



Auto-déclaration et
liste de contrôle de l'autoévaluation
pour la production, l'emballage, le
remballage, l'entreposage, le
commerce en gros et le courtage de
fruits et légumes frais et de produits de
serre ©

DIRECTIVE IMPORTANTE :

- *La présente Liste de contrôle s'applique aux activités de la saison EN COURS. Il est important de remplir la Liste de contrôle pendant que les principales activités visées par votre programme de salubrité des aliments se déroulent (par ex., récolte, emballage, entreposage, expédition, etc.). Cette période devrait plus ou moins correspondre à celle de vos audits antérieurs.*
- *Option A1 et A2 : Veuillez remplir toutes les sections et retourner le formulaire à votre organisme de certification au moins 30 jours avant l'échéance de votre certificat.*
- *Si vous utilisez cette Liste de contrôle pour effectuer un **audit interne**, conservez-la dans vos dossiers pour la montrer à votre auditeur. **NE L'ENVOYEZ PAS** à l'organisme de certification.*

Déclaration de conformité

À L'USAGE DU BUREAU :

Numéro de déclaration/
année : _____

Id. du client : _____

Déclaration de : (Personne responsable)

Nom légal de l'entreprise : _____

Nom de ou des responsables de l'entreprise : _____

Adresse : _____

Tél. : _____

Télec. : _____

Courriel : _____

Objet de la déclaration : Le **Programme de salubrité des aliments** de l'entreprise précitée.

L'objet de la déclaration est conforme aux exigences des Guides CanadaGAP suivants :

Titre	Version [cochez ci-dessous]
<input type="checkbox"/> Produits de serre	<input type="checkbox"/> Version 11.0
<input type="checkbox"/> Fruits et Légumes	<input type="checkbox"/> Version 11.0

Renseignements supplémentaires :

L'entreprise précitée a obtenu un certificat de conformité (Numéro : _____)

au Programme CanadaGAP émis par :

- Bureau de normalisation du Québec (BNQ)
- Control Union
- MSVS
- NSF Canada Ag
- TSLC

Adresse de l'organisme de certification : _____

_____ Certificat émis le _____ [date]

et arrivant à échéance le _____ [date]

Des changements ont-ils été apportés à vos cultures, votre production, vos activités d'entreposage, d'emballage ou autre que vous souhaiteriez inclure à votre certificat? OUI NON

Si **OUI** – remplir le tableau ci-dessous :

Culture	Destinés au marché frais? (✓)	Destinés à la transformation? (✓)	Que souhaitez-vous ajouter à votre nouveau certificat?				Qu'est-ce qui était couvert par votre ancien certificat (précisez par culture)?			
			Production (✓)	Emballage (✓)	Entreposage (✓)	Autre (précisez) (par ex., poste de mise en glace)	Production (✓)	Emballage (✓)	Entreposage (✓)	Autre (précisez) (par ex., poste de mise en glace)

(Ajoutez d'autres pages au besoin)

Déclaration à être complétée par la personne responsable de l'entreprise :

J'ai complété l'auto-déclaration et l'autoévaluation et je m'engage à continuer de me conformer aux exigences du Programme CanadaGAP® de même qu'à conserver la documentation requise de façon continue. Je m'engage à mettre mon Guide à jour et à modifier les pratiques et procédures sur mon exploitation lorsque des modifications surviendront et à produire, au mieux de mes capacités, des aliments sains pour l'industrie et les consommateurs. *Veillez cocher (✓) :*

- La certification exige les engagements suivants de la personne responsable de l'entreprise :
 1. Maintenir un système de salubrité des aliments conforme aux exigences des Guides CanadaGAP.
 2. Coopérer avec l'organisme de certification, dans des délais raisonnables, lorsque ce dernier effectue un suivi sur l'auto-déclaration ou sur les résultats obtenus lors de la révision de la Liste de contrôle de l'autoévaluation ou lors d'activités de surveillance dont les audits physiques.
 3. Accepter d'être audité sur une base régulière et prendre les mesures nécessaires au besoin.
 4. Informer **par écrit** CanadaGAP de tout changement apporté au système de salubrité des aliments de l'entreprise, y compris l'étendue des activités ou les cultures visées par la certification, le nom légal et l'adresse de l'entreprise, le nom de la personne responsable, l'option de certification CanadaGAP, le choix de l'organisme de certification, etc.
 5. Respecter les restrictions liées à l'utilisation et au contrôle des logos du Programme CanadaGAP, et de l'organisme de certification et du certificat.
 6. Signaler sans délai à l'organisme de certification et/ou à CanadaGAP (selon les besoins) toute poursuite en matière de salubrité des aliments, tout incident réglementaire important en matière de salubrité des aliments (y compris une enquête menée par les autorités sur une violation ou une déficience potentielle) ou une non-conformité, une contamination soupçonnée ou potentielle du produit ou tout rappel de produit lié à la salubrité des aliments.

