COMMUNIQUÉ CANADAGAP™ COMMUNIQUÉ

Destinataires : Participants au programme CanadaGAP

Expéditeur : Heather Gale, Gestionnaire du programme

Date : 27 juin 2012

Objet : **Eau stockée servant au convoyage/lavage/refroidissement/rinçage des fruits et légumes, au lavage de mains et au nettoyage de l'équipement et des bâtiments**

Veuillez prendre note des précisions suivantes sur les exigences du programme en matière de stockage d'eau.

Si vous stockez de l'eau dans des réservoirs/conteneurs/citernes qui servira au convoyage/lavage/refroidissement/rinçage de fruits et légumes, au lavage de mains ou au nettoyage de l'équipement et des bâtiments, **vous devez effectuer des analyses pour prouver que l'eau stockée demeure potable.** Chaque remplissage du réservoir/conteneur/ citerne présente un risque de contamination (par ex., de par la procédure de remplissage, parce que le réservoir n'est pas propre, par l'usage d'une différente source d'eau, etc.). C'est pourquoi deux analyses d'eau pendant toute la saison NE SONT PAS suffisantes pour prouver la potabilité de l'eau stockée.

Les procédures actuelles contenues dans les guides de CanadaGAP (SAF) prévoient de :

- remplir le réservoir/conteneur/citerne avec de l'eau potable.
- faire analyser l'eau deux fois – une fois après avoir rempli le réservoir/conteneur/citerne et une autre fois pendant que l'eau est stockée pour s'assurer qu'elle demeure potable.

Si vous remplissez le réservoir/conteneur/citerne fréquemment (par ex., tous les jours) et qu'il est impossible d'effectuer des analyses chaque fois, d'autres possibilités s'offrent à vous en plus d'utiliser une source d'eau potable pour remplir le réservoir/conteneur/citerne.

- Traiter l'eau et vérifier que le traitement est efficace – consulter la section 15.3 du Guide CanadaGAP (SAF); **OU**
- Mettre en place des procédures pour prévenir la contamination du réservoir/conteneur/ citerne. Vous avez besoin d'une procédure pour le remplissage du contenant et d'une autre pour son nettoyage à une fréquence appropriée. La procédure de remplissage doit identifier la source d'eau. Vous devrez faire analyser l'eau au moins deux fois pendant la saison pour vous assurer que vos procédures de remplissage et de nettoyage sont efficaces.

Des descriptions plus détaillées des procédures de remplissage et de nettoyage seront incluses dans la version 2013 des guides CanadaGAP (SAF). Pour cette année, veuillez vous référer aux consignes ci-dessous. Ces procédures alternatives seront considérées comme des dérogations à la procédure d'analyse d'eau qui apparaît dans les guides de SAF 2012. Comme toujours, l'organisme de certification a la responsabilité d'évaluer l'efficacité de vos procédures.

Pour le lavage de mains, si vous ne pouvez prouver le maintien de la potabilité de l'eau stockée, des alternatives à l'eau potable sont déjà présentées en détails dans les guides de SAF, y compris :

(1) Eau non-potable, serviettes de papier et lotion désinfectante
(2) Serviettes humides et lotion désinfectante

Pour toute question, n'hésitez pas à communiquer avec nous : 613-226-4880, poste 206 ◆ offs@hortcouncil.ca www.canadagap.ca

CANADAGAP™

Consignes visant les procédures en matière de stockage d'eau pour 2012

La procédure de dérogation suivante peut être utilisée pour 2012. La section 15.2 des guides CanadaGAP (SAF) sera rédigée comme suit dans la prochaine version officielle des guides, publiée en 2013.

****

PROCÉDURES :

Remarque : L'eau de lavage de main stocké dans les réservoirs permanents à l'intérieur des toilettes portables n'est pas considérée comme potable.

