



Association canadienne de la
distribution de fruits et légumes
Règlement sur la salubrité des aliments au Canada
Document d'orientation
2018

Avant-propos

Le 13 juin 2018, la publication du Règlement sur la salubrité des aliments au Canada marquait la conclusion d'un grand périple étalé sur six ans auquel avaient pris part le gouvernement canadien, les associations du secteur de l'alimentation et différentes sociétés, de même que le grand public. L'objectif était simple : modifier et moderniser les lois régissant l'alimentation au pays. Dans le cadre de cette entreprise, les membres de l'Association canadienne de la distribution de fruits et légumes (ACDFL) ont joué un rôle de première importance, offrant conseils et critiques à l'égard des efforts déployés par l'Association en leurs noms, et veillant ainsi à ce que leurs préoccupations soient prises en considération pendant l'élaboration du règlement.

L'ACDFL désire remercier tous ses membres qui lui ont offert temps et savoir-faire pour aborder la myriade de détails que l'on peut supposer dans un processus de consultation d'une telle ampleur et d'une telle complexité.

Le présent document d'orientation a été rédigé dans le but de présenter sous une forme concise les éléments clés du règlement, de manière à ce que les membres puissent facilement les comprendre. À la date de sa publication, il représente donc notre compréhension éclairée dudit règlement, des conseils fournis par l'ACIA et d'autres renseignements connexes ayant une incidence sur le secteur des fruits et légumes du Canada. Nous encourageons nos membres à utiliser le document à titre indicatif seulement et à consulter régulièrement le site Web de l'ACIA de façon à se tenir au courant des toutes dernières nouvelles au sujet du RSAC.

Nous vous remercions pour le soutien que vous ne cessez de nous offrir.

L'équipe de l'ACDFL
Le 26 juillet 2018



Table des matières

Avant-propos

Survol du Règlement sur la salubrité des aliments au Canada.....	4
Échéances importantes du Règlement pour le secteur des fruits et légumes.....	6
La délivrance de licences et Mon ACIA.....	7
Plans de contrôle préventifs.....	9
La traçabilité.....	11
Les importations.....	12
Les exportations.....	13
Étiquetage, classification et produits biologiques.....	16
Corporation de règlement des différends (DRC).....	17
 Ressources.....	 19
 Annexes :	
Annexe 1 – Food Safety Modernization Act (FSMA) des États-Unis d’Amérique.....	21
Annexe 2 – Entente de reconnaissance des systèmes de sécurité sanitaire des aliments.....	25

Renseignements sur la salubrité alimentaire à l'intention du secteur : **Survol du RSAC**

Historique :

Le Règlement sur la salubrité des aliments au Canada (RSAC) a pour but de moderniser et de renforcer les lois et la réglementation du pays en matière de salubrité alimentaire et d'alimentation. Depuis le milieu des années 1970, le Canada fonctionne avec toute une mosaïque d'exigences réglementaires particulièrement prescriptives, à la fois complexes pour les affaires et difficiles à réviser, parfois redondantes et souvent contre-intuitives. Pour que le pays puisse arriver à livrer concurrence à l'échelle planétaire, il fallait donc absolument moderniser la réglementation.

La crise de la listériose, en 2008, qui avait entre autres touché les viandes en conserve, de même que le rapport Weatherill qui en a découlé, ont été les deux facteurs principaux qui ont poussé le gouvernement fédéral à mettre à jour les formulations et la fonctionnalité du système alimentaire canadien. L'objectif était d'élaborer de la réglementation permettant à la population d'avoir accès à des aliments sains et nutritifs, et aux entreprises et au gouvernement de suivre le rythme de l'évolution du secteur.

Que retrouve-t-on dans le Règlement?

Le RSAC a regroupé plusieurs règlements différents sous un même grand cadre réglementaire. Plusieurs groupes de produits enregistrés précis – comme la viande, les produits laitiers et le miel – y sont abordés, et il en va de même pour toutes les autres marchandises alimentaires. Certains règlements ont été rédigés de manière à englober tous les aliments, mais quand une telle démarche était impossible, on retrouve aussi des sections consacrées aux besoins propres à des aliments particuliers. Autre changement important, la structure du règlement permet de tenir compte de différents points de vue et de différentes exigences. Ainsi, dans le nouvel environnement réglementaire, l'ACIA prescrit les résultats que doivent atteindre les parties réglementées, mais cette fois dans un milieu qui les aide à y parvenir. À titre d'exemple, le règlement pourrait ne plus exiger que les surfaces en contact avec la nourriture soient en acier inoxydable. Il pourrait toutefois spécifier que ces surfaces doivent être non poreuses et non réactives, faciles à nettoyer et à désinfecter, libres de tout matériau étranger et appropriées pour les aliments dont il est question. C'est alors au producteur de justifier que les matériaux qu'il choisit sont bien conformes aux exigences.

Le règlement est subdivisé en sections, notamment :

- La délivrance de licences et Mon ACIA (un portail de service électronique)
- Les mesures de contrôle préventif pour la salubrité des aliments
- Traçabilité
- L'importation d'aliments
- L'exportation d'aliments
- L'étiquetage et les catégories

Il faut également mentionner un autre grand changement, la nouvelle possibilité de réviser la réglementation par « incorporation par renvoi ». Cet outil donne aux intervenants l'occasion de commenter les modifications proposées des documents incorporés par renvoi sans devoir passer par le long processus de révision parlementaire. Les changements peuvent être incorporés d'après la documentation scientifique, les conventions du secteur (par ex., pour les catégories) et les statuts de gouvernements étrangers. Notons que les modifications en question devront tout de même être

examinées et acceptées par le gouvernement, sans toutefois que l'on doive avoir recours au processus parlementaire officiel.

Le présent document d'orientation a été conçu de manière à pouvoir servir de guide de référence rapide à l'intention des membres de l'ACDFL. Il explique la nouvelle réglementation et son impact sur le secteur des fruits et légumes, fournit de l'information sur les enjeux connexes et propose des liens vers des documents de référence. Les membres doivent toujours consulter le site Web de l'ACIA pour connaître les documents d'orientation les plus à jour, les dernières FAQ et le reste de la documentation d'appoint. Comme toujours, si jamais vous avez des questions, des commentaires ou des préoccupations, n'hésitez pas à les envoyer à l'ACDFL.

Pour des références sur le RSAC en général, cliquez [ici](#).

Calendrier 2019 et plus

Le RSAC entrera en vigueur le 15 janvier 2019. Pour cette raison, tous les règlements à entrée en vigueur immédiate devront être en place à cette date. C'est également à ce même moment que les anciens règlements seront archivés et cesseront d'être en vigueur. En ce qui concerne le secteur des fruits et légumes frais, plusieurs critères devront être respectés à ce moment-là. De plus, c'est aussi le 15 janvier 2019 que commencera le compte à rebours de tous les règlements entrant en vigueur de façon décalée. Ainsi, si vos activités consistent uniquement à cultiver et à récolter des fruits et légumes, votre programme de traçabilité devra en fait être en place au plus tard le 15 janvier 2020.

Effectivement, pour être respectées, ces échéances supposent que les organisations ont accès aux infrastructures nécessaires de l'ACIA (comme le mécanisme de délivrance des licences). Si l'ACIA ne parvient pas à respecter les échéances publiées, les dates seront modifiées; nous tiendrons alors nos membres au courant des changements. Cela dit, pour l'instant, vous pouvez axer votre travail sur les dates qui ont été publiées. Le tableau qui suit vous donne l'information dont vous avez besoin à cet effet.

