



Fiche d'information : Exportation d'aliments Règlement sur la salubrité des aliments au Canada

Aux termes du *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada* (RSAC), de nouvelles exigences en matière de salubrité des aliments s'appliquent aux entreprises qui conditionnent des aliments destinés à l'exportation.

Votre entreprise est-elle prête?

En tant qu'exportateur, les aliments que vous exportez doivent satisfaire aux exigences canadiennes ainsi qu'à celles du pays importateur avant que vous puissiez les exporter. Si le pays importateur n'a pas d'exigences, vous devez néanmoins vous conformer aux lois canadiennes applicables.

Exigences principales

1. Obtention d'une licence

Dans la plupart des cas, les exportateurs doivent s'assurer que :

- les aliments qu'ils exportent ont été fabriqués, transformés, traités, conservés, classifiés, emballés ou étiquetés par une entreprise détenant une licence pour ces types d'activité;
- si l'aliment est un produit de viande, l'animal pour alimentation humaine dont provient le produit de viande a été abattu par une entreprise qui détient une licence.

Puisque les exigences en matière de certificats d'importation varient d'un pays importateur à l'autre, veuillez vérifier la nécessité de détenir un certificat avant d'expédier des produits. De plus, les exportateurs ont besoin d'une licence pour demander un certificat ou un [Certificat de vente libre](#).

Déterminez si et quand vous avez besoin d'une licence au moyen de [notre outil interactif sur la délivrance de licences](#). Cela ne prend que cinq minutes.

2. Mesures de contrôle préventif

En tant qu'exportateur, vous êtes tenu d'assurer la salubrité des aliments en appliquant les principes suivants :



Connaissez vos aliments

- Assurez-vous que vos aliments répondent aux exigences applicables, notamment en matière de salubrité, de classification, de normes, d'étiquetage et de quantité nette.
- Vérifiez que le produit alimentaire que vous expédiez correspond bien aux renseignements indiqués sur le certificat d'exportation et sur les autres documents d'expédition.
- Conservez les coordonnées des personnes qui ont conditionné l'aliment et des personnes qui importent vos produits alimentaires.

Connaissez votre marché étranger

- Soyez au courant des exigences du pays importateur.
- Assurez-vous d'être en règle pour faire affaire sur les marchés en question et d'avoir obtenu de l'ACIA les services d'inspection ou de certification requis avant que vos produits alimentaires ne quittent le Canada.

De plus, vous pourriez être tenu d'assurer la salubrité des aliments comme suit :

Rédigez un plan de contrôle préventif (PCP) – Vérifiez périodiquement les éléments suivants et consignez-les par écrit :

- tous les certificats et documents d'expédition sont versés au dossier;
- les mesures de contrôle de la salubrité des aliments sont en place;
- des procédures ont été établies pour le traitement des plaintes et des rappels;
- vous avez effectué des vérifications prouvant que votre plan fonctionne comme prévu.

Le PCP démontre que, en tant qu'exportateur, vous comprenez les risques associés aux aliments que vous exportez. Il décrit les mesures de contrôle préventif qui s'appliquent aux aliments que vous exportez, ainsi que les mesures que vous prenez pour contrôler ces risques.

Le RSAC exige que les aliments destinés à l'exportation soient conditionnés par un détenteur de licence. Si vous devez obtenir un certificat d'exportation de l'ACIA, vous devez avoir une licence ainsi qu'un PCP écrit.

Déterminez si et quand vous devez mettre en place un plan de contrôle préventif (PCP) au moyen de notre [outil interactif sur le Plan de contrôle préventif](#). Cela ne prend que cinq minutes.



3. Traçabilité

Conformément au Règlement, vous devez conserver des registres clairs et lisibles qui permettent de retracer la source de vos aliments et les personnes à qui vous les avez fournis. La traçabilité peut réduire considérablement le temps nécessaire pour aviser les homologues étrangers lorsqu'un produit doit faire l'objet d'un rappel.

Déterminez quelles sont les exigences en matière de traçabilité qui vous concernent et quels sont les délais connexes au moyen de notre [outil interactif sur la traçabilité](#). Cela ne prend que cinq minutes.

Pourquoi est-ce important?

Le RSAC exige que les aliments exportés du Canada soient conditionnés selon des mesures de contrôle de la salubrité des aliments reconnue à l'échelle internationale, ce qui favorise l'accès aux marchés pour les exportations canadiennes.

Pour en [savoir plus](#), consultez le site www.inspection.gc.ca/alimentssalubres ainsi que les ressources qui s'y trouvent, notamment :

- Vidéo : [Préparez-vous à l'entrée en vigueur du Règlement sur la salubrité des aliments au Canada](#)
- Vidéo : [RSAC – Exportation d'aliments](#)
- Comprendre le RSAC : [Guide à l'intention des entreprises alimentaires](#)
- [Guide pour la préparation d'un plan de contrôle préventif – à l'intention des entreprises alimentaires canadiennes](#)
- Infographie : [Trois principes clés à l'intention des exportateurs](#)
- [Exportation d'aliments : Guide par étapes](#)
- Exporter aux États-Unis – [Programme de vérification des fournisseurs étrangers](#)
- [Pour commencer : Trousse à l'intention des entreprises alimentaires](#)