



Règlement sur la salubrité des aliments au Canada (RSAC)

23 août 2018



Cette présentation donne un aperçu des éléments suivants :

- **Principaux éléments du RSAC**
 1. Délivrance de licences
 2. Contrôles préventifs
 3. Traçabilité
 4. Importation
 5. Exportation
- **Échéances de l'entrée en vigueur**
- **Ressources d'information disponibles**

Règlement sur la salubrité des aliments au Canada

- **13 juin 2018** – Publication dans la partie II de la *Gazette du Canada*
- **15 janvier 2019** – Début de l'entrée en vigueur
 - Certaines exigences devront être rencontrées immédiatement
 - D'autres exigences seront introduites progressivement sur une période de 12 à 30 mois selon le produit alimentaire, le type d'activité et la taille de l'entreprise.

Prenez le temps d'examiner le Règlement et les directives avant leur entrée en vigueur.

Règlement sur la salubrité des aliments au Canada

Portée

- S'applique en général **aux aliments destinés à la consommation humaine** (y compris aux ingrédients) qui sont **importés, exportés**, ou qui font l'objet d'un commerce **interprovincial**.
- S'applique aux **animaux pour alimentation humaine** dont proviennent des produits de viande destinés à **l'exportation** ou au commerce **interprovincial**.
- Certaines dispositions relatives à la **traçabilité**, à **l'étiquetage** et à la **publicité** s'appliquent aux aliments faisant l'objet d'un commerce **intraprovincial**.

1. Délivrance de licences

La délivrance de licences constituera une preuve de responsabilité à l'égard de la salubrité des aliments tout au long de la chaîne alimentaire, en assurant que la fabrication, la transformation, le traitement, la conservation, la classification, l'emballage ou l'étiquetage d'un aliment a été réalisé par un titulaire de licence sous la surveillance de l'ACIA.



1. Délivrance de licences



S'applique aux activités suivantes :

- Fabrication, transformation, traitement, conservation, classification, emballage ou étiquetage d'un aliment qui sera exporté ou déplacé entre des provinces canadiennes;
- Importation d'un aliment;
- Exportation d'un aliment qui nécessite un certificat d'exportation ou une autre autorisation d'exportation;
- Abattage d'un animal pour alimentation humaine dont les produits de viande seront exportés ou déplacés entre des provinces canadiennes;
- Entreposage et manipulation de produits de viande dans leur état d'importation aux fins d'inspection par l'ACIA.

Pour déterminer ce qui fait partie de ces activités, consultez les [Activités du secteur alimentaire qui nécessitent une licence aux termes du RSAC](#)

1. Délivrance de licences

Ne s'applique pas aux activités suivantes :

- activités menées sur des aliments qui seront vendus et consommés à l'intérieur de votre même province
- activités liées à la culture et à la récolte de fruits ou de légumes frais
- activités liées à la manipulation du poisson dans un navire de pêche
- activités menées dans une épicerie où les aliments sont vendus sur place (p. ex., emballage ou étiquetage d'aliments à l'épicerie pour la vente aux consommateurs)



Ce qu'il y a de nouveau par rapport au système actuel

- Un plus grand nombre d'entreprises du secteur alimentaire auront besoin d'une licence de l'ACIA
 - Par exemple, les entreprises non agréées auparavant et les importateurs (certaines exceptions s'appliquent)
- Les activités ayant lieu dans un établissement ne sont pas nécessairement toutes assujetties au RSAC (p. ex., les aliments fabriqués pour le commerce *intra*-provincial)
- Il n'est plus nécessaire :
 - d'afficher un certificat de licence dans l'établissement;
 - de faire figurer le numéro de licence sur l'étiquette (autre que l'estampille d'inspection);
 - de soumettre un PCP lors de la demande de licence (mais il faut en avoir un en place et satisfaire à toutes les exigences).

Ce qu'il y a de nouveau par rapport au système actuel

- Les licences n'expireront pas si aucune activité n'est effectuée pendant une certaine période
- L'ACIA peut délivrer une licence lorsqu'elle n'est pas obligatoire (p. ex., entreposage, courtier d'exportation)
- Un prix s'appliquera (fait l'objet d'une consultation)
 - Commentaires sur les modifications apportées à l'Avis sur les prix de l'ACIA
 - Période de consultation de 45 jours ouverte jusqu'au 7 septembre 2018
- La capacité d'effectuer des recherches dans une liste de titulaires de licences valides qui sera disponible sur le site Web de l'ACIA

Demande de licence

- Si vous avez une licence ou un agrément délivré par l'ACIA :
 - poursuivez le processus normal de renouvellement (si l'expiration tombe avant le 15 janvier 2019). Cette autorisation renouvelée sera valide une fois que le RSAC entrera en vigueur. Vous ferez la transition vers une licence aux termes du RSAC à une date ultérieure.
- Si vous n'avez pas de licence ou d'agrément délivré par l'ACIA :
 - commencez le processus dès maintenant – visitez [Mon ACIA](#)
 - en vous inscrivant maintenant, vous pourrez éviter des retards au moment de la demande de licence
 - une fois l'inscription terminée, vous serez informés par voie électronique lorsque le processus de demande de licence aux termes du RSAC sera ouvert aux demandes (prévu pour la fin de l'automne).