Exigence du RSAC	Activités et échéances pour les fruits et légumes frais du RSAC					
	Culture et récolte	Emballage au champ, si les fruits et légumes ne seront pas préparés davantage par le titulaire de licence dans une autre province	Classification, réemballage, étiquetage, traitement, transformation mineure	Importation (activité exclusive)	Exportation (activité exclusive)	Commerce interprovincial (activité exclusive)
Délivrance de licences	S. O.	Le 15 janvier 2019 S. O. (s'il y a des activités subséquentes de transformation, de traitement, de conservation, etc. par un titulaire de licence)	Le 15 janvier 2019	Le 15 janvier 2019	S. O. (sauf si l'exportateur doit posséder un certificat d'exportation ou une autre autorisation d'exportation)	S. O.
Mesures de contrôle préventif	Le 15 janvier 2020	Le 15 janvier 2020	Le 15 janvier 2020	Le 15 janvier 2020	S. O.	S. O.
PCP écrit	Le 15 janvier 2020 (commerce interprovincial – ventes annuelles brutes d'aliments > 100 000 \$) S. O. (commerce interprovincial – ventes annuelles brutes d'aliments < 100 000 \$)	Le 15 janvier 2020 (commerce interprovincial – ventes annuelles brutes d'aliments > 100 000 \$) S. O. (commerce interprovincial – ventes annuelles brutes d'aliments < 100 000 \$)	Le 15 janvier 2020 (commerce interprovincial – ventes annuelles brutes d'aliments > 100 000 \$) S. O. (commerce interprovincial – ventes annuelles brutes d'aliments < 100 000 \$)	Le 15 janvier 2020 (commerce interprovincial – ventes annuelles brutes d'aliments > 100 000 \$) S. O. (commerce interprovincial – ventes annuelles brutes d'aliments < 100 000 \$)	S. O. (sauf si l'exportateur doit posséder un certificat d'exportation ou une autre autorisation d'exportation)	S. O.
Traçabilité	Le 15 janvier 2020	Le 15 janvier 2019 (si vous possédez une licence d'emballage au champ et d'étiquetage) Le 15 janvier 2020 (si vous ne possédez pas de licence d'emballage au champ et d'étiquetage)	Le 15 janvier 2019 (Interprovincial) Le 15 janvier 2020 (Exportation)	Le 15 janvier 2019	Le 15 janvier 2019	Le 15 janvier 2019

Remarque : ces renseignements proviennent de la page des [échéances des fruits ou légumes frais de l'ACIA](#). Nous encourageons les membres à consulter les données sources pour toute question ayant un impact sur leurs affaires.

Renseignements sur la salubrité alimentaire à l'intention du secteur : RSAC – La délivrance de licences et Mon ACIA

Contexte de la délivrance de licences :

La structure réglementaire du domaine de l'alimentation est restée relativement statique au cours des 30 à 40 dernières années. Il s'agissait d'un système rigide et prescriptif, qui n'offrait que peu de souplesse et dont les mécanismes de changement reposaient sur l'approbation parlementaire, entre autres processus laborieux. Les changements qui y ont été apportés se remarquent notamment au niveau de la délivrance de licences.

La délivrance de licences n'a rien de nouveau pour le secteur alimentaire du Canada : elle existe depuis de nombreuses années pour la viande, les fruits de mer et les produits laitiers. C'est ce qu'on appelait auparavant l'agrément. Au niveau des fruits et légumes, il y avait le programme d'inspection des entrepôts de l'ACIA, qui était aussi en quelque sorte un agrément. En vertu du nouveau RSAC, presque tous les producteurs, emballeurs, importateurs et exportateurs d'aliments auront besoin de posséder une licence pour exercer leurs activités au Canada. Ce sont en fait les activités de l'organisation qui détermineront si celle-ci a besoin d'une licence de l'ACIA ou non.

Les bases de la délivrance de licences :

Les licences du RSAC sont déterminées en fonction des activités que font les organisations et non du type d'aliment avec lesquelles elles travaillent. Il faut posséder une licence pour plusieurs activités différentes, dont la fabrication, la transformation, le traitement, la conservation, la classification, l'emballage et l'étiquetage. Dans certaines circonstances, il faut également en posséder une pour l'importation et l'exportation.

Fabriquer : Indique faire, élaborer ou concevoir un aliment à partir d'ingrédients crus ou bruts ou d'ingrédients déjà fabriqués, manuellement ou à l'aide d'appareils.

Transformer : Indique effectuer une série d'étapes afin de conditionner un aliment, le transformer ou modifier ses propriétés.

Traiter : Indique appliquer un procédé ou une substance à un aliment pour le protéger ou lui donner des propriétés particulières.

Conserver : Indique maintenir un aliment dans son état original ou existant, maintenir l'état d'un aliment, traiter un aliment pour empêcher sa décomposition.

Classifier : « Classifier » indique l'action d'examiner un aliment en fonction d'un ensemble d'exigences établies dans le RSAC, puis d'y attribuer une appellation, marque ou désignation réglementaire (sur l'aliment ou son emballage) s'il en respecte les critères.

Emballer : « Emballer » indique placer l'aliment dans un récipient interne ou externe, y compris une enveloppe ou une bande.

Étiqueter : « Étiqueter » indique apposer une étiquette, y compris des inscriptions, mots ou marques, sur l'aliment ou l'emballage de l'aliment, ou y attacher une étiquette.

Les activités intraprovinciales et interprovinciales, de même que les activités commerciales d'importation et d'exportation nécessitent dans certains cas la possession d'une licence. Notons toutefois qu'à titre de règlement fédéral, le RSAC ne couvre pas le commerce entre les provinces, sauf dans certaines circonstances très spécifiques.¹ Le commerce d'aliments au sein d'une même province relève de la réglementation de la province en question. Cependant, les producteurs doivent comprendre que l'endroit où leurs produits seront vendus a une incidence dans le cadre des exigences du RSAC.

Bien qu'il ne faille pas posséder de licence pour transporter des aliments d'une province à l'autre, le commerçant a la responsabilité de s'assurer que le producteur desdits aliments était bien le titulaire d'une licence. Par conséquent, les producteurs et les acheteurs doivent tous bien comprendre ce qui peut se produire lors du déplacement d'un produit à travers la chaîne d'approvisionnement.

Par exemple :

Si un verger cultive, récolte et emballe des pommes pour les consommateurs de sa propre province, il n'a pas besoin de posséder une licence. Si, par contre, le cultivateur vend ses pommes à un distributeur qui souhaite les transporter dans une autre province, ledit distributeur devra s'assurer que le cultivateur possède bien une licence, car ses produits sont destinés au commerce interprovincial.

Les exigences relatives à l'importation et à l'exportation vont elles aussi changer. Quiconque importe des aliments au Canada doit posséder une licence du RSAC, sauf si les aliments en question vont être transformés davantage. L'importateur est la personne qui s'occupe de l'importation en tant que telle. En d'autres mots, la personne qui déclenche l'importation du produit doit être titulaire d'une licence. Les courtiers en douanes, qui aident à organiser le transport et à s'occuper de la paperasse, participent à l'importation, mais ne sont pas pour autant des importateurs.

L'exportation de produits du Canada vers d'autres pays n'est pas une activité nécessitant une licence, sauf si l'exportateur a besoin d'un « certificat d'exportation ou d'une autre autorisation d'exportation » de l'ACIA. Et en vertu du RSAC, toute demande de certificat d'exportation déclenche la mise en vigueur d'une exigence imposant à l'exportateur de détenir une licence. Notons qu'il est important pour l'exportateur de s'assurer également que les marchandises destinées à l'exportation sont conformes à la réglementation applicable du pays importateur.

