

Guide pour les mesures correctives et les plans de mesures correctives (PMC)

version 2.0 2023

Le Guide pour les mesures correctives et les plans de mesures correctives (PMC) de CanadaGAP fournit des conseils pour aider à corriger une non-conformité. Il est possible que l'entreprise puisse appliquer seulement une mesure corrective ou qu'elle doive élaborer un plan de mesures correctives.

Éléments clés

1. Les possibles non-conformités listées ci-dessous sont SEULEMENT des exemples. Il ne s'agit pas d'une liste exhaustive de TOUTES les non-conformités possibles.
2. Les mesures correctives et les plans de mesures correctives listés ci-dessous sont SEULEMENT des exemples. Il ne s'agit pas d'une liste exhaustive de TOUTES les mesures correctives ni de TOUS les plans de mesures correctives possibles.
3. Chaque entreprise ou situation est différente. Le guide vient en aide aux entreprises qui doivent déterminer de la marche à suivre. Les mesures correctives et les plans de mesures correctives varient en fonction de nombreux éléments. Par exemple, si la saison est terminée, une exploitation n'aura d'autre choix que d'élaborer un plan de mesures correctives.
4. Les adhérents au programme CanadaGAP inscrits aux options A1 et A2 (audit aux quatre ans) ne peuvent obtenir leur certification en fonction d'un plan de mesures correctives. **Les mesures correctives nécessaires** à l'obtention de la note de passage **doivent être mises en œuvre** et **tous les éléments qui entraînent un échec automatique** doivent être corrigés pour qu'une entreprise inscrite aux options A1 ou A2 ne puisse être certifiée.
5. La principale façon de régler une non-conformité devrait toujours être la mise en œuvre d'une mesure corrective. S'il est impossible d'appliquer une mesure corrective, l'entreprise doit élaborer un plan de mesures correctives qui sera évalué par l'auditeur/organisme de certification (OC) qui déterminera si ledit plan est acceptable.
6. Il est entendu que la mise en œuvre de toute mesure corrective ou tout plan de mesures correctives nécessite la formation des employés. Les registres faisant état de cette formation devront être soumis à l'auditeur/OC.
7. Les non-conformités peuvent être considérées réglées uniquement lorsque les preuves de la correction ont été soumises à l'organisme de certification et approuvées par celui-ci.
8. Si une entreprise élabore un plan de mesures correctives pour corriger une non-conformité : après que le plan de mesures correctives a été approuvé par l'OC, l'entreprise recevra la totalité du pointage accordée à cette non-conformité (ce pointage final ajusté ne sera inscrit que sur le rapport de mesures correctives et NON sur le rapport d'audit original).

Notes pour le tableau des pages suivantes :

- Les numéros de question font référence à la Liste de contrôle d'audit de CanadaGAP.
- **Les éléments surlignés en jaune sont des échecs automatiques.**

Maintien et révision du programme de salubrité des aliments (Section 24 des Guides de salubrités des aliments CanadaGAP)

A1	1) Le guide CanadaGAP n'a pas été mis à jour 2) Le guide CanadaGAP n'a pas été rempli	1) La version en vigueur du guide CanadaGAP est téléchargée et remplie 2) La version en vigueur du guide CanadaGAP est remplie	Pas de plan de mesures correctives
A2	La révision annuelle du programme CanadaGAP n'a pas été faite	Le guide CanadaGAP est remplie et toutes les cases de consignation sont signées	Pas de plan de mesures correctives
A3	1) L'audit interne n'a pas été fait 2) L'audit interne n'a pas été fait au bon moment	1) L'audit interne est effectué 2) L'audit interne est effectué si les délais le permettent	1) Pas de plan de mesures correctives 2) Le plan de mesures correctives pourrait prévoir d'effectuer l'audit interne au bon moment la saison prochaine
A4	L'absence de certains registres pour la saison précédente indique que le programme CanadaGAP n'a pas été correctement maintenu	Pas de mesure corrective	Le plan de mesures correctives pourrait prévoir d'établir un calendrier pour le maintien du programme REMARQUE : Un pointage de 0/6 déclenche un nouvel audit plus tard en saison
A5	Les non-conformités décelées à l'audit de la saison précédente n'ont pas été corrigées	Toutes les non-conformités de la saison actuelle sont corrigées	Pas de plan de mesures correctives

Matériel de démarrage (Section 1 des Guides de salubrités des aliments CanadaGAP)

B1	Du matériel de démarrage génétiquement modifié n'est pas approuvé	Pas de mesure corrective	Le plan de mesures correctives peut prévoir de n'utiliser que du matériel de démarrage approuvé
B2	Rien n'indique que les variétés de pommes de terre sont homologuées au Canada ou ont été testées pour la présence de glyco-alcaloïdes	Obtention de la preuve d'homologation ou d'analyse	Pas de plan de mesures correctives

