



Programme de reconnaissance de la salubrité des aliments

Le programme de reconnaissance de la salubrité des aliments (PRSA) est un processus de reconnaissance dirigé par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) avec la participation des ministères fédéraux, provinciaux et territoriaux (FPT). Le processus évalue la validité technique et l'efficacité administrative des **systemes de salubrité des aliments à la ferme et en aval de celle-ci**, qui sont élaborés et mis en œuvre par les organisations industrielles nationales.

Le cadre du PRSA assure une supervision gouvernementale adéquate pour maintenir la confiance dans la mise en œuvre du programme de salubrité des aliments par les associations nationales. Cette supervision améliore la salubrité des aliments et la confiance des consommateurs canadiens, des partenaires commerciaux du Canada et facilite également l'accès au marché.

Quels sont les éléments du PRSA?

Les organismes industriels nationaux doivent élaborer un programme de salubrité des aliments fondé sur des **principes HACCP (analyse des risques et maîtrise des points critiques)**, tel que défini par la **Commission du Codex Alimentarius** et un manuel de gestion du système de salubrité des aliments fondé sur **les normes ISO**.



Quelles sont les composantes d'examen du processus de reconnaissance?

Les organismes industriels nationaux doivent réussir les trois composantes suivantes avant d'obtenir et de maintenir la reconnaissance gouvernementale dans le cadre du programme de reconnaissance de la salubrité des aliments :

1. Examen technique du gouvernement

Partie 1: Examen technique du modèle générique HACCP et du manuel du participant.

Partie 2: Examen technique du manuel du système de gestion de la sécurité sanitaire des aliments et du matériel des formations connexes.

2. Évaluation de la mise en œuvre

L'évaluation de la mise en œuvre comprend un audit des systèmes des organismes industriels nationaux par une tierce partie et une évaluation gouvernementale de la conformité du programme sur la base des conclusions de l'audit. Une évaluation réussie entraîne l'octroi de la reconnaissance gouvernementale.

3. Maintien du statut de reconnaissance

Après l'octroi initial d'une **Lettre de reconnaissance gouvernementale**, le programme reconnu de salubrité des aliments est soumis à un processus continu d'examen à cycle quinquennal. Afin de maintenir la reconnaissance, les organismes industriels nationaux doivent démontrer qu'à 20, 40 et 60 mois leur programme de salubrité des aliments demeure techniquement valide, réponde aux exigences réglementaires, continue d'être administré et géré de manière à assurer la salubrité alimentaire et la confiance du public.

Vous souhaitez en apprendre davantage sur le programme de reconnaissance?

Pour obtenir de plus amples renseignements sur le programme et consulter la liste de questions fréquemment posées, rendez-vous sur le site www.inspection.gc.ca/prsa.

Le Programme de reconnaissance de la salubrité des aliments est respecté par la communauté des restaurateurs et des vendeurs au détail. L'inscription au PRSA aide à montrer aux acheteurs l'adhérence aux pratiques qui sont conformes aux lois fédérales, provinciales et territoriales, et aux politiques et protocoles.