



Règlement sur la salubrité des aliments au Canada pour le secteur des aliments manufacturés



Objectifs

- Calendrier et avantages
- Exigences du *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada* (RSAC) pour les entreprises d'aliments manufacturés
 - Licences
 - Contrôles préventifs
 - Traçabilité
- Renseignements pour les importateurs et exportateurs d'aliments manufacturés
- À quoi s'attendre lors d'une inspection
- Aperçu des ressources disponibles

Le secteur des aliments manufacturés (SAM)

Comprend les aliments **autres que** ceux qui étaient produits par le secteur des établissements auparavant agréés en vertu de la *Loi sur les produits agricoles au Canada*, de la *Loi sur l'inspection du poisson* et de la *Loi sur l'inspection des viandes*.

Sous-produits :

- Boissons alcoolisées
- Boissons non alcoolisées
- Friandises, édulcorants, goûters, desserts autres que les produits de boulangerie
- Matières grasses et huiles
- Produits chimiques alimentaires
- Aliments à base de céréales
- Aliments pour nourrissons
- Aliments variés (boissons protéinées, sandwiches, etc.)
- Noix, céréales et graines
- Épices, herbes, arômes, condiments et sauces pour salade
- Substituts laitiers végétaliens
- Aliments non mentionnés ailleurs (farine de grillons, larves de ténébrion meunier séchées, protéines d'origine végétale, etc.)

Échéancier du RSAC

15 janvier 2019

Règlement sur la salubrité des aliments au Canada (RSAC) est entré en vigueur pour la plupart des secteurs

15 juillet 2020

Les exigences du RSAC relatives à l'octroi de licences, aux contrôles préventifs et à la traçabilité pour le secteur des aliments manufacturés sont entrées en vigueur

COVID-19 (avril 2020)

L'ACIA n'a pas accordé la priorité aux activités de conformité liées à la délivrance de licences, aux contrôles préventifs et à la traçabilité dans le secteur des aliments manufacturés

1 novembre 2022

L'ACIA harmonisera son approche d'inspection dans le SAM pour qu'elle soit conforme à celle des autres secteurs de produits alimentaires

RSAC - des changements positifs pour le secteur des aliments manufacturés

- Des exigences en matière de salubrité des aliments cohérentes et axées sur la prévention, qui s'appliquent à tous les aliments, dans l'ensemble du secteur
- Des rappels et des enquêtes plus efficaces et efficients pour la salubrité des aliments
- Des conditions de concurrence équitables pour les aliments importés et locaux
- Des exigences axées sur les résultats offrent davantage de possibilités d'innovation
- Un meilleur accès au marché

Le RSAC en bref

- S'applique à la plupart des aliments manufacturés destinés à la consommation humaine (y compris les ingrédients) qui sont importés, exportés et destinés au commerce interprovincial
- Certaines exigences s'appliquent également aux aliments destinés au commerce intraprovinciaux (par exemple, la traçabilité, l'emballage et l'étiquetage)

Éléments de transformation

Octroi de licences

Mécanismes clairs pour l'identification et la surveillance des parties réglementées

Contrôles préventifs

Consignation par l'industrie des dangers et des mesures prises pour les gérer, dans les **plans de contrôle préventif (PCP)**

Traçabilité

Favoriser une intervention efficace en cas de non-conformité

Licences

RSAC Partie 3

L'octroi de licences est entré en vigueur le **15 juillet 2020** pour toutes les entreprises d'aliments manufacturés qui :

- fabriquent, transforment, traitent, conservent, classifient, emballent ou étiquettent des aliments à des fins de commerce interprovincial ou d'exportation;
- importent des aliments;
- exportent des aliments, lorsqu'un certificat d'exportation est demandé



Licences

RSAC Partie 3

L'octroi de licence ne s'applique pas :



- aux activités menées sur des aliments qui seront vendus et consommés au sein d'une même province
- au transport d'aliments d'une province à une autre (acheminement ou transport)
- aux activités menées dans une épicerie (par exemple, emballage ou étiquetage d'aliments à l'épicerie pour la vente aux consommateurs)
- aux restaurants et entreprises similaires (par exemple, les traiteurs, les comptoirs alimentaires)

Licences

RSAC Partie 3

Frais

- Dès le 31 mars 2022, le frais pour une licence SAC est **260,09 \$**
 - Les frais sont [rajustés chaque année en fonction de l'inflation](#)
 - Les licences SAC ont une validité de 2 ans
- Tous les frais liés aux licences et aux services de l'ACIA en vertu du RSAC sont détaillés dans l'[avis sur les prix de l'ACIA](#)

Comment obtenir une licence SAC?

