



Foire aux questions sur le *Guide de salubrité des aliments*

Q1. Qu'est-ce que le *Guide de salubrité des aliments*?

Le *Guide de salubrité des aliments* est une publication qui fournit des lignes directrices de base à l'industrie alimentaire canadienne. L'utilisation de ce guide est volontaire.

Le Guide décrit comment concevoir, élaborer et mettre en œuvre des systèmes préventifs efficaces de contrôle de la salubrité des aliments. Il contribue à accroître la salubrité des aliments, à prévenir les maladies d'origine alimentaire, les blessures d'origine alimentaire et la détérioration des aliments.

Le Guide s'appuie sur le document intitulé *Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire*, adopté par la Commission du Codex Alimentarius en 2003. Il est cohérent avec les recommandations du Codex visant à améliorer la salubrité des aliments grâce à l'utilisation d'une approche systématique de prévention.

Le Guide complète le *Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments* de l'ACIA, qui présente de l'information sur les exigences en matière d'étiquetage et de publicité sur les aliments.

Q2. Pourquoi le *Guide de salubrité des aliments* a-t-il été élaboré?

Le *Guide de salubrité des aliments* a été rédigé pour appuyer les engagements du gouvernement du Canada pris dans le cadre du Plan d'action pour assurer la sécurité des produits alimentaires et de consommation (annoncé en décembre 2007). Il offre cet appui en fournissant des lignes directrices à l'industrie alimentaire afin d'aider les exploitants à élaborer un système préventif de contrôle de la salubrité.

Q3. Comment le *Guide de salubrité des aliments* a-t-il été élaboré?

L'ébauche du *Guide de salubrité des aliments* a été préparée par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) à la suite de consultations avec des experts en la matière en provenance du gouvernement fédéral, provincial et territorial, et d'intervenants de l'industrie.

Q4. À qui est destiné le *Guide de salubrité des aliments*?

Le *Guide de salubrité des aliments* peut s'appliquer à tous les exploitants alimentaires, notamment les importateurs, les fabricants, les établissements d'emballage, les distributeurs, les détaillants, les institutions et les services d'alimentation.

Il sera particulièrement utile aux exploitants de petites et moyennes entreprises et à ceux nouvellement établis dans le domaine de la production ou de la manipulation des aliments, qui n'ont pas mis au point leur propre système préventif de contrôle de la salubrité des aliments.

Q5. Que se passera-t-il si j'ai déjà mis en place un système préventif de contrôle de la salubrité des aliments?

Le *Guide de salubrité des aliments* est un outil de base. Il offre des lignes directrices sur la façon d'élaborer un système préventif de contrôle de la salubrité des aliments.

Si vous avez déjà mis en place un système préventif de contrôle de la salubrité des aliments qui rencontre ou dépasse les exigences en matière de salubrité alimentaire et d'étiquetage au Canada, il pourrait toutefois vous être utile en fournissant des renseignements complémentaires et pour la formation des nouveaux employés.

Q6. Est-il obligatoire de suivre les lignes directrices fournies dans le *Guide de salubrité des aliments*?

Non, le *Guide de salubrité des aliments* est un outil dont l'utilisation est volontaire.

Il aidera les exploitants alimentaires canadiens à élaborer un système préventif de contrôle de la salubrité alimentaire qui satisfait leurs besoins opérationnels. Par conséquent, cela les aidera à produire et importer des aliments sains.

Q7. En suivant les lignes directrices énoncées dans le *Guide de salubrité des aliments*, est-ce que j'aurai satisfait à toutes les exigences de la législation canadienne?

Le *Guide de salubrité des aliments* fournit des lignes directrices sur la conception d'un système préventif de contrôle de la salubrité des aliments. Il vous incombe de vérifier votre exploitation et de vous assurer que toutes les exigences réglementaires applicables ont été satisfaites.



Q8. Est-ce que le *Guide de salubrité des aliments* précise une approche à adopter pour mettre en place un système de contrôle de la salubrité des aliments?

Le *Guide de salubrité des aliments* est suffisamment souple pour que les exploitants alimentaires puissent employer diverses approches qui permettent d'atteindre les objectifs liés à la production d'aliments sains. Celles-ci comprennent l'Analyse des dangers et maîtrise des points critiques (HACCP) et les normes de l'Organisation internationale de normalisation (ISO).

Vous pouvez choisir le système qui vous convient le mieux, pourvu que sa mise en place permette la production d'aliments et d'ingrédients conformes aux exigences réglementaires canadiennes.

Q9. Est-ce que le *Guide de salubrité des aliments* a une incidence sur d'autres programmes du gouvernement fédéral, comme le Programme d'amélioration de la salubrité des aliments (PASA) ou le Programme de gestion de la qualité (PGQ)?

Le *Guide de salubrité des aliments* est harmonisé avec d'autres approches de salubrité alimentaire de l'ACIA (telles que le PASA et le PGQ), et n'a pas pour objet de remplacer ces programmes.

Les exploitants qui ont déjà instauré le PASA ou le PGQ ne seront pas touchés puisque ces programmes appliquent déjà les lignes directrices énoncées dans le *Guide*.