Signature de la personne responsable de l'exploitation

OU _____
Identification numérique de la personne responsable de l'exploitation

Le soussigné comprend et confirme les énoncés suivants : [veuillez lire et cocher chacun des énoncés ci-dessous (✓)]

- L'auto-déclaration et l'autoévaluation ont été complétées en entier, avec honnêteté.
- L'auto-déclaration constitue un document légal ayant force exécutoire. Il s'agit d'une déclaration sous serment de sa conformité aux exigences de CanadaGAP.
- Une fausse déclaration peut entraîner une pénalité, peu importe à quel moment la fausse déclaration est mise au jour; aucune limite dans le temps. Les audits subséquents pourraient comprendre l'examen des listes de contrôle de l'autoévaluation antérieures. Selon la gravité de la situation, la pénalité pourrait être un avertissement, une augmentation de la surveillance (c'est-à-dire des audits plus fréquents), une suspension ou le retrait de la certification.
- L'exploitation peut être sélectionnée pour subir un audit au hasard dans une année d'auto-déclaration.
- La personne responsable de l'exploitation doit coopérer dans les délais prévus (c.-à-d. avant l'échéance de la certification) avec l'organisme de certification pour clarifier tout questionnement survenu lors de l'analyse de l'auto-évaluation. Le non-respect des délais pour soumettre son autoévaluation ou pour répondre aux questions de l'OC suite à l'analyse de l'auto-évaluation ou aux questions soulevées pendant cette analyse peut entraîner un audit physique ou la perte de la certification.
- Un changement au plan des activités liées à la portée de la certification entraîne un nouvel audit physique [par ex., production d'une nouvelle culture visée par la certification; nouvelles activités (c.-à-d., production, entreposage, emballage, autre) qui n'étaient pas couvertes par le certificat actuel].
- L'organisme de certification peut suspendre ou annuler la certification pour un motif valable. Le non-paiement des droits annuels liés au Programme CanadaGAP peut justifier l'annulation de la certification.
- La personne responsable de l'entreprise peut mettre fin à sa certification sans raison valable, en informant le Programme CanadaGAP par écrit.
- L'organisme de certification publie la validité de tous les certificats.
- Les Guides CanadaGAP sont révisés et mis à jour régulièrement. La personne responsable de l'entreprise doit s'assurer d'obtenir les dernières mises à jour sur le site Internet (www.canadagap.ca) et tout avis de correction. L'exploitant est responsable de compléter une révision annuelle de son programme de salubrité des aliments y compris l'intégration de toute mise à jour et/ou correction aux guides.

Signé pour et au nom de :

Nom de l'exploitation (raison sociale)

Signé à (endroit)

Date

Nom de la personne responsable de l'exploitation

Titre/Fonction

Signature de la personne responsable de l'exploitation

OU Identification numérique de la personne responsable de l'exploitation

Liste de contrôle de l'autoévaluation du Programme CanadaGAP pour la production, l'emballage, le remballage, l'entreposage, le commerce en gros et le courtage de fruits et légumes frais et de produits de serre – Version 11.0 2026

Instructions : Répondre à chacune des questions suivantes en cochant (✓) la case appropriée [Oui, Non, Sans objet (SO)]. Si vous ne respectez pas l'exigence, décrire le plan d'action (dans la colonne de droite) pour atteindre la conformité à l'exigence et inclure une date d'échéance. La colonne de droite peut aussi servir à inclure des renseignements supplémentaires sur votre exploitation ou vos pratiques. La présente Liste de contrôle s'applique aux activités de la saison EN COURS. **Il est important que vous remplissiez la Liste de contrôle pendant que les principales activités visées par votre programme de salubrité des aliments se déroulent (par ex., récolte, emballage, entreposage, expédition, etc.).** Cette période devrait plus ou moins correspondre à celle de vos audits antérieurs. Utilisez le *rapport de mesures correctives* de CanadaGAP pour répondre aux écarts de conformité qui ont été identifiés par l'organisme de certification.

IMPORTANT :

- Les registres et la terminologie mentionnés ci-dessous renvoient aux modèles fournis dans les Guides CanadaGAP. Il est possible de les remplacer par des registres personnalisés qui contiennent les mêmes renseignements que les modèles. Les registres n'ont pas à être joints à la présente liste de contrôle, mais ils doivent être soumis sur demande. **Veillez cocher** le registre pertinent ou un autre document visé (tel qu'indiqué) pour confirmer que la documentation a été remplie et que l'auditeur peut y avoir accès.
- Il est entendu que toute réglementation en vigueur est respectée (par ex., fédérale, provinciale, territoriale, étatique, régionale, locale, municipale, etc.).
- Il est entendu que toutes les questions ci-dessous visent les procédures, pratiques, équipement, employés, etc. qui entrent en contact direct avec les fruits et légumes ou qui ont un effet sur la salubrité des aliments (par ex., par une contamination croisée).

