



## Cinq questions chaque importateur et exporta- teur canadien d'aliments devrait se poser

Étant donné l'entrée en vigueur, l'année prochaine, d'une nouvelle réglementation sur l'inspection des aliments, il est temps de vous demander si votre entreprise est prête.

La Loi sur la salubrité des aliments au Canada de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) devrait entrer en vigueur en 2015. Le programme de modernisation de l'agence vise à mettre en œuvre des pratiques uniformes pour tous les produits alimentaires – du café aux produits de boulangerie et aux préparations pour nourrissons – dont beaucoup ne faisaient pas l'objet d'un enregistrement et d'un permis de l'ACIA.

Les entreprises qui importent ou exportent des produits alimentaires, et celles qui préparent des produits alimentaires pour le commerce international ou interprovincial, peuvent donc s'attendre à une série de nouvelles exigences : permis fédéraux obligatoires, plan de contrôle préventif en matière de salubrité des aliments, plan de rappel, tenue de dossiers détaillés et un nouveau modèle d'inspection, entre autres.

Pour vous aider à vous préparer, nous avons rédigé cinq questions que vous devriez vous poser pour assurer la conformité de vos importations et de vos exportations de produits alimentaires, dès le début de l'année prochaine.

### 1 **Votre entreprise a-t-elle mis en place un plan de contrôle de la salubrité des aliments ?**

En vertu de la nouvelle réglementation de l'ACIA sur l'inspection des aliments, toutes les entreprises qui traitent des aliments et des produits alimentaires devront mettre en place un plan de contrôle préventif en matière de salubrité des aliments. Ce plan détaillé doit documenter par écrit tous les aspects des opérations de traitement des aliments, y compris les installations, le matériel, la formation des employés, l'assainissement et la lutte antiparasitaire, les transports, l'entreposage, et autres facteurs. Les entreprises devront également démontrer l'efficacité et l'extensibilité de leur plan avant sa mise en œuvre.

Livingston vous conseille d'avoir recours à l'expertise d'un partenaire expérimenté dans la salubrité et la manutention des aliments, qui vous aidera à rédiger un plan et à le mettre en œuvre.

### 2 **Comment votre entreprise compte-t-elle gérer les nouvelles exigences en matière de permis ?**

L'obtention d'un permis deviendra obligatoire en vertu de la Loi sur la salubrité des aliments au Canada. Les entreprises assujetties à la nouvelle réglementation devront s'inscrire et

demander des permis renouvelables tous les deux ans par l'intermédiaire d'un portail de l'ACIA. L'obtention d'un permis s'applique uniquement aux entités légales, et non pas aux établissements ou lieux individuels.

Les exigences applicables à chaque importateur seront différentes. Votre fournisseur de services de douane devrait pouvoir vous aider à déterminer la méthode la plus efficace pour gérer vos permis.

### 3 Avez-vous mis en place un plan de rappel et de traçabilité ?

La prévention est un élément important dans les initiatives de l'ACIA en matière de modernisation et de salubrité des aliments. Même les entreprises qui ne sont pas importatrices licenciées de produits alimentaires doivent avoir mis en place des méthodes pour suivre et localiser les produits. C'est à vous que reviendra l'obligation de montrer que vos documents contiennent les détails de tous les ingrédients des produits, et que vos livres et registres contiennent une piste de vérification complète de vos produits. L'ACIA pourrait vous demander de présenter ces documents dans un délai de 24 heures si elle détermine l'existence d'un danger alimentaire.

Votre fournisseur de services de douane peut vous aider à créer un plan. Une fois votre plan de rappel en place, Livingston vous conseille d'examiner divers scénarios pour vérifier si vous pouvez justifier tous vos produits en tout temps et suivre les ingrédients, les exportations, les importations et les ventes nationales.

### 4 Avez-vous évalué et documenté vos antécédents de conformité réglementaire ?

Les antécédents de conformité de votre entreprise seront un indice important pour prouver votre capacité à respecter toutes les nouvelles exigences de l'ACIA. Avec la collaboration de l'Agence des services frontaliers du Canada (ASFC), l'ACIA voudra s'assurer que tous les importateurs d'aliments exercent une diligence et un soin raisonnables dans la gestion de leurs affaires; l'ACIA effectuera des vérifications en fonction des risques pour vérifier si les entreprises exercent un degré de conformité approprié. Si vous avez déjà été vérifiés par l'ACIA ou cités pour non-conformité, il est indispensable de prendre les mesures correctrices indiquées et de documenter complètement vos processus.

Travaillez avec votre fournisseur de services de douane pour effectuer une vérification interne afin d'évaluer votre propre conformité et de vous assurer d'être prêts pour une vérification de l'ACIA, si nécessaire.

### 5 Exportez-vous régulièrement des produits alimentaires ?

En vertu de la nouvelle réglementation, l'ACIA exige que les exportations faisant l'objet des nouvelles normes respectent également les normes du pays d'importation – et les normes canadiennes pourraient être différentes de celles d'autres pays (par exemple, le Canada et les États-Unis imposent

2 Cinq questions que chaque importateur et exportateur canadien d'aliments devrait se poser



actuellement des normes différentes). L'ACIA évalue ses options, notamment l'apposition d'une étiquette ou d'un symbole qui indiquerait que les marchandises ne sont pas destinées à la vente au Canada, mais sont admissibles à l'exportation. Les exportateurs devront faire preuve de souplesse au cas où l'ACIA imposerait de nouvelles exigences.

Livingston vous conseille d'examiner dès maintenant vos processus d'exportation et de déterminer dans quelle mesure il vous sera facile de vous adapter à la nouvelle réglementation, tout en préservant votre conformité.

### Comprenez les coûts d'un manque de conformité

Dans le cadre de son programme de modernisation, l'ACIA introduira de nouvelles contraventions en fonction du degré de risque et de non-conformité, notamment des pénalités financières pouvant aller jusqu'à 25 000 \$ par infraction. Les entreprises devront s'assurer de bien comprendre leur degré de risque et leur exposition potentielle au Régime de sanctions administratives pécuniaires (RSAP).

### Travaillez avec les experts

Le temps est venu de commencer à planifier pour assurer la continuité de votre conformité à la réglementation de l'ACIA et le bon fonctionnement continu de votre chaîne d'approvisionnement. La Société internationale Livingston possède une longue expérience de travail avec l'ACIA et avec des importateurs d'aliments de toute taille. Nous pouvons vous aider à évaluer votre état de préparation et à commencer à mettre au point vos programmes de salubrité alimentaire et de rappel. Communiquez avec nous pour plus de détails.

Communiquez avec votre administrateur de clientèle chez Livingston

par courriel à [solutions@livingstonintl.com](mailto:solutions@livingstonintl.com)

ou par téléphone au 1-800-837-1063

Visitez [www.livingstonintl.com](http://www.livingstonintl.com)

**LIVINGSTON**

En toute confiance