



*(Le français suit)*

**Re: New food regulations coming into force on January 15, 2019**

Dear importers, exporters, customs brokers and freight forwarders,

As you may know, the Government of Canada's new Safe Food for Canadians Regulations (SFCR) are coming into force on **January 15, 2019**.

**Important new requirements**

Canadian food businesses should act now to see if and when they will need a Safe Food for Canadians (SFC) licence under the new regulations in order to import or prepare food for export or to be sent across provincial and territorial borders. Businesses in the following sectors will need to get an licence and meet requirements related to preventive controls and traceability by January 15, 2019: meat, fish, dairy, egg and processed egg products, maple, honey, and processed fruit and vegetable products. While importers of fresh fruits and vegetables will need a licence and traceability in place by January 15, 2019, they will only need preventive controls or a written preventive control plan (PCP) as of January 15, 2020.

These businesses should apply now for an SFC licence through the Canadian Food Inspection Agency's (CFIA) online portal, My CFIA.

**For businesses not previously registered with the CFIA**

Businesses in other sectors that were not previously registered with the CFIA will have more time to meet requirements of the new regulations. This includes businesses conducting activities related to confectionary, snack foods, beverages, oils, dried herbs and spices, nuts and seeds, coffee and tea, processed grain-based foods such as baked goods, cereals and pasta, among others. These businesses will have up until July 2020 to get a licence and meet preventive control and traceability requirements. If their gross annual food sales are \$100,000 or less, they will not require a written PCP and will have until July 2021 to have preventive controls in place (such as sanitation and pest control). However, if businesses require an export certificate or a certificate of free sale, they will need to meet the new requirements immediately on January 15, 2019 to export their product.

Businesses can access the CFIA's interactive tools and timelines to see if they are impacted by the new rules. Food businesses can sign up in My CFIA by visiting [www.inspection.gc.ca/MyCFIA](http://www.inspection.gc.ca/MyCFIA) and consult the Before you sign up webpage to find out what documentation will be needed to create an account.



## For businesses that import food

The new regulations will apply to all imported food to ensure that it meets the same food safety outcomes and has been prepared with the same level of food safety controls as food prepared in Canada.

Under the new requirements, Canadian importers will need an SFC licence. As part of their licensing requirements and through their PCP, importers will need to:

- identify any food safety risks associated with the food they want to import and ensure there are control measures in place for them; and
- have sufficient information documented regarding the condition under which the food is manufactured, prepared, stored, packaged or labelled before it is imported.

Existing valid registrations or licences with the CFIA issued to importers before January 15, 2019 will remain in effect until their expiry date. Once expired, importers will be required to apply for an SFC licence in order to continue their import activity. This applies to the following registrations or licences issued under the authorities of the *Canada Agricultural Products Act*, the *Meat Inspection Act* or the *Fish Inspection Act*:

- Licence to operate a registered meat establishment
- Fish import licence
- Dairy establishment registration
- Quality Management Program for Importers fish licence
- Cheese import licence
- Honey establishment licence
- Processed products establishment registration
- Registered Produce Warehouse establishment registration
- Maple establishment registration

While an importer can hire a customs broker to help facilitate the import process, the importer will need to hold the SFC licence and maintain procedures for handling and investigating complaints and recalls for food they import. The new requirements also apply to food that is imported for the purpose of exporting at a later date.

A non-resident importer (NRI) may obtain a licence under the SFCR as long as their fixed place of business is located in a [country recognized by the CFIA](#) as having at least the same level of protection as that of Canada's for the commodity being imported. Foods imported by the NRI will also need to be sent directly to Canada from the recognized state where the NRI resides.



## Integrated Import Declaration

In addition to the regulatory changes listed above, there are upcoming changes to the way in which imports should be declared to the Canada Border Services Agency (CBSA).

As of **January 1, 2019**, those who declare imports electronically to the CBSA should have completed testing and be certified to transmit their import declarations through the Integrated Import Declaration. The updated process provides commercial importers/brokers with a single portal to submit all import information and documents required to meet federal government import regulations, and obtain an admissibility decision electronically.

To become certified, please contact the CBSA's Technical Commercial Client Unit:

Tel: 1-888-957-7224

Fax: 343-291-5482

Email: [TCCU-USTCC@cbsa-asfc.gc.ca](mailto:TCCU-USTCC@cbsa-asfc.gc.ca)

## For businesses that export food

New food safety requirements under the SFCR will require that foods exported generally meet Canadian requirements, which are based on internationally recognized food safety controls, as well as those of the importing country, prior to exporting. When there are no requirements in the foreign country, businesses will still need to comply with applicable Canadian law.

