

Nouveau cadre de réglementation pour l'inspection fédérale des aliments :

FORUM SUR LA RÉGLEMENTATION
DE LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS
DE L'AGENCE CANADIENNE
D'INSPECTION DES ALIMENTS

Document de travail



Agence canadienne
d'inspection des aliments

Canadian Food
Inspection Agency



Canada

Table des matières

Avant-propos	1
Mode de consultation	2
Introduction	3
La réglementation des aliments de l'ACIA – Aujourd'hui et demain	5
Teneur du cadre de réglementation proposée	6
Exigences horizontales	7
Délivrance de licences	7
<i>Licences d'exportation</i>	9
<i>Demande de licence</i>	11
<i>Suspension et révocation d'une licence</i>	11
Plan de contrôle préventif	12
Interdictions relatives à la salubrité des aliments	15
Équivalence des systèmes	16
Traçabilité	17
Tenue de dossiers	18
Rappel	19
Saisie et retenue et étiquettes de d'immobilisation	19
Commerce international et interprovincial	20
Exemptions ministérielles	22
Mécanisme de révision (en vertu de la Loi sur l'ACIA)	22
Exigences de salubrité propres à certains produits	24
Exigences de salubrité régissant les fruits et légumes frais	24
Abattage	25
Protection des consommateurs et étiquetage	26
Exigences d'étiquetage horizontales	26
Exigences de protection des consommateurs propres à certains produits	27

Normes d'identité	28
Étiquetage indiquant le pays d'origine	29
Règlements complémentaires	29
Divulgence de renseignements.....	29
Sanctions administratives pécuniaires	30
Exigences se rapportant aux marchands de fruits et légumes frais.....	31
Règlement sur les produits biologiques (2009).....	32
Soutien des petites entreprises	33
Conclusion	34
Prochaines étapes.....	34
Annexe 1 : Exigences réglementaires proposées (axées sur les résultats)	35
1 – Exigences relatives aux procédés et aux produits.....	35
1.1 Contrôle des procédés.....	35
1.2 Exigences relatives au contrôle des produits	36
2 – Exigences en matière d'assainissement et de lutte antiparasitaire.....	37
2.1 Programme d'assainissement	37
2.3 Programme de lutte antiparasitaire	37
3 – Exigences en matière d'hygiène et de compétences	37
3.1 Vêtements et chaussures	37
3.2 Pratiques et comportements hygiéniques.....	38
3.3 Santé.....	38
3.4 Compétences	38
4 – Exigences en matière de conception et d'entretien des équipements.....	38
4.1 Équipements généraux	38
4.2 Entretien et étalonnage des équipements.....	39
5 – Exigences en matière de structure physique et d'entretien	39

5.1	Exigences relatives à l'extérieur des bâtiments – Biens et bâtiments extérieurs	39
5.2	Exigences relatives à l'intérieur des bâtiments : conception, construction et entretien	39
5.3	Eau/glace/vapeur.....	42
5.4	Exigences relatives à la gestion, au traitement et à l'élimination des déchets	43
6	Exigences relatives à la réception, au transport et à l'entreposage	43
7	Exigences relatives aux rappels, aux plaintes et à la tenue des dossiers.....	44
7.1	Rappel.....	44
7.2	Plaintes	44
7.3	Tenue de dossiers.....	44
Annexe 2 : Exigences réglementaires proposées (axées sur les résultats) pour la production primaire de fruits et légumes frais.....		
1	Exigences relatives aux procédés et aux produits	46
1.1	Contrôle de la production primaire.....	46
1.2	Exigences relatives au contrôle des produits	47
2	Exigences en matière d'assainissement et de lutte antiparasitaire.....	48
2.1	Programme d'assainissement	48
2.2	Détergents, désinfectants et produits chimiques	48
2.3	Programme de lutte antiparasitaire	48
3	Exigences en matière d'hygiène et de compétences	48
3.1	Vêtements et chaussures	48
3.2	Pratiques et comportements hygiéniques.....	49
3.3	Santé.....	49
3.4	Compétences	49
4	Exigences en matière de conception et d'entretien des équipements.....	50
4.1	Équipements généraux (y compris les appareillages et les équipements portatifs)	50

4.2	Entretien et étalonnage des équipements.....	50
5	– Exigences en matière d’environnement, de structure physique et d’entretien	50
5.1	Environnement	50
5.2	Exigences relatives à l’extérieur des bâtiments – Biens et bâtiments extérieurs (production intérieure)	50
5.3	Exigences relatives à l’intérieur des bâtiments (production intérieure).....	51
5.4	Eau et glace.....	53
5.5	Gestion et élimination des déchets	54
6	– Exigences relatives à la réception, au transport et à l’entreposage	54
7	– Exigences relatives aux rappels, aux plaintes et à la tenue des dossiers.....	54
7.1	Rappel.....	54
7.2	Plaintes	55
7.3	Tenue de dossiers.....	55
Annexe 3 : Exemples d’exigences variables relatives à l’étiquetage et aux noms de catégorie.....		57
Annexe 4 : Glossaire.....		58

Avant-propos

Le Canada possède l'un des meilleurs systèmes mondiaux de salubrité des aliments, même si son amélioration constante s'impose pour s'assurer que les Canadiens continuent d'avoir accès à des aliments sains. La *Loi sur la salubrité des aliments au Canada* (LSAC), qui a reçu la sanction royale en novembre 2012, fixe un cadre législatif moderne et solide pour la salubrité des produits alimentaires vendus aux Canadiens et prévoit des examens réguliers du système fédéral de salubrité des aliments au Canada.

La LSAC est le fondement du Plan d'action pour assurer la salubrité des aliments au Canada – ensemble exhaustif d'activités visant à améliorer le système canadien de salubrité des aliments et à mieux gérer les risques pour protéger les familles canadiennes. Ce Plan représente un programme de transformation ambitieux dans quatre secteurs stratégiques clés :

- renforcement des règles de salubrité des aliments (efforts de modernisation des lois et des règlements), qui englobe la LSAC et les règlements proposés;
- des méthodes d'inspection plus efficaces (modernisation de l'inspection, formation des inspecteurs et renforcement de la capacité scientifique);
- engagement renouvelé en matière de service (déclaration des droits et des services, normes de service et frais d'utilisation et promotion de la conformité);
- plus d'information à l'intention des consommateurs (transparence et examen de l'étiquetage).

Même si aucun système de salubrité des aliments ne peut garantir un milieu entièrement exempt de risques, le Plan d'action pour assurer la salubrité des aliments au Canada contribuera à l'uniformité des méthodes de salubrité des aliments au Canada. Nous vous invitons à en savoir plus long sur le Plan d'action pour assurer la salubrité des aliments au Canada à l'adresse www.inspection.gc.ca.

Afin de renforcer les règles de salubrité des aliments, il faut élaborer un nouveau régime de réglementation puisque la LSAC remplace trois textes législatifs d'inspection de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), la *Loi sur les produits agricoles au Canada* (LPAC), la *Loi sur l'inspection du poisson* (LIP), la *Loi sur l'inspection des viandes* (LIV) et les dispositions relatives aux aliments de la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* (LEEPC). L'objectif est de faire en sorte que les règlements pris en vertu de ces lois soient regroupés dans la réglementation proposée. On s'attend à ce que ce règlement soit en place et à ce que la Loi entre en vigueur au début de 2015.

Les règlements représentent également une étape importante dans la mise en œuvre du *Modèle amélioré d'inspection des aliments* de l'ACIA, qui a été établi et a fait l'objet de nombreuses consultations en 2012 et en 2013. Les principales caractéristiques du modèle, notamment la délivrance de licences aux importateurs de produits alimentaires et à ceux qui préparent des produits alimentaires en vue d'en faire le commerce à l'échelle interprovinciale et l'adoption de plans de contrôle préventif, symbolisent des changements transformationnels à propos desquels d'autres consultations seront menées ici dans le but d'élaborer le projet de règlement fédéral sur l'inspection des aliments.

Dès que la LSAC entrera en vigueur, deux régimes législatifs fédéraux s'appliqueront aux produits alimentaires au Canada au lieu de cinq – la *Loi sur les aliments et drogues* (LAD) et ses règlements, qui s'appliquent à tous les aliments vendus au Canada, et la LSAC et ses règlements, qui comportent notamment des exigences s'appliquant aux aliments importés, exportés ou préparés en vue du commerce interprovincial. Santé Canada et l'ACIA ont décidé de moderniser leurs cadres de réglementation respectifs et sont résolus à collaborer ensemble et avec les intervenants aux processus d'élaboration des règlements.

Ce document présente les éléments du cadre de la réglementation proposée en vertu de la LSAC et marque la première mesure de consultation dans le processus de réforme de la réglementation. Il souligne certaines propositions et propose de nouvelles approches dont le but est de stimuler le débat, d'engendrer des idées et de servir de point de départ aux délibérations.

Le gouvernement sollicite une rétroaction sur tous les paramètres du cadre de la réglementation proposée, notamment sur l'approche générale et les éléments particuliers. Nous invitons tous les intervenants du secteur alimentaire et tous les Canadiens à faire connaître leurs points de vue sur ces éléments et autres enjeux qui ont trait au cadre de la réglementation proposée, de manière à ce que les règlements futurs dans ce secteur essentiel de l'économie donnent les meilleurs résultats possibles pour protéger tous les Canadiens.

Mode de consultation

Ce document de consultation amorce un processus dont le but est d'établir de nouveaux règlements pris en vertu de la LSAC. La période des consultations se déroulera à partir de maintenant jusqu'au 30 novembre 2013. À moins que les personnes qui présentent des arguments ne fassent savoir à l'ACIA qu'elles ne veulent pas que leurs commentaires soient publiés, les remarques écrites reçues pourraient être affichées sur le site Web de l'ACIA.

Au cours des mois à venir, une série de possibilités de consultation, tel que des webinaires (séminaires sur le Web) et des réunions en personne, seront organisées entre l'ACIA et les intervenants. Les associations sont instamment priées de s'inspirer de ce document et de recueillir les réactions de leurs membres sur le cadre de la réglementation proposée. L'ACIA sera disponible pour répondre aux questions et recueillir les réactions.

Les travaux relatifs à ce projet de règlement continueront d'avancer, en tenant compte de tous les commentaires et des réactions. Au printemps 2014, un avis d'intention sera publié contenant un projet de discussion sur le projet de nouveau règlement. D'autres consultations seront amorcées à ce moment-là. La publication finale du règlement dans la partie II de la *Gazette du Canada* devrait avoir lieu à la fin de 2014 et l'entrée en vigueur est prévue au début de 2015.

Introduction

Les récentes décennies ont été le théâtre de changements en profondeur dans le milieu mondial de l'alimentation. En vertu d'un marché de plus en plus mondialisé des produits alimentaires, notamment des produits agricoles, on assiste à une multiplication des risques d'introduction et de propagation de contaminants, notamment d'agents pathogènes et de nouvelles maladies au Canada. Parallèlement aux progrès des sciences et de la technologie, de nouveaux produits et procédés alimentaires novateurs ont fait leur apparition, ainsi que la capacité accrue de déceler les risques pour la salubrité des aliments, en même temps que le vieillissement de la population canadienne modifie le contexte des risques alimentaires. Le commerce mondial a également abouti à de nouveaux modèles opérationnels et au regroupement des secteurs de l'alimentation et de l'agriculture, ce qui a effectivement modifié la composition des parties réglementées par l'ACIA. Le document de l'ACIA intitulé *Modèle amélioré d'inspection des aliments : Le bien-fondé du changement* décrit plus en détail l'évolution du milieu mondial de la salubrité des aliments.

Face à ces faits nouveaux, les gouvernements du monde entier repensent leurs manières d'aborder la salubrité des aliments et la protection des consommateurs, notamment en renouvelant les cadres législatifs, en appliquant des méthodes systémiques d'inspection et en mobilisant mieux les moyens de surveillance. En même temps, le secteur de l'alimentation expérimente de nouvelles méthodes pour les systèmes de traçabilité et de certification par des tiers, en investissant dans des méthodes novatrices afin de rendre les aliments plus salubres et en assumant un rôle plus important dans la gestion de certains éléments du commerce.

Le Canada a besoin d'un système de salubrité des aliments qui se prête à une amélioration constante et qui évolue parallèlement aux nouvelles méthodes, techniques et autres développements relatifs à la salubrité des aliments dans l'industrie afin d'assurer la meilleure protection possible des Canadiens contre les risques d'insalubrité des aliments. La vision du cadre de la réglementation proposée est un système qui :

- confirme la responsabilité de l'industrie en ce qui concerne la salubrité des produits alimentaires et exige des systèmes d'analyse des risques aux points critiques HACCP reconnus dans le monde entier qui permettent le mieux de fournir des produits alimentaires salubres;
- offre à l'industrie la souplesse et la possibilité d'innover sur le plan des méthodes de salubrité des aliments dans les établissements;
- autorise une méthode d'inspection plus axée sur les risques pour les produits alimentaires et les établissements réglementés en vertu de la LSAC qui présentent les plus grands risques pour les consommateurs;
- permet aux parties réglementées et à l'ACIA de rapidement atténuer les nouveaux risques pour la salubrité des aliments;
- reflète les normes internationales;
- facilite l'harmonisation avec les gouvernements provinciaux et territoriaux et les partenaires commerciaux internationaux, en particulier les États-Unis, facilitant ainsi l'accès aux marchés;
- délaisse les règlements prescriptifs pour aller vers ceux axés sur les résultats, dans la mesure du possible;
- permet à l'ACIA d'appliquer des exigences réglementaires uniformes et des méthodes d'inspection à l'ensemble des produits alimentaires assujettis à la réglementation fédérale;
- aborde les exigences qui ne sont pas reliées à la salubrité des aliments de manière plus uniforme et efficace.

On trouvera ci-après des éléments du cadre de la réglementation proposée relevant de la LSAC.

L'étendue de cet examen s'applique principalement aux aliments importés, exportés ou préparés pour faire l'objet d'un commerce interprovincial. La publication de ce document représente le point de départ d'un vaste débat avec tous les intervenants, notamment les producteurs, les transformateurs, les exportateurs, les importateurs et les consommateurs nationaux, de même qu'avec les partenaires provinciaux et territoriaux de réglementation, et les gouvernements étrangers. Des positions définitives n'ont pas été adoptées par l'ACIA et d'autres éléments du cadre de la réglementation proposée sont toujours en cours d'élaboration. De ce fait, il est essentiel d'obtenir la mobilisation des gens pour

façonner les règlements futurs et l'ACIA accueille la rétroaction sur les approches proposées de la réglementation.

La réglementation des aliments de l'ACIA – Aujourd'hui et demain

L'ACIA est chargée de contrôler l'application de la LPAC, la LIP, la LIV et les dispositions reliées aux aliments de la LEEPC et de la LAD. Quatorze règlements ont été pris en vertu de ces lois :

- *Règlement sur les produits laitiers,*
- *Règlement sur les œufs,*
- *Règlement sur les œufs transformés,*
- *Règlement sur les produits transformés,*
- *Règlement sur les fruits et légumes frais,*
- *Règlement sur le miel,*
- *Règlement sur les produits de l'érable,*
- *Règlement sur la délivrance de permis et l'arbitrage,*
- *Règlement sur les produits biologiques, 2009 (RPB),*
- *Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille,*
- *Règlement sur l'inspection des viandes, 1990 (RIV),*
- *Règlement sur l'inspection du poisson (RIP),*
- *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation (REEPC),*
- *Règlement sur les aliments et drogues (RAD).*

Alors que les règlements en vigueur ont bien servi les Canadiens, la LSAC offre la chance de moderniser et de regrouper les règlements qui relèvent de la LPAC, de la LIP, de la LIV et des dispositions reliées aux aliments du REEPC pour s'assurer qu'ils sont plus détaillés, uniformes et pour réduire dans la mesure du possible les chevauchements et les lacunes. Les dispositions du RAD, qui relève de la LAD, ne changeront pas à l'issue de cet exercice.

