

Modifications apportées aux Guides de salubrité des aliments CanadaGAP (8.0) 2020

Heather Gale, directrice générale CanadaGAP
février 2020

CANADAGAP 

Survol de la présentation

- Publication des guides CanadaGAP pour 2020
- Principales modifications apportées aux guides CanadaGAP (Version 8.0)
- Principales modifications apportées aux annexes CanadaGAP (Version 8.0)
- Période de questions

Publication des Guides CanadaGAP pour 2020

- Les guides ont été publiés à la fin janvier.
- Les modifications s'appliquent à la saison **2020**.
 - Elles entrent en vigueur le **1^{er} avril**, ce qui donne le temps aux gens de mettre leur guide à jour, de mettre en œuvre les modifications et de former les employés, le cas échéant.
 - Les audits effectués à partir du 1^{er} avril 2020 seront fondés sur les nouvelles exigences.
- Aucune mise à jour des guides n'a été effectuée l'an dernier.
- Ceci signifie que deux ans de modifications ont été incorporées dans la mise à jour de cette année.

Principales modifications

- Les nouveaux guides sont disponibles à l'adresse suivante: www.canadagap.ca
 - ✓ Champ d'application
 - ✓ Définitions du Glossaire
 - ✓ Renseignements sur l'exploitation
 - ✓ Sections 1 à 24
 - ✓ Registres
 - ✓ Annexes

Champ d'application – Produits de serre

- À compter du 1^{er} janvier 2020, les **micropousses** ne font plus partie du champ d'application du programme CanadaGAP.
- **La production aquaponique** ne fait plus partie du champ d'application du programme CanadaGAP.
- Les deux modifications résultent de la nouvelle science.

Champ d'application – Fruits et légumes

- Toutes les cultures cultivées dans des **environnements non contrôlés** tels les grands tunnels et les mini-tunnels font maintenant partie du champ d'application.

Glossaire – définitions nouvelles et retirées

- Des nouvelles définitions ont été ajoutées au Glossaire, incluant :
 - *audit interne*
 - *autres produits*
 - *code de lot*
 - *culture de la salubrité des aliments*
 - *date de départ*
 - *eau d'application post-récolte de produits chimiques à usage agricole*
- Les définitions visant *l'eau d'application de produits chimiques (pendant l'emballage) et la pulvérisation mouillante* ont été **retirées** puisqu'elles ne servent plus dans les guides.

Glossaire – définitions révisées

- Certaines définitions du Glossaire ont été révisées, par exemple :
 - *accessoires d'emballage*
 - *avant la première utilisation*
 - *bâche*
 - *contenants de récolte*
 - *micropousses*
 - *produits chimiques à usage agricole*
 - *serviettes humides*
 - Sous 'Eau' – *eau à usage agricole, eau de nettoyage, eau de rinçage final*

Mise à jour du Glossaire

- Il vous est fortement recommandé de réimprimer le Glossaire chaque année, ou du moins de réimprimer/réviser les définitions qui ont changé.
- Il est très important de bien comprendre les modifications apportées à la terminologie (habituellement à des fins de précision), parce qu'elles peuvent avoir un effet sur la façon dont on peut respecter une exigence.
- Par ex., « Autres produits » – précise exactement ce qui est considéré comme un « autre produit » et ce terme est essentiel à la bonne compréhension des exigences.

Renseignements sur l'exploitation

- Dans la section d'introduction du guide, une nouvelle phrase a été ajoutée visant la **date annuelle de début des opérations** : *(pour de plus amples renseignements sur la sélection d'une date de départ, consultez la FAQ pour la Section 15 sur le site internet www.canadagap.ca).*

Section 6 – Produits chimiques à usage agricole

- Nous avons reçu des demandes pour tenir compte de l'application post-récolte de produits chimiques à usage agricole sur tous les fruits et légumes frais.
- Ajout de nouvelles exigences visant **l'application post-récolte de produits chimiques à usage agricole** (par ex., pendant l'emballage, avant, pendant et après l'entreposage, avant la conservation, etc.).
- Voir aussi la section 15 et les registres H1 et H3 pour des changements reliés à cet ajout.