Emplacement (Section 2 des Guides de salubrités des aliments CanadaGAP)

C1	Les nouveaux sites de production n'ont pas été évalués pour déceler la présence de métaux lourds ou d'autres contaminants	L'évaluation est effectuée	Pas de plan de mesures correctives
C2	Les sites de production n'ont pas été évalués pour les risques avant leur utilisation	Pas de mesure corrective	Le plan de mesures correctives pourrait prévoir d'évaluer les sites de production avant leur utilisation la saison prochaine

C3	Un support de croissance (par ex., laine de roche, bran de scie, vermiculite, sol, tourbe, etc.) est-il reçu avec une attestation du fournisseur?	Obtention d'une attestation auprès du fournisseur	Pas de plan de mesures correctives
C4	Le schéma de bâtiment n'est pas complet ou n'a pas été fait	Le schéma de bâtiment est effectué ou mis à jour pour y inclure les éléments manquants	Pas de plan de mesures correctives
C5	L'évaluation des risques n'a pas été faite pour l'extérieur des bâtiments	Les risques sont évalués et des mesures sont prises pour mitiger les risques décelés	Pas de plan de mesures correctives
C6	L'évaluation des risques n'a pas été faite pour l'intérieur des bâtiments	Les risques sont évalués et des mesures sont prises pour mitiger les risques décelés	Pas de plan de mesures correctives
C7	1) L'inspection mensuelle des bâtiments n'est pas faite ou n'est pas consignée au registre G 2) Les risques ou besoins d'entretien consignés au registre G n'ont pas été corrigés	1) L'inspection est effectuée et consignée au registre G 2) Les risques ou besoins d'entretien consignés au registre G sont corrigés	Pas de plan de mesures correctives
C8	L'inspection des entrepôts de fruits et légumes frais n'a pas été effectuée, n'a pas été faite correctement ou n'a pas été effectuée avant la première utilisation.	Pas de mesure corrective	Le plan de mesures correctives pourrait prévoir, la saison prochaine, d'effectuer l'inspection des entrepôts en entier et ce, avant la première utilisation

Équipement (Section 8 des Guides de salubrités des aliments CanadaGAP)

D1	L'équipement de site de production n'est pas inspecté, nettoyé ou entretenu adéquatement	L'équipement de site de production est inspecté, nettoyé et entretenu adéquatement, preuves à l'appui	Pas de plan de mesures correctives
D2	Les registres ou les PN/PNA visant l'équipement de site de production sont absents ou incomplets	Les registres sont remplis en détail et les PN/PNA sont modifiées pour inclure tous les renseignements /détails nécessaires	Pas de plan de mesures correctives
D3	1) Le pulvérisateur n'a pas été étalonné avant sa première utilisation 2) Le pulvérisateur a été étalonné avant sa première utilisation mais les résultats ou instructions d'étalonnage sont absents	1) Pas de mesure corrective 2) Les résultats ou les instructions écrites d'étalonnage sont fournis	1) Le plan de mesures correctives pourrait prévoir de s'assurer que l'équipement d'application de produits chimiques à usage agricole est étalonné avant sa première utilisation la saison prochaine 2) Pas de plan de mesures correctives

D4	1) L'équipement d'application de produits chimiques à usage agricole est nettoyé, utilisé, rincé ou vidangé dans un endroit qui pourrait engendrer une contamination 2) L'équipement n'est pas muni d'un dispositif anti-refoulement ou celui-ci n'est pas adéquat	1) La préparation des bouillies et le nettoyage, rinçage, vidange de l'équipement se fait dans un endroit qui ne peut engendrer de contamination 2) Un dispositif anti-refoulement adéquat est installé	Pas de plan de mesures correctives
D5	1) Usage de lames rétractables 2) Le nettoyage des outils manuels de coupe et de parage n'est pas fait ou n'est pas consigné à un registre	1) Utilisation de lames non-rétractables 2) Le nettoyage est effectué et consigné à un registre	Pas de plan de mesures correctives
D6	Des boyaux sont déposés directement sur le sol, ne sont pas purgés avec de l'eau potable avant chaque utilisation ou ne sont pas entreposés adéquatement	Les boyaux ne sont pas déposés directement sur le sol, sont purgés avec de l'eau potable avant chaque utilisation et sont entreposés adéquatement	Pas de plan de mesures correctives
D7	L'équipement technique n'est pas inspecté avant d'être utilisé, n'est pas nettoyé chaque semaine ou est en mauvais état	L'équipement technique est inspecté, nettoyé chaque semaine et en bon état	Pas de plan de mesures correctives
D8	Les registres ou les PN/PNA visant l'équipement technique sont absents ou incomplets	Les registres sont remplis en détail et les PN/PNA sont modifiées pour inclure tous les renseignements /détails nécessaires	Pas de plan de mesures correctives
D9	Absence d'un registre d'étalonnage de l'équipement technique	L'équipement technique est étalonné et l'étalonnage est consigné à un registre	Pas de plan de mesures correctives
D10	L'équipement n'est pas entreposé à l'écart des fruits et légumes, de l'eau ou des fournitures d'emballage	L'équipement est entreposé adéquatement	Pas de plan de mesures correctives

