

Loi sur la salubrité des aliments au Canada et changements  
proposés par les nouveaux règlements

# **INR DE PRODUITS ALIMENTAIRES À L'HEURE ACTUELLE ET À L'AVENIR**

## INR de produits alimentaires

### À l'heure actuelle

Dans le cadre du plan d'action du Conseil Canada-États-Unis de coopération en matière de réglementation, les États-Unis sont actuellement reconnus comme étant un pays qui offre le même système de salubrité des aliments qu'au Canada ainsi qu'un niveau de protection semblable. Par conséquent, les INR aux États-Unis devraient être autorisés à obtenir une licence en vertu des nouveaux règlements.

### À l'avenir

En vertu des nouveaux règlements portant sur la salubrité des aliments au Canada, l'ACIA propose de permettre aux importateurs qui n'ont pas un lieu fixe d'affaires au Canada d'obtenir une licence d'importation de l'ACIA, à condition qu'ils aient une adresse dans un pays reconnu formellement par le Canada comme étant un pays qui offre un système de sécurité des aliments qui fournit un niveau de protection semblable à celui prévu par la Loi sur la salubrité des aliments au Canada.

Les règlements proposés exigent que les produits alimentaires répondent aux exigences de sécurité et que toutes les activités afférentes soient conformes aux pratiques agricoles et de fabrication qui sont reconnues internationalement, y compris les bonnes pratiques agricoles (BPA), les bonnes pratiques de fabrication (BPF) et l'analyse des risques et maîtrise des points critiques (HACCP).

### Projet de règlement

#### Mesures de contrôle préventif principales :

- L'assainissement, la lutte antiparasitaire et les agents non alimentaires
- Les véhicules et le matériel
- Les conditions relatives aux établissements
- Le déchargement, le chargement et l'entreposage
- Les compétences (c.-à-d. du personnel)
- L'hygiène
- Les maladies contagieuses et les lésions
- Les enquêtes et les avis
- Les procédures de traitement des plaintes et les procédures concernant les rappels