Maintien et révision programme de salubrité des aliments	O	N	SO	REGISTRE rempli et disponible (le cas échéant)? Commentaires supplémentaires
1) Avez-vous fait la révision annuelle de votre Guide CanadaGAP et y avez-vous intégré les mises à jour les plus récentes?				
2) Avez-vous maintenu votre programme de salubrité des aliments en continu?				
3) Pouvez-vous démontrer une amélioration continue en ayant géré les problématiques soulevées dans des audits antérieurs?				
Matériel de démarrage (Section 1)	O	N	SO	REGISTRE rempli et disponible (le cas échéant)? Commentaires supplémentaires
1) POMMES DE TERRE, FRUITS DE VERGER ET DE VIGNE, PETITS FRUITS, LÉGUMES COMBINÉS : Les variétés utilisées qui peuvent être considérées comme végétaux à caractères nouveaux (VCN) sont enregistrées auprès des autorités pertinentes (par ex., le gouvernement fédéral) ou sont accompagnées d'un avis de non opposition (par ex., émis par Santé Canada).				<input type="checkbox"/> Avis de non opposition
2) POMMES DE TERRE : Les variétés sont enregistrées au Canada OU ont subi un test pour leur taux de glycoalcaloïdes totaux (GAT).				<input type="checkbox"/> Attestation/Facture

Section	O	N	SO	REGISTRE rempli et disponible (le cas échéant)? Commentaires supplémentaires
Emplacement (Section 2) Comprend les sites de production et les bâtiments – y compris les sites de production en serre	O	N	SO	REGISTRE rempli et disponible (le cas échéant)? Commentaires supplémentaires
1) Les nouveaux sites de production ont été évalués pour déceler la présence de métaux lourds et d'autres contaminants.				
2) Les sites de production ont été évalués pour tenir compte des risques liés aux terrains adjacents et à l'activité animale ou aviaire.				<input type="checkbox"/> Registre V
3) Seuls les sites de production où des boues d'épuration n'ont PAS été appliquées sont utilisés?				
4) PRODUIT DE SERRE : Un support de croissance (par ex., laine de roche, bran de scie, vermiculite, sol, tourbe, etc.) est-il reçu avec une attestation du fournisseur?				<input type="checkbox"/> Attestation
Bâtiments et sites de production en serre 5) Le schéma de l'intérieur de tous les bâtiments et des sites de production en serre comprend tous les éléments exigés.				<input type="checkbox"/> Registre A
6) Évaluation de l'extérieur des bâtiments et des sites de production en serre pour s'assurer de l'absence de risques et entretien pour prévenir la contamination des fruits et légumes frais.				
7) Évaluation de l'intérieur des bâtiments et des sites de production en serre pour s'assurer de l'absence de risques et entretien pour prévenir la contamination des fruits et légumes frais.				
8) Une inspection mensuelle de tous les bâtiments et des sites de production en serre est effectuée et consignée au registre.				<input type="checkbox"/> Registre G
9) L'inspection des entrepôts est effectuée avant le début de la saison et consignée au registre.				<input type="checkbox"/> Registre B
Intrants de production (Sections 3, 4, 5, et 6)	O	N	SO	REGISTRE rempli et disponible (le cas échéant)? Commentaires supplémentaires
1) Des boues d'épuration sont utilisées.				
2) Une attestation ou des procédures écrites sont disponibles pour le compost et le thé de compost.				<input type="checkbox"/> Attestation ou procédures
3) Les boues de pâtes respectent la réglementation en vigueur (par ex., les normes provinciales).				<input type="checkbox"/> Registres selon la réglementation en vigueur
4) Les produits d'amendement des sols respectent la réglementation en vigueur (par ex., les normes provinciales).				<input type="checkbox"/> Registres selon la réglementation en vigueur
5) Des registres sont maintenus pour l'application des intrants de production (engrais, produits d'amendement des sols, boues de pâtes, paillis et bâches, compost et thé de compost et autres sous-produits).				<input type="checkbox"/> Registre H2

