

Destinataires : Participants au programme CanadaGAP et les autres intéressés

Expéditeur : Heather Gale, Gestionnaire du programme
Amber Bailey, directrice technique

Date : 27 juillet 2012

Objet : **AVIS DE CORRECTION – Version 6.0 (2012) du Guide pour les fruits et légumes (pour les cantaloups et melons brochés SEULEMENT)**

AVIS DE CORRECTION

Le présent avis ne s'adresse qu'aux exploitations qui produisent, emballent ou entreposent des cantaloups et des melons brochés.

Veillez prendre note de l'importante modification apportée à la version 6.0 (2012) du *Guide de salubrité des aliments à la ferme pour la production, l'emballage et l'entreposage de fruits et légumes* du programme CanadaGAP. La modification vise l'absorption d'eau par les cantaloups et les melons brochés lorsqu'ils sont submergés.

La salubrité des aliments est une science en constante évolution. Le programme CanadaGAP se base sur les données scientifiques les plus récentes. Les nouvelles découvertes scientifiques sont donc intégrées au programme au fur et à mesure qu'elles surviennent pour garder les Guides à jour.

Certains fruits et légumes peuvent absorber l'eau dans laquelle ils sont submergés pendant un certain laps de temps. La science a déjà prouvé que ceci se produit avec les pommes, les tomates, les cantaloups et les melons brochés. La science a de plus démontré qu'il est possible de minimiser l'absorption d'eau par ces fruits et légumes en contrôlant la température de l'eau et la température à cœur des fruits et légumes. En gardant la température à cœur des fruits et légumes inférieure à celle de l'eau, l'absorption d'eau au cœur des produits est minimisée. Ceci permet de réduire la possibilité que tout ce qui se trouve à la surface des fruits et légumes ou dans l'eau même (par ex., bactéries, virus, etc.) puisse pénétrer la chair des fruits et légumes et potentiellement rendre quelqu'un malade.

Des recherches récentes ont démontré que, dans le cas des cantaloups et des melons brochés SEULEMENT, le contrôle des températures n'est pas efficace (le contrôle des températures demeure efficace pour les pommes et les tomates). Ainsi, les cantaloups et les melons brochés peuvent absorber l'eau dans laquelle ils sont submergés, *peu importe* l'écart de température. Par conséquent, il ne sert à rien de tenter de maintenir la température à cœur des cantaloups et des melons brochés inférieure à celle de l'eau. Il est plutôt nécessaire d'utiliser de l'eau potable et de maintenir la potabilité de l'eau tout au long du conditionnement des cantaloups et des melons brochés lorsque ceux-ci sont submergés dans l'eau.

Mise en vigueur immédiate (pour la saison 2012) :

En raison des renseignements décrits ci-dessus, les exigences et procédures suivantes de la version 6.0 (2012) du *Guide de salubrité des aliments à la ferme pour la production, l'emballage et l'entreposage de fruits et légumes* ne s'appliquent plus.

Section 15.1 Évaluation de l'eau; Eau de refroidissement à l'eau, de refroidissement, de convoyage, de pulvérisation mouillante et de lavage des fruits et légumes:

POUR LES CANTALOUPS ET LES MELONS BRODÉS SEULEMENT (Passez à la prochaine sous-section : pour les pommes de terre destinées au marché frais seulement, si celle-ci ne s'applique pas)

- ! Lorsque les fruits sont submergés dans de l'eau potable, la température de l'eau est contrôlée (consultez la sous-section : Contrôle de température, ci-dessous).

NE S'APPLIQUE PLUS

Contrôle de température (pour les tomates, les pommes, les cantaloups et les melons brodés seulement)

NE S'APPLIQUE PLUS POUR LES CANTALOUPS ET LES MELONS BRODÉS

- ! La personne responsable s'assure que la température à cœur des fruits et légumes est inférieure à la température de l'eau par **au moins** 5,5° C ou 10° F (c.-à-d. que la température de l'eau est supérieure à la température des fruits et légumes par **au moins** 5,5° C ou 10° F) et consigne cette action au registre N2 – Contrôle et surveillance de la température de l'eau OU _____.

