

(Le français suit)

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

Dear growers and harvesters of fresh fruit and vegetables,

As you may know, the Government of Canada's new [Safe Food for Canadians Regulations](#) (SFCR) are coming into force on **January 15, 2019**. The SFCR replace 14 sets of existing regulations and apply to businesses that import or prepare food for export or to be sent across provincial or territorial boundaries.

Some SFCR requirements will have to be met immediately upon coming into force, while other requirements will be phased in over a period of 12-30 months based on food commodity, type of activity and business size.

The Canadian Food Inspection Agency (CFIA) has developed a detailed [timeline](#) which is available on our website that outlines which requirements apply and when, depending on the specific activity conducted. Growers and harvesters are strongly encouraged to consult this timeline in order to determine if and when they will need to meet licensing, preventive controls, preventive control plan and traceability requirements.

The following outlines the various requirements that might apply to growers and harvesters of fresh fruit and vegetables.

Licensing

The regulations will require that some food businesses have a licence if they prepare food to be sent across provincial or territorial boundaries, import or export.

It is important to note that fresh fruit and vegetable (FFV) businesses whose sole activities are growing or harvesting are not required to obtain a Safe Food for Canadians (SFC) licence.

However, activities such as packaging, labelling and/or exporting fresh fruit and vegetables may require a SFC licence. You should review our guidance entitled [Food business activities that require a licence under the SFCR](#) and use the [Licensing interactive tool](#) to determine if any of the additional activities you conduct would require a SFC licence. If required, the coming into force date for the SFC licence is **January 15, 2019**.

The first step to obtaining a licence is to sign up for [My CFIA](#). The CFIA has a video to help business owners [apply for a licence](#) and tips to ensure a [smooth SFC licence application](#). The licence costs \$250 and is valid for two years. Payment and issuance will occur on January 15, 2019 when the SFCR come into force.

If a FFV business has a valid registration under Part X of the Fresh Fruit and Vegetable Regulations that expires **after January 15, 2019**, it will remain valid under the SFCR, if it contains a statement indicating that it is considered a licence under the Safe Food for Canadians Act.

Preventive control requirements

The preventive control requirements will apply to persons who grow or harvest fresh fruits or vegetables for interprovincial trade or export. Growers and harvesters of fresh fruits or vegetables whose gross annual food sales are more than \$100,000 will be required to have a written preventive control plan (PCP).

The PCP requirements, if applicable, and the preventive control requirements will come into force only on **January 15, 2020**. However, if you export products and require an export certificate from CFIA, FFV businesses will need to comply with these preventive control requirements before the export certificate can be issued.

Many FFV businesses in Canada have implemented voluntary food safety programs, such as CanadaGAP, which was recently recognized by the CFIA's Food Safety Recognition Program. Using CanadaGAP will position FFV businesses well by showing compliance with the preventive control and PCP requirements of the SFCR. However, you should review your CanadaGAP approved plan to make sure that all the PCP requirements, including those related to labelling and grades, are being met.

More information on [preventive controls](#) and [preventive control plans](#) is available on the CFIA website.

Traceability

The traceability requirements in the Safe Food for Canadians Regulations are based on the international standard established by Codex Alimentarius.

Persons who grow or harvest fresh fruits or vegetables for interprovincial trade or export will be required to prepare and keep traceability records and make sure that a label is applied, attached, or accompanies the fresh fruits or vegetables they provide to their customers.

Refer to the document entitled [Regulatory requirements: Traceability](#) and the [Traceability interactive tool](#) for an explanation of the traceability requirements.

In general, the coming into force date of the traceability requirements for persons who grow or harvest fresh fruits or vegetables is **January 15, 2020**.

Dispute Resolution Corporation (DRC)

Produce licences issued under the Licensing and Arbitration Regulations will not be carried over under the SFCR. Instead, a membership with the Fruit and Vegetable Dispute Resolution Corporation (DRC) will be required. The purpose of a DRC membership is to promote fair and ethical trading practices by minimizing trade irritants and facilitating effective trade dispute resolution.

Some members of the produce sector will be required to obtain both a membership with the Dispute Resolution Corporation (DRC) as well as a SFC licence.

Refer to the document entitled [Regulatory requirements: Fresh fruits or vegetables](#) for information on the requirement for DRC membership.

Creating a level-playing field between domestically grown and imported fresh fruits or vegetables.

The SFCR will hold imported fresh fruits and vegetables to the same high food safety standards as domestically grown produce, thereby levelling the playing field for Canadian farmers. Importers of fresh fruits and vegetables will need a licence and traceability in place by January 15, 2019; preventive controls and, if applicable, a written PCP on January 15, 2020.