Section	O	N	SO	REGISTRE rempli et disponible (le cas échéant)? Commentaires supplémentaires
6) L'épandage de fumier s'effectue au moins 120 jours avant la récolte, les fruits et légumes sont récoltés après que le délai de 120 jours est écoulé et des registres complets et détaillés sur les épandages de fumier et les délais avant récolte sont maintenus.				<input type="checkbox"/> Registre H2 <input type="checkbox"/> Registre P/P1/P2 <input type="checkbox"/> Registre Q
7) Le fumier est entreposé à l'écart des sources d'eau, des sites de production, des bâtiments, de l'équipement, des fruits et légumes frais, etc. pour prévenir la contamination.				
8) Les intrants de production (autres que les produits chimiques à usage agricole – voir les questions 14 et 15 ci-dessous et le fumier – voir la question 5 ci-dessus) sont entreposés à l'écart des fruits et légumes frais, des emballages commercialisables et des autres sources de contamination.				
9) Les produits chimiques à usage agricole sont achetés auprès de vendeurs autorisés et les reçus sont signés et conservés.				<input type="checkbox"/> Reçu
10) Les produits chimiques à usage agricole utilisés sont homologués au pays pour la culture visée ou autorisés au Canada en vertu du Programme d'importation pour approvisionnement personnel ou du Programme d'importation pour approvisionnement personnel à la demande des producteurs ou en vertu de programmes semblables dans d'autres pays où sont cultivés les fruits et légumes frais.				<input type="checkbox"/> Certificat du PIAP ou PIAPDP
11) Les produits chimiques à usage agricole sont mélangés et appliqués en respectant les instructions de l'étiquette.				
12) Les applicateurs de produits chimiques à usage agricole respectent la réglementation en vigueur (par ex., provinciale) ET ont suivi une formation reconnue (par ex., cours en ligne).				<input type="checkbox"/> Permis/ Certificat/ Preuve de formation
13) Des registres des applications de produits chimiques à usage agricole sont tenus.				<input type="checkbox"/> Registre H1 <input type="checkbox"/> Registre H3 <input type="checkbox"/> Registre P1
14) Les produits chimiques à usage agricole sont entreposés dans des endroits dédiés, identifiés et verrouillés.				
15) Les produits chimiques à usage agricole sont entreposés dans un endroit fermé, sec et propre et de façon à maintenir l'intégrité des contenants; les étiquettes sont intactes et lisibles.				
POUR L'EXPORTATION SEULEMENT : (répondre aux Q.16 et 17 - L'applicateur de produits chimiques à usage agricole et/ou l'exportateur des fruits et légumes frais sont responsables pour les questions ci-dessous)				
POUR L'EXPORTATION SEULEMENT : 16) Seuls des produits chimiques homologués sur les marchés de destination sont utilisés et des renseignements sont disponibles quant aux produits				<input type="checkbox"/> Documents pertinents

Section	O	N	SO	REGISTRE rempli et disponible (le cas échéant)? Commentaires supplémentaires
chimiques homologués sur les marchés de destination (par ex., homologation pour la culture visée, étiquette du produit chimique, limite maximale de résidus, liste de produits interdits, etc.).				
POUR L'EXPORTATION SEULEMENT : 17) Lorsque le client exige une analyse des résidus de produits chimiques à usage agricole : a. Les résidus de produits chimiques à usage agricole n'excèdent pas les limites maximales de résidus acceptées sur le marché de destination. b. Les résultats d'analyses de résidus proviennent d'un laboratoire accrédité qui utilise des méthodes d'échantillonnage et de contrôle adéquates pour effectuer des analyses en conformité des exigences applicables de l' ISO/IEC 17025 ou l'exploitant détient la preuve qu'il participe à un programme externe de contrôle des résidus de produits chimiques à usage agricole assorti d'une traçabilité jusqu'à sa ferme.				<input type="checkbox"/> Résultats d'analyse ou documents pertinents
Eau à usage agricole (Section 7)	O	N	SO	REGISTRE rempli et disponible (le cas échéant)? Commentaires supplémentaires
1) Des eaux usées non traitées sont utilisées.				
2) Les sources d'eau ont été évaluées. Si un risque a été identifié, des mesures correctives ou préventives ont été mises en place.				
3) Une évaluation des risques des sources d'eau a été consignée.				<input type="checkbox"/> Évaluation des risques
4) Produits de serre - Utilisation d'eau potable pour l'application de produits chimiques à usage agricole par aspersion haute ou basse et pour la brumisation? - L'irrigation, la fertigation et la chimigation des légumes-feuilles et des fines herbes sont effectuées à l'eau potable seulement. - Les bassins de flottaison pour les laitues flottantes sont remplis avec de l'eau potable.				<input type="checkbox"/> Analyses d'eau
5) Si l'eau à usage agricole est stockée, le réservoir/contenant/citerne a été nettoyé avant la première utilisation et le nettoyage est consigné à un registre OU des résultats d'analyse d'eau sont disponibles.				<input type="checkbox"/> Registre I <input type="checkbox"/> Instructions écrites Analyses d'eau
Équipement (Section 8)	O	N	SO	REGISTRE rempli et disponible (le cas échéant)? Commentaires supplémentaires
1) L'équipement de site de production est inspecté avant son utilisation, nettoyé pendant son utilisation et son état ne pose pas de risque de contamination des fruits et légumes.				