- Pour présenter votre demande de licence, vous devez utiliser le **portail Mon ACIA**
 - Toute personne qui utilise Mon ACIA doit d'abord créer un **Profil de personne-ressource** pour s'identifier
 - Une fois que vous avez créé votre Profil de personne-ressource, vous pouvez créer un **Profil de Partie** que vous pouvez utiliser pour demander des services au nom d'une entreprise, comme par exemple une licence SAC
- Besoin d'aide pour utiliser Mon ACIA?
 - Consultez le site [Mon ACIA – Orientation de l'utilisateur](#) pour obtenir des instructions détaillées et des vidéos qui vous aideront dans votre démarche



Ressources : Licences

Sujets	Outils d'orientation accessibles à l'adresse suivante : inspection.gc.ca/AlimentsSalubres
Avez-vous besoin d'une licence?	Outil interactif d'octroi de licences
Vidéos sur les licences	Demande de licence pour la salubrité des aliments au Canada Mon ACIA : Plusieurs profils Mon ACIA : Un seul profil Mon ACIA : Considérations relatives aux licences
Renseignements supplémentaires pour vous aider à savoir si les activités que vous menez requièrent une licence	Activités des entreprises alimentaires qui requièrent une licence au titre du Règlement sur la salubrité des aliments au Canada
Principaux points à considérer pour préparer à demander une licence	Ce qu'il faut savoir avant de présenter une demande de licence pour la salubrité des aliments au Canada <ul style="list-style-type: none"> • Annexe A : Catégories d'aliments indiquées dans la demande de licence • Annexe B : Activités assujetties à une licence
Demande de licence (y compris un guide d'utilisation étape par étape, des directives et des vidéos de présentation)	Mon ACIA
Liste des entreprises alimentaires titulaires d'une licence SAC	Registre des licences pour la salubrité des aliments au Canada

Contrôles préventifs

RSAC Partie 4

La définition de l'« **exploitant** » selon le RSAC comprend le titulaire d'une licence pour fabriquer, transformer, traiter, conserver, classer, stocker, emballer ou étiqueter un aliment.

- Les contrôles préventifs permettent de prévenir les dangers associés à la salubrité des aliments et de réduire la probabilité que des produits contaminés se retrouvent sur le marché.
 - Ils sont basés 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 dangers et de la maîtrise des points critiques (HACCP).
- Les exploitants d'entreprises d'aliments manufacturés et les titulaires de licences qui importent des aliments manufacturés doivent satisfaire aux exigences liées aux contrôles préventifs.
- Les contrôles préventifs sont axés sur les résultats afin d'accorder une marge de manœuvre et de permettre l'innovation.

Contrôles préventifs

RSAC Partie 4

Dangers biologiques,
chimiques et physiques

Entretien et exploitation de
l'établissement

Enquêtes, avis et
plaintes

Rappel



Contrôles préventifs

RSAC Partie 4

Dangers biologiques,
chimiques et physiques



Entretien et exploitation de
l'établissement

Enquêtes, avis et
plaintes

Rappel

- Déterminer et analyser les dangers biologiques, chimiques et physiques présentant un risque de contamination des aliments
- Mettre en place des **mesures de contrôle** pour prévenir ou éliminer les dangers, ou les réduire à un niveau acceptable
- Les mesures de contrôle que vous choisirez doivent être assorties de preuves de leur efficacité (validation)

Contrôles préventifs

RSAC Partie 4

Dangers biologiques,
chimiques et physiques

Entretien et exploitation de
l'établissement

Enquêtes, avis et
plaintes

Rappel

- Contient les exigences suivantes :
 - Nettoyage et assainissement
 - Lutte antiparasitaire
 - Produits d'assainissement, intrants agronomiques et agents chimiques non alimentaires
 - Véhicules et matériel
 - Conditions relatives aux établissements
 - Déchargement, chargement et entreposage
 - Compétences et qualifications des employés
 - Hygiène des employés

