



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

QUESTIONS ET RÉPONSES

AU SUJET DE LA PROPOSITION

1. Quelle sera l'incidence sur les aliments conditionnés et vendus dans la même province?
2. Quelle incidence le projet de règlement aura-t-il sur les aliments importés et les importateurs?
3. Quand le projet de règlement entrera-t-il en vigueur?

RÉPERCUSSIONS SUR LE COMMERCE

4. Comment le projet de règlement se compare-t-il à la réglementation à l'échelle internationale?
5. Le projet de RSAC cadre-t-il avec les règles américaines en matière de salubrité des aliments?

SOUTIEN AUX ENTREPRISES

6. Le projet de règlement imposera-t-il un fardeau trop grand aux importateurs et aux petites entreprises qui ne connaissent pas l'ACIA ou qui ont une connaissance limitée des mesures de contrôle préventif?
7. Les entreprises alimentaires auront-elles suffisamment de temps pour préparer et mettre en œuvre un plan de contrôle préventif et des exigences en matière de traçabilité?

AUTRES QUESTIONS

8. À qui les parties intéressées doivent-elles adresser leurs questions?

AU SUJET DE LA PROPOSITION

1. Quelle sera l'incidence sur les aliments conditionnés et vendus dans la même province?

Le projet de règlement ne s'appliquerait pas généralement aux aliments vendus à l'intérieur d'une province (commerce intraprovincial). Cependant, certaines exigences en matière de traçabilité, d'étiquetage et de publicité, comme la déclaration de la quantité nette et l'étiquetage bilingue, s'appliqueront aux entreprises faisant le commerce intraprovincial de leurs produits.

Le projet de RSAC n'a aucune incidence sur les dispositions de la *Loi sur les aliments et drogues* et sur les exigences réglementaires visant les produits alimentaires vendus dans la province d'où ils proviennent.

Les entreprises peuvent déterminer si elles auraient besoin d'obtenir une licence, d'élaborer un plan de contrôle préventif ou de satisfaire à des exigences en matière de traçabilité en consultant les outils interactifs à l'adresse : inspection.gc.ca/alimentssalubres.

2. Quelle incidence le projet de règlement aura-t-il sur les aliments importés et les importateurs?

Les importateurs seraient tenus de satisfaire aux mêmes exigences que les producteurs canadiens qui vendent des produits alimentaires dans une autre province, s'il y a lieu, comme l'obtention d'une licence pour importer des aliments au Canada. De plus, ils devraient collaborer avec leurs fournisseurs étrangers pour contrôler les risques potentiels menaçant les aliments qu'ils importent. Les importateurs seraient tenus de prendre des mesures de contrôle préventif; de connaître leurs produits; de connaître leurs fournisseurs étrangers; de formuler clairement, dans un plan écrit, les mesures prises pour maîtriser les risques pour la salubrité des aliments. Cette approche signifie : être conscients des risques représentant une menace de contamination pour l'aliment; obtenir l'assurance que leurs fournisseurs prennent les mesures nécessaires pour assurer le maintien de la salubrité des aliments qu'ils conditionnent, entreposent et transportent; tenir à jour ces renseignements dans un plan écrit, soit le plan de contrôle préventif. Les importateurs devraient aussi tenir à jour des registres de traçabilité indiquant de qui ils achètent leurs aliments et à qui ils les vendent, tout comme les producteurs canadiens.

3. Quand le projet de règlement entrera-t-il en vigueur?

Le résultat de cette consultation publique influencera le moment de la publication du *Règlement* dans la partie II de la *Gazette du Canada* (GCII) et son entrée en vigueur.

RÉPERCUSSIONS SUR LE COMMERCE

4. Comment le projet de règlement se compare-t-il à la réglementation à l'échelle internationale?

Le projet de RSAC reflète les bonnes pratiques de fabrication, et les principes d'analyse des dangers et de mesures de contrôle reconnus à l'échelle internationale. En adoptant les normes de salubrité des aliments du Codex Alimentarius, le Canada souligne son engagement à l'égard des normes et des pratiques exemplaires internationales.

Plusieurs des partenaires commerciaux du Canada adoptent des approches axées sur la prévention et fondées sur des systèmes pour gérer les risques, et ils entreprennent des examens

de leur réglementation sur la salubrité des aliments pour intégrer, au cœur de celle-ci, des mesures de contrôle préventif. Ces partenaires comprennent les États-Unis, l'Union européenne, l'Australie et la Nouvelle-Zélande. Le projet de règlement permettrait d'harmoniser davantage notre réglementation avec celle de ces importants partenaires.