Dans les situations d'importation et d'exportation, les sociétés dont la seule responsabilité est le transport des marchandises entre les provinces n'ont pas besoin de posséder une licence. Le

¹Le RSAC énonce effectivement les exigences de tous les aliments qui sont importés, exportés et vendus d'une province à l'autre. Certaines de ses dispositions en matière de traçabilité, d'étiquetage et de publicité s'appliquent également aux aliments vendus au sein d'une même province.

titulaire de licence est pour sa part responsable de s'assurer que sa société de transport est capable de respecter les exigences nécessaires.

Dans le but d'aider les organisations à mieux déterminer si elles ont besoin ou non d'une licence, l'ACIA a créé un outil Web interactif auquel vous pouvez accéder ici : [Outil sur les licences](#).

Les licences en vertu du RSAC demeureront en vigueur pendant 2 ans. Des frais seront facturés tant pour la licence initiale que pour ses renouvellements. La licence devrait coûter entre 200,00 \$ et 300,00 \$, mais aucun montant n'avait encore été confirmé au moment de la rédaction. Notons qu'à l'heure actuelle, il est impossible d'obtenir une licence du RSAC, car le règlement n'est pas encore entré en vigueur. Ce n'est que le 15 janvier 2019, la date d'entrée en vigueur en question, que l'ACIA devrait être prête à délivrer des licences. Pour en demander, il faudra passer par le portail Web Mon ACIA de l'Agence.

Mon ACIA

C'est sur le portail électronique Mon ACIA que se dérouleront toutes les interactions entre l'ACIA et le secteur de l'alimentation ayant à voir avec le commerce. L'ACIA intègrera plusieurs fonctions dans le système au cours des quelques prochains mois; c'est notamment par ce site que l'on pourra obtenir les licences. D'ici là, l'Agence encourage les organisations à se créer un compte sur Mon ACIA de manière à éviter l'accumulation d'arriérés qui pourrait se produire au lancement de la fonction de délivrance de licences.

Remarque : Ne confondez pas « Mon ACIA » et « Demandez à l'ACIA ». Demandez à l'ACIA est un portail par lequel les entreprises, les consommateurs et d'autres groupes encore peuvent poser des questions à l'Agence.

Pour des références sur la délivrance de licences et Mon ACIA, cliquez [ici](#).

Renseignements sur la salubrité alimentaire à l'intention du secteur : RSAC – Plans de contrôle préventifs

Contexte des plans de contrôle préventifs :

La salubrité est un concept universellement reconnu comme obligatoire et intrinsèque pour tous les aliments que nous achetons et que nous consommons. Par contre, le processus de salubrité alimentaire doit faire partie intégrante du système, du substrat employé pour la culture à la récolte, l'emballage, le transport, l'entreposage, la vente et les services alimentaires, bref, jusqu'à l'arrivée des aliments dans l'assiette du consommateur. C'est en comprenant de façon exhaustive les caractéristiques propres à chaque type d'aliment, leurs composantes, les processus à travers lesquels ils doivent passer et les stratégies permettant d'atténuer les risques associés à chacune des étapes que l'on parvient à créer de bons plans de contrôle préventifs (PCP).

Les mesures de contrôle préventif pour la salubrité des aliments

En vertu du Règlement sur la salubrité des aliments au Canada (RSAC), la plupart des entreprises devront mettre en œuvre des mesures de contrôle préventif pour la salubrité des aliments pour les activités suivantes :

- la fabrication, la transformation, le traitement, la conservation, la classification, l'emballage ou l'étiquetage des aliments destinés à l'exportation ou à l'expédition dans d'autres provinces ou territoires;
- la culture ou la récolte de fruits et légumes frais destinés à l'exportation ou à l'expédition dans d'autres provinces ou territoires;
- l'importation d'aliments.

En outre, la plupart des entreprises devront documenter leurs mesures de contrôle de la salubrité alimentaire dans un plan de contrôle préventif (PCP). Font exception à cette règle les exportateurs d'aliments (autres que les produits de viande et de poisson) qui n'ont pas besoin de certificat d'exportation ou d'autres autorisations d'exportation, ainsi que les entreprises dont les ventes annuelles brutes d'aliments sont de 100 000 \$ ou moins.

Pour savoir si (et à quel moment) vous avez besoin d'un PCP, servez-vous de l'outil [interactif](#) sur le Plan de contrôle préventif.

Les mesures de contrôle préventif aident à réduire les risques de dangers – et notamment d'arrivée de nourriture contaminée dans le marché –, que les aliments soient préparés au Canada ou à l'étranger.

Les mesures de contrôle préventif pour la salubrité des aliments atténuent donc les risques dans différents domaines, dont :

- l'assainissement et la lutte antiparasitaire;
- les traitements et la transformation;
- le matériel;
- l'entretien et l'exploitation des établissements;
- le chargement, le déchargement et l'entreposage de la nourriture;
- la compétence des employés;
- l'hygiène des employés;
- la santé des employés;
- les plaintes et les rappels.

Vous trouverez dans la section des références des documents au sujet de différentes mesures de contrôle préventif que les exploitants peuvent mettre en œuvre afin d'atténuer les risques de salubrité alimentaire associés à la préparation de fruits et légumes frais. Ces renseignements vous aideront à éclairer et à appuyer l'élaboration et la mise en œuvre d'un plan de contrôle préventif.²

²Les renseignements présentés dans cette section sont tirés de la [page d'accueil du RSAC de l'ACIA](#) et de sites connexes.

Pour des références sur les plans de contrôle préventifs, cliquez [ici](#).

Renseignements sur la salubrité alimentaire à l'intention du secteur : RSAC – La traçabilité

Contexte de la traçabilité :

La traçabilité est le processus par lequel un produit et les renseignements qui y sont associés sont repérés de part et d'autre de la chaîne d'approvisionnement. Dans la plupart des cas, ce sont les organisations qui prennent part à la chaîne qui doivent identifier les pas que les articles font vers l'avant et vers l'arrière, notamment à l'aide de l'information d'identification de chacun des articles (p. ex., le code de lot). La traçabilité s'arrête après la vente finale à un consommateur dans un commerce de détail ou un service alimentaire, mais certaines sociétés qui offrent des programmes de fidélité ou d'adhésion parviennent à même inclure ces ventes dans le processus. Pendant de longues années, le suivi des fruits et légumes était particulièrement difficile, car ces produits suivent une chaîne d'approvisionnement complexe et peuvent être regroupés au moment où ils sont emballés ou transformés pour la consommation.

Le RSAC et la traçabilité :

Le RSAC demande aux organisations de mettre en place un système facilitant la traçabilité des produits en suivant les pas qu'ils font vers l'avant et vers l'arrière dans la chaîne. L'information doit être accessible au Canada généralement dans les 24 heures, mais parfois plus rapidement encore quand le ministre le demande. Elle doit être présentée sous forme de dossier papier ou électronique, lisible (et donc non cryptée), dans l'une ou l'autre des langues officielles, et il faut pouvoir la modifier à l'aide de logiciels d'usage courant (Word, Excel) ou la convertir facilement dans ces formats. Il s'agit là de conditions importantes, car les données doivent pouvoir être extraites et analysées rapidement pour effectuer le suivi des mouvements d'un produit en cas de rappel.