Intrants de production (Sections 3, 4, 5 et 6 des Guides de salubrités des aliments CanadaGAP)

E1	Des boues d'épuration ont été appliquées sur le site de production	Pas de mesure corrective (interdiction d'utiliser des boues d'épuration)	Pas de plan de mesures correctives
E2	Une attestation ou des instructions écrites ne sont pas disponibles pour le compost/thé de compost	Obtention d'une attestation auprès du fournisseur	Pas de plan de mesures correctives
E3	Les boues de pâtes/produits d'amendements ne sont pas conformes à la réglementation en vigueur	Obtention d'une preuve du fournisseur qui démontre que les boues de pâtes/produits d'amendement sont conformes à la réglementation en vigueur	Pas de plan de mesures correctives

E4	Les registres d'application d'intrants de production sont incomplets ou absents	Les applications d'intrants de production effectuées après l'audit sont correctement consignées à un registre	Pas de plan de mesures correctives
E5	1) Fruits et légumes récoltés avant que le délai avant récolte de 120 jours suivant une application de fumier soit écoulé 2) Les registres d'application de fumier sont incomplets ou absents	Ces fruits et légumes doivent être soustraits de la certification	Pas de plan de mesures correctives
E6	Le fumier n'est pas entreposé adéquatement	Le fumier est entreposé adéquatement	Pas de plan de mesures correctives
E7	Les intrants de production ne sont pas entreposés adéquatement	Les intrants de production sont entreposés adéquatement	Pas de plan de mesures correctives
E8	1) Les produits chimiques à usage agricole sont achetés auprès d'un vendeur non autorisé 2) Utilisation d'un produit chimique à usage agricole pour un usage non homologué	1) Fournir une preuve que les produits chimiques à usage agricole sont dorénavant obtenus d'un vendeur autorisé 2) Ces fruits et légumes doivent être soustraits de la certification	1) Si l'achat de produits chimiques à usage agricole est terminé pour la saison, le plan de mesures correctives pourrait prévoir de s'approvisionner uniquement auprès de vendeurs autorisés à l'avenir 2) Pas de plan de mesures correctives
E9	La personne qui applique les produits chimiques à usage agricole ne respecte pas la réglementation en vigueur ou n'a pas suivi une formation reconnue	La personne qui applique les produits chimiques à usage agricole doit respecter la réglementation en vigueur et suivre une formation reconnue	Si la mesure corrective ne peut être mise en place cette saison, le plan de mesures correctives pourrait prévoir de corriger la situation pour la prochaine saison
E10	Une ou plusieurs applications de produits chimiques à usage agricole dépassent les doses prescrites	Si l'application de produits chimiques à usage agricole est en train de se faire, la démonstration est faite que l'étiquette est respectée	Si la mesure corrective ne peut être mise en œuvre, le plan de mesures correctives pourrait prévoir de confirmer le respect des doses prescrites
E11	<i>Voir le Guide de l'auditeur de la Liste de contrôle de l'audit CanadaGAP</i>		
E12	1) Les produits chimiques à usage agricole sont entreposés de façon à poser un risque de contamination 2) Les produits chimiques à usage agricole ne sont pas entreposés dans un endroit dédié	1) L'entreposage des produits chimiques à usage agricole est ajusté de manière à ne pas poser de risque de contamination 2) Les produits chimiques à usage agricole sont entreposés dans un endroit dédié à cette fin; tout le reste est retiré	Pas de plan de mesures correctives