Contrôles préventifs

RSAC Partie 4

Dangers biologiques,
chimiques et physiques

Entretien et exploitation de
l'établissement

Enquêtes, avis et
plaintes

Rappel

- Enquêter (immédiatement) lorsqu'un aliment peut être dangereux ou ne répond pas aux exigences de la LSAC et de son Règlement
- Si l'aliment est dangereux, il faut immédiatement
 - aviser l'ACIA et
 - prendre des mesures pour atténuer le risque
- Établir, conserver et tenir à jour une procédure à suivre pour recevoir les plaintes, enquêter sur celles-ci et y répondre

Contrôles préventifs

RSAC Partie 4

Dangers biologiques,
chimiques et physiques

Entretien et exploitation de
l'établissement

Enquêtes, avis et
plaintes

Rappel

- Établir, conserver et tenir à jour une procédure à suivre pour le rappel efficace d'un aliment
- Lorsqu'un rappel d'aliments se produit, il faut immédiatement
 - Aviser l'ACIA
 - Mettre en œuvre la procédure de rappel
- Effectuer une simulation de rappel (au moins une fois tous les 12 mois)

Ressources : Contrôles préventifs

Sujets	Orientation se trouvant sur le site Web de l'ACIA
Explication des exigences relatives aux contrôles préventifs	Exigences réglementaires : Contrôles préventifs
Fiche d'information sur la réglementation axée sur les résultats	Fiche d'information : Réglementation axée sur les résultats en vertu du Règlement sur la salubrité des aliments au Canada
Pages de renvoi sur le contrôle préventif	Contrôles préventifs pour les établissements et les aliments <ul style="list-style-type: none">• Contrôles pour les établissements• Contrôles pour les aliments
Renseignements concernant l'analyse des dangers et la validation	Réalisation d'une analyse des dangers Base de données de référence pour l'identification des dangers Preuve de l'efficacité d'une mesure de contrôle
Contrôles préventifs pour les conserves d'aliments peu acides	Stérilisation commerciale d'aliments peu acides dans des récipients hermétiquement scellés : systèmes de stérilisation par autoclave
Procédure de rappel d'aliments	Procédure de rappel : Guide à l'intention des entreprises alimentaires

Plan de contrôle préventif

RSAC Partie 4

- Un Plan de contrôle préventif (PCP) est un **document écrit** qui démontre la façon dont les dangers qui présentent un risque aux aliments sont déterminés et contrôlés
- Les entreprises d'aliments manufacturés suivantes sont tenues d'avoir un PCP :
 - Entreprises qui fabriquent, transforment, traitent, conservent, classifient, emballent ou étiquettent des aliments aux fins d'exportation ou de vente dans une autre province
 - Importateurs
 - Exportateurs qui ont besoin d'un certificat d'exportation ou d'une autre permission d'exportation de l'ACIA
- **Exception** : Les entreprises du secteur des aliments manufacturés qui génèrent 100 000 \$ ou moins en ventes annuelles brutes d'aliments (les exigences relatives aux contrôles préventifs de la salubrité des aliments s'appliquent toujours, même si un plan écrit n'est pas requis)

Plan de contrôle préventif

RSAC Partie 4

- Le contenu de votre PCP dépend des activités que vous menez; il peut comprendre les renseignements suivants :
 - **Salubrité des aliments** : une description de chaque danger; les mesures de contrôle appliquées; les preuves que les mesures de contrôle sont efficaces; une description des points de contrôle critiques
 - **Protection des consommateurs** : documentation des mesures que vous prenez pour garantir le respect des exigences en matière d'étiquetage, d'emballage, de classification, de norme d'identité et de quantité nette
 - **Contenu supplémentaire pour l'importation** : une description de vos assurances que votre fournisseur étranger a mis en place des contrôles de la salubrité des aliments conformes aux exigences canadiennes
 - **Contenu supplémentaire pour l'exportation** : renseignements permettant de démontrer que les aliments que vous exportez proviennent d'un titulaire de licence SAC