90 (1) Toute personne qui expédie ou transporte, d'une province à une autre, un aliment ou l'importe ou l'exporte, tout titulaire d'une licence d'abattage d'animaux pour alimentation humaine, de fabrication, de transformation, de traitement, de conservation, de classification, d'entreposage, d'emballage ou d'étiquetage d'un aliment ou d'entreposage et de manipulation de produits de viande comestibles dans leur état d'importation et toute personne qui cultive ou récolte des fruits ou légumes frais destinés à être expédiés ou transportés, d'une province à une autre, ou à être exportés sont tenus, s'ils fournissent l'aliment à une autre personne, d'établir et de conserver des documents qui contiennent les renseignements suivants :

- (a) le nom usuel de l'aliment, un code de lot ou un autre identifiant unique permettant de retracer l'aliment et 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;
- (b) sauf s'ils fournissent l'aliment à une autre personne dans le cadre d'une vente au détail, la date à laquelle il a été fourni et les nom et adresse de la personne à qui il l'a été;
- (c) si l'aliment leur a été fourni par une autre personne, les nom et adresse de cette personne et la date à laquelle l'aliment a été fourni;

- (d) le nom de tout produit alimentaire qu'ils ont incorporé à l'aliment ou dont provient l'aliment et, si le produit alimentaire leur a été fourni par une autre personne, les nom et adresse de cette personne et la date à laquelle il a été fourni.

Les dossiers de traçabilité doivent être conservés pendant les deux ans suivant la date à laquelle l'aliment a été fourni à une autre personne ou vendu au détail et être accessibles au Canada. Si l'ACIA l'exige, les documents en question doivent être remis dans les 24 heures suivant une demande du ministre de l'Agriculture. Le délai à respecter pourrait être plus court ou plus long, selon les circonstances.

Les renseignements sur la traçabilité doivent être indiqués sur une étiquette qui est jointe à l'aliment ou qui l'accompagne. Pour de plus amples détails sur les exigences en matière de traçabilité susmentionnées, consultez la section des ressources.

Les organisations qui suivent un programme de certification reconnu par GFSI et celles qui ont mis en œuvre l'Initiative sur la traçabilité des fruits et légumes (ITFL) devraient déjà avoir en place un système de traçabilité qui satisfait les exigences du RSAC. Cela dit, si votre entreprise suit un programme de certification reconnu par GFSI, il est tout de même important que vous compariez votre programme et les exigences du Règlement afin de vous assurer d'avoir bien pris en compte tous les éléments.

Pour des références sur la traçabilité, cliquez [ici](#).

Renseignements sur la salubrité alimentaire à l'intention du secteur : RSAC – Les importations

Contexte sur les importations :

Le Canada est l'un des producteurs les plus efficaces d'aliments nutritifs de grande qualité du monde développé. Malheureusement, il doit également composer avec une saison de culture relativement courte (si l'on ne tient pas compte des serres), ce qui fait en sorte que la grande majorité de ses fruits et légumes frais doivent être importés pendant les mois les plus froids de l'année. En outre, la démographie canadienne ne cesse de changer tandis que le pays accueille une diversité sans cesse grandissante avec l'arrivée d'immigrants. Les nouveaux arrivants recherchent des fruits et des légumes qui leur sont familiers et, pour combler cette demande, le secteur doit se procurer et importer ces produits. Pour toutes ces raisons, les importations demeureront sans aucun doute une fonction commerciale de grande importance, et prendront probablement même de l'ampleur.

Les importations :

À titre d'importateur, vous allez devoir vous assurer que les aliments que vous importez ne présentent aucun danger à la consommation et qu'ils respectent les exigences canadiennes. Le RSAC exige entre autres choses que les aliments importés soient préparés avec les mêmes mesures de contrôle de la salubrité que s'ils avaient été préparés au Canada. La vaste majorité des importateurs auront donc besoin d'une licence, de plans de contrôle préventifs et de

procédures de traçabilité pour pouvoir importer. Les outils interactifs suivants peuvent être utilisés pour déterminer les exigences relatives à l'importation de fruits et légumes : L'[Outil interactif sur les licences](#), l'[outil interactif sur le Plan de contrôle préventif \(PCP\)](#) et l'[outil interactif sur la traçabilité](#)

Seuls quelques aliments se retrouvent dans l'une des trois catégories exemptées : 1) les additifs alimentaires; 2) les boissons alcoolisées; 3) les aliments non transformés figurant à l'[annexe 1](#) du règlement.

1. Licences – Les importateurs auront dans la plupart des cas besoin d'une licence pour pouvoir importer des aliments au Canada.
2. Mesures de contrôle préventif – Afin de veiller au maintien de la salubrité, les importateurs devront bien comprendre les aliments qu'ils importent (y compris les risques qu'ils comportent), confirmer avec leur fournisseur que celui-ci produit des aliments qui respectent la réglementation canadienne et mettre en œuvre des plans de contrôle préventifs écrits.
3. Traçabilité – Les importateurs devront conserver des registres clairs et lisibles, qui permettent de retrouver l'endroit où l'aliment a été approvisionné et à qui il a été fourni. Cela diminuerait de façon importante le temps nécessaire à rappeler un produit, le cas échéant.

Un graphique accessible [ici](#) illustre les exigences en matière d'importation et d'exportation.

Les références en matière d'importation sont présentées [ici](#).

Renseignements sur la salubrité alimentaire à l'intention du secteur : RSAC – Exportation

Contexte de l'exportation :

Le Canada jouit d'un long historique d'exportation de produits agricoles dans le reste du monde. Les céréales, les légumineuses, le sirop d'érable et les légumes comptent parmi les produits de première nécessité exportés. En vertu de l'adoption de la Loi sur la salubrité des aliments au Canada (LSAC), ces exportations seront bien positionnées pour poursuivre leur croissance. La LSAC et le RSAC prouveront au reste du monde que les producteurs canadiens réalisent leurs activités dans l'une des régions les plus soucieuses de la salubrité alimentaire et que dans ces conditions, ses produits sont fiables, constants et de bonne qualité.

Exportateur

Dans le cadre du règlement sur la SAC (RSAC), les exportateurs se voient octroyer un certain nombre de responsabilités, notamment :

1. Licences – même si les exportateurs n'ont pas besoin d'une licence, ils doivent tout de même s'assurer que, peu importe le producteur de l'aliment, ce dernier doit être conforme au RSAC.
2. Contrôles préventifs – les exportateurs devront bien connaître les aliments qu'ils contrôlent et s'assurer qu'ils sont conformes en matière d'étiquetage, de

classification, de quantité, etc., tout en étant au fait des exigences d'importation des pays étrangers et, dans certains cas, en se dotant d'un plan comprenant des mesures de contrôle préventif.³

3. Traçabilité – tout commerce d'aliments, à quelques exceptions près, doit disposer d'un système de traçabilité ascendant et descendant. Les dossiers doivent être conservés dans un format accessible au Canada et les données doivent être lisibles par un humain.