Le cadre de la réglementation proposée aboutira à des règlements sur l'inspection des aliments qui offrent des exigences uniformes et reconnues à l'échelle internationale pour tous les produits alimentaires importés ou faisant l'objet d'un commerce interprovincial. Il s'inspire des directives politiques énoncées dans le *Modèle amélioré d'inspection des aliments* à propos duquel des consultations ont pris fin en mai 2013.

Les normes internationales comme le *Codex Alimentarius* et les projets législatifs d'autres pays, comme l'Australie et les États-Unis, ont également été pris en considération pour assurer l'harmonisation optimale avec les principaux partenaires commerciaux du Canada. L'ACIA s'est également penchée sur ses propres exemples de pratiques optimales, comme le *Manuel de mise en œuvre du Programme d'amélioration de la salubrité des aliments* et les *Principes généraux d'hygiène alimentaire, de composition et d'étiquetage de l'ACIA*, pour déterminer les exigences qui doivent s'appliquer de manière plus générale à tous les produits alimentaires.

Le projet de règlement sur l'inspection des aliments sera étayé par un ensemble de nouveaux documents d'orientation, notamment des « systèmes modèles », qui illustreront la façon dont les résultats peuvent être atteints. La majorité de ces « systèmes modèles » proviendront des programmes et des manuels actuels de l'ACIA, qui se sont révélés efficaces pour remédier aux risques, mais qui seront réécrits et qui seront présentés sur des supports plus accessibles à l'industrie. En outre, l'ACIA envisage de nouvelles méthodes pour aider l'industrie à parvenir au respect de la réglementation. Les lecteurs sont invités à examiner un document de travail de l'ACIA sur la question intitulé *Promotion de la conformité : officialisation d'une méthode de conformité des intervenants*.

Teneur du cadre de la réglementation proposée

Le projet de réglementation sera assorti d'un certain nombre d'exigences horizontales qui s'appliqueront à tous les produits alimentaires assujettis à la réglementation fédérale et faisant l'objet d'un commerce interprovincial et international, notamment la délivrance de licences, les contrôles de prévention, la traçabilité, la tenue de dossiers et un mécanisme de révision. Certaines exigences de salubrité des aliments propres à certains produits seront préservées (p. ex. l'abattage), de même que d'autres dispositions relatives à certains produits et reliées à la protection des consommateurs (p. ex. les normes d'identité, les catégories, les marques d'inspection, l'étiquetage et l'emballage). On prévoit que les exemptions autorisées par le ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire (le ministre) pour remédier aux pénuries et pour l'essai de mise en marché des nouveaux produits alimentaires seront maintenues dans le projet de réglementation.

En outre, la LSAC prévoit de nouveaux pouvoirs visant la divulgation des renseignements personnels et des renseignements commerciaux confidentiels. Elle prévoit de nouveaux pouvoirs de prendre des règlements en vertu de la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments* (Loi sur l'ACIA) en ce qui concerne les rappels de produits. De plus, on songe à modifier le *Règlement sur les sanctions*

administratives péuniaires en matière d'agriculture et d'agroalimentaire (RSAPAA) afin de permettre à l'ACIA d'utiliser cet instrument d'application de la loi au sujet des produits alimentaires.

Le présent document examine les principaux éléments du cadre de la réglementation proposée et sollicite une rétroaction sur certaines questions précises. Dans certains cas, on présente également des paramètres relatifs à la conception des politiques et des programmes qui ont des répercussions sur le cadre de la réglementation proposée.

Exigences horizontales

Délivrance de licences

Il est important d'assurer l'engagement de l'industrie à l'égard de la salubrité des aliments afin de permettre la surveillance efficace de la salubrité des aliments que consomment les Canadiens. Les licences permettent de savoir qui prépare les produits alimentaires faisant l'objet d'un commerce interprovincial ou qui importe des produits alimentaires au Canada, où sont situées ces parties réglementées et quelles activités elles mènent au sujet d'un produit alimentaire donné. La délivrance de licences sera un outil de plus dans le régime de salubrité des aliments. Elle permet au ministre d'autoriser une partie réglementée à exercer une activité et, le cas échéant, à attacher des conditions particulières aux activités en question.

S'inspirant du *Modèle amélioré d'inspection des aliments*, le nouveau régime de délivrance de licences permettra de renforcer les projets de surveillance de l'ACIA et ses activités d'inspection de la salubrité des aliments. En outre, ce nouveau régime contribuera à améliorer la surveillance des modes d'inspection axés sur les risques qui seront utilisés pour rationaliser les priorités d'inspection et améliorer la gestion des cas d'urgence.

Il existe actuellement des exigences en matière de délivrance de licences et d'agrèments en vertu de la LPAC, de la LIP et de la LIV. Dans la LSAC, la définition de produit alimentaire est plus vaste que la définition de « produit agricole » dans la LPAC, de « poisson » dans la LIP et de « produit de viande » dans la LIV. Le projet de règlement élargira donc les exigences en matière de délivrance de licences pour englober toutes les parties réglementées qui importent des produits alimentaires ou les préparent en vue d'en faire le commerce interprovincial. Cela veut dire que certaines parties réglementées qui préparent des produits alimentaires faisant l'objet d'un commerce interprovincial qui ne sont pas actuellement réglementés en vertu de la LPAC (comme les biscuits, les mélanges à gâteau) seront désormais tenues d'avoir une licence en vertu de la LSAC. Par ailleurs, tous les importateurs de produits

alimentaires seront tenus de posséder une licence. L'ACIA propose de ne plus agréer les établissements puisque les titulaires d'une licence seront assujettis aux exigences se rattachant à l'établissement où le produit alimentaire est préparé.

Les demandes volontaires de licences par les parties réglementées qui ne sont pas assujetties aux exigences des licences en vertu du projet de règlement (p. ex. les parties réglementées qui se livrent exclusivement au commerce de produits alimentaires dans les limites d'une province) pourraient être permises. Si une licence devait être délivrée, le titulaire de la licence serait assujetti à toutes les exigences de la LSAC et de ses règlements.

Dans le cadre des consultations relatives au *Modèle amélioré d'inspection des aliments* on a proposé que tous les titulaires d'une licence possèdent une adresse au Canada. Cette approche a suscité certaines préoccupations à l'égard des entreprises qui importent des produits alimentaires au Canada mais qui n'ont pas d'adresse au Canada. L'ACIA envisage d'établir des conditions en vertu desquelles les importateurs qui ne sont pas résidents seraient autorisés à le faire.

Proposition :

- Il est envisagé d'exiger une licence à toute partie réglementée qui importe des produits alimentaires ou qui prépare des produits alimentaires destinés au commerce interprovincial. La licence serait valide pour une période de deux ans. Les titulaires d'une licence seraient tenus d'en demander le renouvellement avant son expiration, notamment en réglant les frais qui s'appliquent.
- Les parties réglementées auraient la possibilité de demander une licence par établissement ou par activité (p. ex. importation, préparation, etc.) ou une licence unique qui visera toutes leurs activités dans des établissements multiples et/ou pour des activités multiples. Signalons que, si une licence unique est délivrée à des établissements ou à des activités multiples, il faut savoir que la suspension ou la révocation de la licence concernera tous les établissements et/ou les activités visés par la licence.
- Il pourrait y avoir des cas où l'exigence d'une licence ne s'applique pas (p. ex. aliments importés pour des usages industriels) ou des conditions spéciales pourraient s'appliquer au titulaire de la licence, compte tenu de la nature de ses activités (p. ex. aliments rendus conformes après leur entrée au Canada).

- Le ministre pourrait refuser la délivrance ou le renouvellement d'une licence si le demandeur ne respecte pas les exigences de la LSAC et de ses règlements, qu'il fournit des renseignements faux ou trompeurs ou qu'il a des frais impayés.

Question 1 : Le gouvernement sollicite des commentaires sur le projet qui vise à délaissier l'agrément des établissements et, à la place, à exiger une licence pour ceux qui sont responsables de la préparation des aliments.

Question 2 : Dans certains cas, il se peut que des exigences modifiées de la licence pour certains produits et activités soient justifiées. Veuillez décrire les cas qui justifient ces exigences modifiées.

Question 3 : Actuellement, certains programmes autorisent les importateurs qui n'ont pas d'adresse au Canada (importateur non-résident). Estimez-vous qu'il faille autoriser les importateurs non-résidents à se voir délivrer une licence? De quelle façon le régime peut-il accommoder les importateurs non-résidents?

Licence d'exportation

Les produits alimentaires exportés du Canada sont dispensés des exigences de la LAD, sous réserve que a) l'emballage porte la mention « Exportation » ou « Export » et b) qu'un certificat attestant que l'emballage et son contenu n'enfreignent aucune règle de droit connue du pays auquel il est expédié ou destiné ait été délivré. Toutes exigences supplémentaires établies en vertu de la nouvelle LSAC n'auront aucune incidence sur l'exemption.

Ceux qui exportent des produits alimentaires du Canada doivent respecter les exigences du pays d'importation. Certains pays importateurs exigent que les produits alimentaires soient préparés conformément aux exigences canadiennes, alors que d'autres ont des exigences particulières pour les produits alimentaires dont ils autorisent l'importation et que d'autres encore n'ont aucune prescription. Dans certains cas, les pays importateurs peuvent exiger que le gouvernement du pays d'origine atteste la salubrité ou d'autres qualités d'un produit alimentaire, avant que le pays importateur n'accepte l'expédition.

La LSAC confère le pouvoir au ministre de certifier les produits alimentaires destinés à l'exportation. Elle autorise également la délivrance de licences aux parties réglementées qui exportent des produits alimentaires ou les préparent en vue de les exporter. Le *Modèle amélioré d'inspection des aliments*

propose que tous les exportateurs devraient obtenir une licence et devraient mettre en place des plans de contrôle préventifs pour respecter les exigences du pays importateur. Étant donné que l'ACIA songe désormais à faire de la licence d'exportation une exigence légale, d'autres questions ont été soulevées comme l'avantage qui découle de la délivrance d'une licence à tous les exportateurs relativement aux coûts que cela entraînerait.

Il existe de nombreuses façons de réglementer l'exportation des produits alimentaires et le gouvernement sollicite des contributions sur ces approches possibles. Celles-ci vont d'approches qui exigent la surveillance complète des exportations à des approches qui ne réagissent qu'aux demandes des exportateurs canadiens et des importateurs de leurs produits alimentaires, et à l'absence de toute surveillance. La délivrance de licences aux exportateurs qui sont tenus de respecter les exigences canadiennes ou qui ont besoin d'un certificat d'exportation pour avoir accès aux marchés devrait permettre une démarche plus efficace en vue de donner des garanties aux partenaires commerciaux que les aliments respectent leurs exigences. En choisissant parmi ces approches, il faut tenir compte d'un certain nombre de facteurs, notamment :

- les coûts pour l'exportateur (p. ex. le fardeau administratif, les délais, les frais);
- les avantages pour l'exportateur (p. ex. la valeur d'accès aux marchés);
- les coûts pour le Canada (p. ex. le coût du système d'inspection pour le gouvernement du Canada – et, par voie de conséquence pour le contribuable canadien, le coût d'incapacité à avoir accès aux marchés);
- les avantages pour le Canada (p. ex. la valeur d'accès aux marchés).

Peu importe que les exportateurs soient titulaires d'une licence ou non, les produits alimentaires exportés doivent respecter certaines exigences canadiennes de base en matière d'étiquetage (p. ex. nom commun, quantité nette et code de lot). Ces exigences sont nécessaires pour l'identification et la traçabilité des produits alimentaires exportés.

Question 4 : Les exportateurs ou ceux qui préparent des produits alimentaires pour les exporter devraient-ils être tenus d'être titulaires d'une licence délivrée par le ministre? Pourquoi ou pourquoi pas?

Question 5 : Quelles exigences un exportateur titulaire d'une licence devrait-il respecter?

Question 6 : Ceux qui ont besoin que le ministre certifie leurs produits alimentaires destinés à l'exportation devraient-ils être titulaires d'une licence ou le ministre devrait-il traiter ces demandes de façon ponctuelle? Quelle serait la valeur d'une licence en vertu de ce scénario?

Demande de licence

Une demande de licence doit être adressée au ministre. Le projet de règlement exigera d'utiliser un formulaire de demande approuvé qui sera accompagné des frais réglementaires prescrits dans l'*Avis de frais de l'Agence canadienne d'inspection des aliments*.

Les renseignements qui figurent dans la demande de licence seront utilisés par le ministre pour délivrer une licence. Ils aideront également l'ACIA à évaluer les risques qui se rattachent au produit alimentaire et/ou aux procédés. Parmi les renseignements qui pourraient être exigés dans le cadre de la demande, mentionnons des renseignements juridiques et sur les personnes-ressources (nom, lieu physique, adresse/coordonnées où les dossiers seront accessibles, etc.), des renseignements sur les activités (type d'activité, taille de l'entreprise, nombre d'employés, etc.) et des renseignements sur le produit (type de produit, volume de production, pays d'où les produits sont généralement importés, consommateurs à qui les produits sont généralement vendus, etc.). Les titulaires d'une licence seraient également tenus de confirmer qu'ils ont en place un plan de contrôle préventif adapté à leur entreprise.

Le gouvernement songe également à demander dans le cadre de la demande le numéro d'entreprise de l'Agence du revenu du Canada, le cas échéant. Ce numéro est de plus en plus accepté comme identificateur courant du client pour les entreprises afin de simplifier leurs transactions avec les gouvernements fédéral, provinciaux et municipaux. Alors qu'à court terme, ce numéro offre une mesure de garantie supplémentaire à l'ACIA, il pourrait promettre à l'avenir, une intégration continue, une amélioration de la gestion de l'identité, des transactions en ligne et l'amélioration des services électroniques pour les Canadiens.

Suspension et révocation d'une licence

En vertu de la LSAC, le ministre peut suspendre ou de révoquer une licence. Le projet de règlement fera état des motifs de suspension et de révocation d'une licence.

Motifs proposés :

Le ministre pourrait suspendre une licence si :

- le titulaire de la licence ne respecte pas les conditions de la licence ou une disposition quelconque de la Loi ou de ses règlements;
- le titulaire de la licence a des frais impayés;
- le maintien de l'exercice de l'activité autorisée par le titulaire de la licence risque vraisemblablement de mettre en danger la santé publique.

Le ministre pourrait révoquer une licence si :

- la licence a été délivrée d'après des renseignements faux ou trompeurs fournis dans la demande, ou des documents faux ou falsifiés à l'appui de celle-ci;
- le motif de la suspension ne peut être résolu dans les 90 jours suivant le jour où la licence a été suspendue. Lorsque le motif de suspension ne peut être résolu dans les 90 jours, un délai plus long pourrait être accordé à la demande du titulaire de la licence;
- le titulaire de la licence continue de se livrer à l'activité autorisée alors que la licence fait l'objet d'une suspension.

Question 7 : Que pensez-vous des motifs de suspension ou de révocation d'une licence?

Question 8 : Le gouvernement songe à imposer une période de deux ans après la révocation d'une licence, durant laquelle une partie réglementée n'aurait pas le droit de demander une nouvelle licence. Êtes-vous d'accord avec cette idée? Veuillez expliquer votre réponse.

Plan de contrôle préventif

Un plan de contrôle préventif (PCP) est un document écrit qui expose la façon de respecter les exigences relatives à la salubrité des aliments et d'autres exigences réglementaires (p. ex. étiquetage, composition des produits, etc.). Le PCP est reconnu à l'échelle mondiale comme le meilleur moyen de démontrer la maîtrise ou l'élimination des risques pour la salubrité des aliments étant donné qu'il se concentre sur la prévention et l'examen fondé sur les systèmes des activités des parties réglementées. Le PCP ne porte pas seulement sur les exigences en matière de salubrité des aliments, mais sur d'autres exigences comme la quantité nette et les catégories.

Le cadre de la réglementation proposée envisage de réduire, le cas échéant, les exigences prescriptives actuelles propres à certains produits, en passant à un système d'exigences qui énoncent les résultats escomptés en ce qui a trait aux produits alimentaires.

