



Informativo: apoio às empresas do setor alimentício Regulamento Canadense de Segurança dos Alimentos

O Regulamento Canadense de Segurança dos Alimentos (RCSA) introduziu requisitos modernos de segurança alimentar para empresas que importam alimentos ou preparam produtos alimentícios destinados à exportação ou enviados para além das divisas provinciais ou territoriais.

Às vezes pode ser difícil compreender e aplicar novas regras. A Agência Canadense de Inspeção Alimentícia (ACIA) está comprometida em ajudar as empresas a atenderem os novos requisitos.

Como a ACIA apoia a sua empresa?

Introdução gradual dos requisitos

É possível que alguns setores e pequenas empresas do setor alimentício precisem de tempo a fim de se prepararem para atender aos novos requisitos. Algumas exigências precisam ser cumpridas imediatamente, enquanto outras serão implementadas gradualmente no período de 12 a 30 meses com base no produto alimentar, tipo de atividade e tamanho da empresa. Para saber mais, consulte as [ferramentas interativas e cronogramas](#).

Exceções para microempresas

Não se exige um plano de controle preventivo (PCP) escrito para algumas empresas com volume anual bruto de vendas igual ou inferior a 100 mil dólares canadenses, mas elas ainda devem implementar controles preventivos (como medidas de sanitização e controle de pragas).

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

Informações em linguagem simples

Mesmo depois de ler o RCSA, é possível que você tenha dúvidas sobre como as regras se aplicam à sua empresa. Visite o site www.inspection.gc.ca/safefood para acessar informações que ajudarão a compreender os novos requisitos e como você poderá implementá-los quando entrarem em vigor.



O que está disponível?

- Vídeos sobre o RCSA, inclusive um dedicado aos [importadores](#), oferecendo uma visão geral do regulamento;
- [Compreendendo o RCSA: manual para empresas do setor alimentício](#) – descrição do regulamento em linguagem clara e simples;
- Ferramentas interativas para ajudá-lo a descobrir rapidamente se e quando você precisa de [licença](#) e [PCP](#) e quais são os requisitos de [rastreadabilidade](#) aplicáveis à sua empresa;
- Informativos sobre [licenciamento](#), [rastreadabilidade](#), [controles preventivos](#), [importação](#) e [exportação](#);
- Guias passo a passo para a [elaboração de um PCP](#) com [modelos](#) úteis, inclusive um dedicado aos [importadores](#);
- [Glossário de termos relativos à segurança alimentar](#);
- [Para começar: kit de ferramentas para empresas](#).

Serviços de apoio às empresas

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.

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