Fiche d'information : Délivrance de licences aux entreprises alimentaires Règlement sur la salubrité des aliments au Canada

Aux termes du Règlement sur la salubrité des aliments au Canada (RSAC), les entreprises alimentaires doivent détenir une licence en fonction de leurs activités. Les entreprises alimentaires qui mènent l'une des activités suivantes doivent obtenir une licence :

- importation d'aliments;
- fabrication, transformation, traitement, conservation, classification, emballage ou étiquetage des aliments exportés ou expédiés dans plus d'une province ou d'un territoire;
- exportation des aliments qui nécessitent un certificat d'exportation même si elles n'en effectuent pas le conditionnement;
- abattage des animaux pour l'alimentation humaine dont les produits de viande sont exportés ou expédiés dans plus d'une province ou d'un territoire;
- entreposage et manipulation de produit de viande dans son état d'importation aux fins d'inspection par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA).

Déterminez si et quand vous aurez besoin d'une licence au moyen de notre <u>outil interactif sur la délivrance des licences</u>. Cela ne prend que cinq minutes.

Comment cela fonctionne-t-il?

L'entreprise peut choisir de demander une licence couvrant l'ensemble de ses établissements, de ses activités et de ses types d'aliments, ou plusieurs licences qui couvriraient des combinaisons particulières d'établissements, d'activités et de types d'aliments.

Pour obtenir une licence, l'entreprise doit présenter une demande à l'ACIA comportant les renseignements suivants :

- les activités visées par la demande de licence;
- les emplacements des établissements où les activités seront réalisées;
- les types d'aliments visés par la demande de licence;
- les attestations que des mesures de contrôle préventif sont en place.

Si l'entreprise détient un agrément ou une licence délivrés en vertu de la Loi sur les produits agricoles au Canada, de la Loi sur l'inspection du poisson ou de la Loi sur l'inspection des viandes :



 celle-ci demeure valide jusqu'à son expiration, même si la Loi sur la salubrité des aliments au Canada (LSAC) est maintenant en vigueur pourvu qu'elle porte une mention indiquant qu'elle est aussi reconnue comme licence délivrée en vertu de la Loi sur la salubrité des aliments au Canada (LSAC).

Après l'expiration de l'agrément ou de la licence, les entreprises alimentaires devront présenter une demande de licence aux termes du RSAC.

Inscrivez-vous à Mon ACIA dès aujourd'hui pour accéder à un éventail toujours croissant de services en ligne, notamment la demande d'une licence ou d'un certificat d'exportation, ainsi que des modes de paiement électronique.

Pourquoi est-ce important?

Actuellement, les entreprises alimentaires ne sont pas toutes tenues de détenir une licence. La délivrance de licences aide l'ACIA à :

- mieux cerner les risques pour la salubrité des aliments afin de cibler les inspections;
- communiquer d'importants renseignements sur la salubrité des aliments directement aux entreprises alimentaires;
- prendre des mesures d'application de la loi, comme la suspension ou la révocation d'une licence, lorsque des exigences réglementaires ne sont pas respectées.

Pour en savoir plus, consultez le site www.inspection.gc.ca/alimentssalubres.

Vous pouvez aussi consulter les ressources suivantes :

- Outil interactif sur la délivrance de licences
- Vidéo : <u>Préparez-vous à l'entrée en vigueur du Règlement sur la salubrité des aliments au Canada</u>
- Comprendre le RSAC : <u>Guide à l'intention des entreprises alimentaires</u>
- Questions et réponses : Délivrance de licences
- Activités du secteur alimentaire qui nécessiteraient une licence en vertu du RSAC
- <u>Ce qu'il faut savoir avant de présenter une demande de licence aux termes du Règlement sur la salubrité des aliments au Canada</u>
- Vidéo : <u>Demande de licence relative à la salubrité des aliments pour les Canadiens</u>