Les exigences réglementaires proposées axées sur les résultats figurent à l'annexe 1. Elles reposent sur les principes HACCP, ce qui est conforme aux normes internationales comme le *Codex Alimentarius*, et elles sont dictées par le *Modèle amélioré d'inspection des aliments* pour ce qui est de l'étendue, du libellé et d'autres éléments. On a également tenu compte des règlements des principaux partenaires commerciaux, comme l'Australie, la Nouvelle-Zélande, les États-Unis et l'Union européenne, en élaborant cette proposition.

Selon les opérations et les activités du titulaire de la licence, celui-ci devra tenir compte de certaines ou de la totalité des exigences réglementaires suivantes :

1. processus et produits;
2. assainissement et lutte antiparasitaire;
3. hygiène et compétences;
4. conception et entretien des équipements;
5. structure matérielle et entretien;
6. réception, transport et entreposage;
7. rappels, plaintes et tenue des dossiers.

Signalons que les importateurs devraient au minimum respecter les exigences réglementaires relatives aux processus et aux produits (1) et aux rappels, aux plaintes et à la tenue des dossiers (7). En outre, les importateurs qui s'occupent de la manutention ou du réemballage des aliments devraient respecter toutes les exigences réglementaires ci-dessus (1 à 7) qui s'appliquent à leurs activités.

Le *Modèle amélioré d'inspection des aliments* mentionne certaines entreprises qui ne seraient pas assujetties à une licence. Parmi ces entreprises, mentionnons par exemple les transporteurs de produits alimentaires de même que les établissements qui entreposent des produits alimentaires mais qui ne se livrent pas à leur importation, leur exportation ou leur préparation. Même si l'on admet que des entreprises aussi importantes de la chaîne alimentaire n'ont pas forcément besoin d'élaborer leur propre PCP, ces entreprises devraient figurer dans le PCP du titulaire de licence pour s'attaquer aux risques et aux dangers susceptibles de se produire en cours de transport et d'entreposage, qui peuvent avoir des conséquences sur la salubrité et la conformité de leurs produits alimentaires.

Les PCPs peuvent être adaptés aux risques et à la complexité des activités, mais ils doivent respecter les exigences réglementaires qui s'appliquent. Il appartient à la partie réglementée de s'assurer que des contrôles efficaces et des précautions sont en place pour s'attaquer aux risques et aux dangers potentiels liés à leurs produits alimentaires et à leurs processus, et de tenir compte de ce qu'elles feraient au cas où quelque chose irait de travers.

Le projet de règlement contribue à renforcer la salubrité des aliments et la conformité réglementaire en exigeant de tous les titulaires d'une licence qu'ils élaborent, documentent, appliquent et tiennent à jour un PCP. En conséquence, les titulaires d'une licence doivent décrire dans leur PCP la façon dont ils entendent se conformer aux exigences réglementaires et prouver qu'ils possèdent les systèmes voulus pour atténuer les risques que présente leur entreprise. C'est ainsi que les titulaires d'une licence doivent décrire la façon de contrôler leurs activités, notamment de surveiller, de vérifier les problèmes et d'y remédier et de répondre aux situations imprévues de salubrité des aliments et de non-conformité.

Proposition :

- Quiconque importe ou prépare des produits alimentaires destinés au commerce interprovincial est tenu d'élaborer, de documenter, d'appliquer et de tenir à jour un PCP adapté à ses activités.

Le PCP nécessite un examen systématique des activités afin de cerner les éventuels dangers pour la salubrité des aliments, dont on peut raisonnablement s'attendre à ce qu'ils se présentent dans la préparation des produits alimentaires, ainsi que les contrôles qui y correspondent. En outre, les risques qui peuvent aboutir à un cas de non-conformité avec les exigences réglementaires mais qui sont sans rapport avec la salubrité des aliments doivent également être pris en considération et maîtrisés. Le PCP doit également préciser les procédures de surveillance et de vérification, les mesures correctives, l'examen de gestion (procédures d'examen par le titulaire de la licence), les procédures de tenue de dossiers et de traçabilité. L'analyse des risques aux points critiques (HACCP) est le système reconnu à l'échelle internationale adopté par la Commission mixte du *Codex Alimentarius* OMS/FAO. Certains secteurs ont déjà mis en œuvre des PCPs, reposant sur les principes HACCP, pour prouver la façon dont ils parviennent à atteindre la conformité [p. ex. le Programme volontaire d'amélioration de la salubrité des aliments (PASA), le Programme de gestion de la qualité (PGQ)] et donc ils pourront passer au nouveau modèle avec peu d'ajustements.

Pour faciliter le passage à une approche axée sur les résultats, l'Agence remettra des documents d'orientation aux parties réglementées avec des options ou des conceptions de modèle, et les mesures de rendement qui les aideront à parvenir aux résultats souhaités. Un système modèle de conformité est

un modèle non contraignant qui fournit des directives à une partie réglementée afin d'atteindre un résultat précis. Les systèmes modèles énoncent les pratiques et les procédures pour les locaux et les équipements qui, si elles sont adoptées, faciliteront la conformité.

L'approche proposée axée sur les résultats procure aux parties réglementées la souplesse nécessaire pour adopter de nouvelles technologies, des processus et des procédures qui amélioreront la salubrité et/ou abaisseront les coûts, au lieu de se voir prescrire certains processus et méthodes par voie de règlement. De même, elle permet à l'ACIA de mieux adapter sa surveillance à l'évolution des sciences, de la technologie et du contexte des risques. En outre, elle offre la promesse d'une collaboration plus serrée avec le régime d'autres juridictions qui réclament des résultats analogues, aussi bien au Canada qu'à l'étranger. L'ACIA a préparé un document stratégique intitulé « *Fondement d'une approche axée sur les résultats* » pour guider l'emploi de cette approche.

Question 9 : Les exigences réglementaires proposées axées sur les résultats de l'annexe 1 sont-elles suffisamment claires pour que l'industrie comprenne les résultats qu'elle devra atteindre et ses responsabilités en matière de réglementation?

Question 10 : Manque-t-il quelque chose dans les exigences qu'il faut combler pour assurer la salubrité des aliments?

Question 11 : L'industrie est responsable de la salubrité des aliments et du respect des exigences réglementaires. L'ACIA entend élaborer un ensemble de documents d'orientation. De quelle façon l'ACIA aidera-t-elle l'industrie à atteindre ces résultats par le biais de documents d'orientation ou d'autres outils et méthodes?

Question 12 : Pour faire face aux éventuels problèmes imprévus qui ne sont pas visés par une analyse normalisée des risques mais qui risquent d'avoir des incidences sur la sécurité publique, les PCPs doivent-ils imposer aux parties réglementées l'obligation de tenir compte systématiquement de la façon de rendre leurs méthodes de salubrité des aliments résilientes face aux nouvelles menaces émergentes?

Interdictions relatives à la salubrité des aliments

D'autres exigences relatives à la salubrité des aliments qui soulignent certaines pratiques interdites sont abordées aux articles 4 à 19 de la *Loi sur la salubrité des aliments au Canada* (LSAC). Les règlements

proposés comporteront d'autres interdictions qui existent actuellement dans les règlements pris en vertu de la LPAC, la LIP et la LIV, et qui sont essentiels pour assurer la salubrité des produits alimentaires.

Exigences proposées :

- Il est interdit d'importer, d'exporter ou d'expédier ou de transporter un produit alimentaire d'une province à une autre à moins que ledit produit, notamment ses éléments et ses ingrédients :
 - a) ne soit pas contaminé;
 - b) soit comestible;
 - c) soit préparé dans des conditions hygiéniques;
 - d) respecte toutes les autres exigences de la *Loi sur les aliments et drogues* et du *Règlement sur les aliments et drogues*.

- Il est interdit de mélanger un produit alimentaire contaminé avec un autre produit alimentaire qui ne l'est pas afin de rendre le produit fini conforme aux exigences sans transformation ultérieure.

Équivalence des systèmes

En vertu du projet de règlement, tous les importateurs seront tenus d'avoir une licence et un plan de contrôle préventif prouvant que les produits alimentaires qu'ils importent respectent les exigences canadiennes. Il s'agit là d'une nouvelle exigence appréciable dont le but est d'assurer que les produits alimentaires préparés à l'intérieur du pays et les produits alimentaires importés sont assujettis aux mêmes normes de salubrité des aliments.

Par équivalence ou comparabilité, on entend que le système de pays étranger n'a pas besoin d'être identique au système d'inspection des aliments du Canada, mais qu'il repose sur la capacité du système ou d'une mesure sanitaire du pays exportateur à parvenir au même résultat ou à offrir le même niveau de protection que le système ou la mesure sanitaire du Canada.

Les accords d'équivalence, ou la reconnaissance des systèmes étrangers de salubrité des aliments, peuvent offrir d'autres « garanties » que les produits alimentaires importés au Canada respectent les exigences réglementaires. Même si la reconnaissance des systèmes ne supprimerait pas le besoin de licence, elle allègerait le fardeau des importateurs qui importent des produits de pays dont le système a été jugé équivalent et elle faciliterait la surveillance des importations.

D'après les risques et les ressources disponibles, l'ACIA pourrait décider de procéder à des vérifications sur place d'un système étranger pour examiner les exigences en matière de salubrité des aliments imposées par un pays étranger à ses fabricants nationaux. L'ACIA élabore une politique qui orientera l'application et la détermination des accords d'équivalence et de reconnaissance des systèmes étrangers.

Question 13 : Quels critères peut-on utiliser pour assurer la reconnaissance des systèmes étrangers? Quels sont les avantages ou les risques d'une telle reconnaissance dont il faut tenir compte dans les règlements ou la conception des programmes?

Question 14 : Les règlements en vigueur sur les œufs, les produits laitiers et les produits de la viande stipulent que les importations ne peuvent provenir que de pays dont les systèmes de salubrité des aliments sont équivalents. Compte tenu de l'exigence proposée qui obligerait les importateurs à avoir une licence et un PCP, a-t-on toujours besoin de dispositions sur l'équivalence au sujet de ces produits? Veuillez vous expliquer.

Traçabilité

L'identification rapide de l'origine et du mouvement d'un produit alimentaire est essentielle à la protection des consommateurs en cas d'incident de salubrité de produits alimentaires. Ce processus exige que des renseignements exacts sur le produit alimentaire soient accessibles aux parties réglementées et à l'ACIA en temps opportun.

Alors que de nombreuses parties réglementées dans le secteur alimentaire ont adopté des systèmes de traçabilité volontaires, d'autres n'ont pas les méthodes nécessaires de tenue de dossiers qui facilitent les enquêtes en temps opportun sur la salubrité, les rappels ou les retraits de produits alimentaires. Les lacunes sur le plan de l'information qui en résultent dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire risquent d'aboutir à une intervention moins efficace en cas d'incident de salubrité des produits alimentaires.

Selon la norme internationale de traçabilité établie par le *Codex Alimentarius*, il faut assurer le suivi des produits alimentaires *en avant* jusqu'au client immédiat et retracer les substances/produits alimentaires *en arrière* jusqu'au fournisseur immédiat (« une étape en amont, une étape en aval »).

Les règlements proposés appliqueraient au minimum la norme du *Codex* à chaque étape de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, depuis la production jusqu'à la vente au détail. Même si de nombreuses parties réglementées ont déjà adopté un système de traçabilité qui respecte la norme du *Codex*, toutes sont vivement encouragées à adopter cette pratique dès aujourd'hui, avant que cela ne devienne une exigence légale, pour être en phase avec les règlements proposés. Les détaillants pourraient être couverts par le projet de règlement sur la traçabilité, mais ils ne seraient pas tenus de retracer les produits alimentaires vendus jusqu'au consommateur final.

Proposition :

- Quiconque importe, exporte ou prépare des produits alimentaires est tenu de tenir les dossiers de traçabilité spécifiés afin de faciliter le retraçage de l'écoulement physique des produits alimentaires jusqu'au client immédiat (sauf lorsque les produits alimentaires sont vendus seulement au consommateur final) et de retracer l'écoulement physique des produits alimentaires en arrière jusqu'au fournisseur immédiat.
- Ces dossiers devront être fournis à un inspecteur qui en fait la demande, sur un support déterminé par l'ACIA, en l'espace de 24 heures. S'ils sont fournis sur support électronique, ils devront être déchiffrés et fournis sur un support qui peut être importé et manipulé par un logiciel commercial standard.

Question 15 : Que pensez-vous des exigences proposées en matière de traçabilité?

Tenue de dossiers

Des dossiers exacts et à jour sont essentiels pour pouvoir intervenir en cas d'incident de salubrité de produits alimentaires en temps voulu.

Proposition :

- Les dossiers spécifiés doivent être établis, conservés, tenus à jour et fournis, en français ou en anglais, et être accessibles au Canada pendant une durée de trois ans.

Question 16 : Quels commentaires avez-vous sur les exigences proposées en matière de tenue de dossiers? Les exigences doivent-elles se limiter à l'accessibilité des dossiers?

Rappel

La Loi sur l'ACIA confère d'ordonner un rappel. La LSAC modifie la Loi sur l'ACIA pour incorporer un nouveau pouvoir de prendre des règlements concernant le rappel de produits. Ainsi, de nouveaux règlements seront proposés en vertu de la Loi sur l'ACIA concernant le rappel des produits, qui pourraient inclure des exigences visant à aviser les clients et les fournisseurs.

Saisie et retenue et étiquettes d'immobilisation

Actuellement, en vertu de la LPAC, de la LIP, de la LIV et de la LEEPC, les inspecteurs peuvent saisir (prendre le contrôle juridique d'une chose) et retenir (maintenir le contrôle juridique sur la chose saisie) toute chose dont ils ont des motifs raisonnables de croire qu'elle est en contravention à la Loi ou aux règlements. Ce pouvoir existe également en vertu de la LSAC.

Proposition :

- Un avis de saisie et de retenue devra être signifié au propriétaire de la chose saisie ou de la personne qui en avait la possession, la responsabilité ou la charge au moment de sa saisie, et devra comporter les renseignements suivants :
 - le numéro d'identification de l'étiquette de rétention;
 - la quantité de la chose saisie, le cas échéant;
 - une description de la chose saisie;
 - le motif de la saisie et de la retenue;
 - la date de la saisie et de la retenue;
 - le nom du propriétaire ou de la personne qui en avait la possession, la responsabilité ou la charge et ses coordonnées en lettres majuscules;
 - l'emplacement de la chose saisie;
 - le nom et les coordonnées de l'inspecteur.
- À moins d'y être autorisé par un inspecteur, il est interdit à quiconque à l'exception d'un inspecteur de modifier, de dénaturer ou d'enlever une étiquette de rétention d'une chose qui a fait l'objet d'une saisie et d'une retenue.
- Pour préserver l'intégrité du produit alimentaire durant la période de retenue, le propriétaire de la chose saisie ou la personne qui en avait la possession, la responsabilité ou la charge au moment de

la saisie devra s'assurer que les produits alimentaires saisis sont entreposés dans des conditions propices à leur conservation.

- Un inspecteur qui effectue une mainlevée sur une chose saisie devra fournir un avis de mainlevée à la personne à qui une copie de l'avis de saisie et de retenue a été signifiée.

Outre le pouvoir de saisir et de retenir, la LSAC confère le pouvoir à l'inspecteur d'ordonner au propriétaire de toute chose ou à la personne qui en a la possession, la responsabilité ou la charge, de ne pas déplacer la chose ou d'en limiter le déplacement aussi longtemps que nécessaire.