Le Canada et, par défaut, ses exportateurs ont la responsabilité de s'assurer que le commerce des aliments est réalisé en toute conformité avec les politiques internationales établies. Cette conformité aux normes garantit un accès continu et amélioré aux marchés mondiaux pour les producteurs alimentaires canadiens. Les outils interactifs suivants peuvent être utilisés pour déterminer les exigences relatives à l'importation de fruits et légumes : L'[Outil interactif sur les licences](#), l'[outil interactif sur le Plan de contrôle préventif \(PCP\)](#) et l'[outil interactif sur la traçabilité](#)

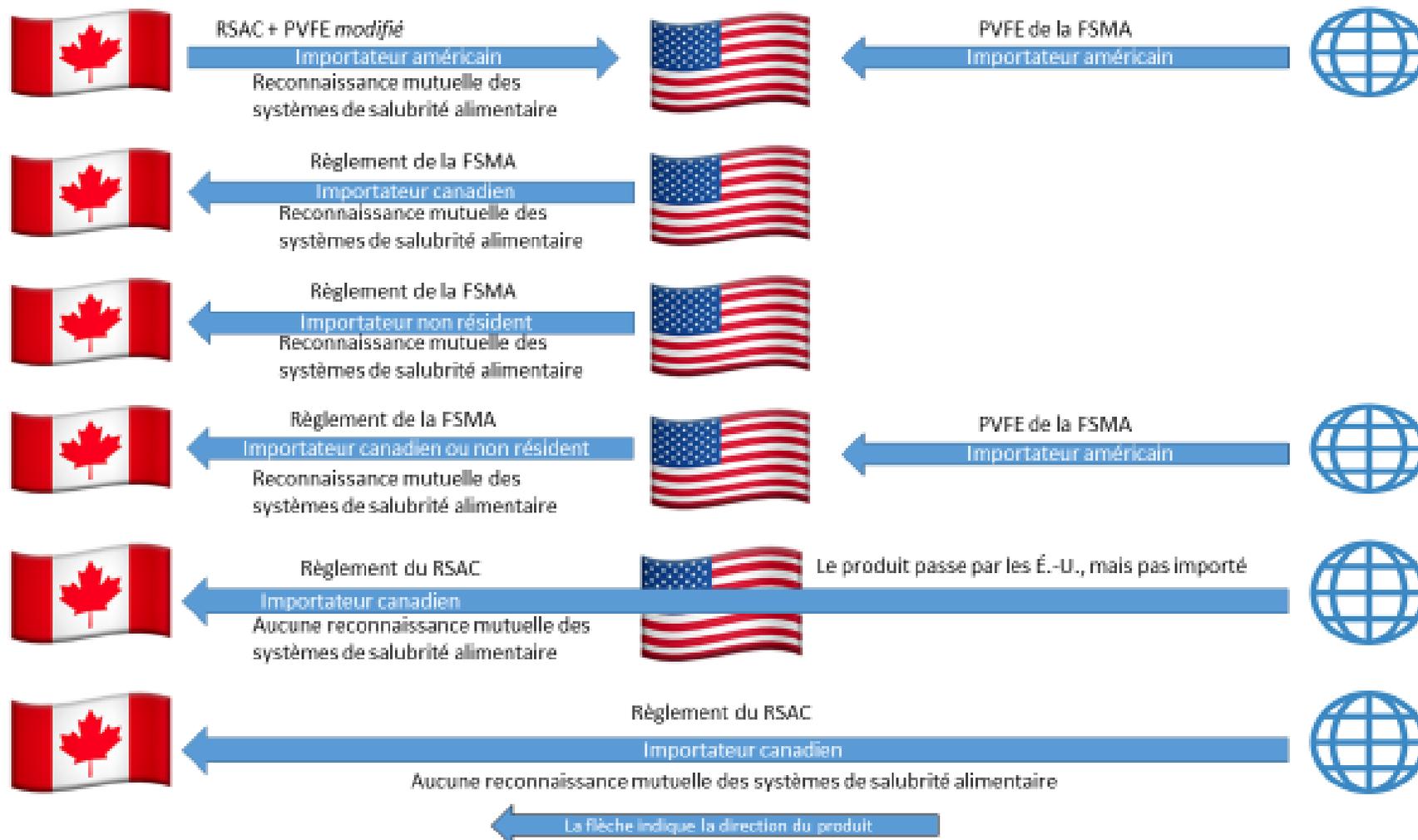
Un graphique accessible [ici](#) illustre les exigences en matière d'importation et d'exportation.

Les références en matière d'exportation sont présentées [ici](#).

Pour de plus amples renseignements concernant la réglementation de la FSMA des États-Unis ainsi que son système de vérification de la salubrité alimentaire, veuillez consulter :
[Annexe 1](#) – La Food Safety Modernization Act (FSMA) des États-Unis d'Amérique
[Annexe 2](#) – RSAC – Programme de vérification des fournisseurs étrangers (FSVP) et l'Entente de reconnaissance des systèmes de sécurité sanitaire des aliments de la FSMA

³L'exception à cette exigence concerne les exportateurs d'aliments (autres que la viande et le poisson), qui ne nécessitent pas de certificat ou d'autre permis d'exportation, ainsi que les entreprises réalisant des ventes annuelles brutes d'aliments 100 000 \$ ou moins.

Critères pour l'importation et l'exportation en vertu du RSAC et de la FSMA



Renseignements sur la salubrité alimentaire à l'intention du secteur : RSAC – Étiquetage, classification et produits biologiques

Étiquetage

Le RSAC regroupe toutes les exigences en matière d'étiquetage, de normes d'identité et de classification des aliments de l'ancien Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation, de la Loi sur les produits agricoles au Canada, d'un certain nombre d'autres lois et de leurs réglementations respectives. De plus, les exigences en matière de normes d'identité et de classification ont été incluses dans les [documents incorporés par renvoi](#).

Les exigences actuelles établies en vertu de la Food and Drugs Act (FDA) ainsi que de la Food and Drug Regulations (FDR) demeurent les mêmes. Ainsi, les entreprises doivent continuer de se conformer aux exigences de la FDA et de la FDR, en plus de celles prescrites par le RSAC. (Référence ACIA : Étiquetage, normes d'identité et classification [Étiquetage, normes d'identité et classification](#))

L'ACDFL mettra à jour les exigences en matière d'étiquetage du RSAC ainsi que les modifications à la Food and Drug Regulations (FDR) dans les documents d'orientation sur l'étiquetage publiés dans notre site Web, après réception des clarifications demandées.

Les exigences en matière d'étiquetage applicables aux fruits et légumes dans le RSAC sont présentées dans les sections suivantes :

- PARTIE 5 Traçabilité – Art. 92
- PARTIE 11 Étiquetage
 - SECTION 1 Général
 - SECTION 2 Exigences applicables aux aliments préemballés
 - SECTION 3 Exigences particulières à certains aliments
 - SOUS-SECTION A à C
 - SOUS-SECTION H
 - SECTION 4 Exceptions
 - SOUS-SECTION D

Renseignements concernant la classification

Lorsque le RSAC entrera en vigueur, les exigences relatives à la classification des fruits et légumes frais seront consolidées et incluses par renvoi dans le *Recueil des normes canadiennes de classification, volumes 2 et 9*, classées par produit et gérées par l'ACIA.

Les exigences du RSAC applicables aux fruits et légumes sont présentées dans les sections suivantes :

- Partie 12 Classification et noms de catégories
 - Section 2 Noms de catégories
 - Section 3 Classification
 - Section 4 Emballage et étiquetage

- Sous-section A – Général
- Sous-section D – Fruits et légumes frais

Produits biologiques

En vertu du Règlement sur les produits biologiques de 2009, seuls les producteurs de produits biologiques et entités qui apposent les étiquettes et emballent les produits biologiques doivent être certifiés. Cette exigence sera maintenue en vertu du RSAC. Les exigences relatives aux produits biologiques sont présentées dans la partie 13. Les exigences relatives à l'étiquetage particulier des produits biologiques sont présentées dans les sections suivantes :

- Partie 13 Produits biologiques
 - Section 2 Emballage et étiquetage
 - Section 5 Étiquetage et publicité
 - Section 6 Commerce interprovincial et importation
 - Section 7 Estampille

353 Mentions

354 Renseignements additionnels

355 Langues officielles

Les références en matière d'étiquetage sont présentées [ici](#).