Under the new requirements, exporters will need to ensure that:

- the food they export has been manufactured, processed, treated, preserved, graded, packaged, or labelled by a business holding an SFC licence for any of these activities; and
- if the food is a meat product, the food animal from which the meat product is derived would have to be slaughtered by a business holding a licence.

If an export certificate is required from the CFIA, exporters will require a licence as of **January 15, 2019** as well as a written PCP. An exporter can choose to hire someone to help facilitate their export process, such as a customs broker; however, it is the exporter who needs the licence under the SFCR. In the event of an issue or recall, the CFIA will deal with the licence holder directly. In the SFCR, exporters are only required to have a licence if they request an export certificate. Meat traders, who would be considered exporters under the SFCR, will not be able to request export certificates at this time as the CFIA will only issue meat export certificates to the licensed operator of the establishment - that is to say, current registered domestic establishments. Therefore, meat traders are not required to have a licence to obtain a meat export certificate.



The new regulations will also provide the CFIA with broader authority to certify that Canadian food products were manufactured safely. Previously, some export markets have not been accessible for certain types of processed and manufactured foods because the CFIA did not have the authority to issue export certificates for certain products, including manufactured products such as cookies and potato chips. The CFIA will no longer be issuing the Manufacturer's Declaration Form (CFIA/ACIA 5280) for manufactured foods, and instead will be issuing the Certificate of Free Sale to licensed food businesses.

The United States has recently made it a requirement for all Canadian businesses that ship food to the U.S. to meet their new food safety standards. The SFCR will permit Canadian food businesses to acquire a licence that demonstrates that they meet the requirements under the U.S. Foreign Supplier Verification Program and continue trading with the U.S. Businesses not previously registered with the CFIA will not be required to have an SFC licence until July 2020; however, some may want to get one by **January 15, 2019** in order to meet U.S. requirements.

The CFIA will publish a list of all SFC-licensed food manufacturers to confirm that they are operating in good standing. To be considered in good standing under the SFCR, food businesses will need to have an acceptable [preventive control plan](#) and [traceability](#) records.

### **Cost of an SFC licence**

The CFIA has recently finished a consultation on the SFC licence fee and an amended Fees Notice has been [published](#). The licence will cost \$250 and cover a two year term. The fee covers the costs associated with the licence such as the processing and verification of the application.

Current fees for the registration of an establishment will be converted into establishment inspection fees. The monetary amount will remain the same. These fees will be in addition to the licence fee and will be payable upon the first inspection that occurs each year.

### **Graduated enforcement**

The CFIA recognizes that the SFCR will introduce a number of new requirements for food businesses. To facilitate the coming into force and further help businesses transition to the new regulations, the CFIA will take a graduated approach to enforcement based on the seriousness of the non-compliance, considering factors such as the potential or actual harm, the compliance history and the intent of the regulated party.

In cases where there is no immediate food safety concern and the business has demonstrated their intent to comply with the regulations but may not understand the requirements, the CFIA may for example; issue letters of non-compliance or corrective action requests. Where no SFC licence has been issued, the CFIA may direct the business to get their licence and, if applicable, to further develop or improve their PCP. A follow-up inspection may be conducted to verify that requirements are being met.



Where there is a risk to food safety or an apparent disregard for the new regulations (e.g. failing to get a licence or implement a PCP after being advised to do so), standard enforcement measures would be applied.

### **Tools and resources**

The CFIA has tools and plain-language resources available in the [Toolkit for businesses](#) to help businesses understand and prepare to meet the requirements – including multilingual fact sheets and guides to developing a [preventive control plan](#) with helpful templates and information on how and what to consider to be prepared for a smooth enrolment to My CFIA. Businesses can also use the CFIA's [guidance finder](#) to search for the latest SFCR technical and regulatory information. For more information, please visit [www.inspection.gc.ca/safefood](http://www.inspection.gc.ca/safefood).

If you have additional questions about the regulations, call 1-800-442-2342.

Sincerely,

Colleen Barnes  
Associate Vice-President, Policy and Programs  
Canadian Food Inspection Agency



## **Objet : Nouveau règlement sur les produits alimentaires dont l'entrée en vigueur est le 15 janvier 2019**

Chers importateurs, exportateurs, courtiers en douane et transitaires,

Comme vous le savez peut-être déjà, le nouveau [Règlement sur la salubrité des aliments au Canada](#) (RSAC) du gouvernement du Canada entrera en vigueur le **15 janvier 2019**.

