



Le Règlement sur la salubrité des aliments au Canada : ce que les petites entreprises doivent savoir



Le *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada* (RSAC) est maintenant en vigueur. Il prévoit des exigences modernes en matière de salubrité des aliments pour les entreprises qui **importent des aliments**, ou qui **préparent des aliments au Canada destinés à l'exportation ou au commerce interprovincial**.

Ce que les petites entreprises doivent savoir

- ✓ Consulter la page inspection.gc.ca/AlimentsSalubres et utiliser la **Trousse à l'intention des entreprises alimentaires** pour savoir :
 - si vous avez besoin d'une licence pour la salubrité des aliments au Canada;
 - lorsque les nouvelles exigences s'appliquent à vous – certaines petites entreprises pourraient disposer de plus de temps pour se conformer à certaines exigences.

- ✓ S'assurer d'Avoir les documents suivants avant de présenter un demande de licence :
 - mesures de contrôle préventif, comme des mesures d'assainissement et de lutte antiparasitaire, et, dans certains cas, un plan de contrôle préventif en version papier qui décrit en détail les dangers pour vos aliments et les mesures que vous prenez pour les contrôler;
 - dossiers de traçabilité qui suivent vos produits une étape en amont et une étape en aval, dans la chaîne d'approvisionnement.

- ✓ Créer un compte Mon ACIA et présenter une demande de licence en ligne à l'adresse: inspection.gc.ca/MonACIA.

Vous avez d'autres questions? Communiquez avec nous au 1-800-442-2342 ou visitez notre site Web à l'adresse inspection.gc.ca/ContactezNous.

ACIA P1018F-19

RESTEZ BRANCHÉS



SOUTIEN AUX PETITES ENTREPRISES

Visitez inspection.gc.ca/AlimentsSalubres pour obtenir plus de renseignements, d'outils et ressources sur le *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada*.