❒ Annuellement – La personne responsable consigne l'emplacement du réservoir/conteneur/citerne d'eau au registre A – Schéma de bâtiment (plan intérieur) et Liste de contrôle pour l'entrepôt de produits chimiques à usage agricole OU

_____

! ● Annuellement (avant la première utilisation) et mensuellement (pendant l'utilisation) – La personne responsable s'assure que le réservoir/conteneur/citerne de stockage d'eau est propre.

Procédure de nettoyage *(choisir au moins une des options suivantes)*

- Lavage (choisir au moins une des options suivantes)
  - ❒ À l'eau et à la friction (par ex., laveuse à pression, frottage, récurage)
  - ❒ À l'eau et au désinfectant (par ex., chlore, ammonium quaternaire)
  - ❒ À l'eau et au savon

Décrire sa procédure de nettoyage, étape par étape [y compris l'utilisation de savons ou de désinfectants, les concentrations et l'équipement utilisés (consultez *l'annexe B -- Chloration de l'eau pour le convoyage hydraulique et le lavage des fruits et légumes frais et le nettoyage de l'équipement – Exemple*, pour obtenir des exemples de solutions chlorées pour nettoyer l'équipement, *l'annexe H – Nettoyage et traitement des citernes - Exemple* et *l'annexe N -- Procédures normalisées d'assainissement (PNA) - Exemple)*] :

1. _____

2. _____

3. _____ Etc.

[La description ci-dessus complète vos Procédures normalisées d'assainissement (PNA) pour le nettoyage du réservoir/conteneur/citerne de stockage d'eau.]

! ❒ Annuellement (avant la première utilisation) et mensuellement (pendant l'utilisation) – La personne responsable consigne le nettoyage de l'équipement de stockage d'eau au registre I – Nettoyage, entretien et étalonnage de l'équipement OU _____

- Chaque fois que le réservoir/conteneur/citerne est rempli – La personne responsable s'assure que :

  - Description, étape par étape, des instructions de remplissage pour chacune des sources d'eau utilisées :

    Identifier la source d'eau : _____

    1. _____

    2. _____

    3. _____ Etc.

    [La description ci-dessus complète vos Procédures normalisées d'assainissement (PNA) pour le remplissage du réservoir/conteneur/citerne de stockage d'eau. ***Rédiger une PNA pour chaque source d'eau, chaque type de contenant de stockage et chaque mécanisme de remplissage.***]

- La personne responsable s'assure que :

  ❒ le mécanisme de remplissage (par ex., boyau) ne pose pas de risque de contamination.
  ❒ les employés qui remplissent le réservoir/conteneur/citerne ne posent pas de risque de contamination.

  - pendant le remplissage :
    ❒ aucune contamination ne provient d'une source extérieure (par ex., un boyau sale, une ouverture ou un couvercle de réservoir sale, etc.).
    ❒ Le réservoir/conteneur/citerne doit être refermé immédiatement après le remplissage.
    ❒ La partie servant à drainer l'eau du réservoir/conteneur/citerne (par ex., robinet, valve, ouverture, etc.) n'est pas contaminée.

! - Pour toutes les sources d'eau (par ex., eau de pluie, aqueduc municipal, puits privé) – Au moins deux fois l'an et après un incident anormal – La personne responsable fait analyser l'eau du réservoir/conteneur/citerne par un laboratoire accrédité selon une norme équivalente à ISO 17025, pour son contenu en coliformes totaux et *E. coli* afin de s'assurer qu'elle est potable. (Classez sous l'onglet : Résultats d'analyse et consultez *l'annexe G – Analyse d'eau.)*

  ! ❒ Après le nettoyage, mais avant la première utilisation.
  ! ❒ Au moins une autre fois pendant la saison pour s'assurer que l'eau demeure potable.
  ! ❒ Après un incident anormal.

❒ La personne responsable s’assure que le réservoir/conteneur/citerne de stockage d’eau est muni d’un couvercle, est exempt de rouille, est fermé et protégé de toute contamination possible lorsqu’il n’est pas utilisé.