



Agence canadienne  
d'inspection des aliments

Canadian Food  
Inspection Agency

# Démystifier le Règlement sur la salubrité des aliments au Canada (RSAC)

21 avril 2023  
12h00 à 13h00



Canada

# Qu'allons-nous aborder?

- Survol des exigences du RSAC
  - Principales exigences
  - Licences
- Apprivoiser les plans de contrôle préventif (PCP)
  - Contrôles préventifs et Plan de contrôle préventif (PCP)
  - Traçabilité
- Présentation des outils disponibles pour l'industrie
  - Outils et guide pour l'industrie
  - Liens

# Survol des exigences du RSAC

- Le RSAC s'applique aux aliments (y compris les ingrédients) destinés à l'alimentation humaine qui sont importés, exportés ou vendus sur le marché interprovincial.
- Certaines dispositions sur la traçabilité, l'étiquetage et la publicité, ainsi que le classement, s'appliquent aussi aux aliments vendus à l'échelle intraprovinciale.
- Trois éléments fondamentaux introduits dans le RSAC
  - Licence
  - Mesures de contrôle préventif
  - Traçabilité



# Principales exigences du RSAC

- Exigences d'emballage et étiquetage
- Exigence de classification et noms de catégorie
  - Documents incorporés par renvoi
    - Recueil des normes canadiennes de classification : Volume 2 – Fruits et légumes frais
    - Recueil des normes canadiennes de classification : Volume 9 – Exigences relatives aux catégories d'importation
- Exigence propres à certaines denrées

# Licences

- Qui a besoin d'une licence?
  - [Outil interactif sur les licences](#)
- Activité des entreprises alimentaires qui requièrent une licence – Secteur des fruits et légumes frais
  - Activités associées à la culture et à la récolte
  - Emballage des fruits ou légumes frais
  - Activités effectuées dans une installation après la récolte
- Consulter [Annexe 1](#) sur les Exigences en matière de licence pour les activités visant les fruits ou légumes frais

# Licences

- Centre d'administration pour les permissions
  - Reçoit, traite les demandes et les modifications de licence
  - Permis, inscriptions
  - Exemptions ministérielles, autorisation d'essais de mise en marché
- Compte Mon ACIA
  - [Mon ACIA – Orientation de l'utilisateur](#)
  - Tutoriel
- Importance de renouveler la licence avant son expiration

# Contrôles préventifs

« Les mesures de contrôle 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 au Canada ou importés. »

## - Responsabilité des entreprises

- Détermination et analyse des dangers
- Conditions relatives à l'établissement
  - Assainissement, lutte antiparasitaire et agents non alimentaires
  - Véhicule ou matériel
  - Déchargement, chargement et entreposage
  - Compétence (formation et connaissance)
  - Hygiène
- Enquête, avis, plaintes et rappel

# Plans de contrôle préventif (PCP)

« Un PCP est un document écrit qui explique comment les risques associés aux aliments et animaux pour alimentation humaine sont cernés et maîtrisés. »

- Qui a besoin d'un PCP
  - [Outil interactif sur le plan de contrôle préventif](#)
- Note: même si vous n'êtes pas tenu de posséder un PCP écrit, il se peut que vous aurez besoin d'un PCP si la réglementation de la province exige que vous obteniez une licence auprès de l'ACIA.