Ressources : Plan de contrôle préventif

Sujets	Orientation se trouvant sur le site Web de l'ACIA
Avez-vous besoin d'un PCP écrit?	Outil interactif de plan de contrôle préventif
Vidéo sur la création d'un PCP	Créer un plan de contrôle préventif en vertu du Règlement sur la salubrité des aliments au Canada
Explication de l'exigence relative au PCP	Exigences réglementaires : Plan de contrôle préventif (PCP)
Élaboration d'un PCP	Guide sur l'élaboration d'un plan de contrôle préventif à l'intention des entreprises alimentaires canadiennes
Modèles de PCP	Modèles de plan de contrôle préventif pour les entreprises alimentaires canadiennes Modèles de plan de contrôle préventif pour les importateurs
Éléments du PCP	Réalisation d'une analyse des dangers Preuve de l'efficacité d'une mesure de contrôle Établissement des points de contrôle critiques et de leurs limites critiques Procédures de surveillance pour votre plan de contrôle préventif Procédures de mesures correctives pour votre plan de contrôle préventif Procédures de vérification pour votre plan de contrôle préventif Tenir des registres concernant votre plan de contrôle préventif

Traçabilité

RSAC Partie 5

- S'harmonise avec les normes internationales, comme le Codex
- Appuie les enquêtes sur la salubrité des aliments, y compris les rappels
- Vise à retracer un aliment une étape en amont et une étape en aval dans la chaîne d'approvisionnement
- S'applique à une plus vaste gamme d'entreprises alimentaires que la délivrance de licence et les contrôles préventifs
- **Ne s'applique pas** aux restaurants et aux entreprises similaires

Traçabilité

RSAC Partie 5

Deux parties :

1. Exigences relatives à la documentation

Un document peut être en copie papier OU en format électronique

– Comprend des informations telles que:

- la description de l'aliment (par exemple, le nom commun de l'aliment)
- qui vous l'a fourni (retraçage en amont)
- à qui vous l'avez fourni (retraçage en aval)

2. Exigences en matière d'étiquetage

– Une étiquette doit être **apposée** sur l'aliment, y être **attachée** ou **l'accompagner** lorsque vous le fournissez à une autre personne. Cette étiquette comprend des informations telles que le nom usuel de l'aliment et **identifiant unique** ou **code de lot** de l'aliment

Ressources : la traçabilité

Sujets	Orientation se trouvant sur le site Web de l'ACIA
Avez-vous besoin d'un système de traçabilité?	Outils interactifs sur la traçabilité
Page de renvoi sur la traçabilité des aliments	Traçabilité des aliments
Quelles sont les exigences en matière de traçabilité qui doivent être respectées?	Exigences réglementaires : Traçabilité
Vidéo sur la traçabilité	Exigences en matière de traçabilité en vertu du Règlement sur la salubrité des aliments au Canada
Questions et réponses supplémentaires sur la traçabilité	Questions et réponses : Traçabilité
Comment sélectionner un code de lot	Ce qu'il faut savoir pour établir un code de lot afin de satisfaire aux exigences en matière de traçabilité du Règlement sur la salubrité des aliments au Canada

Importation d'aliments

Les importateurs sont tenus :

- de détenir une licence SAC pour l'importation
- d'établir, de mettre en œuvre et de maintenir un PCP écrit (il y a certaines exceptions)
- de s'assurer que leur fournisseur étranger fabrique, prépare, entrepose, emballe et étiquette l'aliment dans les mêmes conditions que l'aliment préparé au Canada
- tenir à jour des procédures et des processus pour le traitement des plaintes et des rappels et les enquêtes connexes
- de tenir des registres de traçabilité clairs et complets, qui indiquent d'où provient l'aliment (le fournisseur) et à qui il a été vendu

Validation de la licence SAC pour l'importation

- L'ACIA valide automatiquement la licence SAC sur les transactions d'importation des produits suivants :
 - viande, poisson, produits laitiers, œufs, miel, produits de l'érable, fruits et légumes frais et transformés
- Pour éviter tout retard ou rejet à la frontière, une licence SAC valide doit être mentionnée sur la déclaration d'importation des aliments
- L'ACIA travaille à la mise en œuvre de ce processus pour le secteur des aliments manufacturés
 - Les titulaires d'une licence d'importation doivent revoir leur profil de licence pour s'assurer qu'il contient l'activité « Importation » et les produits alimentaires qu'ils importent
- Inscrivez-vous à nos services [d'avis par courriel](#) pour recevoir des mises à jour

Références utiles : [Validation de la licence](#)

[Ce qu'il faut savoir avant de présenter une demande de licence SAC](#)