Renseignements sur la salubrité alimentaire à l'intention du secteur : RSAC – Corporation de règlement des différends (DRC)

À PROPOS DE LA DRC ⁴

La Corporation de règlement des différends (DRC) dans les fruits et légumes du Canada a été mise sur pied en février 2000 en vertu de l'article 707 de l'ALÉNA, qui prévoit la création d'un organisme privé de règlement des différends pour le commerce des produits agricoles. Aujourd'hui, la DRC compte des membres au Canada, aux États-Unis, au Mexique ainsi que dans de nombreux autres pays. Même si la plupart des détails contenus dans le RSAC concernent la salubrité et la traçabilité alimentaire, des normes commerciales s'appliquent particulièrement aux acheteurs et aux vendeurs de fruits et légumes frais.

Les membres de la DRC doivent œuvrer dans le commerce des fruits et légumes frais (c'est-à-dire, acheter, vendre, importer ou exporter), à moins d'être autrement exemptés du RSAC. En vertu du RSAC, certains acheteurs et vendeurs de fruits et légumes frais qui n'étaient pas assujettis aux exigences de la *Loi sur les produits agricoles au Canada* de l'ACIA seront dans l'obligation de devenir membres de la DRC.

⁴Les renseignements contenus dans ce document ont été fournis par la DRC – fiches d'information sur le Règlement sur la salubrité des aliments au Canada Partie 2 – Commerce des fruits et légumes frais.

Pour de plus amples renseignements sur la DRC ou pour connaître les exigences particulières du RSAC, veuillez cliquer [ici](#), communiquer avec la DRC dans [la page d'accueil de la DRC](#) ou composer le 1-613-234-0982

REMARQUE :

L'ACDFL déploie tous les efforts possibles afin de vous offrir des renseignements justes, mais elle n'assume aucune responsabilité quant aux erreurs et omissions possibles, quelle qu'en soit la cause, y compris les erreurs faites par l'ACDFL et les changements de politique de l'Agence canadienne d'inspection des aliments. Les membres doivent consulter les lois et règlements pertinents avant de mettre en place leurs programmes, procédures et matériaux (ex. étiquetage, avertissement, etc.) pour le marché canadien.

Tous les renseignements sont fournis tels quels, sans garantie de quelque sorte que ce soit quant à la justesse, l'exhaustivité, l'exploitabilité et l'adaptation à un usage particulier, ni d'autre garantie explicite ou implicite. L'ACDFL ne peut être tenue responsable des dommages, pertes, dépenses ou demandes découlant de l'utilisation de ces renseignements.

PLEASE NOTE:

CPMA makes every effort to ensure that accurate information is provided but cannot accept any responsibility for any errors or omissions no matter how caused, including but not limited to whether as a result of an error by CPMA or in change in policy by the Canadian Food Inspection Agency. It is important that members consult the pertinent acts and regulations prior to developing their programs, procedures and materials (e.g. labelling, advertising, etc.) for the Canadian marketplace.

All information is provided "as is", without warranty or guarantee of any kind as to its accuracy, completeness, operability, fitness for particular purpose, or any other warranty, express or implied. CPMA shall not be liable for any damages, loss, expense or claim of loss arising from the use, or reliance on the information.

Ressources

RSAC – Général

- [Loi sur la salubrité des aliments au Canada :](#)
- [Règlement sur la salubrité des aliments au Canada – page d'accueil](#)
- [Échéancier d'entrée en vigueur des exigences du RSAC](#)
- [Exigences et documents d'orientation généraux sur les aliments](#)
- [Exigences et documents d'orientation relatifs à certains aliments](#)
- [Trousse à l'intention des entreprises alimentaires](#)
- [Vidéos concernant le RSAC](#)
- [Les chroniques de l'ACIA – Édition spéciale sur le RSAC \(2018\)](#)
- [Glossaire des termes clés du RSAC](#)

Licences et Mon ACIA

Les modalités d'octroi de licences sont présentées dans la partie 3, section 1 du RSAC.

- [Règlement sur la salubrité des aliments au Canada – Délivrance de permis \[voir deuxième onglet au bas de la page\]](#)
- [Outil interactif – Licences](#)
- [Lien vers Mon ACIA](#)

Plans de contrôle préventif

Les mesures de contrôle préventif figurent à la partie 4, section 1 du RSAC.

- [Contrôles préventifs de salubrité des aliments du RSAC \[voir le troisième onglet au bas de la page\]](#)
- [Contrôles préventifs pour les aliments – Fruits ou légumes frais](#)
- [Mesures préventives pour la production hygiénique de graines germées](#)
- [Utilisation d'eau de lavage chlorée](#)
- [Code d'usages international recommandé pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais](#)
- [Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais](#)
- [ACIA – Outil interactif sur le PCP](#)
- [Exigences et documents d'orientation relatifs à certains aliments – Fruits ou légumes frais](#)
- [CanadaGAP](#)
- [My GFSI](#)

Traçabilité

La traçabilité est abordée dans la partie 5 du RSAC.

- [Ressources concernant la traçabilité \[voir le quatrième onglet au bas de la page\]](#)
- [Outil interactif – Traçabilité](#)
- [Initiative sur la traçabilité des fruits et légumes](#)

Importation

- [Fiche d'information sur l'importation – RSAC](#)
- [Guide d'importation par étape – RSAC](#)
- [Importation – FAQ](#)

Exportation

- [Renseignements sur l'exportation – RSAC \[voir le sixième onglet au bas de la page\]](#)
- [Guide à l'intention des entreprises alimentaires – RSAC](#)
- [Guide d'exportation par étape – RSAC](#)

Étiquetage, normes d'identité, classification et produits biologiques

- [Normes d'identité canadiennes – Volume 2 : Fruits ou légumes frais](#)
- [Normes d'identité canadiennes – Volume 9 : Fruits ou légumes frais](#)
- [Liste des essais de mise en marché](#)
- [Systèmes de production biologique : principes généraux et normes de gestion.](#)
- [Systèmes de production biologique : listes des substances permises.](#)

Corporation de règlement des différends dans les fruits et légumes (DRC)

- [Corporation de règlement des différends dans les fruits et légumes \(DRC\)](#)
- [ACIA – Exigences visant l'importation et le commerce interprovincial de fruits et de légumes frais](#)
- [USDA – Farm Service Agency \(FSA\)](#)

Food Safety Modernization Act

- [FDA – Food Safety Modernization Act](#)
- [FSMA – Texte complet \[anglais seulement\]](#)
- [FSMA – Page d'accueil \[anglais seulement\]](#)
- [Réglementation relative aux fruits et légumes \(FDA\) \[anglais seulement\]](#)
- [Réglementation relative aux produits destinés à l'alimentation humaine \(FDA\) \[anglais seulement\]](#)
- [Programmes de vérification des fournisseurs étrangers \(FSVP\) \[anglais seulement\]](#)

FSVP et reconnaissance mutuelle de système de salubrité alimentaire

- [ACIA – Entente de reconnaissance des systèmes de sécurité sanitaire des aliments](#)
- [FDA – Entente de reconnaissance des systèmes de sécurité sanitaire des aliments \[anglais seulement\]](#)
- [FSVP – Orientations destinées au secteur \[anglais seulement\]](#)
- [FSVP – Orientations destinées au secteur – Unique Facility Identifier \(UFI\) for the FSVP \[en anglais seulement\]](#)
- [FSVP – Exigences relatives à une entente \[anglais seulement\]](#)

Annexe 1

Renseignements sur la salubrité alimentaire à l'intention du secteur : Food Safety Modernization Act (FSMA) des États-Unis d'Amérique

Contexte de la FSMA :

Ce qui suit est tiré de la page Web de la FDA : [Contexte entourant la Food Safety Modernization Act \(FSMA\)](#)

Environ 48 millions de personnes (soit 1 Américain sur 6) tombent malades, 128 000 sont hospitalisées et 3 000 meurent chaque année en raison d'une maladie d'origine alimentaire, selon les plus récentes données des Centers for Disease Control and Prevention des États-Unis. Il s'agit d'un fardeau de santé publique pouvant très largement être évité.