Plus d'informations sur la délivrance de licences

Consultez le site <http://www.inspection.gc.ca/alimentssalubres>

Cliquez sur [Délivrance de licences](#)

- Outil interactif sur la délivrance de licences
- Questions et réponses : Délivrance de licences
- Activités des entreprises alimentaires qui nécessitent une licence aux termes du RSAC
- Exigences réglementaires : Délivrance de licences



The screenshot shows the header of the Canadian Food Inspection Agency website. At the top left, there is the Canadian flag and the text "Gouvernement du Canada" and "Government of Canada". Below this, the agency's name is displayed in both French ("Agence canadienne d'inspection des aliments") and English ("Canadian Food Inspection Agency"), separated by a red maple leaf logo. Below the header, the text "Outil interactif sur les licences – Règlement sur la salubrité des aliments au Canada" is visible. At the bottom right of the screenshot, there is a language dropdown menu set to "français" and a progress bar labeled "Progression" with a green bar and "5%" next to it.

2. Contrôles préventifs

Les contrôles préventifs (salubrité des aliments) 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.

- Ils comprennent une analyse des dangers et des mesures de contrôle pour les dangers liés aux aliments
- Ils comprennent les exigences liées aux procédés de traitement, aux conditions des établissements, à l'assainissement, à la lutte antiparasitaire, aux compétences, aux enquêtes et aux plaintes
- Ils sont axés sur les résultats dans la mesure du possible pour laisser place à la flexibilité et à l'innovation
- Ils comprennent les enquêtes, les plaintes et les rappels

2. Contrôles préventifs — Éléments clés

S'appliquent à la plupart des entreprises qui :

- fabriquent, transforment, traitent, conservent, classifient, emballent ou étiquettent des aliments destinés à l'exportation ou au commerce entre les provinces et territoires
- cultivent ou récoltent des fruits et légumes frais destinés à l'exportation ou au commerce entre les provinces et territoires (nouveau)
- manipulent du poisson sur un navire en vue de son exportation ou du commerce entre les provinces et territoires (nouveau)
- abattent des animaux pour alimentation humaine dont les produits de viande sont destinés à l'exportation ou au commerce entre les provinces et les territoires
- entreposent et manipulent des produits de viande dans leur état d'importation aux fins d'inspection par l'ACIA
- importent des aliments (uniquement la détermination des dangers, l'analyse et le contrôle, les enquêtes, les plaintes et les rappels)

Ce qu'il y a de nouveau par rapport au système actuel

- Un **plan de contrôle préventif (PCP)** documenté est requis pour la plupart des entreprises, y compris les importateurs
 - Exception : Des ventes annuelles brutes d'aliments de 100 000 \$ ou moins
- Le PCP doit aborder
 - les dangers pour la salubrité des aliments, les mesures de contrôle et les données probantes de leur efficacité (en harmonie avec les normes HACCP); **et**
 - la protection des consommateurs et les exigences en matière d'équité des marchés (étiquetage, normes relatives à la composition, classification)

- ✓ Si vous avez un système axé sur les normes HACCP en place, vous êtes bien placés pour démontrer votre conformité aux exigences du PCP
- ✓ Examinez votre système pour vous assurer que la protection des consommateurs et l'équité du marché sont également couverts

Plus d'information sur les contrôles préventifs

Consultez le site

<http://www.inspection.gc.ca/alimentssalubres>

Cliquez sur [Exigences et directives générales sur les aliments](#)

- ▶ [Contrôles préventifs pour les entreprises alimentaires](#)
- ▶ [Plan de contrôle préventif](#)

- Outil interactif sur le Plan de contrôle préventif
- Questions et réponses
- Guides pour la préparation d'un plan de contrôle préventif (pour les importateurs et les entreprises alimentaires canadiennes)
- Exigences réglementaires : Contrôles préventifs
- Contrôles préventifs recommandés — pour les établissements et les aliments



3. Traçabilité

Ces exigences visent à suivre les déplacements d'un produit alimentaire en amont et en aval au moyen de la chaîne d'approvisionnement afin de protéger les Canadiens lors d'un incident de salubrité des aliments

