

FORUM SUR LA RÉGLEMENTATION D'ALIMENTS **SAINS ET SALUBRES**

Un meilleur système pour protéger
la santé et la sécurité des Canadiens

Projet de règlement sur
la salubrité des aliments
au Canada



Gouvernement
du Canada

Government
of Canada

Canada 

- Raison d'être
 - Mondialisation et concentration de l'industrie
 - Changement du paysage des consommateurs – population vieillissante et attentes croissantes
 - Mise au point des techniques de production et de mise en œuvre
 - Nouveaux pathogènes et nouvelles maladies
 - Connaissance accrue du risque et des approches fondées sur des systèmes
 - Avancées scientifiques et technologiques
 - Initiatives de modernisation des partenaires commerciaux



En quoi consiste la transformation de l'ACIA

- Un programme complet visant à renforcer notre assise législative, nos programmes de réglementation et nos services d'inspection
- Le programme de transformation de l'ACIA est axé sur les quatre piliers interreliés du Plan d'action pour assurer la salubrité des aliments au Canada :
 - des règles de salubrité plus strictes;
 - une inspection plus efficace;
 - un engagement à l'égard du service; et
 - une communication accrue des renseignements aux consommateurs.
- Les efforts de transformation ont commencé avec le volet alimentaire, et suivront avec les volets végétal et animal

- En 2012, la LSAC a reçu la sanction royale, ce qui a jeté les fondements législatifs permettant de simplifier et de regrouper nos règlements, de les axer sur les résultats et de les fonder sur un ensemble d'exigences communes pour tous les produits.
- Un document de travail intitulé « Nouveau cadre de réglementation pour l'inspection fédérale des aliments » a été publié en juin 2013 aux fins de consultation générale; le document contenait un certain nombre de questions stratégiques aux fins d'examen.
La période de consultation du document a pris fin le 30 novembre 2013.
- Les consultations externes comptaient les activités suivantes :
 - Participation de plus de 1 200 intervenants externes aux webinaires
 - Participation d'environ 3 400 représentants des consommateurs et de l'industrie
 - 78 des questions posées en juin ont reçu des réponses.

- La LSAC constitue le fondement législatif permettant de simplifier et de regrouper trois lois sur l'inspection de l'ACIA et 10 règlements connexes...

Loi sur l'inspection des viandes (1)

Loi sur l'inspection du poisson (1)

Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation (1)

Loi sur les produits agricoles au Canada (10)

S'applique aux produits laitiers, aux œufs, aux fruits et légumes frais, aux produits du miel et de l'érable importés, exportés et vendus entre les provinces

... avec un règlement unique sur l'inspection des aliments qui s'applique à tous les aliments importés, exportés et préparés pour le commerce interprovincial.

Loi sur l'inspection des viandes (1)

Loi sur les produits agricoles au Canada (10)

Loi sur l'emballage

Loi sur la salubrité des aliments au Canada

ruits et légumes,
portés et vendus

- La *Loi sur les aliments et drogues* (LAD) continuera de s'appliquer pour tous les aliments vendus au Canada, tout comme les autres lois de l'ACIA portant sur la santé des animaux et la protection des végétaux.

Règlements sur la salubrité des aliments au Canada

Délivrance de permis et éléments connexes

Exigences en matière de salubrité des aliments et éléments connexes

Plan de contrôle préventif (PCP)

Exigences propres aux produits

La publication dans la *Gazette du Canada partie I* est prévue en décembre 2014; la publication dans la *Gazette du Canada partie II* est prévue en juin 2015

Qui aurait besoin d'obtenir un permis?

- Quiconque importe des aliments ou les prépare aux fins d'exportation ou de commerce interprovincial (à quelques exceptions près) doit être titulaire d'un permis et se conformer à toutes les prescriptions de la Loi et de ses règlements.

La délivrance de permis permettrait à l'ACIA :

- de connaître l'identité de ceux qui préparent des aliments aux fins d'exportation ou de commerce interprovincial ou qui en importent au Canada;
- d'autoriser une personne à exercer une activité, comme la transformation, le traitement, la conservation, le classement, la fabrication, l'emballage ou l'étiquetage des aliments, ou l'abattage d'animaux destinés au commerce interprovincial ou à l'exportation.

La délivrance de permis :

- viserait plusieurs des intervenants qui ne sont pas homologués en vertu de la réglementation dans le passé;
- permettrait aux parties soumises à la réglementation de demander un ou plusieurs permis (p. ex. un pour chaque emplacement physique ou pour un certain nombre d'emplacements ou un permis pour chaque activité);
- valide pendant deux des frais pourraient s'appliquer pour chaque licence.

