



Fiche d'information : entreprises d'aliments manufacturés (tout autre aliment)

Les exigences du *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada* (RSAC) s'appliquent aux entreprises du secteur des aliments manufacturés qui importent ou préparent des aliments pour le commerce interprovincial ou l'exportation.

Sur cette page

- [Que sont les aliments manufacturés \(tout autre aliment\)](#)
- [Principales exigences](#)
 1. [Licences](#)
 2. [Exigences en matière de contrôles préventifs et de plans de contrôle préventif](#)
 3. [Traçabilité](#)
- [Liens connexes](#)

Que sont les aliments manufacturés (tout autre aliment)

En général, les aliments manufacturés sont des aliments qui ne font pas partie des 8 autres catégories de [produits alimentaires](#) (produits laitiers, œufs, poissons et fruits de mer, fruits et légumes frais, miel, érable, produits de viande et de volaille, fruits et légumes transformés).

Les aliments manufacturés comprennent :

- les boissons alcoolisées;
- les confiseries, édulcorants, grignotines, desserts autres que ceux de boulangerie;
- les matières grasses et les huiles;
- les produits chimiques alimentaires;
- les aliments à base de céréales;
- les aliments pour nourrissons;
- les aliments à ingrédients multiples (repas végétariens préparés, pizzas végétariennes, régimes liquides formulés et substituts de repas);
- les boissons non alcoolisées;
- les noix, céréales et graines;
- les épices, herbes, arômes, condiments et sauces pour salade;
- les substituts laitiers végétaliens;
- les aliments non mentionnés ailleurs (comme la farine de grillons, les larves de ténébrion meunier séchées et les protéines d'origine végétale).

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) est responsable de la surveillance du RSAC au nom du gouvernement du Canada. L'ACIA soutient la conformité en fournissant aux entreprises réglementées les outils, les ressources, les conseils et les services dont elles peuvent avoir besoin pour se familiariser avec les exigences réglementaires et les respecter.

Principales exigences

Les principales exigences du RSAC sont l'octroi de [licences](#), les [contrôles préventifs](#), dont les [plans de contrôle préventif](#), et la [traçabilité](#). Ces exigences s'appliquent à la plupart des entreprises de produits alimentaires manufacturés qui [importent](#) ou [préparent des aliments pour l'exportation](#) ou pour être envoyés au-delà des frontières provinciales ou territoriales. Le 15 janvier 2019, les exigences sont entrées en vigueur pour les entreprises alimentaires des secteurs anciennement agréés au fédéral (par exemple, la viande, les produits laitiers, le poisson et les œufs). Toutefois, une approche de mise en œuvre progressive a été adoptée, ce qui a permis aux entreprises d'aliments manufacturés de bénéficier d'un délai supplémentaire pour se mettre en conformité.

1. Licences

Les exigences en matière de licences du RSAC fournissent à l'ACIA un moyen de communiquer avec toutes les parties réglementées (sous réserve de certaines exceptions), ce qui contribue à améliorer l'intervention d'urgence en cas de problèmes liés à la salubrité des aliments. Les exigences en matière de licence sont entrées en vigueur le 15 juillet 2020 pour toutes les entreprises qui [importent](#) ou [fabriquent](#), [transforment](#), [traitent](#), [conservent](#), [classent](#), [emballent](#) ou [étiquettent](#) des aliments manufacturés pour le [commerce interprovincial](#) ou l'[exportation](#). Consultez le document d'orientation intitulé [Activités des entreprises alimentaires qui requièrent une licence au titre du Règlement sur la salubrité des aliments au Canada](#) et utilisez l'[Outil interactif sur les licences](#) pour savoir si l'une de vos activités exige l'obtention d'une licence relative à la salubrité des aliments au Canada (licence SAC). L'ACIA a également élaboré des lignes directrices sur les [points à considérer avant de demander une licence](#), qui peuvent vous aider à créer votre compte Mon ACIA, à déterminer la structure de votre licence et à présenter votre demande de licence.

Créer un compte Mon ACIA

La première étape pour obtenir une licence SAC est de s'inscrire sur le portail de services en ligne sécurisé et pratique de l'ACIA – [Mon ACIA](#). Consultez la section [Avant de vous inscrire sur Mon ACIA](#) pour savoir comment créer un profil de contact et comment vous inscrire à des fins commerciales, ainsi que pour connaître les renseignements que vous devrez avoir en main. L'ACIA a également élaboré l'[Orientation de l'utilisateur Mon ACIA](#), qui contient des vidéos et des directives utiles sur la façon de s'inscrire et de gérer son compte.

Sélection des activités et des produits sur la demande de licence SAC

Lorsque vous demandez une licence SAC, il est important que vous sélectionniez les activités et les produits les plus appropriés afin que votre licence reflète exactement votre activité.

À retenir

Reportez-vous à l'[annexe A](#) du document d'orientation [Ce qu'il faut savoir avant de présenter une demande de licence aux termes du Règlement sur la salubrité des aliments au Canada](#) pour obtenir des descriptions et des exemples de produits alimentaires parmi lesquels vous devez choisir lorsque vous remplissez la demande de licence. Reportez-vous à l'[annexe B](#) pour la description des activités pouvant faire l'objet d'une licence dans le cadre du RSAC.

Consultez la [page d'accueil Mon ACIA](#) et la [page d'accueil Licences pour aliments](#) pour obtenir d'autres outils et conseils.