### **Nouvelles exigences importantes**

Les entreprises canadiennes du secteur alimentaire devraient agir maintenant pour déterminer si et quand elles auront besoin d'une licence pour la salubrité des aliments au Canada (licence SAC) pour importer ou conditionner des aliments qui seront exportés ou expédiés au-delà des frontières provinciales ou territoriales. Les entreprises des secteurs suivants seront dans l'obligation d'obtenir une licence et de répondre aux exigences concernant les contrôles préventifs et la traçabilité d'ici le 15 janvier 2019 : viande, poisson, produits laitiers, œufs et produits d'œufs transformés, produits de l'érable, miel et produits de fruits et légumes transformés. Même si les importateurs de fruits et de légumes frais devront posséder une licence et prendre des mesures de traçabilité à partir du 15 janvier 2019, ils auront uniquement besoin de contrôles préventifs ou d'un plan de contrôle préventif (PCP) écrit à partir du 15 janvier 2020.

Ces entreprises doivent présenter une demande de licence SAC dès maintenant dans le portail en ligne de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), [Mon ACIA](#).

### **Pour les entreprises qui n'étaient pas enregistrées auprès de l'ACIA**

Les entreprises d'autres secteurs qui n'étaient pas encore enregistrées auprès de l'ACIA disposeront de plus de temps pour se conformer aux exigences conformément au nouveau Règlement. Les entreprises visées par le nouveau Règlement comprennent celles exerçant des activités liées aux confiseries, aux grignotines, aux boissons, aux huiles, aux herbes séchées et épices, aux noix et graines, au café et au thé, aux aliments transformés à base de grains comme les produits de boulangerie, aux céréales et aux pâtes, entre autres. Ces entreprises auront jusqu'en juillet 2020 pour obtenir leur licence et pour répondre aux exigences en matière de contrôle préventif et de traçabilité. Si leurs ventes brutes de produits alimentaires sont de 100 000 \$ ou moins, elles ne seront pas tenues d'avoir un PCP écrit et auront jusqu'en juillet 2021 pour mettre en place des contrôles préventifs (comme l'assainissement et le



contrôle des parasites). Cependant, si les entreprises exigent un certificat d'exportation ou un certificat de vente libre, elles devront se conformer immédiatement aux nouvelles exigences le 15 janvier 2019 pour exporter leur produit.

Les entreprises peuvent accéder aux [outils interactifs et aux calendriers](#) pour découvrir comment et quand ces nouvelles exigences s'appliqueront à leur entreprise. Les entreprises du secteur alimentaire devraient également s'inscrire à Mon ACIA en consultant le [www.inspection.gc.ca/MonACIA](http://www.inspection.gc.ca/MonACIA). Consultez la page [Avant de vous inscrire sur Mon ACIA](#) pour découvrir quels renseignements sont nécessaires pour votre inscription.

### **Pour les entreprises importatrices de produits alimentaires**

Le nouveau règlement s'appliquera à tous les produits alimentaires importés pour s'assurer qu'ils présentent les mêmes résultats en matière de salubrité des aliments et qu'ils ont été préparés avec le même niveau de contrôle relatif à la salubrité que les aliments préparés au Canada.

En vertu des nouvelles exigences, les importateurs devront posséder une licence SAC. Selon les exigences de délivrance de licence, les importateurs Canadiens devront, par l'intermédiaire de leur plan de contrôle préventif :

- déterminer les risques pour la salubrité alimentaire associés aux aliments qu'ils veulent importer et s'assurer qu'ils ont mis en place des mesures de contrôle pour les gérer;
- avoir suffisamment de renseignements détaillés concernant les conditions de fabrication, de conditionnement, d'entreposage, d'emballage et d'étiquetage des aliments avant leur arrivée au Canada.