Ressources : Importation d'aliments

Sujets	Orientation se trouvant sur le site Web de l'ACIA
Guide par étape sur l'importation d'aliments au Canada	Importation d'aliments au Canada Un guide par étapes
Exigences générales s'appliquant aux importateurs et aliments importés	Importation d'aliments au Canada Exigences générales
Moteur de recherche des exigences d'importation pour tous les produits réglementés	Système automatisé de référence à l'importation (SARI)
Exigences pour l'importation de denrées particulières au Canada	Exigences propres à l'importation de certaines denrées
Exigences relatives à l'importation d'aliments provenant de pays particuliers dotés de systèmes de salubrité des aliments reconnus par l'ACIA	Importation en provenance de pays particuliers
Soumettre des documents d'importation et poser des questions au sujet des exigences d'importation de denrées réglementées par l'ACIA	Centre national de service à l'importation (CNSI)
Exigences pour importateurs non-résidents qui souhaitent importer des aliments au Canada	Importateurs non résidents
Renseignements sur la manière de déclarer correctement un numéro de licence SAC sur les déclarations d'importation d'aliments.	Comment indiquer correctement un numéro de licence SAC dans les déclarations d'importation d'aliments
Une liste des messages de rejet possibles du numéro de licence SAC, la raison de ces messages et la façon dont ils peuvent être corrigés.	Validation de la licence d'importation de la salubrité des aliments au Canada
Guide à l'intention des importateurs qui ont besoin d'un PCP au titre du RSAC.	Guide pour les importateurs : préparer votre plan de contrôle préventif
Avis pour les importateurs et les courtiers de produits alimentaires	Avis d'importation d'aliments pour l'industrie

Exportation d'aliments

Les exportateurs sont tenus :

- de s'assurer que les **aliments exportés** sont fabriqués, transformés, traités, conservés, classifiés, emballés ou étiquetés par un titulaire d'une licence ou **importé par un titulaire de licence**
- de répondre aux exigences canadiennes et à celles du pays étranger
- pour les aliments qui ne répondent pas aux exigences canadiennes, d'avoir des documents écrits qui corroborent le fait que les exigences du pays étranger sont respectées et de s'assurer que les aliments sont clairement étiquetés « pour exportation »
- tenir des registres de traçabilité clairs et complets

L'ACIA fournit maintenant le Certificat de vente libre aux entreprises alimentaires titulaires d'une licence lorsqu'un certificat ou un document commercial est nécessaire pour l'exportation

- ❖ Si vous avez besoin d'une permission d'exportation de l'ACIA, vous devez posséder une licence et un plan de contrôle préventif écrit — même si l'aliment que vous exportez est normalement exempté de ces exigences.

