

CONSULTATION PUBLIQUE SUR LE PROJET DE RÈGLEMENT SUR LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS AU CANADA (RSAC)

Document d'information : Projet de *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada*

Ce que cela signifie pour les Canadiens

La salubrité des aliments est une grande priorité du gouvernement du Canada. Le projet de *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada* offrirait une protection accrue aux familles canadiennes en mettant l'accent sur la prévention des risques pour la salubrité des aliments importés au Canada ou des aliments faisant l'objet d'un commerce interprovincial. Le règlement s'appliquerait aussi aux aliments destinés à l'exportation.

Le projet de règlement obligerait les entreprises du secteur alimentaire à mettre en place des mesures de contrôle préventif afin de déterminer et gérer les risques pour la salubrité des aliments avant la mise en vente des produits aux consommateurs. Ces mesures réduiraient aussi le temps nécessaire pour retirer du marché les produits insalubres.

Le projet de *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada* permettrait l'entrée en vigueur de la [Loi sur la salubrité des aliments au Canada](#), adoptée en 2012 avec l'appui de tous les partis. Le projet de règlement regroupe en un seul règlement quatorze règlements existants. La mise en œuvre de règles plus rigoureuses, ainsi que l'adoption de nouvelles approches en matière d'inspection, de prestation des services et d'utilisation des données sur les risques pour planifier les inspections, permettront de renforcer la capacité de l'ACIA de répondre aux besoins des consommateurs et de l'industrie.

Ce que cela signifie pour les entreprises du secteur alimentaire

Une réglementation souple, rigoureuse et axée sur la prévention aidera grandement les entreprises à maintenir leur réputation, la santé et la loyauté de leurs clients et à éviter des rappels onéreux.

Des systèmes préventifs rigoureux, comme des mesures de contrôle de la salubrité et des outils de traçabilité, rendraient les entreprises alimentaires canadiennes plus concurrentielles tout au long de la chaîne d'approvisionnement, de la ferme jusqu'au détaillant, au Canada ainsi que sur la scène mondiale.

Des règles axées sur les résultats en matière de salubrité des aliments permettraient aux entreprises d'être plus novatrices. Plutôt que d'avoir à suivre des méthodes et processus prescrits, vous auriez plus de souplesse pour instaurer des technologies, des procédures et des processus nouveaux, tout en respectant les exigences proposées en matière de salubrité des aliments.

Nous nous engageons à aider les entreprises à comprendre et à mettre en œuvre les exigences réglementaires. De l'information et des directives sont offertes pour expliquer les principaux éléments du projet de loi et ce qui serait attendu de vous. Des vidéos, des outils interactifs, des fiches d'information, des modèles et un guide sont disponibles à l'adresse inspection.gc.ca/alimentssalubres.

Les consultations au sujet de cette initiative ont débuté en 2013. Les commentaires recueillis auprès des petites entreprises alimentaires en 2015 nous ont permis de trouver des façons de réduire le fardeau de la réglementation tout en améliorant la sécurité des canadiens. Par exemple,

certaines exigences pourraient être appliquées progressivement afin d'accorder plus de temps de préparation et d'adaptation à certains secteurs.

Ce que cela signifie pour le commerce

Nos principaux partenaires commerciaux, comme les États-Unis, l'Union européenne, l'Australie et la Nouvelle-Zélande, adoptent également des systèmes préventifs fondés sur des résultats. Le projet de règlement est en harmonie avec les approches adoptées par ces principaux partenaires commerciaux pour mieux gérer les risques pour la salubrité des aliments.

Les partenaires commerciaux du Canada continueraient à faire confiance à notre système de salubrité des aliments, car le projet de règlement est conforme aux normes reconnues à l'échelle internationale.

Exprimez-vous!

Les Canadiens et les entreprises du secteur alimentaire jouent un rôle important pour préserver la salubrité des aliments que nous consommons. Vos commentaires sont importants.

Nous voulons avoir votre avis. Visitez la page inspection.gc.ca/alimentssalubres pour en apprendre davantage et pour donner votre opinion.

Tout au long de la période de consultation de 90 jours, l'ACIA animera des webinaires et des séances d'information à l'échelle du Canada. Consultez le calendrier et inscrivez-vous en ligne à l'adresse inspection.gc.ca/alimentssalubres.

Restez branchés pour recevoir les mises à jour et les plus récentes nouvelles. Abonnez-vous à notre liste de distribution par courriel ou suivez-nous sur Facebook, Twitter, LinkedIn et YouTube.

Participez à la conversation en ligne sur la salubrité des aliments au Canada avec le mot-clic #AlimentsSalubres.

Vous avez d'autres questions? Composez le 1-800-442-2342 ou soumettez votre question à l'adresse inspection.gc.ca/contacteznous.

Salubrité des aliments au Canada – Rétrospective sur l'élaboration du projet de règlement

- **Avant 2012** – L'ACIA consulte les intervenants au sujet de l'élaboration d'une nouvelle loi.
- **2012** – La *Loi sur la salubrité des aliments au Canada* est déposée au Parlement et est adoptée avec l'appui de tous les partis politiques.
- **2013** – L'ACIA publie un nouveau cadre réglementaire sur les aliments et anime le premier Forum sur la réglementation des aliments. Ces mesures ont jeté les bases de la première phase de consultation auprès de divers intervenants sur le cadre réglementaire qui a mené à l'élaboration du projet de règlement.
- **2014** – L'ACIA mène une deuxième phase de consultation auprès de divers intervenants au sujet du cadre réglementaire proposé.



- **2015** – L'ACIA consulte les microentreprises et les petites entreprises du secteur alimentaire pour explorer des options visant à réduire le fardeau réglementaire. Au même moment, la version provisoire du règlement est publiée pour faire état de l'avancement des travaux.
- **2016** – L'ACIA intègre des commentaires reçus pour modifier le texte réglementaire. De l'information et des directives additionnelles sont rédigées à l'intention des intervenants du secteur.
- **2017** – L'ACIA procède à la publication préalable du projet de *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada* dans la *Gazette du Canada*, Partie I, aux fins de consultation publique.