# Plans de contrôle préventif (PCP)

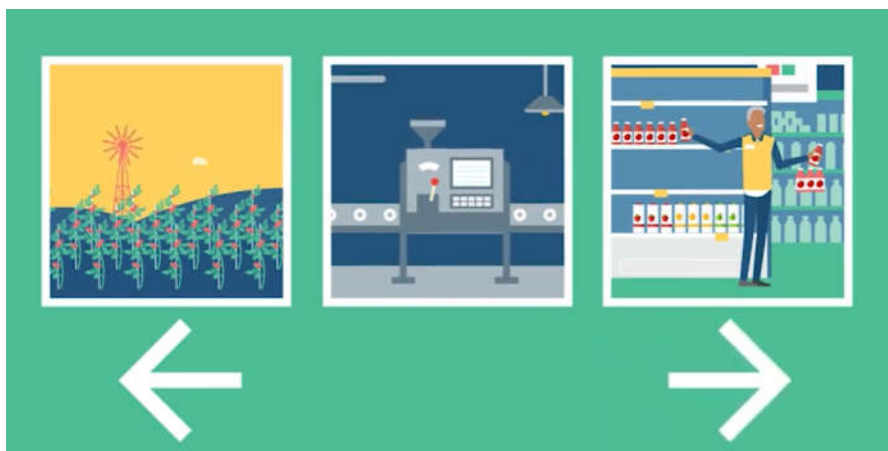
- Les titulaires de licence dont les ventes annuelles brutes d'aliments sont supérieures à 100 000 \$ ainsi que les producteurs et les récolteurs dont les ventes annuelles brutes d'aliments sur le marché interprovincial sont supérieures à 100 000 \$ doivent avoir un PCP
- Si vous désirez obtenir un certificat d'exportation ou autre autorisation d'exportation de l'ACIA, vous devez avoir un PCP

# Plans de contrôle préventif (PCP)

- Programme CanadaGap  
ou Système d'analyse des risques et de maîtrise de points critiques (HACCP)
  - Plusieurs exigences du RSAC sont incluses, mais pas toutes
  - Vous devez avoir un PCP même si vous possédez la certification
  - Vous devez revoir votre programme pour vous assurer qu'il reflète toutes les exigences en matière de PCP (ex: emballage et étiquetage, classification, etc.)

# Traçabilité

« La traçabilité est la capacité de retracer les déplacements d'un aliment ou d'un produit alimentaire une étape en amont et une étape en aval. »



# Traçabilité

- Quels sont les exigences et les délais connexes?
  - [Outil interactif sur la traçabilité](#)
- Documents de traçabilité
  - Version papiers ou électroniques
  - Clairs et lisibles
  - Accessibles au Canada
  - Fournis à l'ACIA sur demande
  - Conservés 2 ans

# Outils disponibles pour l'industrie


[Outil interactif sur les licences](#)

[Outil interactif sur le plan de contrôle préventif](#)

[Outil interactif sur la traçabilité](#)

[Outil d'étiquetage pour l'industrie](#)

## **[Trousse d'outils pour les entreprises](#)**

- Principales exigences (licences, contrôle préventif, traçabilité)
  - Exigences propres à certaines denrées, à l'emballage et à l'étiquetage
  - Renseignements à l'intention des importateurs et des exportateurs
  - Inspection et application de la loi
- 

# Liens pertinents

## **RSAC**

[Loi sur la salubrité des aliments au Canada](#)  
[Règlement sur la salubrité des aliments au Canada](#)  
[Documents incorporés par renvoi](#)  
[Questions et réponses : Règlement sur la salubrité des aliments au Canada](#)  
[Comprendre le Règlement sur la salubrité des aliments au Canada : Guide à l'intention des entreprises alimentaires](#)  
[Règlement sur la salubrité des aliments au Canada : Glossaire des termes clés](#)  
[Exigences réglementaires : Fruits ou légumes frais](#)

## **Licence**

[Licence pour les aliments](#)  
[Activités des entreprises alimentaires qui requièrent une licence au titre du Règlement sur la salubrité des aliments au Canada](#)  
[Ce qu'il faut savoir avant de présenter une demande de licence pour la salubrité des aliments au Canada](#)  
[Aperçu : Délivrance de licences aux entreprises alimentaires](#)  
[Mon ACIA – Orientation de l'utilisateur](#)  
[Centre d'administration pour les permissions](#)

