

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

# PLAN DE CONTRÔLE PRÉVENTIF À L'HEURE ACTUELLE ET À L'AVENIR

# Plan de contrôle préventif

## À l'heure actuelle

Un Plan de contrôle préventif (PCP) est un document écrit qui décrit la façon dont les exigences de salubrité des aliments et d'autres exigences réglementaires seront respectées. Les exigences en matière de contrôle préventif sont une combinaison de mesures de contrôle (y compris un PCP) qui, ensemble, fournissent une approche scientifique pour gérer les risques posés par les dangers et contribuent à assurer la conformité avec les autres exigences réglementaires.

Certains secteurs ont formulé des plans reposant sur les principes de l'Analyse des risques et maîtrise des points critiques (*Hazard Analysis Critical Control Point*, HACCP), qui comprennent un Programme d'amélioration de la salubrité des aliments (PASA) et un Programme de gestion de la qualité (PGQ) couverts en vertu du Règlement sur les produits laitiers, du Règlement sur les œufs, du Règlement sur les œufs transformés, du Règlement sur les produits transformés, du Règlement sur les fruits et légumes frais, du Règlement sur le miel, du règlement sur les produits de l'érable, du Règlement sur l'inspection des viandes et du Règlement sur l'inspection du poisson.

La réglementation actuelle exige que les produits de viande importés proviennent d'un pays ayant un système d'inspection approuvé par le ministre en vertu de la LIV. Cette exigence serait conservée dans le projet de règlement.

## À l'avenir

Le projet de règlement exigerait que les aliments soient conformes aux exigences de salubrité et que les activités soient menées conformément aux bonnes pratiques en matière d'agriculture et de fabrication (bonnes pratiques agricoles [*Good Agricultural Practices*, GAP], bonnes pratiques de fabrication et Analyse des risques et maîtrise des points critiques [HACCP]).

Tout titulaire de permis, pour cultiver et récolter des fruits et légumes frais, pour l'exportation ou pour la vente interprovinciale devra disposer d'un PCP écrit, sauf en cas d'exemption ou d'exception. Il est proposé que le PCP fasse l'objet de révisions annuelles.

### 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.