La Food Safety Modernization Act (FSMA) de la FDA signée par le président Obama le 4 janvier habilite la FDA à mieux protéger la santé du public en renforçant son système de salubrité alimentaire. Elle permet à la FDA de se concentrer davantage sur la prévention des problèmes liés à la salubrité des aliments, plutôt que de réagir aux problèmes, une fois qu'ils sont survenus. Cette loi accorde également à la FDA de nouveaux pouvoirs d'exécution de la loi dans le but d'améliorer le taux de conformité aux normes relatives à la prévention et aux risques en salubrité alimentaire, ainsi que de mieux réagir aux problèmes et de mieux les contrôler. La loi donne aussi à l'organisme de nouveaux outils importants afin d'appliquer les mêmes normes aux aliments importés qu'aux aliments produits au pays, et lui permet ainsi de bâtir un système national de salubrité alimentaire en partenariat avec les autorités des États et des régions.

Bâtir un nouveau système de salubrité alimentaire fondé sur la prévention prendra du temps, et la FDA met actuellement en place un processus pour s'assurer que le travail est fait. Le Congrès a établi dans sa réglementation des dates précises de mise en œuvre. Certains pouvoirs entreront rapidement en vigueur, notamment le nouveau pouvoir de la FDA d'enjoindre les entreprises à rappeler des aliments; d'autres dispositions exigent la préparation et la mise en place d'une réglementation et de documents de référence par la FDA. Le financement que reçoit la FDA chaque année – et qui touche le nombre d'employés et ses activités essentielles – aura également des répercussions sur la vitesse d'entrée en vigueur de la réglementation. La FDA s'engage à mettre en œuvre les exigences dans le cadre d'un processus transparent, qui laissera place aux commentaires de toutes les parties prenantes.

Ci-dessous figurent quelques-uns des nouveaux pouvoirs et mandats de la FDA. Les échéances précises d'entrée en vigueur prescrites par la Loi sont notées entre parenthèses :

Prévention

Pour la première fois de son histoire, la FDA aura pour mandat législatif d'exiger des contrôles préventifs complets et fondés sur la science sur toute la chaîne d'approvisionnement. Ce mandat comprend :

- **Contrôles préventifs obligatoires pour les installations alimentaires** : Les installations alimentaires ont l'obligation de mettre en place un plan de contrôle préventif écrit. Il visera

à : (1) évaluer les risques pouvant avoir une incidence sur la salubrité des aliments, (2) préciser les étapes de prévention ou les contrôles qui seront mis en place afin de minimiser les risques de façon significative ou de les prévenir, (3) préciser de quelle façon l'installation surveillera ces contrôles pour s'assurer qu'ils sont efficaces, (4) maintenir des dossiers de surveillance régulière, et (5) préciser les mesures que prendra l'installation pour corriger un éventuel problème. (Règlement définitif : 18 mois après la promulgation de la Loi)

- **Normes obligatoires de salubrité des aliments** : La FDA doit établir des normes de salubrité minimum, fondées scientifiquement, pour la production et la récolte des fruits et légumes. Ces normes doivent tenir compte à la fois des risques naturels et de ceux qui pourraient être le résultat d'une action intentionnelle ou non; elles traiteront également de l'amendement des sols (matières ajoutées au sol comme du compost), de l'hygiène, de l'emballage, du contrôle de la température, ainsi que des animaux présents dans la zone de production et dans l'eau. (Réglementation définitive : environ deux ans après la promulgation de la Loi)
- **Pouvoir de prévenir la contamination intentionnelle** : La FDA doit adopter une réglementation pour se prémunir contre la falsification des aliments, notamment en établissant des stratégies d'atténuation fondées sur la science, afin de préparer et de protéger la chaîne d'approvisionnement alimentaire aux endroits les plus vulnérables. (Règlement définitif : 18 mois après la promulgation de la Loi)

Inspection et conformité

La FSMA reconnaît que les normes de contrôle préventif améliorent la salubrité des aliments uniquement dans la mesure où les producteurs et les services de transformation alimentaire s'y conforment. Ainsi, il sera nécessaire pour la FDA d'effectuer une supervision, d'assurer la conformité aux exigences et de réagir efficacement si des problèmes surviennent. La FSMA octroie à la FDA d'importants nouveaux outils d'inspection et d'assurance de la conformité, dont :

- **Fréquence d'inspection obligatoire** : La FSMA prescrit une fréquence obligatoire d'inspection fondée sur le risque pour les installations alimentaires et exige une augmentation immédiate de la fréquence des inspections. Toutes les installations alimentaires à haut risque au pays doivent être inspectées dans les cinq ans suivant l'adoption de la Loi, puis à tous les trois ans au minimum par la suite. Dans l'année suivant son adoption, la Loi oblige la FDA à procéder à l'inspection d'au moins 600 installations alimentaires étrangères et à doubler ce nombre d'inspections chaque année pour les cinq prochaines années.
- **Accès aux dossiers** : La FDA aura accès aux dossiers, y compris aux plans de salubrité alimentaire du secteur des fruits et légumes, et les firmes devront tenir un dossier de suivi en continu de la mise en œuvre de leur plan.
- **Analyses alimentaires par des laboratoires certifiés** : La FSMA prescrit l'analyse de certains aliments par des laboratoires certifiés et oblige la FDA à établir un programme de certification des laboratoires, afin de s'assurer que les laboratoires d'analyse des aliments aux États-Unis respectent les plus hautes normes de qualité. (Mise en place du programme de certification : deux ans après la promulgation de la Loi)

Intervention en cas de problème

La FSMA reconnaît que la FDA doit avoir en main les outils nécessaires pour intervenir efficacement si des problèmes surviennent malgré les mesures de contrôle préventif : Les nouveaux pouvoirs comprennent :

- **Rappel obligatoire** : La FSMA octroie à la FDA le pouvoir d'émettre un rappel obligatoire lorsqu'une entreprise refuse de rappeler volontairement des aliments non salubres, après que la FDA le lui a demandé.
- **Retenue administrative prolongée** : La FSMA donne à la FDA une plus grande flexibilité administrative de retenue de produits qui seraient potentiellement en infraction selon la Loi (la retenue administrative est la procédure qu'applique la FDA pour éviter la circulation d'aliments suspects).
- **Suspension de l'enregistrement** : La FDA a le droit de suspendre l'enregistrement d'une installation, si elle juge que ses aliments posent un risque raisonnable d'entraîner des conséquences graves sur la santé, ou la mort. Il est défendu à une installation dont l'enregistrement est suspendu de distribuer des aliments. (Entrée en vigueur : six mois après la promulgation de la Loi)
- **Traçabilité améliorée des produits** : La FDA doit établir un système qui améliorera sa capacité à faire de suivi et à retrouver la provenance des produits intérieurs et étrangers. De plus, la FDA doit mettre en œuvre des projets pilotes dans le but d'explorer et d'évaluer des méthodes rapides et efficaces d'identifier les destinataires des aliments, afin de prévenir ou de contrôler les éclosions de maladies d'origine alimentaire. (Mise en œuvre des projets pilotes : neuf mois après la promulgation de la Loi)
- **Tenue de dossier supplémentaire pour les aliments comportant des risques élevés** : La FDA doit présenter une proposition de réglementation pour répondre aux exigences de tenue de dossier pour les installations qui fabriquent, traitent, emballent ou entreposent des aliments que le Secrétaire a désignés comme comportant des risques élevés. (Mise en œuvre : deux ans après la promulgation de la Loi)

