

The background features a dark blue gradient with faint, light blue technical diagrams. On the left, a large circular scale is visible with numerical markings from 140 to 260 in increments of 10. Several circular arrows, some solid and some dashed, are scattered across the scene, suggesting a process or cycle. The overall aesthetic is clean and professional, typical of a technical or scientific presentation.

LES PRÉ-AUDITS ET LES ANALYSES D'EAU EN PRATIQUE

AMÉLIE LACHAPELLE, T. P., CONSULTANTE HORTICOLE,
INNOVTERRA SERVICES CONSEILS

L'AUDIT INTERNE/PRÉ-AUDIT

Deux façons de le faire:

- Grille d'autoévaluation
 - Version abrégée
- Liste de contrôle d'audit
 - Version utilisée par l'auditeur
 - Révision complète de votre système

L'AUDIT INTERNE/PRÉ-AUDIT

L'audit interne doit être effectué avant l'audit de certification et pendant que les activités visées par l'audit sont en cours (par ex., production, emballage, entreposage, remballage, commerce en gros, etc.).

Prévoir suffisamment de temps entre son audit interne et son audit de certification pour pouvoir apporter les changements et s'assurer de répondre à toutes les exigences.

L'AUDIT INTERNE/PRÉ-AUDIT

«Ça y est, c'est fait! Maintenant on fait quoi? »

- On corrige et améliore les points soulevés, simplement.
- Une excellente occasion de démontrer le sérieux que l'on met dans la démarche....

ANALYSES D'EAU: POURQUOI, QUAND ET COMMENT?

Utilisations:

- Lavage des mains
- Lavage des fruits et légumes (dernière eau à toucher le produit)
- Nettoyage des bâtiments/contenants/équipements techniques et du site de production
- Glace

ANALYSES D'EAU: POURQUOI, QUAND ET COMMENT?

Mais aussi...

- Application post-récolte de produits chimiques à usage agricoles
- Humidification/brumisation
- Humidification des accessoires d'emballage/ autres items
- « Autres produits »
 - Se référer au manuel pour tous les usages possibles ---

ANALYSES D'EAU: POURQUOI, QUAND ET COMMENT?

La première analyse doit être effectuée avant la première utilisation de l'eau et la seconde, à un autre moment durant la saison.

Pour chaque utilisation.

ANALYSES D'EAU: POURQUOI, QUAND ET COMMENT?

Avant la première utilisation de l'eau

«L'analyse doit être effectuée le plus près possible du moment où l'eau sera utilisée pour la première fois, jusqu'à un maximum de 60 jours avant la première utilisation.»

Source: Foire aux questions, www.canadagap.ca/fr

ANALYSES D'EAU: POURQUOI, QUAND ET COMMENT?

Avant la première utilisation de l'eau...

... et après la date annuelle de début des opérations.

ANALYSES D'EAU: POURQUOI, QUAND ET COMMENT?

Date annuelle de début des opérations

=

Date à laquelle l'exploitation débute ses activités

C'est le jour 1 et aucune n'activité n'a eu lieu avant cette date.

ANALYSES D'EAU: POURQUOI, QUAND ET COMMENT?

ATTENTION!

Cette date doit être inscrite au début du Guide de salubrité des aliments CanadaGAP, dans la section « Renseignements sur l'exploitation »

ANALYSES D'EAU: POURQUOI, QUAND ET COMMENT?

«Et si j'emballe 365 jours par année?»

La date annuelle de début doit être choisie.
Vous devez effectuer deux analyses par
cycle de 365 jours.

ANALYSES D'EAU: POURQUOI, QUAND ET COMMENT?

Exemple #1 :

Une exploitation productrice de carottes. Le 1er mai, l'exploitation débute ses activités (travaux de sol, semis, application d'engrais, etc.).

Elle utilise l'eau que pour nettoyer sa récolteuse mécanique, les bâtiments, les contenants de récolte, les carottes lors de l'emballage et le lavage des mains des employés. L'eau provient d'un puits privé.

La récolte et l'emballage débutent le 15 août et la récolte se termine le 31 octobre. L'entreprise arrête ses opérations d'emballage au 1^{ier} mars suivant lorsqu'elle a écoulé toutes ses carottes.

ANALYSES D'EAU: POURQUOI, QUAND ET COMMENT?

Exemple #1:

Afin de déterminer à quel moment les analyses d'eau doivent être effectuées, il faut tenir compte des éléments suivants :

Les deux analyses doivent être faites après la date de début des opérations (c.-à-d. après le 1er mai).

- La récolteuse mécanique sera nettoyée le 1er août. Les bâtiments et contenants de récolte sont nettoyés dans les jours qui suivent.*
- La première analyse doit se faire « avant la première utilisation », mais pas plus de 60 jours à l'avance (c.-à-d. entre le 15 juin et le 26 juillet, pour laisser suffisamment de temps pour recevoir les résultats d'analyse avant la première utilisation, le 1er août).*
- La deuxième analyse peut être effectuée à tout autre moment de la période d'activités (c.-à-d. après le 1er août et avant le 1^{er} mars suivant).*

ANALYSES D'EAU: POURQUOI, QUAND ET COMMENT?