## **Contrôles préventifs et PCP**

[Contrôles préventifs – page d'accueil](#)  
[Plan de contrôle préventif](#)  
[Exigences réglementaires : Contrôles préventifs](#)  
[Exigences réglementaires : Plan de contrôle préventif](#)  
[Fiche d'information : Mesures de contrôle préventif de la salubrité des aliments](#)  
[Principales mesures de contrôle préventif pour la salubrité des aliments](#)  
[Guide pour la préparation d'un plan de contrôle préventif à l'intention des entreprises alimentaires canadiennes](#)  
[L'approche du Programme d'amélioration de la salubrité des aliments pour établir un plan de contrôle préventif](#)  
[L'approche du Programme de gestion de la qualité à l'égard d'un plan de contrôle préventif](#)  
[Modèles de plan de contrôle préventif pour les entreprises alimentaires canadiennes](#)  
[Base de données de référence pour l'identification des dangers \(BDRID\)](#)  
[Guide pour les importateurs : préparer votre plan de contrôle préventif](#)  
[Modèles de plan de contrôle préventif pour les importateurs](#)  
[Réalisation d'une analyse des dangers](#)  
[Éléments de preuve de l'efficacité d'une mesure de contrôle](#)  
[Établissement des points de contrôle critiques et de leurs limites](#)  
[Procédures de surveillance pour votre plan de contrôle préventif](#)  
[Procédures de mesures correctives pour votre plan de contrôle préventif](#)  
[Procédures de vérification pour votre plan de contrôle préventif](#)  
[Tenue de registres pour votre plan de contrôle préventif](#)  
[Guide de préparation d'un plan du Programme de contrôle de la certification des exportations](#)  
[Contrôles pour les établissements](#)  
[Contrôles pour les aliments](#)  
[Contrôles préventifs pour les aliments – Fruits ou légumes frais](#)  
[Exigences et documents d'orientation relatives à certains aliments – Fruits ou légumes frais](#)

# Liens pertinents

## **Traçabilité**

[Traçabilité des aliments](#)

[Fiche d'information : Traçabilité](#)

[Exigences réglementaires : Traçabilité](#)

[Ce qu'il faut savoir pour établir un code de lot afin de satisfaire aux exigences en matière de traçabilité du Règlement sur la salubrité des aliments au Canada](#)

## **Étiquetage, normes d'identité et classification**

[Étiquetage, normes d'identité et classification](#)

[Exigences en matière d'étiquetage des fruits ou légumes frais](#)

[Exigences de normes de catégories pour les fruits ou les légumes frais importés des États-Unis \(incorporé par renvoi RSAC\)](#)

[Recueil des normes canadiennes de classification : Volume 2 – Fruits et légumes frais \(incorporé par renvoi RSAC\)](#)

[Recueil des normes canadiennes de classification : Volume 9 – Exigences relatives aux catégories d'importation](#)

[Définition des termes «préemballés» et «de consommation préemballé»](#)

[Exemptions ministérielles pour le Règlement sur la salubrité des aliments au Canada](#)

## **Fruits et Légumes**

[Corporation de règlement des différends dans les fruits et légumes \(Importation\)](#)

[Programme des partenaires pour la qualité au Canada \(PPQ-C\)](#)

[Fiche d'information : entreprises de fruits et légumes frais](#)

[Présentation vidéo pour le secteur des fruits ou légumes frais](#)

[Contrôles préventifs pour les aliments – Fruits ou légumes frais](#)

[Exigences de normes de catégories pour les fruits ou les légumes frais importés des États-Unis](#)

[États-Unis d'Amérique – Exigences relatives à l'exportation de fruits et légumes frais](#)

# Questions?





# Nous sommes l'ACIA.

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) a une incidence positive sur la vie de tous les Canadiens, et ce, de bien des façons.

Tous les jours, les employés de l'ACIA – inspecteurs, vétérinaires, scientifiques et d'autres encore – travaillent assidûment à vérifier que les aliments ne posent pas de risque à la salubrité, à protéger les plantes des ravageurs et des espèces envahissantes, et à réagir aux zoonoses qui pourraient menacer la santé des élevages canadiens et celle des humains.

En s'appuyant sur un processus décisionnel axé sur la science et sur une réglementation moderne, l'Agence travaille sans répit afin de garantir l'accès à des aliments salubres et sains au Canada et de soutenir l'accès de nos produits agricoles de haute qualité aux marchés internationaux.

Pour en savoir plus, consultez [inspection.canada.ca](http://inspection.canada.ca).



Canada 

Canada 

