



Fiche d'information : Mesures de contrôle préventif de la salubrité des aliments

Règlement sur la salubrité des aliments au Canada

Aux termes du Règlement sur la salubrité des aliments au Canada (RSAC), la plupart des entreprises devront mettre en place des mesures de contrôle préventif de la salubrité des aliments pour :

- fabriquer, transformer, traiter, conserver, classifier, emballer ou étiqueter des aliments exportés ou expédiés dans plus d'une province ou d'un territoire
- cultiver ou récolter des fruits ou légumes frais exportés ou expédiés dans plus d'une province ou d'un territoire
- manipuler sur une embarcation du poisson exporté ou expédié dans plus d'une province ou d'un territoire
- abattre des animaux pour alimentation humaine dont les produits de viande sont exportés ou expédiés dans plus d'une province
- entreposer et manipuler un produit de viande dans son état d'importation aux fins d'inspection par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA)
- importer des aliments

La plupart des entreprises devront également documenter leurs mesures de contrôles de la salubrité des aliments au moyen d'un plan de contrôle préventif (PCP). Des exceptions à cette exigence visent les exportateurs d'aliments (autres que les produits de viande et de poisson) qui ne nécessitent de certificat d'exportation, ainsi que les entreprises dont les ventes annuelles brutes d'aliments s'élèvent à 100 000 \$ ou moins.

Déterminez si et quand vous devrez mettre en place un PCP au moyen de notre outil interactif sur le plan de contrôle préventif. Cela ne prend que cinq minutes.

Mesures de contrôle préventif de la salubrité des aliments

Les mesures de contrôle préventif aident à prévenir les dangers pour la salubrité des aliments et à réduire la probabilité que des aliments contaminés entrent sur le marché, qu'ils soient conditionnés ou non au Canada.

Les mesures de contrôle préventif de la salubrité des aliments atténuent les dangers et les risques liés aux aspects suivants :

- assainissement et lutte antiparasitaire
- traitements et procédés
- matériel
- entretien et exploitation des établissements
- déchargement, chargement et entreposage des aliments
- compétences des employés

- hygiène des employés
- santé des employés
- plaintes et rappels

Qu'est-ce qu'un PCP?

Un plan de contrôle préventif (PCP) est un document écrit qui démontre comment les risques pour les aliments et les animaux destinés à l'alimentation humaine sont cernés et maîtrisés. Les mesures de contrôle sont fondées sur les principes d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP) reconnus internationalement. Le PCP comprend également la description des mesures prises concernant l'emballage, l'étiquetage, la classification et les normes d'identité. Dans le cas des importateurs, le PCP décrit comment l'importateur et ses fournisseurs étrangers respectent les exigences relatives au contrôle préventif de la salubrité des aliments.

Pourquoi est-ce important?

Il incombe à l'industrie de conditionner, d'exporter et d'importer des aliments salubres. Les mesures de contrôle préventif visant à assurer la salubrité des aliments aident les entreprises à cerner les problèmes et à y remédier rapidement dans le processus de production.

De nombreuses entreprises alimentaires ont déjà mis en place des mesures de contrôle préventif, obligatoirement ou volontairement. Toutefois, l'imposition d'exigences en matière de salubrité des aliments à plus grande échelle aura pour effet d'améliorer la salubrité des aliments dans tous les secteurs de l'industrie. Du coup, cela contribuera à mieux protéger la population canadienne, à éviter des rappels coûteux et à maintenir l'accès aux marchés dans les pays qui exigent des mesures semblables en matière de salubrité des aliments et des systèmes de contrôle.

Pour de plus amples renseignements, consultez le site www.inspection.gc.ca/alimentssalubres.

Vous y trouverez également les ressources suivantes :

- Vidéo : Préparez-vous à l'entrée en vigueur du Règlement sur la salubrité des aliments au Canada
- Exigences réglementaires : mesures de contrôle préventif
- Exigences réglementaires : plan de contrôle préventif
- Outil interactif sur le Plan de contrôle préventif
- Guide pour la préparation d'un plan de contrôle préventif – à l'intention des entreprises alimentaires canadiennes
- Guide pour la préparation d'un plan de contrôle préventif – à l'intention des importateurs
- Infographie : Principales mesures de contrôle préventif