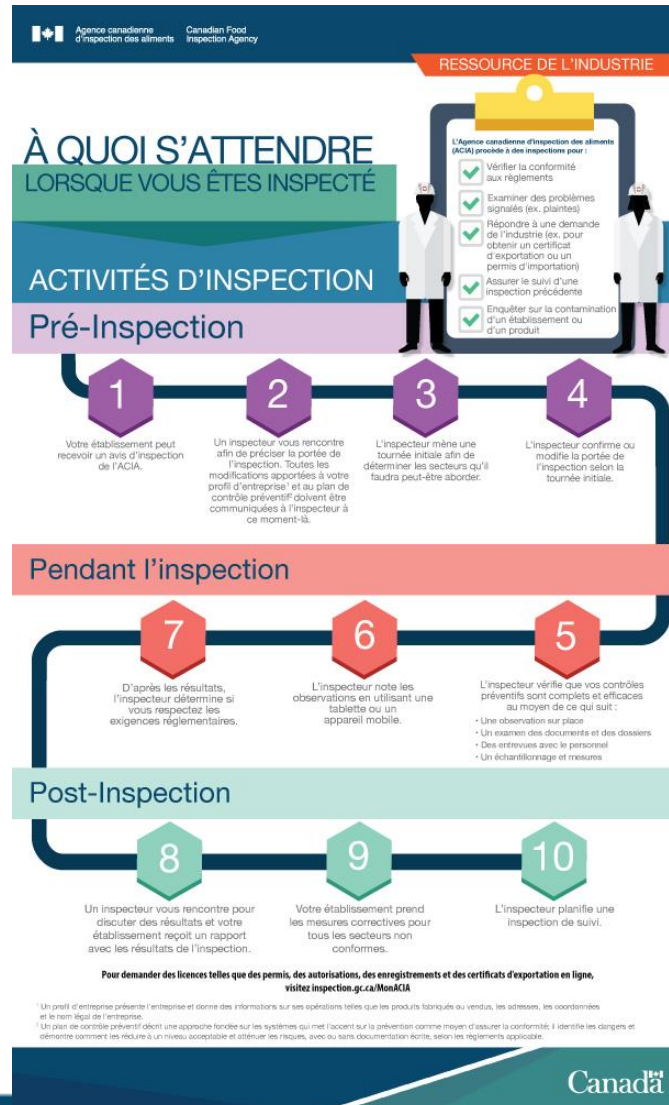
Ressources : Exportation d'aliments

Sujets	Orientation se trouvant sur le site Web de l'ACIA
Exigences générales s'appliquant aux exportateurs	Exportation d'aliments : Exigences générales
Guide pour l'exportation d'aliments à l'étranger	Exportation d'aliments : Un guide par étapes
Étapes à suivre pour exporter des aliments	Liste de vérification pour l'exportation d'aliments
Information sur les certificats d'exportation	Certificat d'exportation d'aliments
Information sur les exigences d'exportation des pays étrangers	Exigences d'exportation particulières aux produits alimentaires
Listes d'exportateurs admissibles à l'exportation d'aliments à l'étranger	Registres et listes pour l'exportation d'aliments
Avis de changements apportés aux exigences d'exportation vers les marchés étrangers	Avis d'exportation d'aliments
Information sur l'exportation d'aliments, y compris des guides et des politiques d'exportation	Exporter des aliments : politiques et directives

RSAC : Impact de la pandémie de COVID-19

- À partir du 15 juillet 2021, les entreprises alimentaires sont soumises à toutes les exigences du RSAC
- Cependant, [en raison de l'impact de la pandémie de COVID-19 sur les entreprises alimentaires](#), l'ACIA n'a pas donné la priorité aux activités de conformité au RSAC pour le secteur des aliments manufacturés
- **Le 1 novembre 2022**, l'ACIA mettra fin aux avis précédents liés aux activités de conformité dans le secteur des aliments manufacturés

Conformité à la réglementation



Référence utile :
[Politique sur la conformité et d'application de la loi](#)

Récapitulatif

- Utilisez les outils interactifs de l'ACIA pour déterminer si les exigences en matière de licence, de contrôles préventifs, de PCP et de traçabilité s'appliquent à votre entreprise
- Assurez-vous que vous répondez aux exigences qui s'appliquent au secteur des aliments manufacturés

Comment s'y prendre :

- ✓ Lisez le Règlement et les documents d'orientation
- ✓ Inscrivez-vous à Mon ACIA après avoir examiné les renseignements et les documents dont vous avez besoin pour l'inscription
- ✓ Examinez les renseignements sur la délivrance de licence, y compris la page [Ce qu'il faut savoir avant de présenter une demande de licence aux termes du Règlement sur la salubrité des aliments au Canada](#), et la demande de licence dans [Mon ACIA](#)
- ✓ Veillez à ce que votre PCP soit à jour en consultant les guides sur l'établissement d'un plan de contrôle préventif — pour les [importateurs](#) et les [entreprises canadiennes](#)

Directives du RSAC sur le site de l'ACIA

inspection.gc.ca

Services et renseignements

[Rappels et avis de sécurité](#)

Trouvez des rappels, des avis et des avis de sécurité.

[Importation d'aliments, de plantes ou d'animaux](#)

Permis, avis, soutien et services en ligne.

[Étiquetage des aliments](#)

Exigences d'étiquetage, allégations, comprendre les étiquettes, cadre législatif, avis à l'industrie et mises à jour.

[Licences pour aliments](#)

Présenter une demande de licence, échéancier, registre des licences.

[Protection des végétaux](#)

Phytoravageurs et espèces envahissantes, engrais, terre, grains et grandes cultures, semences, cannabis, forêts et horticulture.

[Variétés végétales](#)

Comment enregistrer une variété, variétés enregistrées et annulées, protection des obtentions végétales, végétaux à caractères nouveaux, variétés de pommes de terre.

[Produits biologiques](#)

Normes, allégations, échantillonnage, analyses, logos, étiquettes.

[Voyager avec des animaux de compagnie, des aliments ou des plantes](#)

Règles pour voyager avec un animal de compagnie ou rapporter des aliments ou des plantes au Canada.

[Exportation d'aliments, de plantes ou d'animaux](#)

Permis, certificats, documents d'orientation, avis et services en ligne.

