Informativo: apoio às empresas do setor alimentício
Regulamento Canadense de Segurança dos Alimentos

O Regulamento Canadense de Segurança dos Alimentos (RCSA) introduziu requisitos modernos de segurança alimentar para empresas que importam alimentos ou preparam produtos alimentícios destinados à exportação ou enviados para além das divisas provinciais ou territoriais.

Às vezes pode ser difícil compreender e aplicar novas regras. A Agência Canadense de Inspeção Alimentícia (ACIA) está comprometida em ajudar as empresas a se prepararem para atender aos novos requisitos assim que eles forem aprovados em lei.

Como a ACIA apoiará a sua empresa?

Introdução gradual dos requisitos

É possível que alguns setores e pequenas empresas do setor alimentício precisem de tempo a fim de se prepararem para atender aos novos requisitos. Algumas exigências terão de ser cumpridas imediatamente assim que entrarem em vigor, enquanto outras serão implementadas gradualmente no período de 12 a 30 meses com base no produto alimentar, tipo de atividade e tamanho da empresa. Para saber mais, consulte o documento "Compreendendo o Regulamento Canadense de Segurança dos Alimentos: manual para empresas do setor alimentício".

Exceções para microempresas

Não se exige um plano de controle preventivo (PCP) escrito para algumas empresas com volume anual bruto de vendas igual ou inferior a 100 mil dólares canadenses, mas elas ainda devem implementar controles preventivos (como medidas de sanitização e controle de pragas).

Use a nossa ferramenta interativa e descubra em cinco minutos se e quando você precisa de um PCP.

Informações em linguagem simples

Mesmo depois de ler o RCSA, é possível que você tenha dúvidas sobre como as regras se aplicam à sua empresa. Visite o site www.inspection.gc.ca/safefood para acessar informações que ajudarão a

compreender os novos requisitos e como você poderá implementá-los quando entrarem em vigor.

O que está disponível?

- Vídeos sobre o RCSA, inclusive um dedicado aos importadores, oferecendo uma visão geral do regulamento;
- Compreendendo o RCSA: manual para empresas do setor alimentício – descrição do regulamento em linguagem clara e simples;
- Ferramentas interativas para ajudá-lo a descobrir rapidamente se e quando você precisará de licença e PCP e quais são os requisitos de rastreabilidade aplicáveis à sua empresa;
- Informativos sobre licenciamento, rastreabilidade, controles preventivos, importação e exportação;
- Guias passo a passo para a elaboração de um PCP com modelos úteis, inclusive um dedicado aos importadores;
- Infográficos apresentando as melhores práticas internacionais em segurança alimentar em um interessante formato gráfico;
- Glossário de termos relativos à segurança alimentar.

Serviços de apoio às empresas

Registre-se no Minha ACIA hoje mesmo e tenha acesso a um número cada vez maior de serviços on-line, como licenças, certificados de exportação e opções de pagamento eletrônico.

Saiba mais no site www.inspection.gc.ca/safefood.