Les enregistrements ou licences présentement valides émis par l'ACIA aux importateurs avant le 15 janvier 2019 demeureront en règle jusqu'à leur date d'expiration. Une fois qu'un permis est expiré, les importateurs devront présenter une demande de licence SAC afin de continuer leurs activités d'importation. Ceci s'applique aux enregistrements ou licences suivants émis en vertu des dispositions de la *Loi sur les produits agricoles au Canada*, la *Loi sur l'inspection des viandes* ou la *Loi sur l'inspection du poisson* :

- Licence pour exploiter un établissement de traitement des viandes enregistré
- Licence d'importation de poisson
- Enregistrement d'établissement de produits laitiers
- Licence pour poissons du Programme de gestion de la qualité des importateurs
- Licence d'importation de fromage
- Licence d'établissement de production de miel
- Enregistrement d'établissement de produits transformés
- Enregistrement d'établissements d'entrepôts agréés de produits
- Enregistrement d'établissement de produits de l'érable



Même si un importateur peut engager un courtier pour faciliter le processus d'importation, l'importateur devra posséder une licence SAC et maintenir des procédures pour la manutention et pour enquêter sur les plaintes et les rappels pour les aliments qu'ils importent. Les nouvelles exigences s'appliquent également aux aliments qui sont importés à des fins d'exportation à une date ultérieure.

Un importateur non-résident (INR) peut obtenir une licence SAC à la condition que son lieu d'affaires fixe soit situé dans un pays reconnu par l'ACIA comme ayant le même niveau de protection que celui du Canada pour le produit importé. Les produits alimentaires importés par l'INR devront également être envoyés directement au Canada lorsqu'ils quittent le pays reconnu où l'INR réside.

### **Déclaration intégrée des importations**

En plus des modifications apportées au règlement énuméré plus haut, des changements sont prévus dans la façon dont les importations devraient être déclarées à l'Agence des services frontaliers du Canada (ASFC).

À partir du **1<sup>er</sup> janvier 2019**, ceux qui déclarent des importations par voie numérique à l'ASFC doivent avoir complété des tests et être certifiés pour transmettre leurs déclarations d'importations par l'entremise de la déclaration intégrée des importations. Le processus mis à jour fournit aux importateurs commerciaux et aux courtiers un guichet unique leur permettant de soumettre tous les renseignements relatifs à l'importation et les documents requis pour se conformer aux exigences en matière de réglementation du gouvernement fédéral pour les importations ainsi que pour obtenir une décision d'admissibilité par voie électronique.

Pour obtenir la certification, veuillez communiquer avec l'Unité des services techniques aux clients commerciaux de l'ASFC :

Tél. : 1-888-957-7224

Fax : 343-291-5482

Courriel : [TCCU-USTCC@cbsa-asfc.gc.ca](mailto:TCCU-USTCC@cbsa-asfc.gc.ca)

### **Pour les entreprises exportatrices d'aliments**

Les nouvelles obligations en matière de salubrité des aliments assujettis au RSAC exigeront que les aliments exportés généralement répondent aux exigences canadiennes, qui sont basées sur des contrôles de salubrité alimentaire reconnus internationalement, ainsi que sur ceux du pays importateur, avant l'exportation. Lorsqu'aucune exigence n'existe dans le pays étranger, les entreprises doivent tout de même se conformer aux lois canadiennes applicables.





Selon les nouvelles exigences, les exportateurs doivent s'assurer que :

- les aliments qu'ils exportent ont été fabriqués, transformés, traités, conservés, classés, emballés ou étiquetés par une entreprise possédant une licence SAC pour l'une de ces activités;
- si l'aliment est un produit de viande, l'animal pour alimentation humaine d'où provient le produit de viande doit avoir été abattu par un établissement possédant une licence.

Si un certificat d'exportation est nécessaire par l'ACIA, les exportateurs devront posséder une licence à partir du **15 janvier 2019**, ainsi qu'un PCP par écrit. Un exportateur peut choisir d'embaucher une personne, comme un courtier en douane, pour l'aider dans ses démarches d'exportation; cependant, c'est l'exportateur qui doit détenir la licence. Dans le cas d'un problème ou d'un rappel, l'ACIA négociera directement avec le titulaire de la licence. Au titre du RSAC, les exportateurs doivent détenir une licence uniquement s'ils demandent un certificat d'exportation. Les négociants en viande, qui seraient considérés comme des exportateurs en vertu du RSAC, ne seraient pas en mesure de demander un certificat d'exportation à ce moment, puisque l'ACIA ne délivre des certificats d'exportation de viande qu'à l'exploitant autorisé de l'établissement, c'est-à-dire, l'établissement canadien actuellement agréé. Par conséquent, les négociants en viande ne sont pas tenus d'avoir une licence pour obtenir un certificat d'exportation de viande.