2. Exigences en matière de contrôles préventifs et de plans de contrôle préventif

Les exigences en matière de contrôle préventif, y compris les plans de contrôle préventif, sont entrées en vigueur pour tous les titulaires de licences d'aliments manufacturés le 16 juillet 2021.

Les exigences définissent les résultats escomptés en matière de salubrité des aliments et visent à prévenir les [dangers](#) menaçant la salubrité des aliments et à empêcher l'entrée sur le marché canadien d'aliments [contaminés](#) et non conformes. Elles sont basées sur les principes d'hygiène alimentaire reconnus au niveau international, y compris les [bonnes pratiques de fabrication \(BPF\)](#) et les principes de l'[analyse des risques et de la maîtrise des points critiques \(HACCP\)](#).

Consultez la rubrique [Exigences réglementaires : Contrôles préventifs](#) pour en savoir plus sur les exigences en matière de contrôles préventifs.

Plans de contrôle préventif

Les entreprises d'aliments manufacturés, qui importent ainsi que celles qui sont responsables de la fabrication, de la transformation, du traitement, de la conservation, de la classification, de l'emballage ou de l'étiquetage d'un aliment destiné à l'exportation ou au commerce interprovincial, sont tenues d'avoir un plan de contrôle préventif (PCP). Un PCP est un document écrit qui démontre la façon dont les dangers pour les aliments et les animaux pour alimentation humaine sont identifiés et maîtrisés. Le PCP comprend aussi des éléments relatifs à l'emballage, à l'étiquetage, à la classification ainsi qu'aux normes d'identité.

Les documents suivants décrivent les critères et fournissent des exemples de composantes de programme pour vous aider à répondre aux exigences liées aux PCP :

- [Exigences réglementaires : Plan de contrôle préventif](#)
- [Version préliminaire des modèles de plan de contrôle préventif pour les entreprises alimentaires canadiennes](#)
- [Préparation d'un plan de contrôle préventif — Guide pour les importateurs](#)

Exception à l'exigence du PCP

Le RSAC prévoit une exception à l'exigence du PCP pour les entreprises d'aliments manufacturés qui réalisent 100 000 dollars ou moins de ventes brutes annuelles. Pour vous aider à déterminer si vous êtes admissible à cette exception, l'ACIA a élaboré des [lignes directrices](#) sur les éléments à prendre en compte pour calculer les ventes brutes. Il est important de noter que si vous souhaitez obtenir un [certificat d'exportation](#) ou une autre permission d'exportation de l'ACIA, cette exception ne s'applique pas. Vous devez avoir un PCP en place avant que le certificat d'exportation ou toute autre permission d'exportation puisse être délivré.

À retenir

Même si vous bénéficiez de l'exception du PCP, les autres exigences de contrôle préventif s'appliquent toujours à vous, incluant les exigences de documentation. Par exemple, les documents qui décrivent vos procédures de plaintes et de rappel.

Consultez la [page d'accueil Contrôles préventifs](#) pour obtenir des outils et des conseils, notamment des guides et des modèles de plans de contrôle préventif, pour vous aider à démarrer.

3. Traçabilité

Les exigences de [traçabilité](#) sont entrées en vigueur le 15 juillet 2020 pour les [titulaires d'une licence dans le secteur des aliments manufacturés](#), les détaillants et les entreprises qui exportent ou font du commerce interprovincial. Elles appuient les enquêtes sur la salubrité des aliments et les rappels, en permettant le retraçage d'un aliment une étape en amont et une étape en aval dans la chaîne d'approvisionnement.

Les exigences de traçabilité ont 2 composantes : les exigences de documentation et les exigences d'étiquetage.

Documentation

Si les exigences en matière de documentation propres à la traçabilité s'appliquent à votre entreprise alimentaire, vous devrez préparer, garder et conserver les documents relatifs à la traçabilité. Pour satisfaire aux exigences, vous devez être en mesure de retracer les déplacements de l'aliment que vous [fournissez](#) dans la chaîne d'approvisionnement en aval jusqu'au consommateur immédiat et en amont jusqu'au fournisseur immédiat, le cas échéant. Veuillez consulter l'[Outil interactif sur la traçabilité](#) pour connaître les exigences concernant la tenue de documents relatifs à la traçabilité qui s'appliquent à votre entreprise.

Étiquetage

Dans le cadre des exigences d'étiquetage propres à la traçabilité, un [code de lot](#) ou un [identifiant unique](#) doit être apposé, attaché ou accompagner les aliments lorsqu'ils sont

fournis à une autre personne. L'information de traçabilité qui est apposée ou fixée à un aliment ou qui l'accompagne vous permettra à vous et à la [personne](#) à qui vous fournissez l'aliment de déterminer efficacement si un aliment en particulier fait l'objet d'un [rappel](#). Veuillez consulter les [exigences d'étiquetage relatives à la traçabilité](#) pour savoir si votre entreprise est visée par de telles exigences.

Reportez-vous à la page [Exigences réglementaires : Traçabilité](#) pour une explication des exigences de traçabilité.

Consultez la [page d'accueil sur la traçabilité des aliments](#) pour obtenir d'autres outils et conseils.

Liens connexes

- [Trousse d'outil pour les entreprises alimentaires](#)
- [Comprendre le RSAC : Guide à l'intention des entreprises alimentaires](#)
- [Questions et réponses : Règlement sur la salubrité des aliments au Canada](#)
- [Glossaire des termes clés](#)
- [Page de recherche de directives](#)