Proposition :

- Un inspecteur qui ordonne de ne pas déplacer une chose ou d'en limiter le déplacement en vertu des pouvoirs d'inspection que lui confère la LSAC peut apposer une étiquette sur l'article, sur laquelle sera clairement écrit :
 - le mot « immobilisé »;
 - le numéro d'identification de l'étiquette d'immobilisation;
 - une brève description de l'article immobilisé;
 - la date de l'ordre;
 - le nom et les coordonnées de l'inspecteur;
 - la signature de l'inspecteur.
- À moins d'y être autorisé par un inspecteur, il est interdit à quiconque à l'exception de l'inspecteur de modifier, de dénaturer ou d'enlever une étiquette d'immobilisation apposée par un inspecteur.
- Lorsqu'un inspecteur est convaincu qu'il n'est plus nécessaire d'immobiliser la chose et qu'une étiquette d'immobilisation a été apposée sur la chose, une mainlevée doit être signifiée au propriétaire de la chose ou à la personne qui en avait la possession, la responsabilité ou la charge au moment de l'ordre.

Commerce international et interprovincial

Le projet de règlement exigerait que quiconque importe ou prépare des produits alimentaires destinés au commerce interprovincial devrait être titulaire d'une licence et se conformer à toutes les exigences de la Loi et de ses règlements, notamment les exigences en matière d'étiquetage, d'emballage et de normes. Les produits alimentaires importés devraient être accompagnés de tous les documents d'importation prescrits et respecter les exigences réglementaires.

Certaines parties réglementées importent actuellement des produits alimentaires qui ne sont pas conformes aux exigences canadiennes, mais elles les rendent conformes avant de les mettre en vente. Cet usage est particulièrement courant pour remédier à un cas de non-conformité relatif à l'étiquetage d'un produit et souvent pour les produits destinés à des segments plus restreints du marché. D'autres produits alimentaires, comme les épices, sont importés au Canada pour y faire l'objet d'une transformation ultérieure avant d'être vendus aux Canadiens.

On propose que ces produits alimentaires ne soient pas assujettis aux exigences réglementaires au moment de leur importation s'ils portent une étiquette clairement lisible portant par exemple la mention « Pour transformation ultérieure », « Impropre à la consommation humaine », « Vente interdite au Canada ».

Actuellement dans la LPAC, la LIP et la LIV, on trouve un certain nombre de situations où les règlements ne s'appliquent pas à l'importation, l'exportation ou le commerce interprovincial d'un produit alimentaire, notamment ceux qui sont réservés exclusivement à l'usage personnel (parfois avec des limites propres au produit en ce qui concerne les quantités); les produits alimentaires transportés à bord d'un navire, d'un train, d'un véhicule automobile, d'un aéronef ou d'un autre moyen de transport pour être utilisés comme produits alimentaires pour l'équipage ou les passagers; les produits importés des États-Unis dans la réserve d'Akwesasne à l'intention des résidents d'Akwesasne; un produit qui fait partie des effets personnels d'un immigrant ou d'un émigrant; les produits expédiés ou transportés d'un établissement pénitentiaire fédéral à un autre; les produits destinés exclusivement à une analyse scientifique, une foire commerciale (exposition nationale ou internationale) ou à une analyse de marché interentreprises, ou les produits alimentaires qui ne sont pas destinés à la consommation humaine.

Question 17 : Estimez-vous que les situations mentionnées ci-dessus où les règlements ne s'appliquent pas à l'importation, l'exportation ou le commerce interprovincial d'un produit alimentaire devraient être maintenues? Y a-t-il d'autres situations à votre avis auxquelles ces règlements ne devraient pas s'appliquer?

Question 18 : Il arrive parfois que des produits alimentaires soient importés au Canada exclusivement pour être exportés vers un tiers pays, ou « transbordés » au Canada sans être mis en vente au Canada. Dans ces cas, ces envois devraient-ils être exemptés de l'application de la loi et de ses règlements? Pourquoi ou pourquoi pas?

Exemptions ministérielles

La LSAC prévoit le pouvoir d'établir des règlements autorisant le ministre à exempter, avec ou sans condition, un produit alimentaire de certaines exigences de la Loi ou de ses règlements, uniquement si le ministre est d'avis qu'aucun risque de préjudice à la santé humaine n'en résultera.

En vertu du régime de réglementation en vigueur, des exemptions ministérielles sont accordées dans deux objectifs principaux : pour amortir la pénurie de fruits et légumes frais et/ou transformés; et pour permettre les essais de mise en marché de certains produits alimentaires, sous réserve que les exigences de salubrité des aliments soient respectées.

Actuellement, les procédures, les exigences pour présenter les demandes, les politiques de consultation et les délais diffèrent entre les différents régimes, tout comme l'étendue de l'exemption (soit uniquement autorisées pour le demandeur ou pour l'industrie dans son ensemble, soit par région géographique).

Dans le projet de règlement, la démarche consistera à incorporer les exemptions ministérielles actuelles afin de remédier aux pénuries et d'assurer les essais de mise en marché. Un processus commun et transparent sera donc élaboré pour administrer ces exemptions, lesquelles s'appliqueront à tous les produits alimentaires régis en vertu de la LSAC.

Mécanisme de révision (en vertu de la Loi sur l'ACIA)

Un système moderne de salubrité des aliments et de protection des consommateurs devrait concilier les règles plus strictes des lois et règlements avec des possibilités d'appel et de recours. L'ACIA a pris l'engagement d'adopter un mécanisme de révision interne pour résoudre les problèmes soulevés par des parties réglementées et d'autres parties. Un Bureau de traitement des plaintes et des appels (BTPA) a été créé pour que les parties réglementées, les intervenants et les membres du public puissent déposer des plaintes au sujet de la qualité du service, des erreurs administratives et certains autres types de décisions avec lesquelles ils ne sont pas d'accord.

La LSAC, lorsqu'elle sera entièrement en vigueur, modifiera la Loi sur l'ACIA de manière à permettre au ministre de désigner des réviseurs qui procéderont aux révisions de certaines décisions prises sous l'autorité d'une loi que l'ACIA est chargée d'assurer ou de contrôler l'application. Actuellement, il n'existe pas de pouvoir exprès permettant à un réviseur de modifier une décision prise par un inspecteur ou un autre fonctionnaire de l'ACIA dans l'exercice de ses responsabilités en vertu des lois dont l'Agence

assure l'application. La capacité d'un réviseur de modifier, d'annuler ou de confirmer des décisions prescrites nécessitera de prendre des règlements qui établissent les paramètres de la procédure avant que le pouvoir ne puisse être exercé. Sans ce pouvoir, le rôle du BTPA par rapport aux plaintes au sujet des décisions est limité à la formulation de recommandations.

C'est ainsi que le cadre de la réglementation proposée, inclura un qui règlement sera pris en vertu de la Loi sur l'ACIA qui définira les paramètres des décisions pouvant faire l'objet d'une révision et établira une procédure de révision. L'idée est que les types de décisions qui peuvent faire l'objet d'une révision soient semblables pour toutes les lois.

Le règlement proposé inclurait :

- qui peut déposer une demande en révision d'une décision;
- la manière dont un réviseur doit procéder à la révision;
- la manière dont un demandeur peut déposer une demande de révision;
- le moment où une demande doit être présentée;
- les décisions qui peuvent faire l'objet d'une révision. Les secteurs que l'on envisage actuellement en vertu de la LSAC sont :
 - la suspension ou la révocation d'une licence,
 - la limitation du déplacement d'une chose,
 - l'arrêt ou la reprise d'une activité et l'interdiction ou la limitation d'accès,
 - la saisie et la retenue,
 - le retrait ou la destruction d'importations illégales.

Question 19 : Quelles autres décisions, le cas échéant, aimeriez-vous voir faire l'objet d'une révision, et pourquoi?

Question 20 : Quel serait l'échéancier approprié dans lequel une demande peut être présentée?

Une politique administrative fournira d'autres précisions sur les procédures et les pratiques optimales quant à la façon dont une révision pourra se dérouler.

Exigences de salubrité propres à certains produits

Exigences de salubrité régissant les fruits et légumes frais

La plupart des produits alimentaires sont préparés de manière à réduire les risques éventuels pour leur salubrité. Les fruits et légumes frais, cependant, sont vendus crus et non cuits avant d'être consommés. Il existe de nombreuses sources de contamination des fruits et légumes frais dans la production qui précède la récolte et la transformation et la manipulation postérieures à la récolte. Des risques microbiologiques peuvent être introduits au niveau de l'exploitation par les systèmes d'irrigation provenant de sources d'eau douteuses, de la proximité d'animaux de la culture et de la récolte, des surfaces qui entrent en contact avec les aliments, de l'hygiène du personnel et de l'état et des traitements des sols.

Ces dernières années, la majeure partie des épidémies mondiales ont été liées aux fruits et légumes frais. En 2012, l'ACIA a procédé à une analyse de ce secteur des produits alimentaires. Elle a découvert que les fruits et légumes frais présentent les risques de salubrité microbiologique qui connaissent la croissance la plus rapide parmi tous les produits alimentaires. Outre les risques de maladie et de mort, une épidémie de salubrité des aliments provenant d'une seule ferme risque d'avoir des conséquences économiques dévastatrices pour l'ensemble du secteur et de saper la confiance des consommateurs dans les fruits et légumes frais.

Le 4 janvier 2013, la *Food and Drug Administration* des États-Unis a publié son projet de règlement en vue d'établir des normes scientifiques pour la culture, la récolte, l'emballage et la retenue des fruits et légumes frais dans les exploitations nationales et étrangères qui expédient des produits aux États-Unis. Les États-Unis proposent d'établir des normes régissant les cheminements identifiés d'une contamination microbienne des fruits et légumes, notamment : 1) les eaux agricoles; 2) les amendements biologiques des sols d'origine animale; 3) la santé et l'hygiène; 4) les animaux dans le secteur de culture et 5) les équipements, les outils et les bâtiments. Le projet de règlement sur les produits frais vise la plupart des fruits et légumes alors qu'ils sont à l'état cru ou naturel (c.-à-d. non transformé). Il ne s'applique pas aux produits agricoles crus qui sont rarement consommés crus, aux produits destinés à la consommation personnelle ou à la ferme et (avec certains documents) aux produits destinés à une transformation commerciale, comme la mise en conserve, ce qui réduit suffisamment les micro-organismes présentant des risques pour la santé publique. Certaines exploitations ne seront pas visées par le règlement, ou auront droit à une exemption partielle en

fonction de certains facteurs comme la valeur pécuniaire des ventes d'aliments et des clients à qui elles vendent ces produits.

Reconnaissant le milieu canadien des producteurs de fruits et légumes frais, le gouvernement du Canada songe à établir des exigences qui obligerait les producteurs de fruits et légumes frais à élaborer, documenter, d'appliquer et de tenir à jour un PCP s'ils exportent ou s'ils expédient ou transportent des fruits et légumes frais d'une province à une autre pour les vendre. Les producteurs qui se contentent de vendre des fruits et légumes frais dans les limites de leur province ne seraient pas tenus d'avoir un PCP, compte tenu de la taille de leur exploitation et du degré d'exposition des consommateurs à leurs produits.

Au Canada, l'industrie des fruits et légumes frais a évolué de manière proactive et elle maintient volontairement un programme de salubrité des aliments reconnu par l'ACIA et référencé à l'échelle internationale (CanadaGAP). Le gouvernement songe à fixer des exigences légales pour les producteurs primaires de fruits et légumes frais qui seraient très semblables aux éléments de CanadaGAP.

Proposition :

- Établir des exigences pour les producteurs de fruits et légumes frais qui expédient ou qui transportent des fruits et légumes frais d'une province à une autre ou qui les exportent (voir annexe 2).
- Imposer l'obligation d'élaborer un PCP aux producteurs de fruits et légumes frais qui expédient transportent des fruits et légumes frais d'une province à une autre ou qui les exportent et qui sont destinés à être vendus directement sur les marchés.

Question 21 : Êtes-vous favorable à l'exigence qui serait imposée aux producteurs de fruits et légumes frais d'élaborer, de documenter, d'appliquer et de tenir à jour un PCP s'ils expédient ou qu'ils transportent directement vers les marchés des fruits et légumes frais dans d'autres provinces ou d'autres pays?

Abattage

Les exploitants d'établissements qui abattent des animaux destinés à la consommation humaine disposent d'installations uniques et mènent des activités spécialisées qui ne sont pas accomplies dans d'autres établissements alimentaires. Il existe actuellement de multiples systèmes d'inspection des abattoirs (c.-à-d. selon l'espèce) qui reflètent les différentes pratiques de manutention de l'industrie.

L'ACIA mène des activités d'inspection *ante mortem* et *post mortem* à l'appui de la santé des animaux, de leur traitement sans cruauté, de la salubrité et de la qualité des aliments et de l'accès aux marchés. À l'instar de toutes les autres dispositions réglementaires, les exigences réglementaires en vigueur au sujet de l'abattage devront relever de la LSAC. À l'échelle internationale, un certain nombre des principaux partenaires commerciaux du Canada analysent les modifications apportées à la façon dont on assure la surveillance des installations d'abattage des animaux. L'ACIA cherchera à moderniser sa façon de mener ses activités d'inspection *ante mortem* et *post mortem*, conformément aux concepts que l'on trouve dans le *Modèle amélioré d'inspection des aliments*.

Protection des consommateurs et étiquetage

L'étiquetage des aliments est l'un des moyens les plus importants et les plus directs de transmettre des renseignements sur les produits entre acheteurs et vendeurs. C'est l'un des principaux moyens par lesquels les consommateurs peuvent faire la distinction entre les aliments individuels et les marques afin d'opérer des choix avisés en matière d'achats.

Il existe des dispositions sur l'étiquetage dans le RAD, le RIV, le RIP, le REEPC et les règlements relevant de la LPAC. Certaines de ces dispositions s'appliquent à tous les produits alimentaires (p. ex. nom commun, quantité nette). D'autres dispositions sont propres à certains produits (p. ex. pourcentage de matières grasses du lait dans certains produits laitiers).

L'initiative de *Modernisation de l'étiquetage des aliments* de l'ACIA vise à concevoir un système moderne et novateur d'étiquetage des aliments. Les améliorations du système d'étiquetage des aliments déterminées par les résultats de cette initiative, notamment les changements apportés aux exigences d'étiquetage, se produiront dans le temps. Il existe un document de travail intitulé *Modernisation de l'étiquetage des aliments*.

En attendant, le présent processus réglementaire offre l'occasion d'apporter certains rajustements aux exigences, notamment de remédier aux chevauchements entre les divers règlements. On trouvera ci-après la démarche proposée pour résoudre ces questions qui est envisagée à court terme.

Exigences d'étiquetage horizontales

Il existe des chevauchements et des incohérences entre les règlements actuels régissant l'étiquetage des aliments dont l'ACIA contrôle l'application. Les exigences d'étiquetage du RAD débordent les limites de ce cadre de la réglementation proposée et ne changeront pas dans le cadre de cet exercice.

C'est pourquoi on recommande que, lorsqu'il y a chevauchement avec le RAD, il faut faire un renvoi au RAD dans le projet de règlement, le cas échéant, au lieu d'avoir deux exigences différentes.

Question 22 : Que pensez-vous de la démarche proposée pour renvoyer au RAD s'il y a lieu?

Exigences de protection des consommateurs propres à certains produits

Les règlements en vigueur contiennent de nombreuses exigences propres à certains produits, comme les normes de composition, les catégories, les marques d'inspection, l'étiquetage et l'emballage (y compris la taille des contenants). Les dispositions varient radicalement entre les règlements et peuvent être difficiles à appliquer, en particulier pour les parties réglementées qui s'occupent de produits alimentaires multiples.

La démarche relative au cadre de la réglementation proposée prévoit un examen détaillé des dispositions en vigueur et la décision de savoir si les exigences doivent s'appliquer à tous les produits alimentaires ou à certains produits seulement et si elles sont toujours justifiées. Cela a résulté en trois groupements proposés :

- 1) Si les exigences devraient s'appliquer à tous les produits alimentaires, l'ACIA remplacerait la multiplicité des exigences propres à certains produits par une seule exigence qui s'appliquerait à tous les produits alimentaires. Voilà ce que l'on propose à ce sujet :
 - taille et lisibilité des caractères;
 - positionnement sur les étiquettes;
 - marques d'inspection;
 - exigences linguistiques (français et anglais).