5. Le projet de RSAC cadre-t-il avec les règles américaines en matière de salubrité des aliments?

Oui. En 2011, les États-Unis ont adopté la *Food Safety Modernization Act* (FSMA) qui accorde de nouveaux pouvoirs élargis à la Food and Drug Administration (FDA) des États-Unis en vue d'améliorer la sécurité de l'approvisionnement alimentaire américain. Depuis, la FDA des États-Unis a mis au point le règlement d'application qui précise les exigences concernant l'enregistrement des établissements, les mesures de contrôle préventif, les importations et la traçabilité. L'ACIA et la FDA des États-Unis ont travaillé en étroite collaboration au cours de l'élaboration de leurs lois et règlements respectifs pour assurer l'harmonisation des approches stratégiques. Cette collaboration a mené à l'établissement de deux cadres réglementaires sur la salubrité des aliments qui soulignent l'importance de la prévention et le rôle principal de l'industrie dans le conditionnement et l'importation d'aliments salubres.

Selon les nouveaux règlements dans les deux pays, les entreprises alimentaires seront tenues d'obtenir une licence (de l'ACIA au Canada) ou un enregistrement (de la FDA aux États-Unis). Les entreprises dans les deux pays devront adopter de bonnes pratiques de fabrication et respecter les exigences relatives à la traçabilité. Elles devront aussi effectuer une analyse des risques liés à leurs activités et établir des mesures de contrôle préventif.

Il existe quelques différences entre les deux règlements en raison des différences dans la façon dont les lois canadiennes et américaines sur la salubrité des aliments fonctionnent. Par exemple, la *Food Safety Modernization Act* des États-Unis s'applique à toutes les installations alimentaires qui desservent le marché américain, y compris celles qui sont situées à l'étranger et celles dont les aliments sont fabriqués et vendus dans le même État; elle exclut toutefois la viande, la volaille, les produits d'œufs transformés et la barbe d'Amérique (parce que ces produits sont assujettis à une loi américaine différente). La *Loi sur la salubrité des aliments au Canada* vise tous les types d'aliments, mais ne s'applique qu'aux entreprises qui importent ou exportent des aliments ou qui les conditionnent à des fins de commerce interprovincial.

Le Canada et les États-Unis reconnaissent la nécessité d'aider les petites entreprises à satisfaire aux nouvelles exigences en matière de salubrité alimentaire de la nouvelle réglementation et leur offrent des documents d'orientation en langage clair, des outils interactifs et une mise en œuvre progressive.

SOUTIEN AUX ENTREPRISES

6. Le projet de règlement imposera-t-il un fardeau trop grand aux importateurs et aux petites entreprises qui ne connaissent pas l'ACIA ou qui ont une connaissance limitée des mesures de contrôle préventif?

Dans sa proposition, l'ACIA a tenu compte des préoccupations des petites entreprises en prévoyant l'exemption de l'obligation de tenir à jour un plan écrit de contrôle préventif pour les entreprises de certains secteurs dont les ventes annuelles brutes d'aliments sont inférieures à 30 000 \$. Les petites entreprises auront aussi plus de temps pour se conformer au règlement grâce aux dates proposées pour l'entrée en vigueur échelonnée. L'élaboration d'outils numériques

et de documents d'orientation en langage clair se poursuivra afin d'aider les entreprises alimentaires à respecter les nouvelles exigences.

7. Les entreprises alimentaires auront-elles suffisamment de temps pour préparer et mettre en œuvre un plan de contrôle préventif?

Oui. L'ACIA est consciente des difficultés que certaines petites entreprises pourraient avoir pour respecter les exigences administratives et relatives à la conformité associées au projet de règlement. Pour remédier à la situation, l'ACIA propose d'échelonner l'entrée en vigueur pour les petites entreprises afin qu'elles puissent satisfaire aux exigences proposées sur le contrôle préventif. Consultez le tableau ci-après.

Tableau 1 : Approche de mise en œuvre échelonnée visant les exigences de la partie 4.

	Viande, poisson, œufs, œufs transformés, produits laitiers, fruits ou légumes transformés, miel, produits de l'érable.	Fruits et légumes frais	Tous les autres produits alimentaires >30 000 \$ et ≥5 employés	Tous les autres produits alimentaires >30 000 \$ et <5 employés	Tous les autres produits alimentaires ≤30 000 \$
Mesures de contrôle préventif	Dès l'entrée en vigueur	+1 an	+2 ans	+3 ans	+3 ans
Plan écrit de contrôle préventif	Dès l'entrée en vigueur	+1 an	+2 ans	+3 ans	Non requis ¹

¹ Outre tous les autres produits alimentaires, les entreprises de miel, de produits de l'érable et de fruits et légumes frais n'auront pas besoin d'un plan écrit de contrôle préventif si leurs ventes annuelles brutes d'aliments sont inférieures ou égales à 30 000 \$.

Pour demander un certificat d'exportation, il faut satisfaire à toutes les exigences dès l'entrée en vigueur du *Règlement*.

AUTRES QUESTIONS

8. À qui les parties intéressées doivent-elles adresser leurs questions?

Les parties intéressées peuvent consulter la page principale de la consultation sur le site Web de l'ACIA pour en savoir davantage sur le projet de règlement – inspection.gc.ca/alimentssalubres.

Toute autre question peut être transmise par téléphone, en composant le 1-800-442-2342, ou par courriel, à l'adresse inspection.gc.ca/contactez-nous.