

4 HYGIÈNE PERSONNELLE



Les gens peuvent être une source de contamination d'origine biologique, surtout s'ils ne peuvent se laver les mains adéquatement. Des installations d'hygiène personnelle doivent être disponibles en nombre suffisant.

- Prévoir des toilettes et des installations de lavage des mains accessibles, toutes équipées, propres et bien entretenues.
- Former les employés en matière de pratiques d'hygiène personnelle.
- Afficher des aide-mémoire sur le lavage des mains et les pratiques d'hygiène personnelle.
- Prévoir des aires pour les pauses et les repas.
- Fournir une trousse de premiers soins bien garnie.

5 TENUE DES REGISTRES ET TRAÇABILITÉ



L'identification et la traçabilité des fruits et légumes permettent de retracer facilement et rapidement leur point d'origine.

- Mettre en place un système d'identification pour tous les fruits et légumes afin d'assurer leur traçabilité.
- Consulter les guides du programme CanadaGAP et utiliser les modèles ou vos propres registres pour consigner tous les renseignements pertinents.
- Conserver des registres à jour et consigner les événements au fur et à mesure qu'ils surviennent.
- Minimiser les pertes financières en assurant la traçabilité des produits dans l'éventualité d'un rappel (par ex., identifier un lot seulement plutôt qu'une parcelle en entier).
- Consulter régulièrement le guide du programme CanadaGAP.

CINQ PRATIQUES CLÉS



SALUBRITÉ DES FRUITS ET DES LÉGUMES FRAIS

CANADAGAP®

Programme CanadaGAP
245, place Menten, bureau 312
Ottawa (Ontario) • K2H 9E8
Tél. : (613) 829-4711 • Téléc. : (613) 829-9379
info@canadagap.ca • www.canadagap.ca

1 FORMATION DES EMPLOYÉS



Tous les employés, les superviseurs et les propriétaires d'installations de fruits et de légumes frais doivent être conscients des risques de contamination d'origine biologique, chimique et physique, du champ jusqu'au point d'expédition des produits vers les consommateurs, et être formés en conséquence.

- Faire savoir que l'hépatite A, la salmonellose et le *E. coli* O157:H7 peuvent contaminer les fruits et légumes frais.
- Informer les employés du rôle qu'ils peuvent jouer dans le risque de transfert de maladies.
- S'assurer que les employés malades (vomissement, diarrhée, etc.) avertissent leur superviseur.
- Fournir la formation dans un langage simple.
- Conserver les registres de formation des employés.

2 QUALITÉ ET ASSAINISSEMENT DE L'EAU



Le risque de contamination de l'eau dépend de la qualité de la source d'eau et de la façon dont elle est stockée et appliquée aux fruits et aux légumes.

- Évaluer la qualité de l'eau de toutes les sources.
- Comprendre les diverses exigences liées à l'eau de puits et des citernes comparativement à l'eau fournie par la municipalité.
- Utiliser de l'eau potable pour le lavage, le nettoyage, le convoyage, le refroidissement et l'hygiène personnelle.
- Contrôler la qualité de l'eau chlorée.
- Stocker l'eau de façon sécuritaire.
- Surveiller la qualité de la glace.

3 BONNES PRATIQUES AGRICOLES



Les fournisseurs de fruits et de légumes frais adoptent déjà un grand nombre des bonnes pratiques agricoles (BPA) décrites dans les guides du programme CanadaGAP.

- Évaluer les sites de production pour déterminer les sources potentielles de contamination.
- Utiliser les engrais, les fumiers, les composts, les matières fertilisantes et les paillis de façon responsable.
- Adopter un programme de lutte contre la vermine.
- Calibrer, entretenir et nettoyer l'équipement régulièrement.
- Gérer les déchets de façon adéquate.
- Utiliser des emballages adéquats et les entreposer correctement.
- Inspecter les véhicules servant au transport pour la propreté, l'entretien, etc.