plupart des entreprises doivent mettre en place des mesures de contrôle préventif de la salubrité des aliments pour :

- fabriquer, transformer, traiter, conserver, classifier, emballer ou étiqueter des aliments exportés ou expédiés dans plus d'une province ou d'un territoire;
- cultiver ou récolter des fruits ou légumes frais exportés ou expédiés dans plus d'une province ou d'un territoire;
- manipuler sur une embarcation du poisson destiné à être exporté ou expédié dans plus d'une province ou d'un territoire;
- abattre des animaux pour l'alimentation humaine dont les produits de viande sont destinés à être exportés ou expédiés hors d'une province ou d'un territoire;
- entreposer et manipuler un produit de viande dans son état d'importation aux fins d'inspection par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA);
- importer des aliments.

La plupart des entreprises doivent également documenter leurs mesures de contrôles de la salubrité des aliments au moyen d'un plan de contrôle préventif (PCP). Les exceptions à cette exigence sont :

- les exportateurs d'aliments (autres que les produits de viande et de poisson) qui ne nécessitent pas de certificat d'exportation;
- les entreprises dont les ventes annuelles brutes d'aliments s'élèvent à 100 000 \$ ou moins. Cette exception ne s'applique pas aux entreprises qui mènent des activités en ce qui concerne les animaux destinés à l'alimentation, les produits de viande, les produits laitiers, le poisson, les œufs, les produits d'œufs transformés ou les fruits et légumes transformés.
- Les entreprises qui ne nécessitent pas un plan de contrôle préventif à l'écrit doivent tout de même avoir des mesures de contrôle préventif en place, comme pour l'assainissement et la 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.



## Mesures de contrôle préventif de la salubrité des aliments

Les mesures de contrôle préventif aident à prévenir les dangers pour la salubrité des aliments et à réduire la probabilité que des aliments contaminés entrent sur le marché, qu'ils soient conditionnés ou non au Canada.

Les mesures de contrôle préventif de la salubrité des aliments atténuent les dangers et les risques liés aux aspects suivants :

- assainissement et lutte antiparasitaire;
- traitements et procédés;
- matériel;
- entretien et exploitation des établissements;
- déchargement, chargement et entreposage des aliments;
- compétences des employés;
- hygiène des employés;
- santé des employés;
- plaintes et rappels.

### Qu'est-ce qu'un PCP?

Un plan de contrôle préventif (PCP) est un document écrit qui démontre comment les risques pour les aliments et les animaux destinés à l'alimentation humaine sont cernés et maîtrisés. Les mesures de contrôle sont fondées sur les principes d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP) reconnus internationalement. Le PCP comprend également la description des mesures prises concernant l'emballage, l'étiquetage, la classification et les normes d'identité.

Dans le cas des importateurs, le PCP décrit comment l'importateur et ses fournisseurs étrangers respectent les exigences relatives au contrôle préventif de la salubrité des aliments.

### Pourquoi est-ce important?

Il incombe à l'industrie de conditionner, d'exporter et d'importer des aliments **salubres**. Les mesures de contrôle préventif visant à assurer la salubrité des aliments aident les entreprises à cerner les problèmes et à y remédier rapidement dans le processus de production.

De nombreuses entreprises alimentaires ont déjà mis en place des mesures de contrôle préventif, appliquant les exigences en matière de salubrité des aliments de façon plus générale afin de mieux améliorer la salubrité des aliments dans tous les secteurs. Cela protège mieux la population



canadienne, aide à éviter des rappels coûteux et aide à maintenir l'accès aux marchés dans les pays qui exigent des mesures semblables en matière de salubrité des aliments et des systèmes obligatoires de contrôle.

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

**Vous y trouverez également les ressources suivantes :**

- Vidéo : [Préparez-vous à l'entrée en vigueur du Règlement sur la salubrité des aliments au Canada](#)
- [Outil interactif sur le Plan de contrôle préventif](#)
- [Guide pour la préparation d'un plan de contrôle préventif – à l'intention des entreprises alimentaires canadiennes](#)
- Modèles de plan de contrôle préventif pour les entreprises alimentaires canadiennes
- [Guide pour la préparation d'un plan de contrôle préventif – à l'intention des importateurs](#)
- Modèles de plan de contrôle préventif pour les importateurs
- [Exigences réglementaires : Contrôles préventifs](#)
- [Exigences réglementaires : Plan de contrôle préventif \(PCP\)](#)
- [Infographie : Principales mesures de contrôle préventif](#)
- [Questions et réponses : Mesures de contrôles préventifs et plans de contrôle préventif](#)
- [Pour commencer : Trousse à l'intention des entreprises alimentaires](#)