Section	O	N	SO	REGISTRE rempli et disponible (le cas échéant)? Commentaires supplémentaires
2) Tenue de registres, remplis aux intervalles appropriés, sur le nettoyage, l'inspection et l'entretien de l'équipement de site de production.				<input type="checkbox"/> Registre I <input type="checkbox"/> PNA
3) L'équipement d'application de produits chimiques à usage agricole, qu'il s'agisse d'équipement de site de production ou d'équipement technique, est étalonné conformément aux instructions écrites et les résultats sont consignés à un registre. Ceci vise aussi les balances qui servent à peser des produits chimiques à usage agricole.				<input type="checkbox"/> Registre I <input type="checkbox"/> Instructions et résultats détaillés
4) La préparation des bouillies de même que le nettoyage, le rinçage ou la vidange de l'équipement d'application de produits chimiques à usage agricole s'effectue dans un endroit où le site de production et les sources d'eau ne peuvent être contaminés.				
5) Utilisation d'une méthode d'anti-refoulement ou l'équipement est muni d'un dispositif anti-refoulement pour prévenir la contamination des sources d'eau ou des sites de production par l'équipement d'application de produits chimiques à usage agricole.				
6) Les outils de coupe manuels ne sont pas rétractables (les exploitations en serre peuvent utiliser des couteaux à lame rétractable, mais doivent avoir une procédure écrite pour contrôler le risque).				
7) Les outils manuels de coupe et de parage qui entrent en contact direct avec les fruits et légumes frais (et leurs étuis/trousses/gaines) sont nettoyés adéquatement tous les jours avant d'être utilisés et la tâche est consignée à un registre quotidiennement.				<input type="checkbox"/> Registre I <input type="checkbox"/> PN <input type="checkbox"/> PNA
8) Les extrémités des boyaux utilisés pour l'eau potable sont maintenues à l'écart du sol; les boyaux sont entreposés de façon à prévenir la contamination et sont rincés avant CHAQUE utilisation (sur le site de production et dans les bâtiments).				
9) L'équipement technique est inspecté avant d'être utilisé, nettoyé au moins chaque semaine (lorsqu'il est utilisé), est facilement accessible pour pouvoir être nettoyé et ne pose pas de risque de contamination des fruits et légumes.				
10) Tenue de registres, remplis aux intervalles appropriés, sur le nettoyage, l'inspection et l'entretien de l'équipement technique.				<input type="checkbox"/> Registre I <input type="checkbox"/> PNA
11) Les registres d'étalonnage sont disponibles pour l'équipement technique tels que des pH-mètres, les rH-mètres, thermomètres et autres.				<input type="checkbox"/> Registre I
12) Toute pièce d'équipement (lorsqu'elle n'est pas utilisée) est entreposée à l'écart des fruits et légumes frais, des sources d'eau, des emballages commercialisables, etc.				

Section	O	N	SO	REGISTRE rempli et disponible (le cas échéant)? Commentaires supplémentaires
Produits nettoyants, fournitures d'entretien et gestion des déchets (Sections 9 et 10)				REGISTRE rempli et disponible (le cas échéant)? Commentaires supplémentaires
1) Les produits nettoyants et fournitures d'entretien sont appropriés pour l'utilisation visée, leur utilisation évite la contamination croisée et sont utilisés selon les recommandations de l'étiquette (le cas échéant).				
2) Les produits nettoyants et les fournitures d'entretien sont entreposés de façon adéquate.				
3) Les déchets, le recyclage et les déchets compostables sont disposés dans des contenants dédiés, à un endroit approprié et sous couvert (lorsque la présence de vermine pose problème).				
4) Les contenants à déchets, à recyclage et à déchets compostables sont vidés et nettoyés au besoin.				
5) Les résidus de récolte sont entreposés à l'écart des fruits et légumes prêts à vendre (le cas échéant).				
6) Les contenants vides de produits chimiques à usage agricole sont éliminés conformément à la réglementation, ne sont pas réutilisés, sont entreposés à l'écart des fruits et légumes, des sources d'eau et des emballages commercialisables, dans des contenants et un endroit dédié.				
7) Les eaux usées des toilettes sont éliminées à l'écart du site de production, des intrants de production, des sources d'eau, etc.				
8) Les eaux usées des stations de lavage de mains et les eaux résiduaires sont éliminées de façon adéquate.				
Installations sanitaires (Section 11)				REGISTRE rempli et disponible (le cas échéant)? Commentaires supplémentaires
1) Employés du site de production : Des toilettes et des stations de lavage de mains sont à la disposition des employés. (Consultez la Section 11 pour plus de précision sur l'emplacement de ces installations. Les toilettes peuvent être accessibles en véhicule.)				
2) Employés qui effectuent l'emballage, le remballage ou l'entreposage : Des toilettes sont à la disposition des employés sur place ou à proximité immédiate, et des stations de lavage de mains sont présentes. (Consultez la Section 11 pour plus de précision sur l'emplacement de ces installations.)				
3) Les toilettes et les stations de lavage de mains sont toutes équipées et nettoyées à la fréquence appropriée (selon l'utilisation).				
4) Tenue de registres sur le nettoyage des toilettes et stations de lavage de mains et le réapprovisionnement des fournitures.				<input type="checkbox"/> Registre J
5) Présence de matériel imperméable pour recouvrir les blessures (par ex., gants de caoutchouc) et de trousse de premiers soins bien remplies.				