Approach to enforcing the new regulations

The CFIA recognizes that the SFCR introduce a number of new requirements for food businesses.

To balance the need to protect Canada's food safety system while supporting food businesses in their efforts to comply with the new regulations, the CFIA's enforcement approach emphasizes working with businesses to help them understand the new requirements.

Enforcement actions, where applicable, are proportionate to the food safety risk and the seriousness of the non-compliance. Factors such as potential or actual harm, compliance history and intent are being taken into consideration.

Further 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.

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

(English precedes)

Objet : Nouveau règlement sur les aliments entrant en vigueur le 15 janvier 2019

Chers producteurs et récolteurs de fruits et de légumes frais,

Comme vous le savez peut-être, le nouveau [Règlement sur la salubrité des aliments au Canada](#) (RSAC) du gouvernement du Canada entre en vigueur le **15 janvier 2019**. Le RSAC remplace 14 règlements existants et s'applique aux entreprises qui importent ou préparent des aliments en vue de les exporter ou de les transporter par-delà les frontières provinciales ou territoriales.

Certaines exigences du RSAC devront être respectées immédiatement après la mise en vigueur, tandis que d'autres seront instaurées progressivement sur une période de 12 à 30 mois en fonction du produit alimentaire, du type d'activité et de la taille de l'entreprise.

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) a élaboré des [échéances](#) détaillées qui sont accessibles sur notre site Web et décrivent les exigences qui s'appliquent et leur date d'application, selon l'activité en particulier qui est réalisée. Les producteurs et récolteurs sont vivement encouragés à consulter ces échéances pour déterminer si et quand ils devront répondre aux exigences en matière de licence, de contrôles préventifs, de plan de contrôle préventif et de traçabilité.

Voici les diverses exigences qui pourraient s'appliquer aux producteurs et aux récolteurs de fruits et de légumes frais.

Licence

Le règlement exigera que certaines entreprises du secteur alimentaire aient une licence s'ils préparent des aliments destinés à être transportés par-delà les frontières provinciales ou territoriales, ou encore à être importés ou exportés.

Il est important de noter que les entreprises de fruits et légumes frais (FLF) dont la seule activité est la production ou la récolte ne sont pas tenues d'obtenir une licence pour la salubrité des aliments au Canada (SAC).

Cependant, les activités comme l'emballage, l'étiquetage ou l'exportation de fruits et de légumes frais peuvent nécessiter une licence pour la SAC. Vous devriez passer en revue notre document d'orientation intitulé [Activités du secteur alimentaire qui nécessiteraient une licence en vertu du Règlement sur la salubrité des aliments au Canada](#) et utiliser l'[outil interactif sur les licences](#) pour déterminer si l'une des activités supplémentaires que vous menez exigerait une licence pour la SAC. La date d'entrée en vigueur de la licence pour la SAC, si celle-ci est nécessaire, est le **15 janvier 2019**.

La première étape à franchir pour obtenir une licence est de s'inscrire à [Mon ACIA](#). L'ACIA a une vidéo pour aider les propriétaires d'entreprise à [demander une licence](#). Elle offre aussi des conseils pour [faciliter la demande de licence pour la SAC](#). La licence coûte 250 \$ et est

valide pendant deux ans. Le paiement et la délivrance auront lieu le 15 janvier 2019, lorsque le RSAC entrera en vigueur.

Si une entreprise de FLF possède un enregistrement valide en vertu de la partie X du *Règlement sur les fruits et les légumes frais* et que cet enregistrement expire **après le 15 janvier 2019**, celui-ci demeurera valide en vertu du RSAC s'il comporte un énoncé indiquant qu'il est considéré comme une licence en vertu de la *Loi sur la salubrité des aliments au Canada*.

Exigences de contrôle préventif

Les exigences de contrôle préventif s'appliqueront aux personnes qui produisent ou récoltent des fruits ou des légumes frais aux fins du commerce interprovincial ou de l'exportation. Les producteurs et les récolteurs de fruits ou de légumes frais dont les ventes annuelles brutes d'aliments sont supérieures à 100 000 \$ devront disposer d'un plan de contrôle préventif (PCP).

Les exigences propres au PCP, s'il y a lieu, et les exigences de contrôle préventif n'entreront en vigueur que le **15 janvier 2020**. Toutefois, si elles exportent des produits et ont besoin d'un certificat d'exportation de l'ACIA, les entreprises de FLF devront se conformer à ces exigences de contrôle préventif avant que le certificat d'exportation ne puisse être délivré.