Section 6 – Produits chimiques à usage agricole

- Modification de la remarque visant le **DAR** pour refléter l'interprétation actuelle de l'Agence de réglementation sur la lutte antiparasitaire (ARLA) :
 - *REMARQUE : Au Canada, un DAR de 1 jour veut dire qu'une exploitation peut récolter le lendemain de l'application. L'ARLA détermine le DAR en termes de jours calendrier et non en heures.*

Section 6 – Produits chimiques à usage agricole

- Ajout à l'exigence visant l'**entreposage** de produits chimiques à usage agricole :
 - ❑ *dans des endroits réservés exclusivement aux produits chimiques à usage agricole, aux engrais commerciaux et aux produits antiparasitaires portant un numéro LPA.*

Section 7 – Eau à usage agricole

- La nouvelle science a incité l'ajout suivant :
Ajout d'un élément à **l'évaluation des risques** pour les sources d'eau à usage agricole, les exploitations doivent évaluer :
 - ❑ *Emplacement de l'équipement de captage de l'eau d'irrigation (l'équipement doit être positionné de façon à NE PAS aspirer de sédiments).*

Section 8 - Équipement

- Une nouvelle exception a été ajoutée suite à une demande des usagers.
 - **Les rouleaux et les brosses** qui font partie de l'équipement technique n'ont pas besoin d'être faits de matériaux non poreux.

Section 8 - Équipement

- Le texte suivant a été ajouté à la case « Exigence » :
 - *Les activités d'entretien ne doivent pas représenter un risque de contamination des fruits et légumes frais.*

Section 8 - Équipement

- Ajout de mots à la phrase visant les **outils de coupe et de parage manuels** (pour l'équipement de site de production et pour l'équipement technique) :
 - ❑ *Les outils de coupe et de parage manuels qui entrent en contact direct avec les fruits et légumes, de même que leurs étuis/trousses/ gaines, sont nettoyés adéquatement :*

Section 8 - Équipement

- Étalonnage de l'équipement de site de production :
 - Le terme « **procédures** » a été remplacé par « instructions » pour plus de clarté.
 - La référence à « **toutes les séries de buses du pulvérisateur** » a été retirée de la liste d'exemples d'applicateurs de produits chimiques à usage agricole.
 - Retrait de l'exigence d'étalonner les **épandeurs** (du guide pour les Fruits et légumes seulement).
- Étalonnage de l'équipement technique:
 - Retrait de l'exigence d'étalonner les **chlorateurs**.

Section 11 – Installations sanitaires

- Modification de l'énoncé pour clarifier l'intention de l'exigence suivante :
 - ❑ *toutes les stations de lavage de mains ont des affiches de lavage de mains compréhensibles (par ex., dans le langage des employés ou avec des pictogrammes), qui correspondent à l'option de lavage de mains choisie*

Section 11 – Installations sanitaires

- Ajout de nouvelles exigences pour les **entrepôts de fruits et légumes récoltés autonomes** :
 - La personne responsable fournit des toilettes :
 - sur les lieux (par ex., 500 m ou 5 min. à pied) ou accessibles par transport (par ex., véhicule de l'employé).
- Ce sont les mêmes options pour les toilettes qui sont acceptables pour les sites de production.

Section 11.01 des employés

- Suite à la détermination de l'exigence a été modifiée
 - *La personne doit recevoir une formation adéquate et le matériel didactique dans un langage compréhensible pour les employés, de façon à ce qu'ils comprennent.*

Section 15 – Eau

- Ajout de nouvelles exigences pour tenir compte des risques potentiels liés à l'**eau d'application post-récolte de produits chimiques à usage agricole**.
 - Correspond aux ajouts à la Section 6.
- La pulvérisation mouillante (Fruits et légumes seulement) a été retirée puisqu'elle est maintenant couverte par les nouvelles exigences.