- 2) Si les exigences propres à certains produits seraient encore justifiées, aucun changement de fond n'y serait apporté. Toutefois, les dispositions visant un but analogue seraient regroupées ensemble. Cette démarche permettrait le regroupement général des exigences sans vraiment trop perturber les parties réglementées. Voilà ce que l'on propose :
 - normes de catégorie;
 - normes d'identité;
 - tailles des contenants.

L'ACIA se demande si certaines de ces exigences propres à certains produits se prêtent à une incorporation par renvoi. En vertu de la LSAC, le gouverneur en conseil sera investi du pouvoir explicite d'utiliser l'incorporation par renvoi de documents dans les règlements pris en vertu de la LSAC. Les documents incorporés par renvoi dans les règles de l'art ont force de loi. Le gouvernement est également investi du pouvoir d'apporter des modifications à ses propres documents incorporés par renvoi par opposition d'exiger des modifications réglementaires. Cela contribue à réduire les retards de réglementation, le volume de paperasserie et à rendre plus efficace et souple le système de réglementation de la salubrité des aliments. Même si les changements apportés aux documents incorporés par renvoi n'ont pas à franchir la totalité de la procédure de réglementation, le public et les intervenants seront consultés sur les changements apportés à tout document gouvernemental incorporé par renvoi. L'ACIA, conjointement avec Santé Canada, élabore une politique sur l'incorporation par renvoi au sujet de laquelle elle entend mener des consultations avec les intervenants à l'avenir.

- 3) Si les exigences ne sont plus justifiées, l'ACIA songerait alors à ne pas les insérer dans le projet de règlement afin d'alléger tout fardeau réglementaire inutile.

L'annexe 3 contient des exemples des exigences propres à certains produits dont il est question ci-dessus et démontre la façon d'appliquer cette approche.

Question 23 : Souscrivez-vous à l'utilisation de l'incorporation par renvoi pour les normes de catégorie, les normes d'identité, les tailles des contenants? Selon quels contrôles/conditions l'incorporation par renvoi devrait-elle être utilisée ou non?

Question 24 : Souscrivez-vous à la démarche proposée à l'égard des exigences propres à certains produits alimentaires?

Normes d'identité

Les normes d'identité (que l'on appelle aussi normes de composition) énumèrent les ingrédients autorisés ou les exigences précises qui se rapportent à un produit alimentaire désigné. Il y a plus de 250 normes dans le RAD et dans le RIV, le RIP et les règlements relevant de la LPAC, ce qui entraîne parfois des chevauchements ou des incohérences. L'existence de deux normes régissant le même produit alimentaire peut présenter des difficultés.

Le projet de règlement cherchera à remédier aux chevauchements et aux différences entre les règlements en procédant à une analyse article par article visant à déterminer les normes qu'il faut conserver et, le cas échéant, quelle norme du RAD doit faire l'objet d'une incorporation par renvoi. Chaque norme sera évaluée pour déterminer la démarche à suivre.

Question 25 : Avez-vous des remarques dont l'ACIA et Santé Canada devraient tenir compte tandis que nous nous penchons sur la meilleure démarche à suivre au sujet des normes en vigueur?

Étiquetage indiquant le pays d'origine

Au Canada, certains produits alimentaires doivent porter une étiquette indiquant le pays d'origine (p. ex. certaines viandes importées, produits laitiers, miel, produits de l'érable et volaille). Les parties réglementées peuvent également faire des allégations volontaires pour souligner l'origine d'un produit alimentaire. L'étiquetage indiquant le pays d'origine ne fournit pas de renseignements sur la salubrité d'un produit alimentaire.

Les exigences relatives à l'étiquetage indiquant le pays d'origine varient entre les règlements, y compris les étiquettes des produits alimentaires qui doivent indiquer le pays d'origine (p. ex. préemballé par opposition à en vrac); les cas où le pays d'origine doit figurer sur l'étiquette (p. ex. dans tous les cas, uniquement s'ils sont importés, s'ils sont emballés pour être exportés, s'ils sont produits dans le pays); et la façon de les déclarer (p. ex. libellé, langue, lieu, taille des caractères).

Les exigences relatives à l'étiquetage indiquant le pays d'origine finiront par être abordées par l'initiative de *Modernisation de l'étiquetage des aliments*. En attendant, les exigences relatives à l'étiquetage indiquant le pays d'origine seront exportées telles quelles dans le cadre de la réglementation proposée, pendant que l'on s'occupe de consulter les intervenants dans le cadre de l'initiative de *Modernisation de l'étiquetage des aliments*. Les exigences en vigueur seront regroupées de manière appropriée afin de résoudre les chevauchements dans le libellé.

Règlements complémentaires

Divulgaration de renseignements

Même si l'ACIA fournit actuellement des renseignements au public sur les résultats de ses mesures et décisions de contrôle d'application de la loi en vertu de son initiative de transparence, la LSAC confère

au ministre de nouveaux pouvoirs visant la divulgation des renseignements personnels (RP) et des renseignements commerciaux confidentiels (RCC) au public. Parmi les cas où l'ACIA peut songer à divulguer des RP et des RCC, mentionnons :

- les enquêtes sur la salubrité des aliments;
- les rappels d'aliments;
- les suspensions ou les révocations de licences;
- les avis d'infraction, les avertissements et les sanctions imposées en vertu de la LSAPAA;
- l'ordre de retirer des importations illégales.

Question 26 : Que pensez-vous du projet de divulgation? D'autres données sur la conformité et l'application de la loi présentent-elles de l'intérêt?

Sanctions administratives pécuniaires

La *Loi sur les sanctions administratives pécuniaires en matière d'agriculture et d'agroalimentaire* (LSAPAA) est un instrument d'application de la loi qui remplace les poursuites et qui complète les mesures de contrôle d'application de la loi existantes. Elle prévoit l'imposition d'une sanction administrative pécuniaire (SAP) en cas d'infraction à une disposition de la loi sur les produits agroalimentaires ou de ses règlements (y compris la LSAC, lorsqu'elle entrera en vigueur) qui est désignée comme infraction en vertu du *Règlement sur les sanctions administratives pécuniaires en matière d'agriculture et d'agroalimentaire* (RSAPAA). Le RSAPAA fixe le montant des sanctions en fonction du type d'infraction et de la catégorie d'infraction (mineure, grave ou très grave). Ces montants peuvent être rajustés en fonction du tort, de l'historique et de l'intention, mais ils ne peuvent pas dépasser les montants maximaux des sanctions fixés dans la LSAPAA. À ce jour, l'ACIA n'a pas eu recours aux SAP dans le cadre de ses mesures d'application relatives à la salubrité des aliments. Toutefois, l'ACIA prépare un projet de règlement en vue de modifier le RSAPAA pour qu'il englobe les infractions à la LIV et ses règlements.

Les SAP sont un élément important d'un régime moderne d'application de la loi et d'inspection et elles permettent de prendre d'autres mesures pour aider à assurer le respect des exigences. L'ACIA peut utiliser sa politique et ses lignes directrices en matière de conformité et d'application de la loi pour réagir aux cas de non-conformité et prendre des mesures en utilisant les outils décrits dans le *Modèle amélioré d'inspection des aliments* qui prévoit un éventail d'interventions possibles. Si une personne à

qui l'on a imposé une SAP souhaite interjeter appel, elle peut demander une révision des faits par le ministre ou par la Commission de révision agricole du Canada.

À son entrée en vigueur, la LSAC modifiera la LSAPAA de manière à pouvoir imposer des SAP aux personnes qui enfreignent la LSAC et ses règlements.

Comme exemples de dispositions qui pourraient figurer dans un projet de SAP :

- mener certaines activités qui ne sont pas conformes aux règlements ou sans licence;
- omission de prêter assistance à un inspecteur;
- omission de produire des documents, des renseignements ou des échantillons.

La procédure qui permet d'imposer des SAP en cas d'infraction aux règlements proposés débutera une fois que la teneur du projet de règlement sur les aliments sera définitivement arrêtée.

Question 27 : Que pensez-vous du recours aux SAP en cas de contravention à la LSAC et à ses règlements?

Exigences se rapportant aux marchands de fruits et légumes frais

Les pratiques commerciales équitables dans le secteur des fruits et légumes frais sont d'autant plus importantes que ces produits alimentaires sont périssables. Actuellement, en vertu du *Règlement sur la délivrance de permis et l'arbitrage* (RDPA), les marchands de fruits et légumes frais sont tenus d'avoir un permis délivré par l'ACIA. L'obligation d'être titulaire d'un permis en vertu du RDPA ne s'applique pas aux membres de la Corporation de règlement des différends dans les fruits et légumes (DRC). L'objectif de la délivrance d'un permis en vertu du RDPA ou de l'adhésion à la DRC est de s'assurer que les marchands de fruits et légumes frais sont financièrement solvables et qu'ils ont un historique acceptable sur le plan de leurs activités commerciales (c.-à-d. qu'ils effectuent leurs paiements). Le RDPA est une anomalie parmi les règlements de l'ACIA car il ne contient aucune disposition sur la salubrité des aliments ou la protection des consommateurs.

Le secteur canadien des fruits et légumes frais a recommandé que le gouvernement du Canada, sous l'égide du Conseil de coopération Canada–États-Unis en matière de réglementation, remplace l'actuel régime de délivrance de permis en vertu du RDPA par un système qui établira les conditions d'un commerce ordonné, lesquelles seront appliquées par un organe non gouvernemental. Le secteur canadien des fruits et légumes frais estime qu'une telle approche améliorera la protection financière de

l'industrie; qu'elle remédiera efficacement aux comportements commerciaux sans scrupules et qu'elle permettra une meilleure harmonisation avec le régime en vigueur aux États-Unis.

L'ACIA convient que ce rôle doit revenir à l'industrie. De ce fait, on propose de remplacer le RDPA par l'obligation faite aux marchands de fruits et légumes frais d'être membres d'un organe non gouvernemental ayant pour mandat de faciliter le commerce ordonné dans ce secteur.

La DRC a été créée pour harmoniser les conditions de commerce ordonné dans toute l'Amérique du Nord et offrir à ses membres un service de règlement des différends sur les contrats et les paiements. Plus de 80 p. 100 des marchands canadiens de fruits et légumes frais sont membres de la DRC. À ce titre, il faut se demander si la DRC doit être l'entité sélectionnée comme l'organe non gouvernemental dont il faudrait être membre.

Question 28 : Souscrivez-vous à la démarche proposée en vertu de laquelle l'industrie assurera l'arbitrage des pratiques commerciales équitables pour les marchands de fruits et légumes frais?

Question 29 : Dans quelles conditions une entité doit-elle être sélectionnée pour exercer cette fonction?

Question 30 : Souscrivez-vous à la désignation de la DRC comme entité responsable de cette fonction?

Règlement sur les produits biologiques (2009)

Le *Règlement sur les produits biologiques (2009)* (RPB) confère le pouvoir de certifier les produits biologiques et l'emballage et l'étiquetage de ces produits, et il a été adopté en 2009 à l'issue d'une vaste mobilisation du secteur. Il incorpore par renvoi les normes canadiennes élaborées par l'industrie (CAN/ONGC 32.310 et 32.311) et prévoit la désignation des organes de vérification de conformité et des organes de certification d'accréditation qui assurent la certification biologique. Le RPB est également le fondement d'un certain nombre d'accords d'équivalence conclus avec des pays étrangers au sujet du commerce des produits biologiques.

Le RPB ne vise pas actuellement l'aquaculture, étant donné que les produits aquacoles ne répondaient pas à la définition de « produits agricoles » en vertu de la LPAC au moment où il a été élaboré.

Aujourd'hui que le règlement doit passer sous l'égide de la LSAC et qu'il s'applique à tous les produits alimentaires, on pourra songer à incorporer une norme sur l'aquaculture dans le règlement. En outre, au moment où le RPB a été élaboré pour la première fois, les produits aquacoles ne devaient pas répondre à une norme technique dans les Normes biologiques de l'Office des normes générales du Canada (ONGC).

Le ministère des Pêches et des Océans a chargé un groupe de travail technique d'élaborer une Norme biologique pour l'aquaculture par le processus de l'ONGC. La Norme biologique de l'aquaculture de l'ONGC est aujourd'hui publiée. Étant donné que la LSAC confère le pouvoir de réglementer les produits de l'aquaculture, le nouveau règlement offre la possibilité de les y incorporer.

On propose que les exigences visant les produits biologiques existants s'appliquent aux produits aquacoles.

Question 31 : Que pensez-vous de l'approche envisagée pour appliquer les exigences des produits biologiques aux produits aquacoles?

Soutien des petites entreprises

Le cadre de la réglementation proposée englobe tous les produits alimentaires et adopte de nouvelles exigences pour la délivrance de licences et les PCPs.

Même si les PCPs sont adaptables à la taille et à la complexité des activités, ils représentent une nouvelle exigence pour de nombreuses entreprises qui n'ont jamais été assujetties aux projets de délivrance de licences ou d'agrément en vertu de la LPAC, de la LIP et de la LIV. Cela risque d'être une difficulté de taille pour les petites entreprises.

L'ACIA propose ce qui suit pour venir en aide aux petites entreprises qui n'étaient pas jusque-là assujetties aux exigences de délivrance de licences ou d'agrément en vertu de la LPAC, de la LIP et de la LIV :

- documents d'orientation clairs, y compris des « systèmes modèles »;
- un spécimen de PCP pour les petites entreprises.

Question 32 : Quelles autres mesures d'adaptation peuvent être prises dans la réglementation ou la conception des programmes à l'appui des petites entreprises?

Examen et rapport

Les examens périodiques de l'efficacité des lois et des règlements constituent un élément important des systèmes de réglementation modernes.

Selon la LSAC, un examen de la loi et des conséquences de son application, notamment en évaluant les ressources affectées à son exécution et au contrôle de son application doit avoir lieu cinq ans après son entrée en vigueur, et tous les cinq ans par la suite.

L'ACIA envisage de procéder à un examen périodique du projet de réglementation sur les aliments en même temps que l'examen de la LSAC. Cet exercice fournirait une évaluation exhaustive du cadre législatif et permettrait d'évaluer globalement la performance du système.

Question 33 : Êtes-vous favorable à l'approche qui vise à examiner la réglementation selon un cycle périodique de 5 ans?

Conclusion

Les années à venir seront une période de changement, de défis et de possibilités tandis que le Canada va de l'avant dans l'élaboration du projet de règlement qui renforcera la protection des disponibilités alimentaires du Canada. Même si le régime actuel donne de bons résultats, il reflète des cadres périmés et ne permet pas l'intégration complète des méthodes d'inspection envisagées au moment où l'ACIA a été créée. Le régime de réglementation qui repose à la fois sur les sciences et les risques continuera d'être efficace. Son succès dépendra d'une planification minutieuse et de la mobilisation des employés et des intervenants de l'ACIA, notamment d'autres ministères fédéraux, des provinces et de l'industrie.

Le succès de ce projet dépendra de la participation de tous les intervenants du secteur alimentaire à l'élaboration du nouveau régime et des nouvelles approches. Ce document est une invitation à fournir une rétroaction et des points de vue francs tandis que nous élaborons le projet de règlement sur les produits alimentaires.

Prochaines étapes

Nous vous invitons à soumettre vos commentaires par écrit sur tout élément de ce rapport avant le 30 novembre 2013 à :

Modernisation de la réglementation des aliments
Agence canadienne d'inspection des aliments
1400, chemin Merivale, T1-4-327
Ottawa (Ontario)
K1A 0Y9

Vous pouvez également adresser vos commentaires par courriel à

cfia-modernisation-acia@inspection.gc.ca

Annexe 1 : Exigences réglementaires proposées (axées sur les résultats)

1 – Exigences relatives aux procédés et aux produits

1.1 Contrôle des procédés

1.1.1 Ingrédients/matières reçus, animaux vivants destinés à l'abattage et matériaux d'emballage

- Les ingrédients reçus, les animaux vivants destinés à l'abattage, les matières premières et les matériaux d'emballage, y compris les matériaux retravaillés qui servent à fabriquer un produit alimentaire, doivent être gérés pour empêcher la contamination du produit alimentaire et les inexactitudes dans l'étiquetage.