E13	Les fruits et légumes sont exportés; toutefois, la documentation ne permet pas de prouver que les LMR des pays destinataires sont respectées	L'exploitation fait la démonstration qu'elle respecte les LMR des pays destinataires	Pas de plan de mesures correctives
Eau à usage agricole (Section 7 des Guides de salubrités des aliments CanadaGAP)			
F1	1) Des eaux usées non traitées sont utilisées	Pas de mesure corrective (interdiction d'utiliser des eaux usées non traitées)	Pas de plan de mesures correctives
F2	La source d'eau n'a pas été évaluée	La source d'eau est évaluée	Pas de plan de mesures correctives
F3	Des risques ont été identifiés mais aucune mesure de suivi n'a été appliquée (mesure corrective ou mesure préventive)	La démonstration est faite que les mesures préventives ou correctives nécessaires ont été mises en œuvre	Pas de plan de mesures correctives
F4	Manque de documentation pour prouver que l'eau est potable	Des analyses d'eau sont effectuées et les résultats sont soumis pour démontrer que l'eau est potable	Un plan de mesures correctives pourrait être élaboré si les analyses avant la première utilisation n'ont pas été faites
F5	Les contenants de stockage d'eau à usage agricole ne sont pas nettoyés (ou absence de résultats d'analyses) avant la première utilisation OU absence de registres de nettoyage/analyses	Les contenants de stockage d'eau à usage agricole sont nettoyés ou une analyse est effectuée	Pas de plan de mesures correctives
Produits nettoyants et fournitures d'entretien (Section 9 des Guides de salubrités des aliments CanadaGAP)			
G1	Utilisation de produits nettoyants ou fournitures d'entretien inadéquats, utilisation qui n'évite pas la contamination croisée ou non-respect des instructions sur l'étiquette (le cas échéant)	Seuls des produits nettoyants ou des fournitures d'entretien adéquats sont utilisés, leurs utilisations évitent la contamination croisée et les instructions sont respectées (le cas échéant)	Pas de plan de mesures correctives
G2	Produits nettoyants et fournitures d'entretien mal entreposés	Entreposage adéquat des produits nettoyants et fournitures d'entretien	Pas de plan de mesures correctives
Gestion des déchets (Section 10 des Guides de salubrités des aliments CanadaGAP)			
H1	Les déchets ne sont pas dans des contenants dédiés ou dans un endroit approprié	Les déchets sont ramassés, jetés dans des contenants dédiés qui sont gardés dans un endroit approprié	Pas de plan de mesures correctives
H2	Les contenants à déchets débordent	Les contenants à déchets sont vidés à une fréquence appropriée	Pas de plan de mesures correctives
H3	Les contenants vides de produits chimiques à usage agricole ne sont pas éliminés correctement ou entreposés adéquatement	Les contenants vides de produits chimiques à usage agricole sont éliminés correctement ou entreposés adéquatement	Pas de plan de mesures correctives

H4	Les eaux usées des toilettes ne sont pas éliminées correctement et sont une source de contamination	L'exploitant s'occupe de la contamination immédiatement	Pas de plan de mesures correctives
H5	Les eaux usées des stations de lavage de mains et les eaux usées de production ne sont pas éliminées adéquatement	L'exploitant s'occupe de la contamination immédiatement	Pas de plan de mesures correctives
Installations sanitaires (Section 11 des Guides de salubrités des aliments CanadaGAP)			
I1	<p>1) Les toilettes pour les employés du site de production ne sont pas accessibles par un moyen de transport ou sont à plus de 5 minutes de marche</p> <p>2) Absence de papier hygiénique dans une toilette portative</p> <p>3) Absence de lotion désinfectante pour les mains avec l'option 2 ou l'option 3</p>	<p>1) Un moyen de transport est fourni aux employés du site de production OU une toilette portative y est installée</p> <p>2) Ajout de papier hygiénique et de rouleaux en réserve</p> <p>3) Ajout de lotion désinfectante pour les mains et d'une recharge en réserve</p>	Pas de plan de mesures correctives
I2	<p>1) Absence d'affiche OU l'affiche présente ne concorde pas avec l'option de lavage de mains utilisée</p> <p>2) Tous les employés ne comprennent pas bien les consignes sur l'affiche</p>	<p>1) Installation d'une nouvelle affiche qui concorde avec l'option de lavage de mains</p> <p>2) Utilisation d'une affiche dans le langage approprié ou avec des pictogrammes</p>	Pas de plan de mesures correctives
I3	<p>1) La station de lavage de mains du poste d'emballage n'est pas À L'INTÉRIEUR du poste d'emballage</p> <p>2) Absence de savon dans la station de lavage de mains du poste d'emballage</p>	<p>1) La station de lavage de mains est installée À L'INTÉRIEUR du poste d'emballage</p> <p>2) Ajout de savon et d'une recharge en réserve</p>	Pas de plan de mesures correctives
I4	<p>1) Absence d'affiche OU l'affiche présente ne concorde pas avec l'option de lavage de mains utilisée</p> <p>2) Tous les employés ne comprennent pas bien les consignes sur l'affiche</p>	<p>1) Installation d'une nouvelle affiche qui concorde avec l'option de lavage de mains</p> <p>2) Utilisation d'une affiche dans le langage approprié ou avec des pictogrammes</p>	Pas de plan de mesures correctives