Bon nombre d'entreprises de FLF au Canada ont mis en œuvre des programmes volontaires de salubrité des aliments, comme CanadaGAP, qui a été reconnu récemment dans le cadre du Programme de reconnaissance de la salubrité des aliments de l'ACIA. L'utilisation de CanadaGAP positionnera avantageusement les entreprises de FLF en démontrant la conformité avec les exigences de contrôle préventif et de PCP prévues dans le RSAC. Vous devriez toutefois examiner votre plan approuvé par CanadaGAP pour vous assurer que toutes les exigences de PCP, dont celles liées à l'étiquetage et aux catégories, sont respectées.

D'autres renseignements sur les [contrôles préventifs](#) et les [plans de contrôle préventif](#) sont offerts sur le site Web de l'ACIA.

Traçabilité

Les exigences de traçabilité prévues dans le *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada* sont fondées sur la norme internationale établie par Codex Alimentarius.

Les personnes qui produisent ou récoltent des fruits ou des légumes frais aux fins du commerce interprovincial ou de l'exportation devront préparer et tenir des dossiers de traçabilité et s'assurer qu'une étiquette est appliquée aux fruits ou aux légumes frais qu'ils fournissent à leurs clients, ou encore qu'elle y est jointe ou qu'elle les accompagne.

Consultez le document intitulé [Exigences réglementaires : Traçabilité](#) et l'[outil interactif sur la traçabilité](#) pour obtenir une explication des exigences de traçabilité.

En règle générale, la date d'entrée en vigueur des exigences de traçabilité pour les personnes qui produisent ou récoltent des fruits ou des légumes frais est le **15 janvier 2020**.

Corporation de règlement des différends (CRD)

Les licences de fruits et légumes qui sont délivrées en vertu du *Règlement sur la délivrance de permis et l'arbitrage* ne seront pas transférées en vertu du RSAC. Il faudra plutôt devenir membre de la Corporation de règlement des différends dans les fruits et légumes (CRD). L'adhésion à la CRD vise à promouvoir des pratiques commerciales équitables et éthiques en réduisant au minimum les irritants commerciaux et en facilitant une résolution efficace des différends commerciaux.

Certains membres du secteur des fruits et légumes devront obtenir à la fois une adhésion à la Corporation de règlement des différends (CRD) et une licence pour la SAC.

Consultez le document intitulé [Exigences réglementaires : Fruits ou légumes frais](#) pour obtenir des renseignements sur l'exigence d'adhésion au CRD.

Uniformiser les règles du jeu entre les fruits ou les légumes frais qui sont produits au pays et ceux qui sont importés.

Le RSAC appliquera aux fruits et aux légumes frais importés les mêmes normes rigoureuses de salubrité des aliments que celles des fruits et légumes produits au pays, uniformisant ainsi les règles du jeu pour les agriculteurs canadiens. Les importateurs de fruits et de légumes frais devront avoir obtenu une licence et répondu aux exigences de traçabilité d'ici le 15 janvier 2019; disposer de contrôles préventifs et, s'il y a lieu, d'un PCP écrit le 15 janvier 2020.

Approche d'application du nouveau règlement

L'ACIA reconnaît que le RSAC instaure un certain nombre de nouvelles exigences pour les entreprises alimentaires.

Afin de trouver un équilibre entre la nécessité de protéger le système de salubrité des aliments du Canada et le fait d'aider les entreprises alimentaires à se conformer au nouveau règlement, l'approche d'application adoptée par l'ACIA vise à collaborer avec les entreprises pour les aider à comprendre les nouvelles exigences.

Les mesures d'application, s'il y a lieu, sont proportionnelles au risque pour la salubrité des aliments et à la gravité de la non-conformité. Des facteurs comme les dommages potentiels ou réels, les antécédents de conformité et l'intention sont pris en compte.

Autres outils et ressources

L'ACIA dispose d'outils et de ressources en langage clair et simple dans la [Trousse à l'intention des entreprises alimentaires](#) en vue d'aider les entreprises à comprendre les exigences et à être prêtes à les respecter – y compris des fiches de renseignements multilingues et des guides pour élaborer [plan de contrôle préventif](#), s'accompagnant de modèles utiles et de renseignements sur la façon d'être prêt pour une inscription sans problème à Mon ACIA et des éléments à prendre en considération à cet égard. Les entreprises peuvent aussi utiliser le [guide d'orientation](#) de l'ACIA pour chercher les renseignements techniques et réglementaires les plus récents concernant le RSAC. Pour en savoir plus, veuillez consulter la page www.inspection.gc.ca/salubritedesaliments.

Si vous avez d'autres questions au sujet du règlement, composez le 1-800-442-2342.

Veuillez agréer mes salutations distinguées.

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