- Permet de réagir rapidement si un problème de salubrité d'un aliment est détecté.
 - réduit le temps dont les entreprises ont besoin pour retirer un aliment insalubre du marché et ainsi protéger les Canadiens.
 - réduit la portée des rappels et le coût des rappels pour les entreprises
- Conforme aux normes internationales (p. ex. Codex)

3. Traçabilité

- **S'applique à :**

une plus grande portée d'entreprises alimentaires que la délivrance des licences et l'obligation d'avoir un PCP, par exemple :

- les épiceries qui vendent des aliments aux consommateurs au détail (les entreprises ainsi que les franchises)
- les distributeurs et les grossistes qui font du commerce interprovincial

- **Ne s'applique pas** aux activités de services alimentaires

Traçabilité — Éléments clés

L'information doit être établie et conservée lorsque les aliments sont fournis à une autre personne

- identifier l'aliment (nom usuel; nom et principal lieu d'affaires; code de lot)
- retracer l'aliment en amont (à l'exception des personnes qui cultivent et qui récoltent des fruits et légumes frais)
 - date à laquelle l'aliment vous a été fourni
 - nom et adresse de la personne qui vous l'a fourni
- retracer l'aliment en aval (ne s'appliquera pas au traçage au détail jusqu'au consommateur)
 - date à laquelle vous avez fourni l'aliment à une autre personne
 - nom et adresse de la personne à qui vous avez fourni l'aliment

Traçabilité — Éléments clés

- Si les exigences de traçabilité s'appliquent, assurez vous qu'une *étiquette est apposée ou attachée à l'aliment ou l'accompagne* lorsqu'il est fourni à une autre personne.
- L'étiquette doit comprendre l'information suivante :
 - le nom usuel
 - le nom et le principal lieu d'affaires de la personne par qui ou pour qui l'aliment a été fabriqué, conditionné, produit, entreposé, emballé ou étiqueté
 - le code de lot ou un autre identifiant unique (dans le cas d'un aliment de consommation préemballé, cela doit être un code de lot)

Traçabilité — Éléments clés

- Les documents doivent être :
 - clairs et faciles à lire
 - conservés pendant deux ans et accessibles au Canada
 - fournis sur demande (mais peuvent être conservés à l'extérieur du Canada)
 - s'ils sont en version électronique, ils doivent être fournis à l'ACIA dans un format qui peut être ouvert et utilisé au moyen d'un logiciel commercial courant

Plus d'information sur la traçabilité

Consultez le site

<http://www.inspection.gc.ca/alimentssalubres>

Cliquez sur [Exigences et directives générales sur les aliments](#)

▶ [Traçabilité des aliments](#)

- Outil interactif sur la traçabilité
- Questions et réponses : Traçabilité
- Exigences réglementaires : Traçabilité

Importation

- Les importateurs doivent :
 - obtenir une licence d'importation;
 - avoir un plan de contrôle préventif (certaines exceptions s'appliquent)
 - s'assurer que leur fournisseur étranger fabrique, conditionne, entrepose, emballe et étiquette les aliments en respectant les mêmes conditions que celles pour les aliments conditionnés au Canada;
 - tenir à jour des procédures et des processus pour le traitement des rappels et des plaintes et les enquêtes connexes;
 - tenir des registres de traçabilité clairs et complets, qui indiquent d'où proviennent les aliments (le fournisseur) et à qui ils ont été vendus.
- Il est possible de faire appel à des importateurs non résidents sous certaines conditions.
- Les processus frontaliers exécutés avec l'ASFC ne changeront pas – les mises à jour des exigences seront téléversées dans le Système automatisé de référence à l'importation.

Importation

Consultez la page www.inspection.gc.ca/alimentssalubres

Cliquez sur [Importations d'aliments](#)

- Importation d'aliments : Un guide par étapes
- Questions et réponses : Importation d'aliments
- Guide sur la préparation d'un plan de contrôle préventif – Pour les importateurs
- Tutoriel sur le Système automatisé de référence à l'importation (SARI)
- Exigences générales d'importation
- Importation en provenance de pays particuliers

Exportation

Les exportateurs doivent :

- s’assurer que leurs aliments sont fabriqués, conditionnés, entreposés, emballés et étiquetés par un titulaire de licence
- respecter les exigences canadiennes ainsi que les exigences du pays étranger
- pour les aliments qui ne respectent pas les exigences canadiennes, posséder des documents écrits qui font preuve que les exigences étrangères ont été respectées, et les aliments doivent être clairement étiquetés aux fins d’exportation
- tenir des registres de traçabilité clairs et complets.