I5	<p>1) L'inspection des installations sanitaires n'est pas faite ou n'est pas consignée au registre</p> <p>2) Les installations sanitaires sont sales ou ne sont pas bien équipées</p>	<p>1) L'inspection quotidienne/hebdomadaire et/ou le nettoyage des installations sanitaires est effectué et consigné au registre J</p> <p>2) Les installations sanitaires sont nettoyées et approvisionnées correctement</p>	Pas de plan de mesures correctives
I6	<p>1) Une blessure n'est pas recouverte par des gants (matériel imperméable)</p> <p>2) Absence de bandages dans la trousse de premiers soins</p> <p>3) Les employés omettent de retirer leurs vêtements de travail (gants, tabliers) avant d'aller à la toilette ou à la salle de pause</p>	<p>1) Des gants (matériel imperméable) sont achetés et fournis aux employés</p> <p>2) Des bandages sont achetés et ajoutés à la trousse de premiers soins</p> <p>3) Les employés sont formés à nouveau pour retirer leurs vêtements de travail avant d'utiliser la toilette ou d'entrer dans la salle de pause</p>	Pas de plan de mesures correctives
Formation des employés (Section 12 des Guides de salubrités des aliments CanadaGAP)			
J1	<p>1) Les employés n'ont pas été formés</p> <p>2) Les employés n'ont pas été formés de façon à leur permettre de bien comprendre (langue)</p>	<p>1) Les employés sont formés</p> <p>2) Les employés sont formés à nouveau de façon à leur permettre de bien comprendre les consignes</p>	Pas de plan de mesures correctives
J2	<p>1) Le registre C/D sur la formation (ou un équivalent approprié) n'est pas complété</p> <p>2) La formation d'un employé interviewé n'est pas consignée au registre</p>	<p>1) Le registre C/D sur la formation (ou un équivalent approprié) est complété</p> <p>2) L'employé est formé à nouveau et la formation est consignée au registre</p>	Pas de plan de mesures correctives
J3	Il n'y a pas de personne responsable de la formation	Une personne est désignée responsable de la formation et de la conformité en matière de salubrité des aliments	Pas de plan de mesures correctives
J4	<p>1) Un employé est observé à revenir au travail après une pause sans se laver les mains</p> <p>2) Un employé est observé à porter des bijoux</p>	<p>1) L'employé est formé à nouveau sur le lavage de mains</p> <p>2) L'employé est formé à nouveau sur la politique en matière de port de bijoux</p>	Pas de plan de mesures correctives
J5	Absence de politique sur la maladie des employés	Élaboration d'une politique sur la maladie des employés et formation de ces derniers en la matière	Pas de plan de mesures correctives

Politique pour les visiteurs (Section 13 des Guides de salubrités des aliments CanadaGAP)			
K1	Les secteurs à accès restreint ne sont pas définis à l'intérieur des bâtiments	Définition des secteurs à accès restreint	Pas de plan de mesures correctives
K2	Les visiteurs ne sont pas informés de la politique pour les visiteurs et on ne leur demande pas de signer le registre	Élaboration d'une politique pour les visiteurs et utilisation d'un registre des visites	Pas de plan de mesures correctives
K3	La clientèle d'auto-cueillette n'a pas accès à tous les éléments nécessaires	Les éléments manquants sont identifiés et fournis	Pas de plan de mesures correctives
Eau (convoyage et nettoyage) et glace (Section 15 et 16 des Guides de salubrités des aliments CanadaGAP)			
L1	Usage d'eaux usées non traitées	Pas de mesure corrective (les eaux usées non traitées ne peuvent jamais être utilisées)	Pas de plan de mesures correctives
L2	Registre F incomplet ou absent	Registre F rempli correctement	Pas de plan de mesures correctives
L3A	1) Absence d'analyses d'eau ou échantillons prélevés au mauvais moment 2) Analyses effectuées mais présence de E. coli ou de coliformes totaux	1) Deux analyses d'eau sont effectuées à chaque endroit nécessaire (par ex., source d'eau, rinçage final, etc.) et démontrent l'absence de E. coli (0) et de coliformes totaux (0). En plus, un plan de mesures correctives pourrait être nécessaire. 2) Mise en œuvre d'une mesure corrective pour corriger le problème et une nouvelle analyse d'eau est effectuée pour démontrer sa potabilité. En plus, un plan de mesures correctives pourrait être nécessaire.	Un plan de mesures correctives peut être élaboré pour définir quand et à quel endroit prélever des échantillons la saison prochaine
L3B	Voir L3A		
L4	Cantaloups/melons broyés sont submergés dans l'eau pendant le processus de lavage/convoyage/refroidissement	Un nouveau processus est mis en place pour éviter que les cantaloups/melons broyés soient submergés dans l'eau	Pas de plan de mesures correctives
L5	Le traitement de l'eau n'est pas surveillé	Le traitement de l'eau est surveillé quotidiennement	Pas de plan de mesures correctives
L6	Absence d'un registre quotidien de la surveillance du traitement de l'eau	Utilisation d'un registre quotidien de la surveillance du traitement de l'eau	Pas de plan de mesures correctives
L7	Le différentiel de température entre l'eau et les fruits n'est pas surveillé ou n'est pas maintenu	Soumission d'une preuve que le différentiel de température est maintenu	Pas de plan de mesures correctives