Section	O	N	SO	REGISTRE rempli et disponible (le cas échéant)? Commentaires supplémentaires
6) Présence : <input type="checkbox"/> d'aires dédiées aux repas et aux pauses; <input type="checkbox"/> d'une zone dédiée aux effets personnels des employés; <input type="checkbox"/> d'un endroit adéquat pour ranger les vêtements de travail.				
7) Les employés retirent leurs vêtements de travail avant d'entrer dans les toilettes et avant les pauses.				
Formation des employés et politique pour les visiteurs (Sections 12 et 13)	O	N	SO	REGISTRE rempli et disponible (le cas échéant)? Commentaires supplémentaires
1) Une formation sur l'hygiène personnelle et la manipulation des aliments est offerte à tous les employés, en rappel aux employés qui reviennent, pour la mise en œuvre de nouvelles pratiques, le tout dans un langage adapté et une langue appropriée.				
2) Tenue de registres sur la formation des employés en matière d'hygiène personnelle et de manipulation des aliments.				<input type="checkbox"/> Registre C <input type="checkbox"/> Registre D <input type="checkbox"/> Registre K
3) Une personne est responsable de la formation et du respect des directives.				
4) Les employés observent des pratiques de salubrité des aliments.				
5) Une politique est en place en matière de maladies des employés.				
6) Des secteurs à accès restreint sont définis dans les bâtiments.				
7) Les visiteurs sont mis au courant de la politique pour les visiteurs et la comprennent; le registre des visiteurs est disponible.				<input type="checkbox"/> Registre L
8) La clientèle d'auto-cueillette a accès à des toilettes, des stations de lavage de mains et est mise au courant de la politique en matière d'hygiène et des directives qui s'appliquent à l'auto-cueillette.				
Programme de lutte contre la vermine (Section 14)	O	N	SO	REGISTRE rempli et disponible (le cas échéant)? Commentaires supplémentaires
1) Un programme efficace de contrôle de la vermine est en place.				
2) L'inspection visuelle de l'intérieur des bâtiments confirme l'absence de murs grugés ou de boîtes grugées, de nids d'oiseaux, d'excréments d'animaux.				
3) Tenue d'un registre mensuel (au minimum) sur le contrôle et la surveillance de la vermine et sur l'utilisation de pièges et d'appâts.				<input type="checkbox"/> Registre E <input type="checkbox"/> Registre M

Section	O	N	SO	REGISTRE rempli et disponible (le cas échéant)? Commentaires supplémentaires
4) Les pièges sont efficaces, appropriés pour l'utilisation visée et utilisés aux bons endroits (de chaque côté d'une entrée, contre le mur, etc.).				
5) Les produits antiparasitaires sont entreposés adéquatement (à l'écart des fruits et légumes, des emballages; dans un endroit propre et sec, sous couvert; avec des étiquettes lisibles et intactes, etc.).				
Eau (de convoyage et de nettoyage) et glace (Sections 15 et 16)	O	N	SO	REGISTRE rempli et disponible (le cas échéant)? Commentaires supplémentaires
1) L'évaluation écrite de chaque source d'eau comprend : usage prévu, méthode d'utilisation, risques potentiels, mesures correctives (le cas échéant).				<input type="checkbox"/> Registre F
2) Des résultats d'analyses d'eau (2 par an) sont disponibles et démontrent que la qualité microbiologique de l'eau est appropriée pour l'utilisation prévue. Consulter le ou les guides appropriés pour les exigences en matière de potabilité.				<input type="checkbox"/> Analyses d'eau
3) Le cas échéant, le traitement de l'eau est adéquat.				<input type="checkbox"/> Instructions/Étiquettes
4) Le suivi du traitement de l'eau est-il consigné à un registre?				<input type="checkbox"/> Registre N1 <input type="checkbox"/> Méthodes alternatives de traitement
5) TOMATES ET POMMES – L'eau ne demeure pas potable, mais la température de l'eau et des fruits et légumes est suivie et contrôlée.				<input type="checkbox"/> Registre N2
6) CANTALOUPS ET MELONS BRODÉS – L'eau demeure potable et les cantaloups/melons brodés NE SONT PAS submergés dans l'eau.				<input type="checkbox"/> Registre N2
7) Le réservoir/contenant/citerne servant à stocker de l'eau est nettoyé à la fréquence voulue en conformité avec une PNA et le nettoyage est consigné à un registre.				<input type="checkbox"/> Registre I <input type="checkbox"/> PNA
8) Le réservoir/contenant/citerne utilisé pour stocker de l'eau est rempli en suivant une procédure appropriée et le mécanisme de remplissage, les employés ou autre ne posent pas de risque de contamination de l'eau stockée.				<input type="checkbox"/> PN
9) Le mécanisme de vidage (par ex., robinet, ouverture, etc.) par lequel l'eau du réservoir/contenant/citerne est soutirée est protégé de la contamination.				
10) La glace est entreposée dans des contenant/endroits dédiés, propres et sous couvert, et de façon à la protéger d'une quelconque contamination.				
11) La glace est manipulée avec des outils ou de l'équipement dédiés et propres, de façon à prévenir la contamination.				

