



Modernisation de la salubrité des aliments

Objectif

Établir une réglementation et une politique efficaces et justes, par l'entremise du *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada* (RSAC), assurant la salubrité de l'approvisionnement alimentaire du pays sans effet nuisible sur le secteur des fruits et légumes frais.

Mesures requises

- Assurer une collaboration continue entre l'ACIA et le secteur pour veiller à ce que les commentaires soumis dans le cadre de l'engagement de la *Gazette du Canada, Partie 1* répondent aux besoins du gouvernement, du secteur et de la population canadienne.
- Faire en sorte que la mise en œuvre de la nouvelle réglementation ait lieu en temps opportun sans toutefois nuire aux activités quotidiennes du secteur et tout en prenant en considération les particularités de celui-ci.
- Poursuivre l'élaboration de dispositions de reconnaissance mutuelle des systèmes de salubrité alimentaire de pair avec les partenaires commerciaux du Canada.
- Veiller à n'inclure aucune exemption aux exigences en matière de salubrité alimentaire, de traçabilité et de permis pour les entreprises du secteur alimentaire en vertu de la loi, quelle que soit leur taille ou leur activité.

Contexte

- Les Canadiens ont la chance d'avoir accès pendant toute l'année à un grand choix de fruits et légumes frais. Que ces fruits et légumes soient locaux ou importés, cultivés de manière conventionnelle ou biologique, le secteur s'efforce d'offrir des fruits et légumes frais, sûrs et nutritifs aux consommateurs.
- La *Loi sur la salubrité des aliments au Canada* a été adoptée en novembre 2012 et représente une étape cruciale de la modernisation du système de salubrité des aliments au Canada.
- Depuis l'adoption de cette loi, l'ACIA travaille à élaborer les règlements nécessaires à sa mise en œuvre. Jusqu'ici, la Loi a exigé des consultations importantes avec les principaux intervenants, dont les experts en salubrité des aliments, les groupes de consommateurs et le secteur.
- Le projet de Règlement sur la salubrité des aliments au Canada (RSAC) publié dans la *Gazette du Canada, Partie 1* pour consultation prouve que de grands progrès ont été accomplis au cours des trois dernières années pour garantir que ces règlements engendrent un système de salubrité des aliments moderne, rentable et efficace au Canada.
- Le secteur des fruits et légumes est d'avis que tous les aliments devraient être salubres et que la force de la chaîne alimentaire se réduit à celle de son maillon le plus faible.
- Il est possible et souhaitable d'offrir de l'aide financière et de procéder par étapes dans l'espoir d'aider les entreprises à respecter la nouvelle réglementation.
- Toutes les entreprises faisant partie de la chaîne d'approvisionnement qui participent au commerce interprovincial, à l'importation ou à l'exportation d'aliments doivent avoir à respecter les exigences en matière de salubrité alimentaire, de traçabilité et de permis de la RSAC, peu importe la taille ou l'activité de l'entreprise.

Autres ressources

De plus amples renseignements au sujet des efforts de l'ACDFL sur la modernisation de la salubrité des aliments se trouvent sur le site Web de l'ACDFL au [http://www.cpma.ca/fr/advocate-\(fr\)/salubrit%C3%A9-des-aliments/modernisation-de-la-r%C3%A9glementation-au-canada-et-aux-%C3%A9tats-unis](http://www.cpma.ca/fr/advocate-(fr)/salubrit%C3%A9-des-aliments/modernisation-de-la-r%C3%A9glementation-au-canada-et-aux-%C3%A9tats-unis). De plus amples renseignements au sujet de la modernisation de la réglementation de l'ACIA se trouvent sur le site Web de l'ACIA au www.inspection.gc.ca. Pour de plus amples renseignements, communiquez avec Jeff Hall à jhall@cpma.ca ou au 647-409-3570.