1.1.2 Formulation et spécifications des produits

- Pour chaque produit alimentaire fabriqué, il doit y avoir une formule écrite ainsi que des spécifications pour chaque produit alimentaire fini.
- Tous les facteurs qui entrent dans la formulation du produit et qui peuvent revêtir une importance cruciale pour la composition du produit, son profil nutritif, son étiquetage et sa salubrité doivent être mentionnés et gérés.
- Seuls les additifs alimentaires, les éléments nutritifs et les produits chimiques utilisés dans le produit alimentaire selon les exigences des règlements et du RAD doivent être utilisés.
- Les aliments dont les catégories et les normes sont prescrites dans ce règlement doivent contenir exclusivement les ingrédients prescrits dans ce règlement et dans le RAD.
- Les produits alimentaires doivent être formulés et étiquetés de manière à être conformes à la législation canadienne qui s'applique.
- Les conditions dans lesquelles le travail des produits peut avoir lieu en toute sécurité doivent être mentionnées.

1.1.3 Conception et contrôle des procédés

- Chaque procédé est conçu de manière à produire des aliments salubres correctement étiquetés et qui satisfont à toutes les exigences réglementaires, y compris la composition. Cela doit être démontré/validé au moyen de méthodes scientifiques.
- Chaque procédé est illustré par une description des étapes de transformation, des mesures de contrôle connexes et des limites critiques, qui doit être spécifique à chaque équipement, produit alimentaire, taille et type de contenant.
- Tous les facteurs de transformation critiques mentionnés dans la documentation écrite doivent être gérés de manière à respecter les exigences en matière de salubrité, d'intégrité de composition et d'étiquetage.
- La documentation écrite doit être actualisée chaque fois que des changements sont apportés au système.

1.2 Exigences relatives au contrôle des produits

1.2.1 Contrôle d'emballage

- La manipulation et l'utilisation des matériaux d'emballage en cours de transformation doivent être gérées.
- Il faut utiliser des matériaux d'emballage qui conviennent à l'objectif.
- Il ne faut pas utiliser de matériaux d'emballage contaminés, endommagés ou défectueux.

1.2.2 Codage des produits et contrôle d'étiquetage

- Chaque produit alimentaire doit être marqué d'un code sur l'étiquette ou le contenant.
- Le code doit être apposé de manière lisible et permanente.
- Le sens exact du code est connu de l'inspecteur.
- L'application des codes ne doit pas compromettre l'intégrité du contenant.
- Les contenants/caisses d'expédition doivent être codés d'une manière qui représente fidèlement les codes du contenant.
- Les étiquettes doivent correspondre au produit alimentaire.

1.2.3 Évaluation des produits finis

- Les produits finis doivent être évalués de manière à confirmer leur conformité avec les exigences prescrites en matière de salubrité, de composition et d'étiquetage.

2 – Exigences en matière d'assainissement et de lutte antiparasitaire

2.1 Programme d'assainissement

- Les équipements, y compris les surfaces qui entrent en contact ou non avec les aliments, les ustensiles et les locaux doivent être maintenus dans un état de propreté et d'hygiène raisonnable.

2.2 Détergents, désinfectants et produits chimiques

- Doivent être gérés par du personnel possédant les compétences adaptées à l'activité et conformément aux instructions du fabricant.
- Doivent être entreposés dans des contenants et des lieux clairement identifiés.

2.3 Programme de lutte antiparasitaire

- Il faut empêcher la pénétration de parasites dans l'installation et se doter d'un système qui permet de détecter et d'éliminer les ravageurs.
- Il faut interdire à tout animal, en dehors de ceux destinés à l'abattage pour la consommation humaine, d'avoir accès à un établissement.
- Les animaux d'assistance ne doivent être autorisés que dans les secteurs où l'on ne procède pas à la transformation des produits.

3 – Exigences en matière d'hygiène et de compétences

3.1 Vêtements et chaussures

- Quiconque se trouve dans le secteur d'un établissement où l'on prépare des produits alimentaires ou y pénètre doit :
 - porter des vêtements et des chaussures de protection et des filets à cheveux adaptés à cette fin;
 - prendre les mesures nécessaires pour empêcher que son corps, quoi que ce soit qui se trouve sur son corps et quoi que ce soit qu'il porte, ne contamine les aliments et les surfaces à même d'entrer en contact avec des aliments.

3.2 Pratiques et comportements hygiéniques

- Quiconque se livre à la préparation d'un produit alimentaire doit :
 - veiller à sa propreté personnelle et prendre des mesures pour empêcher la contamination des aliments;
 - s'abstenir de comportements susceptibles d'entraîner la contamination des aliments;
 - se laver les mains chaque fois que la propreté personnelle risque de compromettre la salubrité des aliments;
 - éviter tout contact inutile avec des aliments prêts-à-manger;
 - se désinfecter les mains lorsque les contacts directs avec des aliments sont inévitables.

3.3 Santé

- Il est interdit à quiconque qui est atteint ou est porteur connu d'une maladie transmissible par les aliments ou qui a une lésion ouverte ou infectée de travailler dans un secteur d'un établissement alimentaire où il y a un risque de contamination d'un produit alimentaire, ou d'une surface avec laquelle un produit alimentaire peut entrer en contact.
- Quiconque dans un établissement alimentaire qui souffre ou semble souffrir de symptômes d'une maladie susceptible d'être transmise par un produit alimentaire doit signaler les symptômes, la maladie ou le mal au titulaire de la licence.
- En étant averti d'une maladie, le titulaire de la licence doit déterminer si la personne doit subir un examen médical ou être exclue de certains secteurs de l'établissement alimentaire.

3.4 Compétences

- Les personnes qui se livrent à la manipulation d'aliments, à l'entretien ou à l'étalonnage ou qui sont responsables des PCPs doivent posséder des compétences sur les questions de salubrité des aliments, de fabrication et d'hygiène alimentaire.

4 – Exigences en matière de conception et d'entretien des équipements

4.1 Équipements généraux

- Les équipements, y compris les surfaces qui entrent ou non en contact avec des aliments, les instruments et les ustensiles, y compris ceux qui sont utilisés une seule fois, doivent être conçus, fabriqués, installés et validés de manière à fonctionner systématiquement comme prévu, afin de permettre leur nettoyage, leur entretien et leur assainissement efficaces et de prévenir la contamination des aliments ou des matériaux d'emballage d'aliments.

- Les équipements, les instruments et les ustensiles doivent être faits de matières qui ne peuvent pas contaminer ou endommager les aliments ou les matériaux d'emballage des aliments, lorsqu'ils sont utilisés comme prévu, et être capables de résister à un nettoyage répétitif et, s'il y a lieu, à des mesures d'assainissement et de désinfection.
- Les équipements, les instruments et les ustensiles, y compris les contenants qui servent à manipuler des matières non comestibles ou contaminées, doivent être identifiés et ne doivent pas servir à manipuler des produits alimentaires.
- Les équipements doivent être pourvus, s'il y a lieu, des dispositifs de contrôle appropriés.

4.2 Entretien et étalonnage des équipements

- Les équipements et les instruments doivent être entretenus et étalonnés de manière à fonctionner systématiquement comme prévu.

5 – Exigences en matière de structure physique et d'entretien

5.1 Exigences relatives à l'extérieur des bâtiments – Biens et bâtiments extérieurs

- Les bâtiments et les zones qui entourent l'établissement :
 - ne doivent pas être trop proches d'une source de pollution ou d'un lieu qui abrite des insectes, des rongeurs ou autres vermines ou autres êtres vivants analogues susceptibles de contaminer des produits alimentaires;
 - doivent être situés sur un terrain qui :
 - est exempt de débris et d'ordures,
 - permet un bon drainage et empêche la stagnation ou l'accumulation d'eau,
 - est doté de surfaces dures, lisses et imperméables à l'humidité;
 - doivent être conçus, construits et entretenus d'une manière qui empêche les situations susceptibles d'aboutir à la contamination d'un produit alimentaire ou d'un matériau d'emballage.

5.2 Exigences relatives à l'intérieur des bâtiments : conception, construction et entretien

- L'intérieur d'un bâtiment, y compris les zones d'entreposage et les structures intérieures, doit être conçu, construit et entretenu de manière à empêcher les situations susceptibles d'aboutir à la contamination d'un produit alimentaire ou des matériaux d'emballage.

5.2.1 Planchers, murs, plafonds

- Les planchers, les murs et les plafonds doivent être construits de matériaux adaptés aux conditions de production et durables, imperméables à l'humidité, lisses et nettoyables.
- Les planchers doivent être conçus de manière à empêcher la stagnation ou l'accumulation d'eau.

5.2.2 Fenêtres et portes

- Les fenêtres et les portes doivent être conçues et construites de manière à :
 - empêcher la contamination des aliments;
 - restreindre l'accès direct aux secteurs de transformation;
 - empêcher l'introduction de ravageurs.

5.2.3 Séparation des procédés

- La séparation des activités ou des activités incompatibles doit être prévue par des moyens physiques ou autres moyens efficaces lorsqu'une contamination croisée risque d'en résulter.
- Les établissements doivent être conçus et construits de manière à prévoir de l'espace pour les équipements afin d'en faciliter l'entretien et le fonctionnement hygiénique au moyen du déroulement contrôlé des processus, depuis l'arrivée des matières premières à l'établissement jusqu'au produit fini.

5.2.4 Éclairage

- Il faut prévoir un éclairage naturel ou artificiel d'une intensité qui convient aux activités.
- L'éclairage ne doit pas permettre que la couleur qui en résulte induise en erreur.
- Les appareils d'éclairage doivent être protégés pour être sûr que les aliments ne sont pas contaminés en cas de bris.

5.2.5 Qualité de l'air et aération

- L'aération naturelle ou mécanique doit permettre un échange d'air suffisant pour empêcher les accumulations inacceptables de vapeur, de condensation ou de poussières et éliminer l'air contaminé.

- Les systèmes d'aération doivent être conçus et construits de manière à ce que l'air ne s'écoule pas des secteurs contaminés vers des secteurs propres.
- Si de l'air est utilisé en contact direct avec des aliments ou des matériaux d'emballage, il doit provenir d'une source hygiénique et être traité selon des moyens hygiéniques.

5.2.6 Installations sanitaires

5.2.6.1 *Installations pour les employés*

- Les installations pour les employés, y compris les postes de lavage des mains, les toilettes, les salles de déjeuner et les vestiaires, doivent être conçus, construits, entretenus et situés de manière à favoriser l'hygiène des employés et à empêcher la contamination.
- Les postes de lavage des mains doivent être équipés d'eau courante chaude et froide, de produits pour se nettoyer les mains et de moyens de séchage hygiénique.

5.2.6.2 *Installations de nettoyage et d'assainissement*

- Les installations de nettoyage et d'assainissement doivent être conçus, construits, entretenus et situés de manière à empêcher toute contamination.

5.2.7 Autres installations

5.2.7.1 *Installations pour la détention et l'abattage d'animaux*

- Les installations de réception et de détention des animaux destinés à l'abattage doivent permettre la séparation des animaux s'il y a lieu afin de respecter des conditions salubres et sans cruauté.
- L'établissement d'abattage doit être équipé d'installations :
 - pour restreindre les animaux destinés à l'abattage en vue d'une inspection détaillée;
 - pour transporter les animaux blessés ou handicapés destinés à l'abattage d'une manière sans cruauté;
 - pour abattre les animaux qui ont été jugés déclassés.

5.2.7.2 Installations destinées à la réception et à l'entreposage des produits retournés ou rappelés

- Les installations destinées à la réception et à l'entreposage des produits retournés ou rappelés doivent en permettre la séparation, l'entreposage approprié et contenir des zones destinées à une réinspection.

5.2.7.3 Installations destinées au personnel de l'ACIA

- Lorsque le personnel de l'ACIA doit assurer une présence constante dans un établissement, il doit avoir accès à des douches, des vestiaires, des toilettes et des casiers et à un bureau correctement équipé pour être utilisé par les inspecteurs de l'ACIA.
- Si le personnel de l'ACIA doit se livrer à des activités de classement ou d'inspection, l'établissement doit alors être pourvu des installations nécessaires.

5.3 Eau/glace/vapeur

- Il faut contrôler la qualité et la salubrité de l'eau, de la glace et de la vapeur qui entrent en contact avec des aliments ou des surfaces en contact avec des aliments afin d'empêcher toute contamination.
- L'eau doit être potable ou propre et convenir au procédé utilisé.
- L'eau, la glace et la vapeur doivent être échantillonnées, analysées et testées pour confirmer leur salubrité pour l'objectif visé.
- Les réserves d'eau potable chaude et froide, de glace et de vapeur doivent être protégées contre toute contamination et doivent être suffisantes pour répondre aux besoins opérationnels.
- Il ne doit pas y avoir d'interconnexion entre les réserves d'eau potable et non potable et il faut prévoir des moyens pour empêcher le refoulement ou le siphonnement à rebours.
- Les installations d'entreposage de l'eau et de la glace doivent être intelligemment conçues et construites et entretenues pour prévenir toute contamination.
- L'eau et la vapeur, notamment l'eau recyclée, lorsqu'elles sont traitées, doivent être traitées, surveillées et maintenues dans les conditions prescrites pour l'usage prévu. Les produits chimiques de traitement, s'ils sont utilisés, doivent être sans danger et utilisés à des concentrations qui respectent les recommandations du fabricant.
- La glace utilisée comme ingrédient ou qui entre en contact direct avec des aliments doit être fabriquée à partir d'eau potable.

- On peut utiliser de l'eau autre que de l'eau potable ou de l'eau propre pour lutter contre les incendies, dans les chaudières ou les services auxiliaires lorsqu'il n'y a aucun raccord entre le système d'alimentation d'eau et le système d'eau potable/propre.

5.4 Exigences relatives à la gestion, au traitement et à l'élimination des déchets

- Systèmes de stockage, de traitement et d'élimination des eaux usées, des effluents et des déchets :
 - les contenants destinés à l'entreposage des déchets et des matières non comestibles, avant d'être retirés de l'établissement, doivent satisfaire aux besoins opérationnels et être identifiés comme tels;
 - il ne faut pas permettre que des déchets s'accumulent dans les secteurs de manipulation, d'entreposage et autres aires de travail où l'on manipule des aliments et les secteurs attenants, sauf si cela est indispensable au bon fonctionnement de l'entreprise;
 - les déchets de la transformation des aliments et les matières non comestibles doivent être séparés et étiquetés « non comestible – impropre à la consommation humaine » de manière à ne pas être confondus avec des aliments destinés à la consommation humaine.

6 – Exigences relatives à la réception, au transport et à l'entreposage

- Les produits alimentaires et les matériaux d'emballage doivent être transportés, reçus et entreposés dans des conditions qui empêchent leur endommagement, leur détérioration et leur contamination.
- Les véhicules de transport qui assurent le transport de produits alimentaires ou de matériaux d'emballage doivent être conçus, construits, entretenus, nettoyés et utilisés de manière à prévenir toute contamination des aliments.
- Les produits alimentaires qui nécessitent des commandes de température et d'humidité doivent être reçus, entreposés et transportés d'une manière qui empêche que des abus n'entraînent leur détérioration et ne compromettent la salubrité et la qualité des aliments.
- Le titulaire d'une licence ne doit pas autoriser la présence d'un produit alimentaire, d'un matériau d'emballage d'aliments ou de toute autre substance dans son établissement à moins que :
 - il ne soit reçu dans une aire séparée de l'aire de transformation;
 - il ne satisfasse aux exigences de ce règlement et du Règlement sur les aliments et drogues;
 - dans le cas d'un produit alimentaire retourné ou rappelé, il ne soit clairement identifié et isolé dans une aire destinée à son élimination.