- Demande de permis
- Émission, renouvellement et modifications
- Échéance
- Motifs, processus et durée de la suspension de permis
- Motifs et processus d'annulation de permis
- Les permis et les PCP seront les principaux mécanismes de surveillance nationaux – les numéros des établissements permettront de faciliter la surveillance fondée sur les risques et d'appuyer l'accès au marché
- Les importateurs non résidents pourront obtenir un permis dans les circonstances suivantes :
 - l'importateur a une adresse commerciale fixe dans un pays étranger qui possède un système d'inspection de la salubrité des aliments reconnu par le Ministre
 - les aliments proviennent de ce pays étranger

- S'appliquerait à tous les détenteurs de permis qui fabriquent, préparent, entreposent, emballent ou étiquettent une denrée alimentaire et à ceux qui cultivent et récoltent des fruits et des légumes frais emballés pour être vendus.
- Établirait les exigences de base en matière de salubrité des aliments qui sont conformes aux normes du CODEX, tout en maintenant les exigences propres à certains produits au besoin pour assurer la salubrité des aliments.
- Tiendrait compte des risques qui se présentent tout au long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire concernant une denrée alimentaire, un établissement, le matériel, les installations ou les véhicules.

- Les parties concernées visées par la réglementation seraient soumises à des exigences qui constitueraient une base de référence à respecter durant la fabrication, la préparation, l'entreposage, l'emballage et l'étiquetage d'une denrée alimentaire, y compris :
 - 1) les produits et les procédés
 - 2) l'assainissement, la lutte contre la vermine et les produits antiparasitaires, les détergents et les autres agents chimiques
 - 3) l'hygiène et les compétences
 - 4) équipement et moyens de transport
 - 5) Conception, construction et entretien
 - 6) la réception, le transport et l'entreposage
 - 7) les enquêtes et les avis, les procédures de traitement des plaintes et les procédures concernant les rappels
- Les parties soumises à la réglementation devront encore respecter tous les autres éléments du RSAC et de la LAD et les règlements.

Exigerait des parties réglementées qu'elles :

- préparent, conservent et entretiennent un PCP fondé sur les systèmes qui soit conforme aux normes HACCP, démontrent une conformité constante aux exigences en matière de salubrité des aliments et d'autres exigences du RSAC et de la LAD (p. ex. étiquetage, emballage);
- déterminent et consignent les risques et dangers potentiels associés à leurs produits alimentaires ou à leurs processus, et examinent et expliquent par des faits comment ces risques et dangers seront contrôlés et surveillés et les écarts corrigés;
- se concentrent sur la prévention pour s'assurer que les produits alimentaires importés, exportés ou transportés d'une province à l'autre sont fabriqués, préparés, entreposés, emballés, étiquetés et, dans le cas des fruits et légumes frais, cultivés et récoltés d'une manière qui ne présente pas de risque de contamination de ces produits alimentaires.

Les micro-entreprises dont le chiffre d'affaires est inférieur à 30 000 \$:

- 1) doivent détenir un permis et satisfaire aux exigences réglementaires en matière de contrôle préventif, mais
- 2) sont exemptées de l'obligation d'avoir un plan de contrôle préventif écrit.

Tous ceux qui préparent la nourriture pour l'exportation doivent faire ce qui suit:

- Détenir un permis.
- Satisfaire aux exigences canadiennes en matière de salubrité des aliments en plus des exigences des pays étrangers.
- Lorsqu'il y a divergence entre les exigences canadiennes et celles des pays étrangers, ces dernières sont acceptables.
- Les exportateurs qui demandent un certificat de l'ACIA, y compris ceux qui ne préparent pas de produits alimentaires (p. ex. courtiers, facilitateurs, centre de vente par Internet, etc.), devront avoir un permis et un PCP écrit complet.
- Si aucun certificat n'est demandé à l'ACIA, les exigences en matière de salubrité des aliments devront être satisfaites, mais un plan de contrôle préventif ne sera pas exigé.