L8	1) Le contenant de stockage d'eau (citerne/réservoir/conteneur) n'est pas nettoyé chaque mois pendant son utilisation 2) Absence du registre de nettoyage	1) Le nettoyage est effectué chaque mois et consigné au registre 2) Tenue d'un registre de nettoyage	Pas de plan de mesures correctives
L9	La glace est gardée/stockée dans un contenant non dédié, visiblement sale	Utilisation d'un contenant propre et dédié pour la glace	Pas de plan de mesures correctives
L10	La pelle utilisée pour manipuler la glace est laissée au sol	La pelle utilisée pour manipuler la glace est nettoyée et conservée dans un endroit dédié	Pas de plan de mesures correctives
L11	La glace est récupérée et réutilisée	La glace n'est pas récupérée ni réutilisée	Pas de plan de mesures correctives
L12	1) Absence d'une attestation pour la glace achetée 2) Absence d'analyse pour la glace produite sur place	1) Obtention d'une attestation auprès du fournisseur 2) La glace est analysée et le résultat confirme qu'elle est potable. En plus, un plan de mesures correctives pourrait être nécessaire	1) Pas de plan de mesures correctives 2) Un plan de mesures correctives peut être élaboré pour définir quand et à quel endroit prélever des échantillons la saison prochaine

Programme de lutte contre la vermine (Section 14 des Guides de salubrités des aliments CanadaGAP)

M1	Signes de présence de vermine à l'intérieur des bâtiments (excréments, nids)	Le programme de lutte contre la vermine est révisé et ajusté pour prévenir la contamination	Pas de plan de mesures correctives
M2	1) Registre E absent ou incomplet 2) Registres de surveillance mensuels absents ou incomplets	1) Registre E ou équivalent est rempli correctement 2) Registres de surveillance remplis mensuellement	Pas de plan de mesures correctives
M3	1) Pièges manquants ou placés au mauvais endroit 2) À l'intérieur, des trappes avec appât desquelles la vermine peut s'échapper sont utilisées (par ex., des trappes à ressort)	1) Des pièges sont installés ou replacés au bon endroit 2) Les pièges utilisés ne permettent pas à la vermine de s'en échapper ou sont utilisés sans appât	Pas de plan de mesures correctives
M4	Les appâts à rongeurs sont entreposés sur une tablette au-dessus des fournitures d'emballage	Les appâts à rongeurs sont entreposés à l'écart des fournitures d'emballage	Pas de plan de mesures correctives

Fournitures d'emballage (Section 17 des Guides de salubrités des aliments CanadaGAP)

N1	<p>1) Les contenants de récolte ne sont pas nettoyés avant leur première utilisation</p> <p>2) Les contenants de récolte ne portent pas d'étiquette de palette/benne pour la traçabilité</p>	<p>1) Pas de mesure corrective</p> <p>2) Une étiquette de benne/palette est apposée sur les contenants de fruits et légumes récoltés</p>	<p>1) Un plan de mesures correctives peut être élaboré pour détailler les étapes de nettoyage des contenants de récolte avant leur première utilisation</p> <p>2) Pas de plan de mesures correctives</p>
N2	<p>1) Absence d'une attestation de la tierce partie qui nettoie les fournitures d'emballage réutilisables pour les fruits et légumes prêts à vendre</p> <p>2) Absence du registre d'inspection des fournitures d'emballage primaires</p> <p>3) Des fournitures d'emballage de fruits et légumes prêts à vendre sont utilisées à d'autres fins sans être identifiées</p>	<p>1) Obtention d'une attestation de la tierce partie</p> <p>2) Inspection des fournitures d'emballage consignée au registre Q (ou équivalent)</p> <p>3) Ces fournitures d'emballages sont clairement identifiées pour qu'elles ne servent pas aux fruits et légumes frais</p>	<p>Pas de plan de mesures correctives</p>
N3	<p>Les fournitures d'emballage de fruits et légumes prêts à vendre ne sont pas identifiées correctement</p>	<p>Les fournitures d'emballage de fruits et légumes frais prêts à vendre sont identifiées correctement</p>	<p>Pas de plan de mesures correctives</p>
N4	<p>Les fournitures d'emballage de fruits et légumes prêts à vendre sont entreposées directement sur le sol, contre un mur ou près d'une source de contamination</p>	<p>Les fournitures d'emballage de fruits et légumes prêts à vendre sont entreposées correctement</p>	<p>Pas de plan de mesures correctives</p>

Production et récolte (Section 18 des Guides de salubrités des aliments CanadaGAP)

O1	<p>1) La vérification du DAR des produits chimiques à usage agricole n'est pas consignée au registre</p> <p>2) La récolte est effectuée sans respecter le DAR d'un produit chimique à usage agricole</p>	<p>1) La vérification des DAR est consignée au registre</p> <p>2) L'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire (ARLA) est contactée pour déterminer si cela présente un risque à la santé humaine; si c'est le cas, les fruits et légumes sont éliminés. Tous les employés visés par le respect des DAR sont formés à nouveau</p>	<p>Pas de plan de mesures correctives</p>
O2	<p>L'évaluation du site de production n'est pas consignée à un registre</p>	<p>L'évaluation du site de production est consignée aux registres P1/P2 et Q (ou équivalent)</p>	<p>Pas de plan de mesures correctives</p>