- Les aliments dont on prévoit qu'ils seront utilisés comme produits retravaillés doivent être clairement marqués et entreposés dans une aire désignée.
- Il faut mettre en place un système de rotation des stocks pour empêcher la détérioration des produits alimentaires et des matériaux d'emballage.

7 – Exigences relatives aux rappels, aux plaintes et à la tenue des dossiers

7.1 Rappel

Chaque titulaire de licence doit :

- élaborer, adopter et maintenir des procédures par écrit au sujet du rappel des produits alimentaires;
- concevoir et maintenir des dossiers de distribution des produits nécessaires pour faciliter la localisation des produits en cas de rappel d'un produit;
- examiner les procédures de rappel des produits et procéder à une simulation d'un rappel de produit au moins une fois par an;
- mettre à disposition de l'inspecteur, sous une forme et dans un endroit facilement accessibles, un exemplaire des procédures de rappel de produits, les résultats des simulations de rappel d'un produit pour l'année préalable et les dossiers de distribution des produits pendant au moins un an après la date d'expiration figurant sur l'étiquette ou le contenant, ou, s'il n'y a pas de date d'expiration, pendant au moins deux ans après la date de vente.

7.2 Plaintes

Chaque titulaire de licence doit préparer des procédures écrites et tenir des dossiers sur la réception, l'enquête et la réponse donnée aux plaintes relatives à la salubrité des aliments et aux fausses déclarations sur les produits.

7.3 Tenue de dossiers

Tous les dossiers qui se rattachent au plan de contrôle préventif doivent :

- être lisibles, permanents et fidèlement refléter la situation, l'état ou l'activité effectifs;
- identifier les erreurs ou les changements de telle manière que le dossier d'origine soit parfaitement clair;

- porter chaque inscription faite par la personne responsable au moment où le phénomène particulier est survenu;
- une fois remplis, être signés et datés par la personne responsable et examinés selon une fréquence appropriée afin de donner un indice précoce des carences potentiellement graves;
- dans le cas de dossiers d'importance cruciale, être signés par une personne qualifiée désignée avant la distribution du produit (p. ex. les dossiers relatifs à la suffisance du procédé thermique et l'apposition d'un sceau hermétique);
- être conservés pendant au moins un an après la date d'expiration figurant sur l'étiquette ou le contenant, ou, s'il n'y a pas de date d'expiration, pendant au moins deux ans après la date de vente;
- être disponibles sur demande.

Annexe 2 : Exigences réglementaires proposées (axées sur les résultats) pour la production primaire de fruits et légumes frais

Parmi les produits frais, il y a les fruits et légumes frais, les champignons comestibles, les noix, les fines herbes fraîches, les germes et les fleurs comestibles cultivés au champ (avec ou sans couverture) ou dans des installations protégées (p. ex. des systèmes hydroponiques, des serres, des champignonnières, des germoirs).

1 – Exigences relatives aux procédés et aux produits

1.1 Contrôle de la production primaire

1.1.1 Intrants agricoles et matériaux d'emballage

- Les intrants agricoles et les matériaux d'emballage utilisés dans la production primaire des produits frais doivent être gérés de manière à empêcher la contamination des produits frais et les inexactitudes dans l'étiquetage.

1.1.2 Conception et contrôle de la production primaire

- La production primaire doit être conçue de manière à aboutir à la production de produits salubres qui sont bien étiquetés et qui satisfont à toutes les exigences réglementaires, notamment aux normes de classement. Cela doit être démontré/validé au moyen de méthodes scientifiques.
- Les étapes qui entrent dans la production primaire doivent être illustrées par écrit et comporter ce qui suit :
 - une description de toutes les étapes et des intrants agricoles concernés;
 - des mesures de contrôle et des limites critiques connexes;
 - des précisions sur chaque équipement et produit cultivé.
- Tous les facteurs critiques mentionnés dans la documentation par écrit doivent être gérés de manière à respecter les exigences en matière de salubrité et d'étiquetage.
- La documentation écrite doit être actualisée chaque fois que des changements sont apportés au système.

1.1.2.1 Culture

- Les produits frais doivent être cultivés de manière à empêcher toute contamination.

- Les intrants agricoles doivent être gérés de manière à empêcher la contamination des produits frais et du milieu de croissance.

1.1.2.2 Récolte

- La récolte doit être prévue de manière à empêcher la contamination des produits frais.
- Les produits frais doivent être récoltés de manière à empêcher toute contamination.

1.1.2.3 Emballage, notamment emballage au champ

- Il ne faut utiliser que des additifs alimentaires et des produits chimiques dont l'usage est autorisé dans les produits frais selon les exigences du RAD.
- Les produits frais doivent respecter les normes et les qualités prescrites dans ce règlement.
- Les produits frais doivent être emballés et étiquetés de manière à empêcher toute contamination et les inexactitudes dans l'étiquetage.

1.2 Exigences relatives au contrôle des produits

1.2.1 Contrôle d'emballage

- La manipulation et l'utilisation des matériaux d'emballage doivent être soigneusement gérées.
- Il faut utiliser des matériaux d'emballage qui conviennent à l'objectif visé.
- Il ne faut pas utiliser de matériaux d'emballage contaminés, endommagés ou défectueux.

1.2.2 Codage des produits et contrôle d'étiquetage

- Les matériaux d'emballage doivent porter un code.
- Le code doit être apposé de manière lisible et permanente.
- Le sens exact du code est connu de l'inspecteur.
- L'application des codes ne doit pas compromettre l'intégrité des matériaux d'emballage.

- Les contenants/caisses d'expédition doivent être codés d'une manière qui représente fidèlement les codes qui figurent sur le matériau d'emballage à l'intérieur.
- Les étiquettes doivent correspondre aux produits frais.

1.2.3 Évaluation des produits finis

- Les produits finis doivent être évalués de manière à confirmer leur conformité avec les exigences prescrites en matière de salubrité et d'étiquetage.

2 – Exigences en matière d'assainissement et de lutte antiparasitaire

2.1 Programme d'assainissement

- Les équipements, y compris les surfaces qui entrent en contact ou non avec les aliments, les ustensiles et les locaux doivent être maintenus dans un état de propreté et d'assainissement.

2.2 Détergents, désinfectants et produits chimiques

- Doivent être gérés par du personnel possédant les compétences adaptées à l'activité et conformément aux instructions du fabricant.
- Doivent être entreposés dans des contenants et des lieux clairement identifiés.

2.3 Programme de lutte antiparasitaire

- Il faut empêcher la pénétration de parasites dans des installations de production intérieures et se doter d'un système qui permet de détecter et d'éliminer les ravageurs.
- Il faut interdire à tout animal d'avoir accès à des installations de production intérieures.
- Les animaux d'assistance ne sont autorisés que dans les secteurs de non-production.

3 – Exigences en matière d'hygiène et de compétences

3.1 Vêtements et chaussures

- Quiconque se trouve dans un site de production et de préparation de produits frais doit :
 - porter des vêtements et des chaussures de protection et des filets à cheveux adaptés à cette fin;

- prendre les mesures nécessaires pour empêcher que son corps, quoi que ce soit qui se trouve sur son corps et quoi que ce soit qu'il porte, ne contamine les produits frais ou les surfaces à même d'entrer en contact avec des produits frais.

3.2 Pratiques et comportements hygiéniques

- Quiconque pénètre dans un lieu de production et de préparation de produits frais doit :
 - veiller à sa propreté personnelle et prendre des mesures pour empêcher la contamination des produits frais;
 - s'abstenir de comportements susceptibles d'entraîner la contamination des produits frais;
 - se laver les mains chaque fois que la propreté personnelle risque de compromettre la salubrité des produits frais;
 - éviter tout contact inutile avec des produits frais;
 - se désinfecter les mains lorsque les contacts directs avec des produits frais sont inévitables.

3.3 Santé

- Il est interdit à quiconque est atteint ou est porteur connu d'une maladie transmissible par les aliments ou qui a une lésion ouverte ou infectée de travailler dans un secteur d'un établissement alimentaire où il y a un risque de contamination d'un produit frais, ou d'une surface avec laquelle un produit frais peut entrer en contact.
- Quiconque dans un lieu de production primaire ou d'emballage souffre ou semble souffrir de symptômes d'une maladie susceptible d'être transmise par un produit alimentaire doit signaler les symptômes, la maladie ou le mal au titulaire la licence.
- En étant averti d'une maladie, le titulaire la licence doit déterminer si la personne doit subir un examen médical ou être exclue de certains secteurs du lieu de production primaire ou d'emballage.

3.4 Compétences

- Les personnes qui se livrent à la production primaire de produits frais, à l'entretien ou à l'étalonnage d'équipements ou qui sont responsables des PCPs doivent posséder des compétences sur les questions de salubrité des aliments, d'hygiène et les méthodes de production.

4 – Exigences en matière de conception et d'entretien des équipements

4.1 Équipements généraux (y compris les appareillages et les équipements portatifs)

- Les équipements, y compris les surfaces qui entrent ou non en contact avec des aliments, les instruments et les ustensiles, y compris ceux qui sont utilisés une seule fois, doivent être conçus, fabriqués, installés et validés de manière à fonctionner systématiquement comme prévu, afin de permettre leur nettoyage, leur entretien et leur assainissement efficaces et de prévenir la contamination des produits frais ou des matériaux d'emballage.
- Les équipements, les instruments et les ustensiles doivent être faits de matières qui ne peuvent pas contaminer ou endommager les produits frais ou leurs matériaux d'emballage, lorsqu'ils sont utilisés comme prévu, et être capables de résister à un nettoyage répétitif et, s'il y a lieu, à des mesures d'assainissement et de désinfection.
- Les équipements, les instruments et les ustensiles, y compris les contenants qui servent à manipuler des matières non comestibles ou contaminées, doivent être identifiés et ne doivent pas servir à manipuler des produits frais.
- Les équipements doivent être pourvus, s'il y a lieu, des dispositifs de contrôle appropriés.

4.2 Entretien et étalonnage des équipements

- Les équipements et les instruments doivent être entretenus et étalonnés de manière à fonctionner systématiquement comme prévu.

5 – Exigences en matière d'environnement, de structure physique et d'entretien

5.1 Environnement

- Les zones de production doivent être situées sur des terrains :
 - qui ne sont pas contaminés ou qui ne se trouvent pas trop près d'une source de pollution susceptible de contaminer les produits alimentaires;
 - d'où sont exclus les animaux domestiques et sauvages dans la mesure du possible.

5.2 Exigences relatives à l'extérieur des bâtiments – Biens et bâtiments extérieurs (production intérieure)

- Les bâtiments et les zones qui entourent l'établissement :
 - ne doivent pas être trop proches d'une source de pollution ou d'un lieu qui abrite des insectes, des rongeurs ou autres vermines ou autres êtres vivants analogues susceptibles de contaminer des produits alimentaires;

- doivent être situés sur un terrain qui :
 - est exempt de débris et d'ordures,
 - permet un bon drainage et empêche la stagnation ou l'accumulation d'eau,
 - est doté de surfaces dures, lisses et imperméables à l'humidité;
- doivent être conçus, construits et entretenus d'une manière qui empêche les situations susceptibles d'aboutir à la contamination d'un produit frais ou d'un matériau d'emballage.

5.3 Exigences relatives à l'intérieur des bâtiments (production intérieure)

- L'intérieur d'un bâtiment, y compris les zones d'entreposage et les structures intérieures, doit être conçu, construit et entretenu de manière à empêcher les situations susceptibles d'aboutir à la contamination d'un produit frais ou de ses matériaux d'emballage.

5.3.1 Planchers, murs, plafonds

- Les planchers, les murs et les plafonds doivent être construits de matériaux adaptés aux conditions de production et durables, imperméables à l'humidité, lisses et nettoyables.
- Les planchers doivent être conçus de manière à empêcher la stagnation ou l'accumulation d'eau.

5.3.2 Fenêtres et portes

- Les fenêtres et les portes doivent être conçues et construites de manière à :
 - empêcher la contamination des produits frais;
 - restreindre l'accès direct aux secteurs de transformation;
 - empêcher l'introduction de ravageurs.

5.3.3 Séparation des procédés

- La séparation des activités ou des activités incompatibles doit être prévue par des moyens physiques ou autres moyens efficaces lorsqu'une contamination croisée risque d'en résulter.
- Les établissements doivent être conçus et construits de manière à prévoir de l'espace pour les équipements afin d'en faciliter l'entretien et le fonctionnement hygiénique au moyen du déroulement contrôlé des processus, depuis l'arrivée des matières premières à l'établissement jusqu'au produit fini.

5.3.4 Éclairage

- Il faut prévoir un éclairage naturel ou artificiel d'une intensité qui convient aux activités.
- L'éclairage ne doit pas permettre que la couleur qui en résulte induise en erreur.
- Les appareils d'éclairage doivent être protégés pour être sûr que les aliments ne sont pas contaminés en cas de bris.

5.3.5 Qualité de l'air et aération

- L'aération naturelle ou mécanique doit permettre un échange d'air suffisant pour empêcher les accumulations inacceptables de vapeur, de condensation ou de poussières et éliminer l'air contaminé.
- Les systèmes d'aération doivent être conçus et construits de manière à ce que l'air ne s'écoule pas des secteurs contaminés vers des secteurs propres.
- Si de l'air est utilisé en contact direct avec des aliments ou des matériaux d'emballage, il doit provenir d'une source hygiénique et être traité selon des moyens hygiéniques.

5.3.6 Installations sanitaires (production intérieure et extérieure)

5.3.6.1 *Installations pour les employés*

- Les installations pour les employés, y compris les postes de lavage des mains, les toilettes, les salles de déjeuner et les vestiaires, doivent être conçus, construits, entretenus et situés de manière à favoriser l'hygiène des employés et à empêcher la contamination.
- Les postes de lavage des mains doivent être équipés d'eau courante chaude et froide, de produits pour se nettoyer les mains et de moyens de séchage hygiénique.

5.3.6.2 *Installations de nettoyage et d'assainissement*

- Les installations de nettoyage et d'assainissement doivent être conçus, construits, entretenus et situés de manière à empêcher toute contamination.

5.3.7 Autres installations

5.3.7.1 Installations destinées à la réception et à l'entreposage des produits retournés ou rappelés

- Les installations destinées à la réception et à l'entreposage des produits retournés ou rappelés doivent en permettre la séparation, l'entreposage approprié et contenir des zones destinées à une réinspection.

5.3.7.2 Installations destinées au personnel de l'ACIA

- Si le personnel de l'ACIA doit se livrer à des activités de classement ou d'inspection, l'établissement doit alors être pourvu des installations nécessaires.

5.4 Eau et glace

- Il faut contrôler la qualité et la salubrité de l'eau et de la glace qui entrent en contact avec des aliments ou des surfaces en contact avec des aliments afin d'empêcher toute contamination.
- L'eau et la glace doivent être potables ou propres et convenir au procédé utilisé.
- L'eau et la glace doivent être échantillonnées, analysées et testées pour confirmer leur salubrité pour l'usage prévu.
- Les réserves d'eau potable chaude et froide et de glace doivent être protégées contre toute contamination et doivent être suffisantes pour répondre aux besoins opérationnels.
- Il ne doit pas y avoir d'interconnexions entre les réserves d'eau potable et non potable et il faut prévoir des moyens pour empêcher le refoulement ou le siphonnement à rebours.
- Les systèmes de distribution d'eau doivent être entretenus, nettoyés et entreposés de manière à empêcher leur contamination.
- Les installations d'entreposage de l'eau et de la glace doivent être intelligemment conçues et construites et entretenues pour prévenir toute contamination.
- L'eau, notamment l'eau recyclée, lorsqu'elle est traitée, doit être traitée, surveillée et maintenue dans les conditions prescrites pour l'usage prévu. Les produits chimiques de traitement, s'ils sont utilisés, doivent être sans danger et utilisés à des concentrations qui respectent les recommandations du fabricant.
- On peut utiliser de l'eau autre que de l'eau potable ou de l'eau propre pour lutter contre les incendies, dans les chaudières ou les services auxiliaires lorsqu'il n'y a aucun raccord entre le système d'alimentation d'eau et le système d'eau potable/propre.