Consultez l'Annexe L -- Surveillance de la température de l'eau et de la température à cœur des fruits et légumes et utilisation d'un thermomètre – Exemple pour obtenir des renseignements sur la façon de prendre la température à cœur des tomates, pommes, cantaloups et melons brodés.

Considérez les énoncés suivants pour vous aider dans votre évaluation :

- Les tomates, pomme, cantaloups et melons brodés qui sortent du site de production peuvent avoir besoin d'être refroidis.
- Les tomates, pommes, cantaloups et melons brodés qui sortent d'un entrepôt réfrigéré peuvent ne poser aucun risque.
- L'eau qui demeure potable ne pose pas de risque (sauf pour les cantaloups et les melons brodés).
- La température de l'eau peut être augmentée pour s'assurer qu'elle est supérieure à celle des tomates, pommes, cantaloups et melons brodés par **au moins** 5,5° C ou 10° F.

Remarque : Si l'eau ne demeure pas potable ET que la température de l'eau et la température à cœur des pommes et des tomates ne sont pas surveillées, alors TOUTES les pommes et les

tomates doivent être éliminées. Il est impossible de simplement les laver ou les rincer à nouveau puisqu'elles ont déjà absorbé des pathogènes qui ne s'éliminent pas par le lavage ou le rinçage. Il en va de même pour les cantaloups et les melons brochés si le suivi de la température de l'eau et de la température à cœur des fruits n'a pas été fait (même si l'eau est demeurée potable).

- La précision des thermomètres est vérifiée et ceux-ci sont étalonnés ou remplacés au besoin. Pour obtenir des renseignements sur la façon de vérifier la précision d'un thermomètre, consultez la section 8.3 : Étalonnage et l'Annexe L -- Surveillance de la température de l'eau et de la température à cœur des fruits et légumes et utilisation d'un thermomètre - Exemple.

Le registre N2 - Contrôle et surveillance de la température de l'eau n'a pas à être rempli pour les cantaloups et les melons brochés.

Pour les audits CanadaGAP en 2012 :

En raison des renseignements décrits ci-dessus, la question suivante dans la version 6.1 (2012) de la Liste de contrôle de l'audit du CCH sur la salubrité des aliments à la ferme pour la production, l'emballage et l'entreposage de fruits et légumes frais et de produits de serre **N'EST PLUS PERTINENTE**.

Section L. Eau (convoyage et nettoyage) et glace; Question 7

7) CANTALOUPS ET MELONS BROCHÉS	
S/O <input type="checkbox"/>	(Pas de production ou de lavage de cantaloups et de melons brochés)
L'eau demeure potable (voir la question L3) sur les analyses d'eau.	O <input type="checkbox"/> N <input type="checkbox"/>
ET	
La température de l'eau et des fruits est suivie et contrôlée.	O <input type="checkbox"/> N <input type="checkbox"/>

Instructions pour les auditeurs : Cochez S/O pour cette question. Les exigences en matière de potabilité de l'eau et d'analyses d'eau seront couvertes par les questions L3, L4 et L5 de la Liste de contrôle de l'audit.

L'auto-déclaration et la liste de contrôle de l'autoévaluation ont été mises à jour en conséquence pour refléter le changement. La dernière version (6.0) est disponible sur le site web : <http://www.canadagap.ca/fr/tools/self-assessment.aspx>

Nous vous remercions pour votre coopération et nous excusons du contretemps. Les modifications ci-dessus seront incorporées aux versions de 2013 du Guide combiné pour les fruits et légumes et de la Liste de contrôle de l'audit CanadaGAP.

Questions? 613-226-4880 poste 206 ♦ offs@hortcouncil.ca ♦ www.canadagap.ca