Section	O	N	SO	REGISTRE rempli et disponible (le cas échéant)? Commentaires supplémentaires
12) La glace n'est utilisée qu'une seule fois (elle n'est pas recyclée ou récupérée).				
13) Des résultats d'analyse de la glace (deux fois l'an) sont disponibles si la glace est produite sur les lieux, ou une attestation du fournisseur est au dossier.				<input type="checkbox"/> Résultats d'analyses de la glace ou attestation
Fournitures d'emballage (Section 17)	O	N	SO	REGISTRE rempli et disponible (le cas échéant)? Commentaires supplémentaires
1) Les contenants de récolte sont nettoyés avant leur première utilisation en conformité avec une procédure écrite et des registres précis et complets sont tenus OU par une tierce partie qui utilise une procédure reconnue par CanadaGAP et qui vous remet une attestation.				<input type="checkbox"/> Registre I <input type="checkbox"/> PNA <input type="checkbox"/> Attestation
2) Les contenants de récolte ne contiennent pas de débris.				
3) Les contenants de récolte restent sur les lieux et ne sont pas apportés à la maison par les employés.				
4) Les contenants de récolte sont inspectés avant chaque utilisation.				
5) Les contenants de récolte sont clairement identifiés s'ils servent à d'autres fins.				
6) Les contenants de récolte sont entreposés à l'écart des sources de contamination et de façon à prévenir leur endommagement.				
7) Les contenants de récolte font l'objet d'un suivi (par ex., à l'aide de la date de récolte, date de réception, etc.) par l'utilisation d'étiquettes de palette/benne ou d'un autre moyen d'identification.				
8) Les emballages commercialisables sont utilisés adéquatement (par ex., ils sont neufs, bien nettoyés, ou utilisés avec des doublures neuves).				<input type="checkbox"/> Registre I <input type="checkbox"/> PNA <input type="checkbox"/> Attestation
9) Les emballages commercialisables sont propres et ne contiennent pas de débris; leur inspection est consignée à un registre.				<input type="checkbox"/> Registre Q
10) Les emballages commercialisables sont manipulés de façon à maintenir leur intégrité et à prévenir la contamination croisée avant et pendant leur utilisation?				
11) Les emballages commercialisables ne sont pas déposés sur le sol pendant leur utilisation?				
12) Les emballages commercialisables ne servent pas à d'autres fins (à moins d'être identifiés comme tel) et ne posent pas de risque de contamination pour les fruits et légumes.				
13) Les emballages commercialisables et les accessoires d'emballage sont étiquetés correctement.				