La nouvelle réglementation fournira également à l'ACIA une autorité plus large pour certifier que les produits alimentaires canadiens ont été préparés de façon sécuritaire. Auparavant, nombre de marchés d'exportation étaient inaccessibles pour certains types d'aliments traités ou transformés parce que l'ACIA n'avait pas l'autorité pour émettre des certificats d'exportation pour certains produits, y compris des produits transformés comme des biscuits ou des croustilles. L'ACIA n'émettra plus le Formulaire de déclaration (CFIA/ACIA 5280) du fabricant touchant les exportations de produits alimentaires; ce dernier sera remplacé par le Certificat de vente libre aux entreprises de produits alimentaires ayant une licence.

Les États-Unis exigent depuis peu que toutes les entreprises canadiennes qui expédient des aliments aux États-Unis respectent les nouvelles normes américaines en matière de salubrité des aliments. Le RSAC permettra aux entreprises alimentaires canadiennes d'obtenir une licence qui démontre qu'elles respectent les exigences établies dans le programme de vérification des fournisseurs étrangers (Foreign Supplier Verification Program) des États-Unis et de poursuivre le commerce avec les États-Unis. Les entreprises qui n'étaient pas précédemment enregistrées auprès de l'ACIA ne seront pas tenues d'avoir une licence SAC avant juillet 2020, cependant, certaines pourraient souhaiter en obtenir une d'ici le **15 janvier 2019** afin de répondre aux exigences des États-Unis.



L'ACIA publiera une liste de tous les fabricants d'aliments détenant une licence SAC pour assurer qu'ils exercent leurs activités dans le respect des règles. Pour être considérées comme étant en règle selon le RSAC, les entreprises alimentaires devront posséder un [plan de contrôle préventif](#) et des [registres de traçabilité](#).

### **Le coût d'une licence SAC**

L'ACIA a récemment terminé une consultation sur les prix pour la licence SAC et un avis de modifications des frais a été [publié](#). La licence coûtera 250 \$ et couvrira une période de deux ans. Les frais couvrent les coûts associés à la licence comme le traitement et la vérification de la demande.

Les droits actuels pour l'inscription d'un établissement seront convertis en frais d'inspection d'établissement. Le montant d'argent demeurera le même. Ces droits seront ajoutés à ceux de la licence et seront payables au moment de la première inspection de chaque année.

### **Mise en œuvre graduelle**

L'ACIA reconnaît que le RSAC introduira un certain nombre de nouvelles exigences pour les entreprises alimentaires. Pour faciliter l'entrée en vigueur du nouveau Règlement et aider davantage les entreprises pendant la transition, l'ACIA prendra une approche progressive en matière d'application de la loi en fonction de la gravité de la non-conformité, en tenant compte de facteurs comme le préjudice potentiel ou réel, ainsi que les antécédents de conformité de la partie réglementée et ses intentions.

Dans les cas où il n'y a pas de problème immédiat de salubrité alimentaire et où l'entreprise a démontré son intention de se conformer au Règlement, mais ne comprend pas les exigences, l'ACIA pourrait, par exemple : envoyer des lettres de non-conformité ou des demandes de mesures correctives. Si aucune licence SAC n'a été délivrée, l'ACIA peut ordonner à l'entreprise de l'obtenir et, le cas échéant, de développer ou d'améliorer son PCP. Une inspection de suivi peut être effectuée pour vérifier que ces exigences sont respectées.

Lorsqu'il existe un risque pour la sécurité alimentaire ou un mépris des nouvelles réglementations (par exemple, le fait de ne pas obtenir une licence ou de mettre en œuvre un PCP après en avoir été avisé), des mesures d'application de la loi conventionnelles seraient appliquées.

### **Outils et ressources**

L'ACIA possède des outils et des ressources en langage simple qui sont offerts dans la [Trousse à l'intention des entreprises](#) pour les aider à comprendre et à se préparer à répondre à ces exigences. Ces éléments comprennent des fiches de renseignements multilingues et des guides pour élaborer un [plan de contrôle préventif](#) avec des modèles utiles et des renseignements sur



le moyen de se préparer à une inscription en douceur à Mon ACIA. Les entreprises peuvent également utiliser [le guide d'orientation](#) pour chercher les renseignements techniques et relatifs aux règlements du RSAC les plus à jour. Pour des renseignements additionnels, consultez [www.inspection.gc.ca/alimentssalubres](http://www.inspection.gc.ca/alimentssalubres).

Pour plus de renseignements sur le Règlement, appelez le 1-800-442-2342.

Sincères salutations,

Colleen Barnes  
Vice-présidente associée, Politiques et programmes  
Agence canadienne d'inspection des aliments