

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

DÉLIVRANCE DE PERMIS À L'HEURE ACTUELLE ET À L'AVENIR

Délivrance de permis

À l'heure actuelle

Certains produits alimentaires exigent de détenir un permis. À l'heure actuelle, les entreprises détiennent des permis délivrés en vertu de la Loi sur les produits agricoles au Canada (LPAC), de la Loi sur l'inspection du poisson (LIP), de la Loi sur l'inspection des viandes (LIV). Ces permis demeurent en vigueur jusqu'à ce qu'ils viennent à échéance. À l'échéance, il faut faire une demande en vertu des nouveaux règlements de la LSAC. À l'heure actuelle, ce ne sont pas toutes les entreprises alimentaires qui ont besoin de permis.

Les services du Centre d'administration accordent les licences, permis, agréments, et les exemptions ministérielles

Permis requis pour : le fromage, le poisson et les fruits et légumes frais

Agréments des établissements : Produits laitiers, œufs frais et transformés, fruits et légumes frais, miel, produits de l'érable et produits transformés, transformation des viandes et volailles et du poisson

Exemptions ministérielles, des permissions de transport et des autorisations relatives aux produits de l'érable : Fruits et légumes frais, pommes de terre, pommes, produits transformés et produits de l'érable

Les établissements de viande sont agréés et tout exploitant d'un établissement agréé possède un permis. Les établissements de poisson sont agréés et les importateurs de poisson possèdent un permis. Pour certains entrepôts, les fruits et légumes frais demandent l'agrément volontaire. Les secteurs non agréés au fédéral ne font l'objet d'aucune exigence en matière de permis.

À l'avenir

En vertu du projet de règlement, les importateurs d'aliments et la préparation d'aliments dans un but d'exportation ou de commerce interprovincial, à certaines exceptions près, devraient obtenir un permis. Les demandes de permis sont nommées par nom d'entreprise et par secteur d'activité.

Les parties touchées par les règlements ont le choix de demander un ou plusieurs permis. Un seul permis pour toutes leurs opérations dans de multiples établissements, pour de multiples activités ou types d'aliments. Ou l'obtention de multiples licences, par établissement, par activité comme l'importation, l'exportation, etc. ou de multiples permis pour toutes les combinaisons uniques. Le permis proposé serait valide pendant deux ans; le coût du permis serait d'environ 250,00 \$. Le ministre peut refuser de délivrer le permis ou de le renouveler si le demandeur ne satisfait pas aux exigences, donne des renseignements faux ou trompeurs ou a des frais impayés.

Dépôt des demandes au moyen du compte Mon ACIA. Les entreprises qui détiennent déjà un permis en vertu de la LPAC, de la LIP ou de la LIV devront faire une demande de permis lorsque leurs permis actuels viendront à échéance.

Le permis de l'ACIA n'est plus requis pour les négociants de fruits et légumes, mais il faut adhérer à la DRC. Certification des exportations par procédé électronique.

Il est proposé que les importateurs non résidents (INR) ne possédant pas d'établissement commercial fixe au Canada n'aient pas à détenir un permis s'ils possèdent un établissement commercial fixe dans un état étranger dont le système de protection de la salubrité des aliments procure le même degré de protection que celui du Canada.

À l'heure actuelle, aucun permis ni agrément interprovinciaux ne sont exigés. Actuellement, les établissements doivent être agréés sur une base annuelle. La certification des exportations constitue un précédé manuel.

À l'heure actuelle, les INR n'ont pas d'établissement commercial fixe au Canada.

Proposed

La plupart des entreprises alimentaires seront tenues d'obtenir un permis pour effectuer ce qui suit :

- Importer des aliments
- Fabriquer, transformer, traiter, préserver, catégoriser, emballer ou étiqueter des aliments en vue de l'exportation ou de la vente interprovinciale
- Exporter des produits alimentaires nécessitant un certificat d'exportation, même s'il n'y a pas de préparation d'aliments
- Abattre des animaux destinés à la consommation dont la viande sera exportée ou vendue interprovincie
- Stocker et traiter un produit de viande dans son état d'importation en vue de l'inspection de l'ACIA