Importation

La FSMA octroie des pouvoirs sans précédent à la FDA, qui devra s'assurer que les produits importés respectent les normes des États-Unis et sont sûrs pour le consommateur américain. Les nouveaux pouvoirs comprennent :

- **Responsabilité de l'importateur** : Pour la première fois, les importateurs ont la responsabilité explicite de vérifier que leurs fournisseurs étrangers sont dotés de contrôles préventifs adéquats garantissant que les aliments qu'ils produisent sont sûrs. (Réglementation définitive et lignes directrices : un an après la promulgation de la Loi)
- **Certification de tierce partie** : La FSMA établit un programme dans le cadre duquel les tierces parties qualifiées peuvent certifier que des installations alimentaires étrangères sont conformes aux normes de salubrité des aliments en vigueur aux États-Unis. Cette certification peut être employée pour faciliter l'entrée d'importations. (Établissement d'un système permettant à la FDA de reconnaître la qualification de tierces parties : deux ans après la promulgation de la Loi)
- **Certification des aliments comportant des risques élevés** : La FDA dispose du pouvoir d'exiger que les aliments importés comportant un risque élevé soient accompagnés d'une certification par une tierce partie ou un autre organisme d'assurance de conformité comme condition d'entrée aux États-Unis.
- **Programme de qualification volontaire des importateurs** : La FDA doit établir un programme volontaire destiné aux importateurs pour l'examen et l'entrée accélérée des aliments provenant des importateurs participants. L'admissibilité se limite, entre autres, aux importateurs acheminant des produits provenant d'installations certifiées. (Mise en œuvre : 18 mois après la promulgation de la Loi)

- **Pouvoir de refuser l'entrée** : La FDA peut refuser l'entrée aux États-Unis d'aliments d'une installation étrangère, si elle n'a pas droit d'accès à cette installation ou au pays dans lequel cette installation est située.

Partenariats améliorés

La FSMA établit un système formel de collaboration avec d'autres agences gouvernementales, aussi bien intérieures qu'étrangères. Ce faisant, la Loi reconnaît explicitement que toutes les agences de salubrité alimentaire doivent travailler de concert de façon intégrée pour atteindre ses objectifs de santé publique. Ci-dessous figurent des exemples de collaboration améliorée :

- **Accroître la capacité des organismes régionaux et étatiques** : La FDA doit établir et mettre en œuvre des stratégies pour accroître et améliorer la salubrité alimentaire et la capacité de se prémunir des agences étatiques et régionales. La FSMA met à la disposition de la FDA un nouveau mécanisme de financement sur plusieurs années afin de faciliter les investissements dans la capacité des États à atteindre plus efficacement les objectifs nationaux de salubrité alimentaire.
- **Accroître la capacité des organismes étrangers** : La Loi oblige la FDA à établir un plan complet visant à accroître la capacité des gouvernements étrangers et leurs industries. L'un des éléments du plan consiste à assurer la formation des gouvernements et des producteurs alimentaires étrangers sur les exigences américaines en matière de salubrité alimentaire.
- **Recours aux inspections par d'autres organismes** : La FDA est explicitement autorisée à avoir recours à des inspections réalisées par d'autres organismes fédéraux, étatiques ou régionaux afin de remplir son mandat plus strict d'inspection des installations au pays. La FSMA permet aussi à la FDA de conclure des ententes entre organismes afin de mettre à contribution les ressources nécessaires à l'inspection des installations intérieures et étrangères du secteur des fruits de mer et au contrôle des importations de fruits de mer.

D'autres partenariats sont nécessaires pour établir et mettre en œuvre une stratégie nationale en matière d'agriculture, mettre sur pied un consortium de laboratoires en réseau et améliorer la surveillance des maladies d'origine alimentaire.

Annexe 2

Renseignements sur la salubrité alimentaire à l'intention du secteur : SFCR – Programme de vérification des fournisseurs étrangers et Entente de reconnaissance des systèmes de sécurité sanitaire des aliments de la FSMA

Programmes de vérification des fournisseurs étrangers (FSVP) :

La réglementation relative au FSVP a été établie au titre 21 du Code of Federal Regulations, section 1, sous-section L, dans le cadre de la mise en œuvre de la loi. Le 27 novembre 2015, la FDA a émis sa réglementation définitive du FSVP pour les importateurs d'aliments destinés à la consommation humaine et animale. La réglementation du FSVP, codifié dans le CFR 21, 1.500 à 1.514, établit à quels aliments et importateurs cette réglementation s'applique, ainsi que les nombreuses exigences qui y sont associées. Parmi ces exigences, l'article 1.509(a) du FSVP exige que, pour chaque ligne d'entrée de produit alimentaire offerte pour l'importation aux États-Unis, l'importateur doit fournir son nom, son adresse électronique ainsi que son identifiant unique d'installation (unique facility identifier – UFI), soit des renseignements reconnus comme acceptables par la FDA par voie électronique lors de l'inscription d'une entrée auprès de la U.S. Customs and Border Protection. Le 31 mars 2017, la FDA a publié des lignes directrices reconnaissant le numéro DUNS comme UFI acceptable dans le cadre de la réglementation du FSVP.

Entente de reconnaissance des systèmes de sécurité sanitaire des aliments :

Le 4 mai 2016, l'Entente de reconnaissance des systèmes de sécurité sanitaire des aliments (l'« Entente ») entre le Canada et les États-Unis est entrée en vigueur. Cette Entente constitue un outil législatif permettant aux nombreuses entreprises assujetties à la Loi sur la salubrité des aliments au Canada (LSAC) ou à la Food Safety Modernization Act (FSMA) des États-Unis de répondre exclusivement aux exigences de leurs pays respectifs en matière de sécurité sanitaire. Reposant sur la prémisse des « retombées comparables en matière de santé publique », l'Entente présente des avantages pour la santé publique, la protection du consommateur et le commerce, notamment par l'utilisation de système de reconnaissance comme outil important d'amélioration de la sécurité sanitaire des aliments importés.

Le commerce des fruits et légumes entre les deux pays ne cesse d'augmenter et les plus récents chiffres⁵ indiquent que les entreprises canadiennes ont exporté en excédent l'équivalent de 2 milliards de dollars canadiens vers les États-Unis et importé en excédent 4,5 milliards de dollars canadiens de fruits et légumes depuis ce même pays. L'Entente permet à toutes les parties prenantes de la chaîne d'approvisionnement de se concentrer sur ce qui est bon pour leurs affaires, sans avoir à assumer les coûts nécessaires à l'implantation d'un second système de sécurité alimentaire.

Les entreprises canadiennes qui sont conformes au RSAC peuvent tirer profit de l'Entente, qui enlève la responsabilité aux importateurs des États-Unis de devoir s'assurer que tous les éléments du FSVP sont respectés. Cependant, trois articles de la réglementation du FSVP doivent être respectés :

⁵Statistique Canada. (CATSnet, février 2017) et (CATSnet, avril 2017)

- [§1.503](#) Qui doit établir mon FSVP et assurer les activités reliées à ce dernier? [anglais seulement]
- [§1.509](#) Comment l'importateur doit-il s'identifier à l'entrée? [anglais seulement]
- [§1.510](#). Comment dois-je tenir mon dossier relativement au FSVP? [anglais seulement]

