

Assurez la sécurité de votre clientèle et conformez-vous à la réglementation fédérale sur les aliments



En tant qu'exploitante ou exploitant d'une entreprise alimentaire, vous êtes responsable de :

- ✓ vous assurer que les aliments que vous produisez ou importez sont salubres;
- ✓ vous conformer à la **Loi sur la salubrité des aliments au Canada** et à son **règlement d'application**, ainsi qu'à la **Loi sur les aliments et drogues** et à son **règlement d'application**.

Si vous importez ou exportez des aliments, ou vous en fabriquez à des fins de commerce interprovincial, vous pourriez avoir besoin d'une licence.

Vous devez également prendre les mesures suivantes :

- ✓ **Disposer de contrôles préventifs** pour gérer les risques liés à la salubrité des aliments, notamment d'agents pathogènes comme *Listeria*, *E. coli* et *Salmonella*. Un plan de contrôle préventif écrit peut être requis.
- ✓ **Tenir des registres de traçabilité permettant** de suivre vos produits une étape en aval et une étape en amont dans la chaîne d'approvisionnement.
- ✓ **S'assurer que l'emballage et l'étiquetage** sont appropriés pour répondre aux normes fédérales.

L'Agence canadienne d'inspection des aliments fournit des ressources pour vous aider à respecter les exigences, notamment des conseils sur les mesures de contrôle de *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts-à-manger, les contrôles préventifs et l'étiquetage des aliments.

Le non-respect des exigences fédérales peut entraîner l'application de mesures comme la saisie ou le rappel des produits, la suspension ou la révocation de la licence, des sanctions administratives pécuniaires et/ou des poursuites judiciaires.



POUR EN
SAVOIR PLUS