5.5 Gestion et élimination des déchets

- Systèmes de stockage, de traitement et d'élimination des eaux usées, des effluents et des déchets :
 - les contenants destinés à l'entreposage des déchets et des matières non comestibles, avant d'être retirés du lieu de production ou de l'établissement, doivent satisfaire aux besoins opérationnels et être identifiés comme tels;
 - il ne faut pas permettre que des déchets s'accumulent dans les secteurs de production, de manipulation, d'entreposage et autres aires de travail où l'on manipule des aliments et les secteurs attenants, sauf si cela est indispensable au bon fonctionnement de l'entreprise;
 - les déchets de la production primaire et les matières non comestibles doivent être séparés et étiquetés « non comestible – impropre à la consommation humaine » de manière à ne pas être confondus avec des aliments destinés à la consommation humaine.

6 – Exigences relatives à la réception, au transport et à l'entreposage

- Les produits frais et les matériaux d'emballage doivent être transportés, reçus et entreposés dans des conditions qui empêchent leur endommagement, leur détérioration et leur contamination.
- Les véhicules de transport qui assurent le transport de produits frais ou de matériaux d'emballage doivent être conçus, construits, entretenus, nettoyés et utilisés de manière à prévenir toute contamination des aliments.
- Les produits frais qui nécessitent des commandes de température et d'humidité doivent être reçus, entreposés et transportés d'une manière qui empêche que des abus n'entraînent leur détérioration et ne compromettent la salubrité et la qualité des aliments.
- Les produits frais retournés ou rappelés sont autorisés dans le lieu de production primaire ou le milieu avoisinant s'ils sont clairement identifiés et isolés dans un secteur désigné pour l'élimination.
- Il faut mettre en place un système de rotation des stocks pour empêcher la détérioration des produits frais et des matériaux d'emballage.

7 – Exigences relatives aux rappels, aux plaintes et à la tenue des dossiers

7.1 Rappel

Chaque titulaire de licence doit :

- élaborer, adopter et maintenir des procédures par écrit au sujet du rappel des produits alimentaires;
- concevoir et maintenir des dossiers de distribution des produits nécessaires pour faciliter la localisation des produits en cas de rappel d'un produit;
- examiner les procédures de rappel des produits et procéder à une simulation d'un rappel de produit au moins une fois par an;
- mettre à disposition de l'inspecteur, sous une forme et dans un endroit facilement accessibles, un exemplaire des procédures de rappel de produits, les résultats des simulations de rappel d'un produit pour l'année préalable et les dossiers de distribution des produits pendant au moins un an après la date d'expiration figurant sur l'étiquette ou le contenant, ou, s'il n'y a pas de date d'expiration, pendant au moins deux ans après la date de vente.

7.2 Plaintes

Chaque titulaire de licence doit préparer des procédures écrites et tenir des dossiers sur la réception, l'enquête et la réponse donnée aux plaintes relatives à la salubrité des aliments et aux fausses déclarations sur les produits.

7.3 Tenue de dossiers

Tous les dossiers qui se rattachent au plan de contrôle préventif doivent :

- être lisibles, permanents et fidèlement refléter la situation, l'état ou l'activité effectifs;
- identifier les erreurs ou les changements de telle manière que le dossier d'origine soit parfaitement clair;
- porter chaque inscription faite par la personne responsable au moment où le phénomène particulier est survenu;
- une fois remplis, être signés et datés par la personne responsable et examinés selon une fréquence appropriée afin de donner un indice précoce des carences potentiellement graves;
- dans le cas de dossiers d'importance cruciale, être signés par une personne qualifiée désignée avant la distribution du produit (p. ex. les dossiers relatifs à la suffisance du procédé thermique et l'apposition d'un sceau hermétique);

- être conservés pendant au moins un an après la date d'expiration figurant sur l'étiquette ou le contenant, ou, s'il n'y a pas de date d'expiration, pendant au moins deux ans après la date de vente;
- être disponibles sur demande.

Annexe 3 : Exemples d'exigences variables relatives à l'étiquetage et aux noms de catégorie

Produit	Nom de catégorie au Canada	Nom de catégorie d'importation équivalent	Taille et type minimums	Endroit	Langue	Forme ou contour
Cartons et plateaux d'œufs avec une surenveloppe	CANADA A	Désignation de catégorie équivalente du pays exportateur	« CANADA » : 1,5 mm Lettre de catégorie : 3 mm Nom de catégorie d'importation : 3 mm	Dessus	Français et anglais	Si Canada A ou B, doit figurer à l'intérieur du contour d'une feuille d'érable
	CANADA B					
	CANADA C	Désignation de catégorie équivalente du pays exportateur	1,5 mm			
	CANADA TOUT VENANT					
Miel préemballé	Canada n° 1	N° 1	Selon la taille de la principale surface exposée (PSE) – tableau accompagnateur	Espace principal (EP)	Français et anglais	S/O
	Canada n° 2	N° 2				
	Canada n° 3	N° 3				
Certains fruits et légumes frais préemballés	21 noms de catégorie (p. ex. Canada Extra de fantaisie, Canada de fantaisie)	21 noms de catégorie d'importation équivalents (p. ex. Canada Extra de fantaisie, Canada de fantaisie)	1,6 mm	Espace principal (EP)	Français et anglais	S/O
Certains poissons et produits de la mer préemballés	50 noms de catégorie (p. ex. de choix, standard)	Identique au nom de catégorie canadien	Si 900 g ou moins : 3,2 mm	Espace principal (c.-à-d. EP)	Français ou anglais	S/O
Volaille transformée emballée individuellement	CANADA A	CATÉGORIE A	Même proportion que ce qui est illustré à l'annexe I	Immédiatement sur ou par-dessus le milieu antérieur de la poitrine de poulet	Français et anglais	Doit être indiqué à l'intérieur du contour d'une feuille d'érable et de la bonne couleur
	CANADA C	CATÉGORIE C	Lettre de catégorie : caractères gras dont la hauteur est conforme aux paragraphes 65(1) et 65(2) – doit également avoir une certaine couleur			
	CANADA UTILITY UTILITÉ	CATÉGORIE UTILITY UTILITÉ				
Nouvelle approche possible	Conserver tel quel dans une section « catégorie » ou peut-être dans un document incorporé par renvoi		Doit être illustré d'une manière lisible par le consommateur dans des conditions normales	Sur toute surface, excepté le fond	Français et anglais	Supprimer (l'industrie peut continuer de l'utiliser si elle le souhaite)

Annexe 4 : Glossaire

Ce glossaire terminologique est conçu de manière à uniformiser la langue utilisée et à appuyer l'interprétation uniforme de la terminologie dans le cadre de la réglementation proposée en vertu de la LSAC.

Terminologie	Définition
A	
Aliment prêt-à-manger <i>[Ready-to-eat food (RTE)]</i>	Les aliments prêts à manger : a) ne nécessitent pas de préparation supplémentaire avant leur consommation, mis à part le fait d'être lavés ou rincés, décongelés ou réchauffés à des fins esthétiques ou pour une question de goût; b) sont comestibles sans nécessiter une préparation supplémentaire en vue d'atteindre la salubrité des aliments; c) sont généralement consommés dans l'état où ils ont été vendus.
Autorité réglementaire <i>(Regulation-making authority)</i>	« Toute autorité investie du pouvoir de prendre des règlements et, en particulier, l'autorité à l'origine d'un règlement ou projet de règlement donné. » <i>(Extrait de la Loi sur les textes réglementaires)</i>
C	
CanadaGAP ^{MD}	CanadaGAP ^{MD} est un programme de salubrité des aliments qui s'adresse aux entreprises qui produisent, emballent et entreposent des fruits et des légumes.
Certification <i>(Certification)</i>	Assurance écrite fournie par une autorité compétente que des aliments ou des systèmes de contrôle préventifs sont conformes aux exigences.
Codex	<i>Codex Alimentarius</i> ou Commission du <i>Codex Alimentarius</i>
Conditionnement <i>(Prepare)</i>	Toute opération de préparation d'un produit alimentaire, notamment la transformation, le traitement, la conservation, la manipulation, l'analyse, la classification, le codage ou l'abattage, et toute autre activité prévue par règlement. <i>(Loi sur la salubrité des aliments au Canada)</i>

Contaminant (Contaminant)	Tout agent biologique, physique et chimique ou toute autre substance présent dans l'aliment qui peut en compromettre la sécurité ou la salubrité.
Contamination (Contamination)	Présence de tout contaminant dans un aliment ou sur une surface en contact avec les aliments.
Contamination croisée (Cross contamination)	Situation qui survient lorsque des ustensiles, de l'équipement, des surfaces ou des manipulateurs d'aliments sont porteurs de dangers qui sont transférés d'un aliment, d'un ingrédient ou d'une surface à un autre.
D	
Demandeur (Applicant)	Toute personne qui fait une demande de licence, d'exemption ou de certificat.
E	
Emballage (Package)	Récipient ou enveloppe qui sert à contenir ou à emballer un produit alimentaire, qu'il soit en contact ou non avec lui. Y sont assimilées les attaches. (Loi sur la salubrité des aliments au Canada)
Employé (Employee)	Personne employée par une entreprise de l'industrie alimentaire ou un établissement.
Entrée en vigueur (Coming into force)	Entrée en vigueur (ou adoption) désigne le processus par lequel une loi, un règlement et tout autre instrument juridique entre en vigueur et a force de loi ou de règlement. Pour d'autres renseignements, veuillez consulter ce site Web du ministère de la Justice : http://www.justice.gc.ca/eng/dept-min/pub/legis/rm-mr/part4/cif_orders-decret.html .
Établissement (Establishment)	Lieu, y compris un véhicule, où se fait la fabrication, le conditionnement, l'entreposage, l'emballage ou l'étiquetage d'un produit alimentaire. (Loi sur la salubrité des aliments au Canada)
Étiquette (Label)	Sont assimilés aux étiquettes les inscriptions, mots ou marques qui sont placés ou à placer sur ou dans un emballage ou sur un produit alimentaire, ou qui les accompagnent ou sont destinés à les accompagner. (Loi sur la salubrité des aliments au Canada)

Exigences (Requirements)	Critères énoncés par la loi et le règlement administrés et appliqués par l'ACIA.
Exportateur (Exporter)	Toute personne qui vend ou fait la commercialisation de produits alimentaires du Canada à un autre pays.
Exportation (Export)	Pour les besoins du présent rapport, exportation consiste à exporter des produits alimentaires du Canada vers un autre pays.
I	
Importateur (Importer)	Toute personne du Canada qui importe des produits alimentaires au Canada dans le but de les vendre.
Importation (Import)	Pour les besoins du présent rapport, importation consiste à importer des produits alimentaires au Canada en provenance d'un autre pays.
Infraction (Violation)	Toute contravention à la loi ou aux règlements administrés et appliqués par l'ACIA ou tout refus ou omission d'accomplir une obligation imposée par la loi ou les règlements.
Ingrédient (Ingredient)	Unité alimentaire alliée, en tant qu'élément alimentaire individuel, à une ou à plusieurs unités alimentaires pour former un produit alimentaire intégrale vendue comme produit préemballé. (Règlement sur les aliments et drogues)
Inspection fondée sur le risque (Risk-based inspection)	Une méthode qui utilise les risques pour prioriser et gérer les efforts d'inspection.
Interprovincial (Inter-provincial)	Pour les besoins du présent rapport, interprovincial désigne l'envoi ou le transport de produits alimentaires d'une province ou d'un territoire à un autre au Canada, le franchissement des frontières provinciales ou territoriales.
L	
Lieux (Premises)	Terrains, bâtiments et installations où des aliments sont préparés.

M	
Mécanisme de révision <i>(Review mechanism)</i>	Les pouvoirs habilitants dans la législation qui permettent aux producteurs alimentaires de demander la révision d'une décision de l'ACIA sur leur produit.
Mesure corrective <i>(Corrective action)</i>	Mesures prises par une partie réglementée afin de remédier à une non-conformité, notamment le fait de contrôler le produit touché, d'analyser les causes profondes et d'éviter que la situation ne se répète.
Mesure de contrôle <i>(Control measure)</i>	Toute intervention ou activité à laquelle on peut avoir recours pour prévenir ¹ ou éliminer un danger qui menace la salubrité de l'aliment ou pour le ramener à un niveau acceptable. <i>[Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (HACCP) et directive concernant son application, Appendice au CAC/RCP 1-1969 (Rév. 4 – 2003), FAO/CODEX]</i>
N	
Nom de catégorie <i>(Grade name)</i>	Nom, marque ou désignation prescrit d'un produit alimentaire. <i>(Loi sur la salubrité des aliments au Canada)</i>
O	
Organismes nuisibles/parasites <i>(Pests)</i>	Tout animal, plante ou insecte d'importance relativement à la santé publique, y compris, mais sans toutefois s'y limiter, les oiseaux, les rongeurs, les cafards, les mouches et les larves susceptibles d'être porteurs d'agents pathogènes qui peuvent contaminer des aliments.
P	
Partie réglementée <i>(Regulated party)</i>	Personne (y compris un particulier, une corporation, un partenariat ou une organisation) qui exploite une entreprise au Canada et qui est assujettie aux lois et règlements administrés par l'ACIA.
Plan de contrôle préventif (PCP) <i>[Preventive control plan (PCP)]</i>	Combinaison de mesures de contrôle qui, lorsque prises dans leur ensemble, prévoient une approche scientifique de la gestion des risques présentés par les dangers.

¹ Voir la définition de « Programme de contrôle préventif ».

Producteur primaire (Primary producer)	Personne qui cultive, fait pousser, produit, élève, cueille ou récolte des produits agricoles ou de la pêche et qui ne modifie pas la nature brute du produit.
Produit alimentaire (Food commodity)	a) Tout aliment tel qu'il est défini à l'article 2 de la <i>Loi sur les aliments et drogues</i> ; b) Tout animal ou végétal, ou l'une quelconque de ses parties, d'où peuvent provenir les aliments dont il est question à l'alinéa a); c) Tout ce qui est prescrit comme étant un produit alimentaire. (<i>Loi sur la salubrité des aliments au Canada</i>)
R	
Risque (Risk)	Fonction de la probabilité d'un effet nuisible pour la santé et de sa gravité, du fait de la présence d'un (de) danger(s) dans un aliment. (<i>Commission du Codex Alimentarius, 20^e édition du Manuel de procédure, FAO, 2011</i>)
S	
Sceau d'inspection (Inspection mark)	Marque, cachet, estampille, mot, dessin, impression ou combinaison de ceux-ci, prévus par règlement. (<i>Loi sur la salubrité des aliments au Canada</i>)
Suivi (Monitoring)	Réalisation d'une série programmée d'observations ou de mesures afin de vérifier si une mesure de contrôle donne les résultats escomptés. (<i>Codex</i>)
Surveillance (Surveillance)	Collecte, analyse et interprétation d'un échantillon d'aliments et de renseignements relatifs à l'inspection afin d'établir des données de référence ou une tendance.
Surveillance des parties réglementées (Oversight)	Activités d'inspection qui visent à déterminer si une partie réglementée est conforme aux lois et aux règlements administrés et appliqués par l'ACIA.

V

Vente (<i>Sell</i>)	Est assimilé à la vente le fait de consentir à vendre, de mettre en vente, ou d'exposer ou d'avoir en sa possession pour la vente, ou encore de fournir à une ou plusieurs personnes, que la fourniture soit faite ou non moyennant une contrepartie. (<i>Loi sur la salubrité des aliments au Canada</i>)
Vérification (<i>Verification</i>)	Application de méthodes, de procédures, d'analyses et d'autres évaluations, en plus de la surveillance, afin de déterminer si les mesures de contrôle donnent les résultats escomptés. (<i>CODEX, Directives relatives à la validation des mesures de maîtrise de la sécurité alimentaire, CAC/GL 69-2008, FAO/Codex</i>)