



Fiche d'information : Réglementation axée sur les résultats en vertu du Règlement sur la salubrité des aliments au Canada

Le Règlement sur la salubrité des aliments au Canada (RSAC) comporte des exigences axées sur les résultats, qui précisent le résultat requis qu'une réglementation devrait atteindre, plutôt que décrire une mesure ou un processus en particulier qui doit être respecté pour atteindre la conformité, comme c'est le cas d'un règlement normatif.

Pourquoi le RSAC inclut-il des règlements axés sur les résultats?

Cette approche permet à l'industrie d'innover et de réagir aux menaces émergentes, tout en faisant en sorte que notre système alimentaire soit encore plus sécuritaire.

Par exemple, pour prévenir les risques liés à l'eau stagnante, plutôt que de préciser le nombre d'avaloirs de sol requis, une exigence axée sur les résultats énoncerait simplement le fait qu'il ne faut pas qu'il y ait d'eau stagnante et laisserait les entreprises décider de la meilleure façon d'éviter cette situation. Dans ce cas, les exigences axées sur les résultats pourraient possiblement empêcher l'industrie de procéder à des rénovations coûteuses qui pourraient ne pas être nécessaires. Dans les deux cas, le résultat est le même : la réduction des risques liés à la salubrité des aliments.

Est-ce que cela signifie que l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) confie la responsabilité de la salubrité des aliments à l'industrie et que les entreprises n'ont plus à suivre les règles?

Non. La réglementation axée sur les résultats n'abaisse pas les normes de salubrité des aliments ni ne permet aux entreprises de lésiner sur les moyens. L'ACIA est ouverte à l'innovation, mais elle vérifiera avec vigilance le respect de normes élevées de salubrité des aliments.

Dans le cas des exigences axées sur les résultats, les entreprises devront clairement démontrer que les méthodes choisies pour respecter les exigences requises sont efficaces

Comment les entreprises doivent-elles prouver que leur méthode choisie est efficace?

Le niveau de preuves requis dépend du niveau de risque associé.

Pour des mesures de contrôle bien documentées et connues, comme un procédé de cuisson qui répond à des paramètres de temps et de température préétablis, l'industrie doit montrer qu'elle satisfait aux normes établies.

Toutefois, pour une mesure de contrôle plus récente, comme l'utilisation de procédés à haute pression pour contrôler la croissance d'agents pathogènes, les entreprises



doivent posséder des éléments de preuve que cette méthode est conforme à tous les résultats souhaités pour que les aliments soient salubres à la consommation. Dans ce cas, ces éléments de preuve pourraient prendre la forme de documentation existante évaluée par les pairs.

Est-ce que cela signifie qu'il n'y a plus d'exigences réglementaires normatives?

Non. Les exigences réglementaires ne se prêtent pas toutes à une approche axée sur les résultats. Afin d'atténuer le plus possible les risques pour la salubrité des aliments, l'ACIA continue d'utiliser une combinaison d'exigences normatives et d'exigences axées sur les résultats. En outre, de nombreuses parties réglementées doivent continuer de respecter d'autres exigences réglementaires pouvant comprendre des exigences normatives qui n'ont pas été élaborées par l'ACIA, comme la **Loi sur les aliments et drogues** de Santé Canada et son Règlement d'application ainsi que certaines exigences de pays étrangers.

Comment les entreprises comprendront-elles ce qu'elles doivent faire pour se conformer aux exigences axées sur les résultats du RSAC?

L'ACIA reconnaît que certaines entreprises, en particulier les microentreprises et les petites entreprises, peuvent avoir besoin d'un soutien supplémentaire pour se conformer aux exigences. L'ACIA s'engage à aider ces entreprises à s'adapter aux exigences axées sur les résultats en fournissant des conseils à jour.

L'ACIA a élaboré des documents d'orientation pour chaque exigence, lesquels expliquent en quoi une exigence est nécessaire et ce qu'un inspecteur devrait constater, et a établi des mesures de contrôle éprouvées pour atteindre les résultats requis.

En vertu du RSAC, les entreprises sont tenues d'avoir des mesures de contrôle préventif en place. Si elles choisissent une nouvelle approche innovante, l'ACIA la validera-t-elle?

Non, l'ACIA ne préapprouvera pas les mesures de contrôle préventif. L'Agence vérifie que les parties réglementées respectent les exigences relatives aux preuves documentées de l'efficacité de leurs mesures de contrôle. Il incombe aux propriétaires d'entreprise de s'assurer qu'ils respectent les exigences du RSAC.

Comment les inspecteurs vérifieront-ils si les exigences pour produire des aliments salubres sont atteintes?

L'ACIA a produit des [documents d'orientation pour les inspecteurs](#) pour chaque exigence, lesquelles expliquent en quoi une exigence est nécessaire et ce qu'un inspecteur devrait constater et établissent des mesures de contrôle éprouvées pour atteindre les résultats requis.



Contrairement à ce qui concerne les exigences réglementaires normatives, les inspecteurs de l'ACIA se préoccupent avant tout de vérifier que :

- les parties réglementées ont mis en place des mesures de contrôle pour respecter les exigences;
- ces mesures de contrôle sont adaptées à la situation particulière et fondées sur des preuves solides montrant qu'elles sont efficaces pour contrer les dangers;
- les parties réglementées obtiennent le résultat requis.

Les inspecteurs suivent des [Procédures d'inspection standardisées](#) (PIS). Ces procédures appliquent une méthode d'inspection uniforme. Parmi les activités de vérification, mentionnons les observations visuelles, l'évaluation de la documentation, des entretiens avec le personnel, l'échantillonnage, des mesures, des analyses et des inspections de produits en particulier. Les PIS fournissent aux inspecteurs la flexibilité pour s'adapter aux différentes situations pouvant survenir au cours d'une inspection.

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