Eau d'application post-récolte de produits chimiques à usage agricole

- Les nouvelles exigences sont semblables aux exigences pour les autres usages de l'eau :
 - L'eau servant à l'application post-récolte de produits chimiques à usage agricole (par ex., pendant l'emballage, avant, pendant ou après l'entreposage, avant la conservation, etc.) provient d'une source d'eau potable.
 - L'eau servant à l'application post-récolte de produits chimiques à usage agricole **demeure potable** s'il s'agit de la dernière eau à entrer en contact avec les fruits et légumes (c.-à-d. qu'il n'y a pas de rinçage final). *(Cochez seulement s'il y a lieu.)*

Section 15 – Eau

- Ajout de nouvelles exigences pour les **canneberges** et les **camerises** :

- ❑ *L'eau servant à remplir les canaux de convoyage, les refroidisseurs à l'eau, les bassins de réception, les seaux, etc. est potable.*
- ❑ *L'eau utilisée pour le refroidissement, le convoyage, le lavage ou le refroidissement à l'eau demeure potable s'il s'agit de la dernière eau à entrer en contact avec les fruits et légumes (c.-à-d. qu'il n'y a pas de rinçage final).*

Section 15 – Eau

- Modification de l'énoncé pour expliquer que l'échantillon peut être prélevé de la source d'eau si un **boyau** est utilisé pour rincer les fruits et légumes (pour le rinçage final).
 - Une précision a été ajoutée suite aux demandes d'interprétation au personnel technique de CanadaGAP.
 - Faire analyser l'eau à partir des boyaux est difficile et peu pratique, et les risques liés aux boyaux sont traités avec des procédures spécifiques dans la Section 8.

Section 15 – Eau

- Ajout de nouvelles exigences visant l'**eau** utilisée avec d'« **autres produits** » (voir la définition du Glossaire) et l'**eau servant à humidifier d'autres items** [FL seulement (par ex., les linges servant à essuyer les fruits et légumes frais)].
- Les nouvelles exigences sont semblables aux exigences pour les autres usages de l'eau.

Section 17 – Fournitures d'emballage

- Ajout de nouvelles exigences visant **les couvercles des contenants de récolte.**
 - *Les couvercles sont :*
 - maintenus au sec.*
 - manipulés et entreposés de façon à prévenir la contamination (par ex., pas sur le sol).*

Section 17 – Fournitures d'emballage

- Ajout à l'exigence visant les **fournitures d'emballages commercialisables primaires**.
 - *La personne responsable utilise des fournitures qui :*
 - ❑ *sont manipulées de façon à préserver leur intégrité (c.-à-d. à l'abri des intempéries, des produits chimiques, bien empilées, etc.) et de façon à prévenir la contamination croisée avant et pendant leur utilisation (par ex., les boîtes sont gardées sur des surfaces propres).*

Section 17 – Fournitures d'emballage

- *Les fraises et framboises* ne bénéficient plus d'une exception au regard des exigences en matière d'étiquetage [tel que définit par le *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada*].
 - *sont identifiées correctement avec le nom et l'adresse :*
 - de l'exploitation qui a produit les fruits et légumes, OU*
 - de l'exploitation qui a emballé les fruits et légumes, OU*
 - de l'entreprise pour qui les fruits et légumes ont été produits ou emballés.*

Section 17 – Fournitures d'emballage

- Nouvelle exigence visant l'obligation d'identifier **les fournitures d'emballage commercialisables primaires** à l'aide d'un *code de lot* (voir la définition du Glossaire) tel que prévu par le *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada*.

19. - Tri, classement, emballage, remballage, entreposage et courtage

- Ajout d'une **nouvelle puce** au début de la section qui indique « **Des fournisseurs de services externes sont utilisés** ».
- Pour préciser qu'il y a des exigences qui s'appliquent aux exploitations qui utilisent des fournisseurs de services externes.