Exemple #1:

Exemples de séquences acceptables d'analyses d'eau dans le scénario ci-dessus :

- Première analyse le 5 juillet et deuxième analyse le 31 août*
- Première analyse le 20 juillet et deuxième analyse le 10 septembre.*

La première analyse permettra dans ce cas-ci de couvrir les utilisations suivantes: lavage des bâtiments et équipements, lavage des mains et lavage des légumes.

ANALYSES D'EAU: POURQUOI, QUAND ET COMMENT?

Exemple #2:

Emballeur de choux fonctionnant toute l'année. L'exploitant a choisi le 15 juillet comme date annuelle de début des opérations. L'eau sert au lavage de mains des employés, nettoyage des bâtiments et équipements techniques.

ANALYSES D'EAU: POURQUOI, QUAND ET COMMENT?

Afin de déterminer à quel moment les analyses d'eau doivent être effectuées, il faut tenir compte des éléments suivants :

Les deux analyses doivent être faites après la date de début des opérations (c.-à-d. après le 15 juillet).

- La première analyse doit se faire « avant la première utilisation », mais pas plus de 60 jours à l'avance. **Comme il s'agit d'une exploitation en opération toute l'année, la première analyse doit se faire immédiatement** (c.-à-d. le 16 juillet) puisqu'on peut présumer que les employés utilisent déjà l'eau.*
- La deuxième analyse peut être effectuée à tout autre moment de la saison. Comme il s'agit d'une exploitation en opération toute l'année, il serait raisonnable d'attendre quelques mois avant de faire la deuxième analyse (par ex., en février ou mars).*

ANALYSES D'EAU: POURQUOI, QUAND ET COMMENT?

En résumé, l'exploitation en opération toute l'année aurait un calendrier d'analyses qui prévoit la prise d'échantillon en août et en février. Les deux analyses sont effectuées après la date de début des opérations, soit le 15 juillet et permettent de démontrer que la qualité de l'eau est maintenue toute l'année.

ANALYSES D'EAU: POURQUOI, QUAND ET COMMENT?

Si les fruits ou légumes sont lavés:

- L'échantillon d'eau de rinçage final doit être prélevé directement de l'équipement de rinçage final, ce qui permet de déterminer que l'équipement n'est pas contaminé. S'il y a plusieurs lignes d'emballage avec plusieurs rinçages finaux, la potabilité doit être démontrée pour chaque ligne d'emballage.

ANALYSES D'EAU: POURQUOI, QUAND ET COMMENT?

S'il y a traitement de l'eau:

- L'échantillon pour de l'eau traitée doit être prélevé à l'endroit du traitement pour s'assurer que celui-ci est efficace.

ANALYSES D'EAU: POURQUOI, QUAND ET COMMENT?

Stockage de l'eau:

- L'échantillon doit être prélevé dans le contenant (par ex., réservoir, citerne) pour s'assurer que celui-ci n'est pas contaminé.

ANALYSES D'EAU: POURQUOI, QUAND ET COMMENT?

L'échantillon de l'eau qui sert à autre usage (par ex., remplir les bassins de flottaison, le lavage de mains) est prélevé à l'endroit approprié (par ex., équipement, robinet, citerne/réservoir/conteneur de stockage).

Attention! L'eau qui provient des bassins doit être potable en tout temps dans les légumes feuilles!

ANALYSES D'EAU: POURQUOI, QUAND ET COMMENT?

Si la source d'eau reste la même, il est accepté que seule la preuve de la potabilité de l'eau de rinçage final suffise pour démontrer la potabilité de l'eau utilisée pour tous les autres usages.

Exception: si l'eau est stockée/traitée/recyclée

ANALYSES D'EAU: POURQUOI, QUAND ET COMMENT?

Analyses composites:

- Acceptées, mais couteau à deux tranchants!

Plus d'informations dans l'annexe G.

ANALYSES D'EAU: POURQUOI, QUAND ET COMMENT?

Eau de l'aqueduc municipal

Analyses nécessaires dans ces cas-ci:

- Rinçage final
- Eau stockée
- Eau traitée
- Humidification ou brumatisation (à l'exception des pommes de terres)

ANALYSES D'EAU: POURQUOI, QUAND ET COMMENT?

Prudence!

- Laboratoire accrédité ISO 17025
- Attention à la norme 0 coliformes totaux et 0 E. coli.

ANALYSES D'EAU: POURQUOI, QUAND ET COMMENT?

Chaque entreprise est dans une situation unique et chaque production peut avoir des exigences spécifiques, il est primordial de se référer au guide pour votre production en particulier. Dans le doute consultez également la section FAQ du site de CanadaGap ou un conseiller en salubrité à la ferme qui saura vous guider dans vos démarches.

CANADAGAP[®]

Food Safety for Fresh Fruits and Vegetables



Programme CanadaGAP ▾

Obtenir la certification ▾

Guides ▾

Outils ▾

Publications ▾

Médias ▾

Évènements ▾

À propos de nous ▾

Accueil

Aperçu de CanadaGAP

Avantages de l'adhésion

Histoires de réussite

Ressources en formation

Auditeurs

Participants au programme

Utilisation de logos

Foire aux questions



Guides à télécharger



Dernières Nouvelles



FAQ





MERCI !

Amélie Lachapelle, t.p.
Innovterra Services Conseils

Avec la collaboration de:
Mylène Savard, dta, Qualité-Salubrité Conseil inc.
Amélie Lepage, t.p., Poussée de Croissance