Si vous avez besoin d’une autorisation d’exportation, vous devez détenir une licence et un plan de contrôle préventif écrit – même si les aliments à exporter sont exemptés de ces exigences

Exportation

Consultez la page www.inspection.gc.ca/alimentssalubres

Cliquez sur [Exportations d'aliments](#)

- Infographie : Trois principes clés à l'intention des exportateurs
- Questions et réponses : Exportation d'aliments
- Exportation d'aliments : Un guide par étapes
- Liste de vérification pour l'exportation d'aliments
- Exigences d'exportation propres à un produit alimentaire
- Bibliothèque des exigences en matière d'exportation

À quel moment les nouvelles exigences s'appliquent-elles à mon entreprise?

- Le *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada* entrera en vigueur le 15 janvier 2019, mais certaines exigences visant certains aliments ou entreprises **pourraient s'appliquer à une date ultérieure.**
- Consultez les renseignements détaillés à la page d'accueil [Échéances](#) du RSAC. Cette rubrique porte sur les éléments suivants :
 - échéanciers (par secteur) pour les exigences en matière de délivrance de licences, de contrôles préventifs, de plans de contrôle préventif et de traçabilité
 - produits de l'aquaculture biologique
 - estampilles d'inspection

Résumé des échéances

Exigence du RSAC	Produits laitiers; œufs; poisson; miel; produits de l'érable; produits de viande; produits d'œufs transformés et produits de fruits ou de légumes transformés	Fruits ou légumes frais	Tous les autres aliments		
			Ventes annuelles d'aliments totalisant plus de 100 000 \$ <u>ET</u> plus de 4 employés	Ventes annuelles d'aliments totalisant plus de 100 000 \$ <u>ET</u> 4 employés ou moins	Ventes annuelles d'aliments totalisant 100 000 \$ ou moins <u>OU</u> 4 employés ou moins
Licence	15 janvier 2019	15 janvier 2019 (S.O. pour la culture et la récolte)	15 juillet 2020	15 juillet 2020	15 juillet 2020
Traçabilité	15 janvier 2019	15 janvier 2019 (exception faite de la culture et de la récolte)	15 juillet 2020	15 juillet 2020	15 juillet 2020
		15 janvier 2020 (culture et récolte)			
Contrôles préventifs	15 janvier 2019	15 janvier 2020	15 juillet 2020	16 juillet 2021	16 juillet 2021
PCP écrit	15 janvier 2019 (non requis pour les produits de l'érable et le miel si les ventes annuelles d'aliments totalisent 100 000 \$ ou moins)	15 janvier 2020 (non requis si les ventes annuelles d'aliments totalisent 100 000 \$ ou moins)	15 juillet 2020	16 juillet 2021	non requis si 100 000 \$ ou moins (peu importe le nombre d'employés)

Quelles sont les prochaines étapes?

- Mises à jour continues et améliorations du site Web de l'ACIA
 - accorder l'accès à des directives en langage plus simple pour améliorer la compréhension du Règlement
- Votre rétroaction est la bienvenue [Vous voulez commenter ces ressources?](#)
- Consultez régulièrement le site www.inspection.gc.ca/alimentssalubres
- D'autres articles des chroniques de l'ACIA
- Publicité, médias sociaux, correspondance

www.inspection.gc.ca/alimentssalubres

- Vous trouverez neuf portails clés pour obtenir de l'information.

Services et renseignements

Délivrance de licences

Déterminez si votre entreprise alimentaire aura besoin d'une licence, apprenez quand et comment présenter une demande, et obtenez d'autres renseignements connexes.

Exigences et directives générales sur les aliments

Les entreprises qui importent ou conditionnent des aliments destinés à l'exportation ou vendus au-delà des frontières provinciales ou territoriales doivent satisfaire à de nouvelles exigences.

Importations d'aliments

Les importateurs devront obtenir une licence aux termes du nouveau règlement consolidé. Découvrez d'autres exigences qui s'appliquent aux importateurs.

Étiquetage, normes d'identité et classification

Renseignez-vous sur les exigences en matière d'étiquetage, de normes et de classification.

Échéances

Déterminez à quel moment les nouvelles exigences s'appliqueront à votre entreprise

Trousse à l'intention des entreprises alimentaires

Utilisez nos outils interactifs et autres ressources pour savoir comment et quand les nouvelles exigences s'appliqueront à votre entreprise et quelles mesures vous devrez prendre.

Exigences et directives relatives à certains aliments

Outre les exigences générales, d'autres exigences s'appliquent à certains aliments.

Exportations d'aliments

Les entreprises qui conditionnent des aliments aux fins d'exportation ou qui doivent avoir un certificat d'exportation auront besoin d'une licence. Renseignez-vous sur d'autres exigences applicables aux exportateurs.

Conformité réglementaire

Apprenez en davantage sur la conformité et l'inspection.

Merci!



LE
RÈGLEMENT
SUR LA SALUBRITÉ
DES ALIMENTS
AU CANADA

ENTRERA EN VIGUEUR LE 15 JANVIER 2019

inspection.gc.ca/AlimentsSalubres

Canada