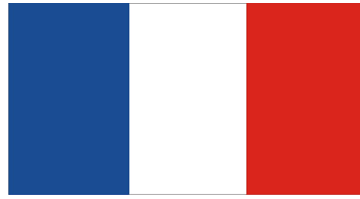


**AMBASSADE DE FRANCE AUX ÉTATS-UNIS
SERVICE ÉCONOMIQUE REGIONAL DE WASHINGTON**



**Le Club des exportateurs Agroalimentaires
en Amérique du Nord**

Washington, 19 Août 2014

***L'Agence Canadienne d'Inspection des Aliments (ACIA)
met en application la loi sur la salubrité des aliments***

**Contexte : Le Canada modifie sa réglementation en matière de
sécurité sanitaire des aliments**

Avec une approche similaire à celle de la FDA pour la loi de modernisation de la sécurité sanitaire des aliments (Food Safety Modernization Act – FSMA), l'Agence Canadienne d'Inspection des Aliments (ACIA) est en train de moderniser progressivement le système d'inspection de la sécurité sanitaire des aliments sur la base des dispositions de la Loi sur la Salubrité des Aliments adoptée en novembre 2012. Comme c'est le cas aux Etats-Unis avec la FSMA, l'entrée en vigueur effective de cette loi est conditionnée par l'adoption d'un règlement d'application.

Après avoir soumis à commentaires les clés du projet de cadre réglementaire pour l'inspection fédérale des aliments en novembre 2013, l'ACIA a publié le 20 mai 2014 un premier aperçu du projet de texte de ce règlement. Le document est une ébauche initiale du langage réglementaire : il est ouvert à commentaires jusqu'au 21 juillet 2014. Cette démarche de consultation publique constitue une étape préalable à l'engagement du processus formel de consultation réglementaire.

Le nouveau cadre réglementaire s'articule autour de quatre grands axes :

- L'importance de la prévention
- La responsabilisation des entreprises
- Une approche cohérente de l'inspection basée sur la science et le risque
- Une approche cohérente des aspects procéduraux du règlement (ex : saisies, rétentions, application des exemptions ministérielles...)

**Les exigences du projet de règlement concernant les
importations**

Pour les importateurs, le nouveau règlement imposerait :

- d'obtenir une licence d'importation renouvelable tous les 2 ans (coût : \$250) ;
- d'établir, de conserver et de tenir à jour un Plan de Contrôle Préventif (PCP). L'ACIA précise que le PCP est basé sur les principes du HACCP de la salubrité des aliments reconnu internationalement ;

**AMBASSADE DE FRANCE AUX ÉTATS-UNIS
SERVICE ÉCONOMIQUE REGIONAL DE WASHINGTON**

- de mettre en œuvre ce PCP ;
- d'établir, de conserver et de tenir à jour des documents des documents prouvant que l'aliment a été importé conformément au PCP et dans des conditions conformes avec la loi et les règlements d'application ;
- d'établir, de conserver et de tenir à jour un document qui énonce la procédure de mise à jour et de révision du PCP, procédure qu'il faudra mettre en œuvre ;
- de tenir des registres de traçabilité pendant 3 ans pour tous les produits, y compris les produits périssables.

L'importateur devra ainsi, comme dans la FSMA, pouvoir prouver que les aliments importés sont conformes à la réglementation. Le PCP devra tenir compte du règlement concernant les procédures et les produits, l'hygiène, la lutte antiparasitaire, les traitements décontaminants et les agents chimiques, les mesures d'hygiène, le matériel et les véhicules utilisés dans l'établissement, la configuration, la construction et l'entretien des établissements, la réception, le transport et l'entreposage, les procédures de plaintes et de rappel.

En fonction des renseignements fournis dans la demande de licence d'importation, une inspection pourra s'imposer avant délivrance en fonction des risques associés aux produits et des antécédents en matière de conformité. Une première inspection sera probablement nécessaire pour des aliments présentant traditionnellement des risques élevés pour la salubrité des aliments tels que la viande, le poisson, les produits laitiers et les œufs.

Tous les titulaires de licence devront avoir un lieu d'affaire fixe au Canada ou dans un Etat étranger qui possède un système de sécurité sanitaire des aliments qui procure un niveau de protection similaire à celui du Canada (voir ci-dessous pour la procédure). L'importateur devra avoir un historique de conformité satisfaisant pour bénéficier de cette « dérogation ». Les transits sur le territoire canadien des produits sous scellés, les boissons alcoolisées et les échantillons sont exemptés de ces dispositions.

