

Entrée en vigueur prochaine du règlement sur la salubrité des aliments au Canada [Canada]

Le **règlement sur la salubrité des aliments au Canada (RSAC)**, publié mi-juin 2018, **entrera en vigueur le 15 janvier 2019**. Il remplacera les réglementations sectorielles distinctes selon les types de produits alimentaires, en consolidant les exigences dans un seul texte régissant tous les aliments. Parmi les nouvelles mesures introduites par ce règlement, il convient de souligner les dispositions suivantes :

- la **nécessité d'obtention d'une licence** auprès de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) pour les entreprises canadiennes engagées dans le commerce international ou interprovincial (**y compris les importateurs implantés sur le sol canadien**), y compris pour les entreprises des secteurs qui n'étaient pas soumis auparavant à une exigence d'agrément par l'ACIA. **Les entreprises agroalimentaires étrangères qui exportent vers le Canada ne sont pas soumises à cette exigence ;**
- la mise en place, par les **opérateurs sur le sol canadien (y compris les importateurs)**, mais également **Les entreprises agroalimentaires étrangères qui exportent vers le Canada**, d'un **plan de contrôle préventif (PCP)**, assez similaire aux dispositions en vigueur aux Etats-Unis (en application notamment de la loi sur la modernisation de la sécurité sanitaire des aliments - FSMA), regroupant les bonnes pratiques de fabrication et la mise en place de programmes de nettoyage/désinfection et de lutte contre les nuisibles, d'un plan HACCP, de procédures en matière de traçabilité amont/aval et de rappels, mais également le respect des règles d'étiquetage (notamment la mention des allergènes) et de normes de composition (concept canadien analogue à une norme de commercialisation au sens de la réglementation européenne). En application de cette exigence, les importateurs seront donc amenés à demander à leurs fournisseurs étrangers des garanties sur la mise en place d'un PCP dans leur établissement. Les entreprises de petite taille (ventes annuelles brutes d'aliments inférieures à 100 000 \$ canadiens) sont dispensées de l'obligation d'un plan écrit de contrôle préventif, mais devront justifier de la mise en place de mesures de contrôle préventif (notamment nettoyage/désinfection, lutte contre les rongeurs et les insectes) ;
- l'introduction d'exigences documentaires en matière de **traçabilité matière**, avec la tenue de registres permettant de retracer les clients immédiats et fournisseurs directs de l'entreprise, dans l'objectif de faciliter et de rendre plus rapides les rappels de produits en cas de nécessité.

Si certaines exigences devront être respectées dès l'entrée en vigueur du règlement, d'autres seront introduites progressivement sur une période de 12 à 30 mois selon le produit alimentaire, le type d'activité et la taille de l'entreprise, selon un [échancier](#) détaillé, ces délais devant permettre aux entreprises alimentaires de se conformer aux nouvelles exigences.

Pour aider les entreprises à se préparer, l'ACIA publie régulièrement des documents d'orientation sur le [site dédié au RSAC](#), comportant notamment une [boîte à outils](#) à l'intention des entreprises alimentaires, et des outils interactifs sur le [plan de contrôle préventif](#) et sur les exigences en matière de [traçabilité](#).

Etats-Unis 

LE SERVICE AGRICOLE DE L'AMBASSADE DE FRANCE À WASHINGTON

WASHINGTON, LE 14 DECEMBRE 2018