O3	Les contenants de récolte (bennes, paniers, sacs) sont déposés dans la boue	Les contenants de récolte sont déposés là où cela ne pose pas de risque de contamination des fruits et légumes	Pas de plan de mesures correctives
O4	Absence d'une inspection visuelle pour déceler des sources potentielles de contamination avant ou pendant la récolte	Les employés sont formés à nouveau pour s'assurer que les fruits et légumes sont inspectés avant et pendant la récolte pour déceler les sources potentielles de contamination	Pas de plan de mesures correctives
O5	Les employés récoltent des fruits et légumes tombés au sol	Les employés sont formés à nouveau pour ne pas récolter les fruits et légumes tombés au sol ou qui touchent le sol	Pas de plan de mesures correctives
O6	Absence de registre pour l'inspection quotidienne en vue de déceler la présence de vitre	L'inspection pour déceler la présence de vitre est effectuée quotidiennement et consignée au registre	Pas de plan de mesures correctives
O7	Pendant la récolte, l'eau de fertigation dégoutte des racines des légumes récoltés et entre en contact avec la portion comestible des légumes récoltés	On empêche l'eau de fertigation d'entrer en contact avec la portion comestible des légumes récoltés	Pas de plan de mesures correctives

Tri, classement, emballage, remballage, entreposage et courtage (Section 19 des Guides de salubrités des aliments CanadaGAP)

P1	Les fournisseurs de fruits et légumes frais ne sont pas certifiés par CanadaGAP ou une autre norme de salubrité reconnue par l'industrie et certifiée par une tierce partie	<p>1) Les entreprises peuvent décider de ne pas s'approvisionner auprès de fournisseurs qui ne sont pas certifiés par CanadaGAP ou une autre norme de salubrité reconnue par l'industrie et certifiée par une tierce partie</p> <p>OU</p> <p>2) Les entreprises peuvent décider de s'approvisionner auprès de fournisseurs qui ne sont pas certifiés par CanadaGAP ou une autre norme de salubrité reconnue par l'industrie et certifiée par une tierce partie. Toutefois, elles devront respecter les exigences suivantes :</p> <p>a. Pour les fournisseurs de fruits et légumes considérés à faible risque : Le fournisseur doit fournir à l'entreprise audité une attestation (telle que définie dans le Glossaire des guides de salubrité CanadaGAP, soit : Déclaration écrite d'un fournisseur/vendeur à l'effet que les produits qu'il vend sont manufacturés ou produits dans des conditions spécifiées et que des mesures sont prises pour assurer la réduction des contaminants d'origine microbiologique, chimique ou physique, dans le respect de la réglementation en vigueur.) L'entreprise audité ne doit accepter une</p>	<p>a. Attestation acceptée une seule fois, de fournisseurs qui n'ont jamais été certifiés ou audités par une tierce partie. Les années subséquentes, tous les fournisseurs doivent respecter l'exigence CanadaGAP.</p>
----	---	--	--

		<p>telle attestation qu'une seule fois d'un fournisseur qui n'a jamais été certifié ou audité par une tierce partie.</p> <p>b. Pour les fournisseurs de fruits et légumes considérés à risque élevé [cantaloups, légumes feuilles et fines herbes (incluant toutes les laitues, les oignons verts, les poireaux, les feuilles de légumes racines, les légumes mélangés, les radicchios, les kohlrabis et toutes les cultures feuillues telles le chou frisé, la bette à carde, la chicorée, etc.) et les fraises] :</p> <p>Le fournisseur doit fournir à l'entreprise audité une attestation (telle que définie dans le Glossaire des guides de salubrité CanadaGAP) de même que des éléments de preuve supplémentaires pour démontrer que les risques sont gérés adéquatement. Ces éléments peuvent être un audit de seconde partie effectué par l'entreprise audité ou par un entité approuvé par celle-ci, ou le fait que le fournisseur réussisse des tests (par ex., analyses d'eau, analyses des fruits et légumes, etc.) et/ou soumette de la documentation pertinente pour démontrer à l'entreprise audité que les risques ont été adéquatement mitigés. L'entreprise audité ne doit accepter une telle attestation et éléments de preuve supplémentaires qu'une seule fois d'un fournisseur qui n'a jamais été certifié ou audité par une tierce partie.</p>	<p>b. Attestation et éléments de preuve supplémentaires acceptés une seule fois, de fournisseurs qui n'ont jamais été certifiés ou audités par une tierce partie. Les années subséquentes, tous les fournisseurs doivent respecter l'exigence CanadaGAP.</p>
P2	Des services sont sous-traités à des entreprises qui ne détiennent pas une certification/audit de salubrité des aliments de tierce partie reconnue par l'industrie	<p>1) Les entreprises peuvent décider de ne pas utiliser les services de fournisseurs qui ne détiennent pas de certification de salubrité des aliments de tierce partie, reconnue par l'industrie</p> <p>OU</p> <p>2) Tous les fournisseurs de services transmettent leur certification/rapport d'audit</p>	Pas de plan de mesures correctives
P3	Le tri et le classement ne sont pas effectués (par ex., pour retirer les corps étrangers, les fruits et légumes endommagés ou pourris, les débris de récoltes)	Le tri et le classement sont effectués	Pas de plan de mesures correctives
P4	Absence d'attestation ou de lettre de non-objection pour la cire	Obtention d'une attestation ou d'une lettre de non-objection de la part du fournisseur	Pas de plan de mesures correctives
P5	Absence de la liste des	Obtention de la liste complète des	Pas de plan de mesures correctives