19. - Tri, classement, emballage, remballage, entreposage et courtage

- Ajout d'un nouvel exemple pour s'aligner sur le RSAC :
 - *La personne responsable inspecte la zone de cargaison des véhicules à l'arrivée et les fruits et légumes reçus pour détecter toute détérioration ou source de contamination (par ex., verre, excréments de rongeurs) et, lorsqu'elle détecte une contamination, elle avise l'exploitation concernée et prend les mesures correctives nécessaires (par ex., tri, classement, élimination des contaminants, refus des fruits et légumes frais, **identification et ségrégation de produits au besoin**, etc.).*

19. - Tri, classement, emballage, remballage, entreposage et courtage

- Ajout d'une nouvelle sous-section intitulée « *Autres produits* » (voir la définition du Glossaire).
 - Section 19.5 dans le Guide pour les fruits et légumes
 - Section 19.4 dans le Guide pour les produits de serre
- Les nouvelles exigences contiennent des éléments qui seront familiers aux utilisateurs des guides (c.-à.-d., l'achat, l'application et l'entreposage adéquats).

19. - Tri, classement, emballage, remballage, entreposage et courtage

- Ajout d'une nouvelle section intitulée « *Programme de surveillance de l'hygiène des entreprises* ».
 - Section 19.6 dans le Guide pour les fruits et légumes
 - Section 19.5 in dans le Guide pour les produits de serre
- S'applique aux exploitations qui manipulent ou entreposent des fruits et légumes prêts à vendre.

Section 20 – Entreposage des fruits et légumes

- Retrait de la **section 20.3 Pulvérisation mouillante** puisque les *applications post-récolte de produits chimiques à usage agricole* sont dorénavant couvertes par les sections 6 et 15 du guide.

Section 21 - Transport

- Modification de l'énoncé pour préciser que **l'inspection de la zone de cargaison des véhicules** doit vérifier si celle-ci est *adéquate pour l'usage visé*.

Sec tra

- La r
-

*Celle-ci n'apparaît pas directement sur l'emballage,
Celle-ci doit être consignée au registre Q –
Emballage, remballage, entreposage et courtage de
fruits et légumes prêts à vendre. Consultez l'annexe M –
- Traçabilité et identification de produit – Quelques
exemples.*

Section 22 – Identification et traçabilité

- La nouvelle exigence du *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada* visant le **code de lot** est répétée et l'activité doit être consignée à un registre.
 - *La personne responsable de l'emballage des fruits et légumes dans des contenants commercialisables :*
 - ❑ *identifie tous les fruits et légumes prêts à vendre à l'aide d'un code de lot sur l'emballage commercialisable primaire.*
- Le code de lot doit être *consigné* aux registres P/P1/P2, Q et O (le cas échéant).

Section 23 – Dérogations et gestion des situations d'urgence

- Des ajustements mineurs ont été apportés à certains énoncés du **tableau des dérogations majeures** pour clarifier ou refléter les modifications apportées aux exceptions et aux exigences des Guides.

Section 23 – Dérogations et gestion des situations d'urgence

- Modification de l'énoncé pour clarifier l'exigence suivante.
 - ❑ *Annuellement (avec des fruits et légumes de la saison en cours) – La personne responsable effectue un exercice de rappel pour vérifier l'efficacité de son système de traçabilité en utilisant...*

Section 23.8 – Dérogations et gestion des situations d'urgence

- Ajout d'une nouvelle sous-section 23.8 intitulée « *Culture de la salubrité des aliments* ».
- Ceci découle des nouvelles exigences de l'Initiative mondiale pour l'innocuité alimentaire (GFSI).
- Un ajout a aussi été apporté à l'introduction des guides quant à l'engagement de la haute direction envers la salubrité des aliments.
 - La haute direction est responsable de la culture de la salubrité des aliments.



Mises à jour des registres 2020 de CanadaGAP

CANADAGAP ®

Mettre à jour vos registres CanadaGAP

- Vérifiez quels registres CanadaGAP ont été modifiés en consultant le document « Survol des principales modifications apportées aux guides CanadaGAP ».
- Certaines modifications peuvent ne pas s'appliquer à votre exploitation.
- Vérifiez quelles modifications s'appliquent chez vous.
- Utilisez les nouvelles versions de ces registres.