- Quiconque importe, exporte ou prépare des produits alimentaires destinés au commerce interprovincial devra tenir un registre de traçabilité (3 ans) pour faciliter le retraçage de l'écoulement physique des produits alimentaires.
- Exigences relatives à la tenue de dossiers selon la méthode « une étape en aval, une étape en amont » (norme du Codex) à toutes les étapes de la chaîne d'approvisionnement alimentaire qui relèvent du gouvernement fédéral.
- Les documents devraient être fournis sur demande sur un support qui peut être importé et manipulé aux fins de rappel par un logiciel commercial standard ou, s'ils sont sur support papier, être lisibles sans aide externe.
 - Il ne serait pas nécessaire que cette information soit conservée au Canada, mais bien qu'elle soit accessible et qu'elle puisse être fournie sur demande lors d'une vérification sur place.
- Le règlement fixerait une exigence minimale – l'ACIA continuerait à encourager les entreprises et secteurs individuels à améliorer leurs systèmes de traçabilité et de tenue de dossier au-delà des exigences minimales.

Exigences relatives à une denrée en particulier :

- Les exigences particulières à certains produits seraient maintenues en ce qui a trait aux exigences de sécurité, catégories, aux normes d'identité, à la taille des contenants, au pays d'origine et à l'étiquetage des produits.
- La modernisation de l'étiquetage des aliments pourrait permettre éventuellement de réorganiser ces secteurs (p. ex. pays d'origine). Entre-temps, le processus actuel de réglementation offre l'occasion de simplifier le cadre de réglementation de l'Agence :
 - en regroupant les dispositions de nature semblable;
 - en évaluant si certains groupements conviendraient à l'Incorporation par renvoi, c.-à-d. recueil des normes de catégories;
 - en adoptant des énoncés fondés sur les résultats lorsque c'est logique;
 - en établissant un renvoi au Règlement sur les aliments et drogues, le cas échéant.
- Le *Règlement sur les produits biologiques* serait mis à jour pour comprendre l'aquaculture et pour régler des questions autres que de fond, comme le manque de clarté du libellé en certains endroits.

- À l'heure actuelle, l'ACIA a 250 guides sur les aliments (plus de 44 000 pages). Ces guides seraient remplacés pour suivre les nouveaux pouvoirs législatifs afin :
 - de donner suffisamment d'information à l'industrie pour lui permettre de comprendre ses obligations;
 - de comprendre des systèmes-modèles (orientation non obligatoire) pour aider l'industrie à se conformer;
 - d'établir des procédures et tâches de vérification qui constituent une partie intégrante de la nouvelle stratégie de l'acia en matière de conformité et d'application de la loi;
 - d'utiliser un format uniformisé et un langage clair;
 - d'établir clairement des liens avec les dispositions réglementaires.

Le plan de l'entrée en vigueur

L'entrée en vigueur de proposition reflète les différents niveaux de préparation des secteurs :

- « Secteur des établissements agréés » – répond déjà largement aux exigences et fait l'objet d'une surveillance active de l'ACIA;
- Fruits et légumes frais – répond à bon nombre des exigences en vigueur, mais présente peu de mesures de contrôle préventif;
- « Secteur des établissements non agréés » – les petites entreprises peuvent ne pas être conscients des exigences de l'ACIA

	Agréés**	FLF	Non agréés**
Permis	2015 (juin)	2015 (juin)	2016 (juin)
PCP	2015 (juin)	2016 (juin)	2017 (juin)
	<ul style="list-style-type: none">• Peu de changements pour l'industrie	<ul style="list-style-type: none">• Pas de dispositions fondamentales en matière de salubrité des aliments• la LAD s'applique	<ul style="list-style-type: none">• La LAD s'applique toujours• La délivrance préalable de permis facilite la promotion de la conformité

** Comprend les nouvelles exigences en matière d'exportation pour ces produits

Printemps 2014

- Ébauche du règlement et des orientations sur l'inspection des aliments disponible

<http://www.inspection.gc.ca/au-sujet-de-l-acia/responsabilisation/consultations/inspection-federale-des-aliments/aperçu-du-projet-de-reglement/fra/1400451508255/1400451811916>

Automne 2014

- ***Gazette du Canada Partie I*** – Période de consultation jusqu'à l'hiver 2015

Milieu de 2015

- ***Gazette du Canada Partie II*** – Cible d'entrée en vigueur du nouveau règlement sur l'inspection des aliments

- Par courriel : CFIA-modernisation-ACIA@inspection.gc.ca

- Par courrier :

Division partenariats stratégiques

1400, chemin Merivale, Tour 1

Pièce 218, 6^e étage

Ottawa (Ontario) K1A 0Y9

Canada

À l'attention de : Linda Webster

- Par télécopieur : 613-773-5606
- Pour rester en contact avec l'ACIA, inscrivez à notre Listserv (www.inspection.gc.ca/francais/util/listserv/listservf.shtml)