Section	O	N	SO	REGISTRE rempli et disponible (le cas échéant)? Commentaires supplémentaires
et légumes récoltés/prêts à vendre se fait auprès de fournisseurs qui suivent un programme crédible de salubrité des aliments?				
9) Lors de la sélection ou de l'achat d'un service offert par une tierce partie pour effectuer des opérations au nom de l'exploitation (par ex., récolte, emballage, mise en glace, lavage du produit, entreposage dans un entrepôt indépendant), les fournisseurs de services sont certifiés par CanadaGAP ou par un autre programme de salubrité des aliments reconnu par l'industrie et certifié/audité par une tierce partie.				<input type="checkbox"/> Certificat valide et en vigueur
<input type="checkbox"/> Si la réponse à cette question est « non » et qu'une tierce partie effectue l'une de ces opérations sans détenir un certificat valide de salubrité des aliments, ladite opération sera exclue de la certification.				
10) Le tri et le classement sont effectués de façon à éliminer les corps étrangers, les fruits et légumes endommagés ou pourris et les débris de récolte.				
11) La cire utilisée provient d'une source fiable et est utilisée selon les instructions de l'étiquette.				<input type="checkbox"/> Lettre de non opposition ou attestation
12) Tenue de registres complets et précis sur l'application de cire.				<input type="checkbox"/> Registre Q
13) La provenance des « autres produits » est connue; ils sont utilisés selon les directives des étiquettes, entreposés adéquatement et une liste complète est consignée?				<input type="checkbox"/> Liste
14) Programme de surveillance de l'hygiène des entreprises (PSHE) : Une évaluation des risques a été effectuée, les risques identifiés ont été atténués, et, au besoin, un plan d'échantillonnage a été élaboré et d'autres mesures ont été mises en place?			<input type="checkbox"/> A1/A2	
15) Une procédure pour l'approbation des fournisseurs est établie, mise en œuvre et mise à jour.			<input type="checkbox"/> A1/A2	<input type="checkbox"/> Liste(s)
Conditionnement par température/Conservation/Entreposage et transport des fruits et légumes frais, identification, traçabilité, dérogations et gestion des situations d'urgence (Sections 20, 21, 22 et 23)	O	N	SO	REGISTRE rempli et disponible (le cas échéant)? Commentaires supplémentaires
1) Tous les fruits et légumes frais subissent le conditionnement par température/sont conservés/entreposés de façon à prévenir leur contamination.				
2) Les fruits et légumes frais sont chargés dans des véhicules appropriés, propres, et inspectés.				<input type="checkbox"/> Registre O
3) Les fruits et légumes prêts à vendre sont recouverts pendant leur transport.				

Section	O	N	SO	REGISTRE rempli et disponible (le cas échéant)? Commentaires supplémentaires
4) Tenue de registre pour le transport de fruits et légumes frais hors des lieux.				<input type="checkbox"/> Registre O
5) Il est possible d'établir une traçabilité grâce aux registres existants et des registres complets et précis sont disponibles sur les intrants de production, la récolte, l'emballage, le remballage, l'entreposage, etc.				<input type="checkbox"/> Registre P/P1/P2 <input type="checkbox"/> Registre Q <input type="checkbox"/> confirmation écrite
6) Tenue de registres visant les dérogations majeures et les plaintes.				<input type="checkbox"/> Registre R
7) Les risques à la protection des aliments sont connus et un système est en place pour les réduire ou les éliminer.			<input type="checkbox"/> A1/A2	<input type="checkbox"/> Registre T
8) Un programme sur les allergènes est en place pour s'assurer qu'il n'y a pas de contamination croisée.			<input type="checkbox"/> A1/A2	<input type="checkbox"/> Registre S
9) Existence d'un programme de rappel à jour et exercice de rappel effectué chaque année (avec les fruits et légumes de la saison en cours).				<input type="checkbox"/> Listes de contacts <input type="checkbox"/> documents sur l'exercice de rappel
10) La vulnérabilité à la fraude alimentaire a été évaluée et des mesures d'atténuation sont mises en place (le cas échéant).			<input type="checkbox"/> A1/A2	<input type="checkbox"/> Registre U
11) La culture de la salubrité des aliments est créée, évaluée, mise en œuvre, maintenue et révisée chaque année?			<input type="checkbox"/> A1/A2	
POUR LES EXPLOITATIONS DE REMBALLAGE ET DE COMMERCE EN GROS SEULEMENT Plan HACCP spécifique à l'exploitation (Section 24.1)	O	N	SO	REGISTRE rempli et disponible (le cas échéant)? Commentaires supplémentaires
1) Un plan HACCP spécifique à l'exploitation a été élaboré et mis en œuvre et il est révisé et mis à jour annuellement.				<input type="checkbox"/> Plan HACCP

Nom de la personne responsable de l'exploitation

Identification numérique de la personne responsable de l'exploitation

Date

Signature de la personne responsable de l'exploitation

À L'USAGE DE L'ORGANISME DE CERTIFICATION :

Nom du réviseur : _____ Id. numérique : _____

Date de la révision : _____ Signature : _____

Commentaires : _____

- Production, récolte, tri, classement, emballage, remballage, entreposage, et courtage (Sections 18 et 19), Question 9** : Si l'exploitant audité ne peut présenter un certificat valide de salubrité des aliments pour une tierce partie ayant effectué l'une de ces opérations, ladite opération sera **exclue** de la certification.

Instructions pour l'OC : Au cours de la révision de l'autodéclaration, si l'OC détecte des écarts de conformité que l'adhérent au programme devrait corriger, l'OC doit décrire en détails les demandes de mesures correctives (DMC) dans la section « Commentaires » ci-dessus et demander à l'adhérent au programme de répondre aux DMC à l'aide du Rapport de mesures correctives de CanadaGAP.