

The benefits of adding additional establishment information in My CFIA / Avantages d'ajouter des renseignements supplémentaires sur les établissements dans Mon ACIA

Le français suit

Good morning,

The Canadian Food Inspection Agency (CFIA) would like to encourage all food businesses that have a valid Safe Food for Canadians (SFC) licence to fill out additional establishment information through My CFIA. The data collected will feed into an Establishment-based Risk Assessment (ERA) model which will be used to assign establishments with a risk level. This will allow the Agency to determine the appropriate level of oversight that is required for your establishment's specific food related activities.

The questionnaire can be accessed by signing into My CFIA. Establishments should enter information about their operational activities including how risk is controlled at their establishment.

The Profile Manager can enter the additional establishment information at any time by selecting the link located on their My CFIA profile dashboard. Establishments must hold a valid SFC licence. Before starting, it is recommended that the Profile Manager consult their quality assurance or food safety personnel and review their Safe Food for Canadians licence to ensure all declared activities and commodities are accurate. For assistance with the questionnaire, please refer to the [checklist](#) and [fact sheet](#).

Please share this message with your association members. To learn more about the ERA model and the importance of adding additional establishment information to your My CFIA profile, visit the [Add additional establishment information into My CFIA](#) webpage.

Thank you,

Canadian Food Inspection Agency / Government of Canada
cfia.future-futur.acia@canada.ca

Bonjour,

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) souhaite encourager toutes les entreprises alimentaires qui possèdent une licence valide relative à la salubrité des aliments pour les Canadiens (SAC) à remplir des renseignements supplémentaires sur les établissements dans Mon ACIA. Les données recueillies seront intégrées à un modèle d'évaluation du risque axé sur les établissements (ERE) qui servira à attribuer un niveau de risque à chaque établissement. Cela permettra à l'ACIA de déterminer le niveau de surveillance approprié requis pour les activités particulières de votre établissement en matière d'alimentation.

Vous pouvez accéder au questionnaire en ouvrant une session dans Mon ACIA. Les établissements devraient saisir les renseignements au sujet de leurs activités opérationnelles, y compris la façon dont les risques sont contrôlés à leur établissement.

Le gestionnaire de profil peut saisir les renseignements supplémentaires au sujet de l'établissement à tout temps en sélectionnant le lien situé sur leur tableau de bord de Mon ACIA. Les établissements doivent détenir une licence SAC valide. Avant de commencer, il est recommandé que le gestionnaire de profil consulte son personnel d'assurance de la qualité ou de salubrité des aliments et consulte sa licence relative à la salubrité des aliments pour les Canadiens afin d'assurer que toutes les activités et tous vos produits déclarés sont exacts. Pour obtenir de l'aide à remplir le questionnaire, veuillez consulter la [Liste de vérification](#) et la [Fiche d'informations](#).

Veuillez communiquer ce message avec les membres de votre association. Pour en savoir plus sur le modèle ERE et sur l'importance d'ajouter des renseignements supplémentaires au sujet de votre établissement à votre profil Mon ACIA, veuillez consulter la page Web [Ajouter les informations additionnelles sur l'établissement dans Mon ACIA](#).

Nous vous remercions.

Agence canadienne d'inspection des aliments/gouvernement du Canada
cfia.futur-futur.acia@canada.ca