	« Autres produits »	« Autres produits »	
P6	1) Le PSHE est absent ou incomplet 2) Un plan d'échantillonnage a été élaboré, mais le PSHE n'est pas bien documenté ou est incomplet 3) Des changements de procédures ont eu lieu mais le PSHE n'a pas été mis à niveau	1) Le PSHE est complété 2) Le plan d'échantillonnage est bien documenté et inclut les zones et surfaces à surveiller, la fréquence des analyses et les seuils de résultats acceptables 3) L'évaluation des risques est refaite et mise à niveau	Pas de plan de mesures correctives
P7	La liste des fournisseurs n'est pas complète	La liste des fournisseurs est complétée	Pas de plan de mesures correctives
Entreposage des fruits et légumes (Section 20 des Guides de salubrités des aliments CanadaGAP)			
Q1	Les fruits et légumes ne sont pas entreposés correctement	Les fruits et légumes sont entreposés correctement	Pas de plan de mesures correctives
Transport (Section 21 des Guides de salubrités des aliments CanadaGAP)			
R1	La zone de cargaison des véhicules qui transportent des fruits et légumes récoltés n'est pas propre	La zone de cargaison des véhicules est nettoyée	Pas de plan de mesures correctives
R2	Un véhicule qui sert à transporter des fruits et légumes prêts à vendre n'est pas couvert	Les fruits et légumes prêts à vendre sont recouverts pendant le transport	Pas de plan de mesures correctives
R3	Les registres de transport de fruits et légumes (registre O ou équivalent) sont absents ou incomplets	Le transport des fruits et légumes est consigné au registre O ou l'équivalent	Pas de plan de mesures correctives
Identification et traçabilité (Section 22 des Guides de salubrités des aliments CanadaGAP)			
S1	Impossible d'établir la traçabilité à l'aide des registres (registres P/P1/P2, Q et O ou équivalent)	Des registres de traçabilité contenant tous les renseignements pertinents sont maintenus	Pas de plan de mesures correctives
Dérogations et gestion des situations d'urgence (Section 23 des Guides de salubrités des aliments CanadaGAP)			
T1	Absence du registre R ou les dérogations majeures n'y figurent pas	Les plaintes et les dérogations majeures sont consignées au registre R (ou équivalent)	Pas de plan de mesures correctives
T2	Absence du registre T ou incomplet	Le registre T (ou équivalent) est rempli en entier	Pas de plan de mesures correctives
T3	Absence du registre S ou incomplet	Le registre S (ou équivalent) est rempli en entier	Pas de plan de mesures correctives
T4	1) Absence du programme de rappel 2) L'exercice de rappel n'a pas été fait ou pas avec les	1) Le programme de rappel est correctement documenté 2) L'exercice de rappel est effectué à l'aide des registres visant les fruits et	Pas de plan de mesures correctives

	fruits et légumes de la saison en cours	légumes de la saison en cours	
T5	Absence du registre U ou incomplet	Le registre U (ou équivalent) est rempli en entier	Pas de plan de mesures correctives
T6	La culture de la salubrité des aliments n'a pas été créée, mise en œuvre et maintenue	La culture de la salubrité des aliments est créée, mise en œuvre et maintenue au sein de l'entreprise	Pas de plan de mesures correctives
Plan HACCP spécifique à l'exploitation (Section 24.1 des Guides de salubrités des aliments CanadaGAP) POUR LES EXPLOITATIONS DE REMBALLAGE ET DE COMMERCE EN GROS SEULEMENT			
U1	Absence d'un plan HACCP propre au site ou incomplet	Un plan HACCP propre au site est complété	Pas de plan de mesures correctives
U2	Le plan HACCP n'est pas révisé annuellement	Une révision annuelle complète du plan HACCP est effectuée	Pas de plan de mesures correctives