Informativo: exportação de alimentos

Regulamento Canadense de Segurança dos Alimentos (RCSA)

Nos termos do RCSA, novos requisitos de segurança dos alimentos aplicar-se-ão a empresas que preparam produtos alimentícios a serem exportados do Canadá.

A sua empresa está preparada?

Na condição de exportador, os alimentos por você exportados precisam atender aos requisitos canadenses de maneira geral, bem como àqueles do país importador, antes que você possa exportar produtos alimentícios. Mesmo que não haja requisitos no exterior, você ainda precisa cumprir a legislação canadense aplicável.

Principais requisitos

1. Licenciamento

Na maioria dos casos, os exportadores precisarão garantir que:

- os alimentos exportados foram manufaturados, processados, tratados, preservados, classificados, embalados ou rotulados por empresa detentora de licença para tais atividades;
- se o alimento for derivado de carne, o animal do qual deriva o produto alimentício precisa ser abatido por empresa detentora de licença.

Na medida em que os requisitos de importação para certificados variam de um país importador para outro, verifique a necessidade de certificado antes do envio. Os exportadores precisarão de licença a fim de solicitar um certificado de exportação.

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

2. Controles preventivos

Na condição de exportador, você será obrigado a manter a segurança dos alimentos por meio das seguintes ações:

Conheça o seu produto alimentício

- certifique-se que o alimento atende aos requisitos aplicáveis, inclusive os relativos a segurança, classificação, padronização, rotulagem e quantidade líquida;
- verifique se o produto alimentício corresponde às informações prestadas no certificado de exportação e demais documentos de embarque;
- tenha dados de contato das pessoas que prepararam o alimento, bem como dos importadores dos seus produtos alimentícios.

Conheça o seu mercado estrangeiro

- esteja ciente dos requisitos do país importador;
- assegure-se de estar qualificado para mercados específicos e de obter a inspeção ou os serviços de certificação da ACIA enquanto o alimento ainda estiver no Canadá.

Além disso, é possível que você seja obrigado a manter a segurança dos alimentos por meio de um plano de controle preventivo:

Registre um plano de controle preventivo (PCP) – Anote e revise regularmente que:

- todos os certificados e documentos de embarque estejam arquivados;
- controles de segurança dos alimentos sejam implementados;
- procedimentos para lidar com reclamações e ações de recolhimento de alimentos sejam adotados;
- você verificou que o plano esteja funcionando conforme o esperado.

Um PCP demonstra que, na condição de exportador, você compreende os riscos associados aos alimentos que exporta. Ele estabelece os controles preventivos aplicáveis aos alimentos por você exportados e descreve as medidas que você toma para controlar esses riscos.

O RCSA exige que os produtos alimentícios a serem exportados sejam preparados por detentor de licença. Se precisar obter certificado de exportação da ACIA, você também necessitará de uma licença e de um PCP escrito.

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

3. Rastreabilidade

Nos termos do RCSA, você precisará manter registros claros e legíveis para rastrear a origem dos seus alimentos e o destino ao qual os forneceu. Isso pode reduzir significativamente o tempo necessário para notificar as autoridades estrangeiras competentes caso seja preciso fazer o recolhimento de um produto.

Descubra em cinco minutos quando e quais requisitos de rastreabilidade se aplicam a você usando a respectiva ferramenta interativa.

Importância

O RCSA exigirá que os produtos alimentícios exportados do Canadá sejam preparados de acordo com controles de segurança alimentar reconhecidos internacionalmente. Isso ampliará o acesso aos mercados para as exportações canadenses.

Saiba mais no site www.inspection.gc.ca/safefood e acesse as nossas ferramentas, entre elas:

- Vídeo: Prepare-se para o Regulamento Canadense de Segurança dos Alimentos
- Vídeo: RCSA – exportação de alimentos
- Compreendendo o RCSA: manual para empresas do setor alimentício
- Guia para a preparação de um plano de controle preventivo – para empresas alimentícias nacionais
- Infográfico: três princípios fundamentais para exportadores
- Exportação de alimentos: guia passo a passo
- Informativo: exportação de alimentos (disponível em inglês, francês e outros dez idiomas)