

Note pour la formation de CanadaGAP

- DESTINATAIRES :** Auditeurs, organismes de certification et participants au programme CanadaGAP
- DATE :** MISE À JOUR POUR 2026
- OBJET :** Directives additionnelles pour la Section 23.8 – Culture de la salubrité des aliments

La présente note a pour but de préciser l'objectif des exigences relatives à la « culture de la salubrité des aliments », qui figurent à la section 23.8, *Culture de la salubrité des aliments*, des Guides de CanadaGAP.

Veillez noter les principaux points suivants :

- L'intention du programme CanadaGAP a toujours voulu que chaque entreprise développe et maintienne une solide culture de la salubrité des aliments.
- Dans le glossaire des guides de CanadaGAP, la définition de la « culture de la salubrité des aliments » est la suivante :

Culture de la salubrité des aliments : Des valeurs, des convictions et des normes partagées par tous, qui influent sur l'état d'esprit et le comportement de tous en matière de salubrité des aliments, dans toute l'organisation.

- L'introduction des Guides indique :

Engagement de la haute direction envers le système de gestion de la salubrité des aliments

Le fait de remplir le Guide de salubrité des aliments et d'en respecter les exigences constitue un engagement de la part des personnes responsables et de la haute direction de l'exploitation envers le développement, la gestion et l'amélioration continue de son système de salubrité des aliments. Ceci veut aussi dire de créer, de gérer et de maintenir une culture de la salubrité des aliments au sein de l'exploitation.

Exigences des Guides de CanadaGAP relatives à la culture de salubrité des aliments :

Selon la sous-section 23.8, *Culture de la salubrité des aliments*, de la section 23, *Dérogations et gestion des situations d'urgence* des Guides de CanadaGAP:

- La haute direction est responsable de la culture de la salubrité des aliments.
- La personne responsable met en place les éléments suivants pour favoriser, évaluer, mettre en œuvre et maintenir la culture de la salubrité des aliments :