[Salubrité alimentaire](#)

Industrie partir

[Inspection et application de la loi](#)

Orientation en matière d'inspection, enquêtes, mesures et données d'application de la loi, conformité.

[Santé des animaux](#)

Biosécurité, transport sans cruauté, bien-être des animaux, maladies et surveillance, aliments pour animaux, produits biologiques vétérinaires.

[Contrôles préventifs](#)

Règles et pratiques exemplaires pour les personnes, les biens et les processus.

[Trouver vos permis, licences et approbations](#)

Trouver l'information nécessaire pour

En demande

- [Faire un paiement](#)
- [Voyager avec des chiens](#)
- [Exigences en matière d'importation \(SARI\)](#)
- [Service en ligne Mon ACIA](#)
- [Lois et règlements](#)
- [Trousse d'outils pour les entreprises alimentaires](#)
- [Comment renouveler ou modifier une autorisation émise](#)
- [Information de l'ACIA sur la COVID-19](#)

Contactez-nous

- [Téléphone, courriel, adresses, formulaire de contact](#)

Trousse d'outil pour les entreprises alimentaires

Salubrité alimentaire pour l'industrie

Normes et lignes directrices, exigences réglementaires, traçabilité, emballage, enquête et intervention, bulletins d'enquête, signalement d'un problème.

Suivez : 

Services et renseignements

Trousse d'outils pour les entreprises

Découvrez comment la nouvelle réglementation s'applique à votre entreprise alimentaires et quelles mesures vous devez prendre.

Emballage des aliments

Comment s'assurer que les aliments demeurent salubres pendant l'emballage.

Processus sur la salubrité et des rappels d'aliments

Déclencheurs d'une enquête pouvant donner lieu à un rappel.

Traçabilité

Règles pour suivre le mouvement d'aliments dans la chaîne d'approvisionnement.

Normes et lignes directrices de :

Recommandations par type d'aliments, additifs, limites maximales de résidu

Bulletins d'enquête

Résultats de nos échantillonnages et analyses visant à détecter les risques de salubrité alimentaire.



Trousse d'outils pour les entreprises alimentaires

Ne laissez pas votre licence pour établissements alimentaires expirer

Le renouvellement est rapide et facile. Découvrez-le en consultant la page suivante : [Comment renouveler ou modifier une autorisation émise.](#)

Si votre entreprise est nouvelle en matière de réglementation fédérale sur les aliments, suivez ces étapes pour vous aider à comprendre les exigences du *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada* (RSAC), ainsi que d'autres exigences aux aliments.

Sur cette page

- [Aperçu](#)
Renseignements généraux sur le RSAC et d'autres lois fédérales qui peuvent s'appliquer à votre entreprise
- [Échéances](#)
Découvrez quand les exigences du RSAC s'appliquent à vous
- [Principales exigences](#)
Pour savoir si vous avez besoin d'une licence et si vous devez respecter les exigences en matière de contrôle préventif et de traçabilité
- [Exigences propres à certaines denrées](#)
Vous devrez peut-être satisfaire aux exigences pour des produits spécifiques
- [Renseignements à l'intention des importateurs et des exportateurs](#)
Assurez-vous que les aliments que vous importez ou exportez répondent aux exigences
- [Exigences relatives à l'emballage et à l'étiquetage](#)
Apprenez à respecter les exigences en matière d'étiquetage, d'emballage et de publicité
- [Inspection et application de la loi](#)
Préparez-vous à une inspection et apprenez comment nous appliquons les règlements
- [Autres ressources](#)



Assistant virtuel de l'ACIA



RSAC : demandes de renseignements et rester connecté

Vous avez des questions?

- Après avoir consulté les ressources Web, si vous avez une question immédiate sur les **licences**, composez le **1-800-442-2342** ou visitez le site [inspection.gc.ca/Mon ACIA](http://inspection.gc.ca/Mon%20ACIA)
- Pour toutes les autres demandes de renseignements, utilisez le formulaire [Contactez l'ACIA](#) qui se trouve sur notre site Web

Tenez-vous à jour

1. Inscrivez-vous pour recevoir des avis par courriel : [Services d'avis par courriel : libre-service](#)
2. Suivez l'ACIA sur Twitter, LinkedIn, Instagram, Facebook et YouTube
3. Abonnez-vous à notre infolettre : [ACIA Inspecter et Protéger](#)