Registres C et D

- Ajout pour préciser que l'usage des gants et des tabliers n'est **pas obligatoire**.
- Un certain nombre de modifications ont été apportées à la section sur **l'usage des gants et des tabliers**. Voir les guides pour les exigences détaillées.
- Pour le Guide des fruits et légumes : **Les gants de tissu recouvert d'un enduit** peuvent être utilisés sur le site de production et dans les entrepôts de pommes de terre et de légumes-racines. Ils n'ont pas à être lessivés chaque jour.

Registre F

- Ajout de nouvelles puces dans la colonne « **Utilisation** » pour refléter les nouvelles exigences des guides (par ex., « autres produits », application post-récolte de produits chimiques à usage agricole, etc.).
- Les puces ont aussi été réorganisées pour plus de clarté.

Registres H1 et H3 – Fruits et légumes

- Modification du texte dans le Registre H1 car l'entreposage sera maintenant couverte dans le Registre H3.
- **Toutes les productions** vont dorénavant utiliser ce registre pour y consigner les **applications post-récolte de produits chimiques à usage agricole**.
 - Autrefois utilisé uniquement pour les pommes de terre.
 - Le texte a été modifié pour refléter l'utilisation des applications post-récolte de produits chimiques à usage agricole.

Registre H1 – Produits de serre

- Les **applications post-récolte de produits chimiques à usage agricole** font dorénavant partie de ce registre.
- Le registre a été modifié (libellés, colonnes) pour y inclure tous les renseignements pertinents.
 - Veuillez noter : les produits de serre utiliseront le Registre H1 tandis que les fruits et légumes cultivés dans les champs utiliseront le Registre H3 pour consigner les applications post-récolte de produits chimiques à usage agricole.

Registre N2

- Les **instructions** ont été modifiées pour se lire comme suit :
 - *Si les tomates ou les pommes sont submergées dans de l'eau qui ne demeure pas potable pendant le voyage, le nettoyage ou l'application post-récolte de produits chimiques à usage agricole, remplir le tableau suivant pour consigner les températures de l'eau et des fruits et légumes (obtenues à l'aide d'un thermomètre étalonné).*

Registres O et Q

- Ajout d'une colonne intitulée « *La rotation des fruits et légumes frais est faite correctement* » et de directives visant la **gestion des inventaires**.
- Ceci découle d'une nouvelle exigence de l'Initiative mondiale pour l'innocuité alimentaire (GFSI).

Registres P1, P2 et Q

- Ajout de références :
 - **Ajout du registre H3** qui sert dorénavant à toutes les productions.
 - Ajout du **DAA** (délai après application) pour les applications post-récolte.

Modifications apportées aux annexes

- Annexe B :
 - Ajout de ressources supplémentaires pour aider les exploitations à élaborer des procédures de nettoyage adéquates pour les **outils de coupe et de parage manuels** (par ex., les couteaux).
- Annexe S :
 - Ajout de questions dans le **Plan de suivi du rappel** pour respecter les directives de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA).

Modifications apportées aux annexes (suite)

- Il y a deux nouvelles annexes.
- Annexe W – Évaluation des risques à la salubrité des aliments à la suite d'une inondation – Ressources:
 - Ajout d'une annexe comportant des ressources et des conseils sur la façon d'évaluer les risques à la salubrité des aliments à la suite d'une **inondation**.
- Annexe X – Programme de surveillance de l'hygiène des entreprises (PSHE) – Ressources:
 - Ajout d'une annexe comportant des ressources et des conseils sur les programmes de surveillance de l'hygiène des entreprises.

Questions ?

Merci !

CANADAGAP ®

Coordonnées

Programme CanadaGAP
245, place Menten, bureau 312
Ottawa, Ontario, Canada
K2H 9E8

Tél. : 613-829-4711

Télec. : 613-829-9379

Courriel : info@canadagap.ca

Internet : www.canadagap.ca