Enfin, **les importateurs pourraient disposer de certains allègements en cas d'importation en provenance de pays dont le système de sécurité sanitaire des aliments est reconnu par l'ACIA.**

Cadre proposé par l'ACIA pour la reconnaissance des systèmes de sécurité sanitaire des aliments des autres pays (RSSAAP)

L'ACIA est habilitée à conclure des accords internationaux ayant trait à son mandat. La reconnaissance des systèmes de sécurité sanitaire des aliments des autres pays (RSSAAP) « signale la confiance du Canada dans le système de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments du pays concerné et permet à l'ACIA de prendre en considération la surveillance de l'autorité compétente du pays exportateur permettant ainsi la répartition des ressources d'inspection fondée sur le risque ».

a) Objectifs

L'objectif de cette reconnaissance est à la fois de faciliter les échanges, mais également d'établir un lien de confiance et de favoriser la coopération entre les autorités compétentes. Une RSSAAP pourrait par exemple, selon l'ACIA, aboutir à la réalisation d'audits conjoints ou à la confiance en les audits réalisés par d'autres autorités.

AMBASSADE DE FRANCE AUX ÉTATS-UNIS SERVICE ÉCONOMIQUE REGIONAL DE WASHINGTON

Pour les industriels, cette approche pourrait fournir des moyens supplémentaires aux importateurs canadiens pour effectuer des activités de vérification lorsqu'ils importent d'un pays avec lequel l'ACIA a conclu une entente de reconnaissance de reconnaissance des systèmes.

Pour les viandes et les poissons, l'ACIA rappelle que la reconnaissance des systèmes est déjà indispensable avant l'autorisation de toute importation.

b) Procédure de reconnaissance

La RSSAAP se basera sur une évaluation rigoureuse de la législation, des programmes, de la mise en œuvre de ces programmes et des résultats en matière de santé publique du pays exportateur. La RSSAAP pourra être engagée par l'ACIA ou par le pays exportateur, d'une façon réciproque ou à sens unique. L'ACIA a déjà engagé une démarche de reconnaissance réciproque avec la FDA.

La démarche de RSSAAP nécessitera 3 étapes :

- Une pré-évaluation

L'ACIA évaluera si le commerce entre les deux pays est substantiel pour les produits visés par la portée de l'accord, si le niveau d'expérience, les connaissances et la confiance dans le système de contrôle du pays exportateur sont suffisants et s'il y a possibilité d'optimiser les ressources suite à l'accord. L'historique de conformité du pays exportateur sera également considéré.

- Une évaluation

Si la pré-évaluation est favorable, une évaluation plus approfondie sera réalisée via un examen de la documentation, des échanges itératifs entre les autorités compétentes ainsi qu'une évaluation dans le pays exportateur. Plusieurs points seront évalués :

- le fondement législatif/réglementaire du système;
- les détails organisationnels (ex.: la structure des autorités compétentes);
- les programmes d'inspection des aliments;
- les programmes de conformité et d'application;
- l'évaluation des programmes et la vérification d'inspection;
- les maladies et toxiinfections d'origine alimentaire;
- la capacité scientifique, incluant les laboratoires, les renseignements sur la capacité, le personnel, les systèmes, les évaluations et/ou l'accréditation;
- les compétences et la formation du personnel;
- les ressources affectées au programme;
- la transparence et l'engagement auprès des intervenants;
- les communications internationales et l'harmonisation;
- tout autre élément déterminé par le ministre.

- Le maintien de la reconnaissance

Des examens réguliers du système étranger seront effectués pour vérifier leur efficacité. Des échanges réguliers auront lieu avec l'autorité compétente du pays.

**AMBASSADE DE FRANCE AUX ÉTATS-UNIS
SERVICE ÉCONOMIQUE REGIONAL DE WASHINGTON**

Liens utiles

- ✓ Lien vers le projet de règlement :

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

- ✓ Lien vers le cadre proposé pour la RSSAAP :

<http://www.inspection.gc.ca/au-sujet-de-l-acia/responsabilisation/consultations/reconnaissance-des-systemes-de-salubrite-des-alime/cadre-proposé/fra/1400593024679/1400593048394>

Copyright

Tous droits de reproduction réservés, sauf autorisation expresse du Service Économique de Washington (adresser les demandes à clubagro@ambafrance-us.org)

Clause de non-responsabilité

Le Service Économique Régional s'efforce de diffuser des informations exactes et à jour, et corrigera, dans la mesure du possible, les erreurs qui lui seront signalées. Toutefois, il ne peut en aucun cas être tenu responsable de l'utilisation et de l'interprétation de l'information contenue dans cette publication qui ne vise pas à délivrer des conseils personnalisés qui supposent l'étude et l'analyse de cas particuliers.



Auteur

Service Economique régional
Adresse : 4101 Reservoir Road, NW
WASHINGTON, DC 20007-2173
ÉTATS-UNIS
Rédigée par : Sabine CARPENTIER
Revue par : Catherine ROGY

Date de parution : Août 2014