



FICHE TECHNIQUE : SALUBRITÉ DES FRUITS ET DES LÉGUMES FRAIS

Les consommateurs se préoccupent de plus en plus de la salubrité des aliments qu'ils consomment. Ainsi, la demande de systèmes de garanties est toujours en croissance. L'évaluation des risques de contamination des aliments devrait donc être soumise à des normes claires et scientifiques.

Q : Pourquoi devrais-je me préoccuper de salubrité des aliments et quel impact cela a-t-il sur mon entreprise?

R : Les fruits et les légumes sont des aliments essentiels d'un régime sain et équilibré. Les fournisseurs qui souhaitent voir leur entreprise prendre de l'expansion et s'améliorer reconnaissent que les détaillants et les consommateurs exigent une plus grande transparence dans l'industrie des fruits et des légumes frais. Le fait de posséder un programme de salubrité des aliments bien documenté et reconnu à l'échelle nationale aide le fournisseur à réduire les risques et à prévenir la contamination.

Le saviez-vous?

- Le risque de contracter une maladie d'origine alimentaire d'un fruit ou d'un légume frais est faible compte tenu de la quantité de produits frais qu'une personne consomme. Au Canada, la consommation par habitant de fruits et légumes de frais est d'environ 210 kg. Ainsi, les quelque 32 millions d'habitants du Canada consomment près de 6,7 millions de tonnes de fruits et de légumes frais par année.
- Une étude effectuée a démontré que bien que 91 % des gens disent toujours se laver les mains après avoir utilisé une toilette publique, seulement 83 % le font vraiment.

Q : Qu'est-ce que le programme CanadaGAP?

R : Pour respecter les exigences en matière de salubrité alimentaire, les fournisseurs de fruits et de légumes frais doivent évaluer les risques potentiels au sein de leur entreprise, puis mettre en place des méthodes de contrôle documentées pour réduire les risques de contamination. Le programme CanadaGAP® vise l'adoption de méthodes de prévention pour tous les risques possibles (d'origine bi-ologique, chimique et physique) puisqu'il est difficile de détruire les contaminants ou de s'en débarrasser. Les guides du programme CanadaGAP et ses annexes présentent les bonnes pratiques agricoles (BPA) et fournissent un système de documentation officiel.

Q : Pourquoi mes employés doivent-ils suivre une formation?

R : Les maladies d'origine alimentaire peuvent être causées par un manque d'hygiène des employés. Les micro-organismes causant les maladies peuvent être transférés directement des mains de l'employé aux aliments frais si

celui-ci ne s'est pas lavé les mains de façon appropriée. La formation des employés quant au rôle qu'ils ont à jouer au sein du programme de salubrité des aliments peut permettre de réduire le risque de contamination et leur offrir de précieux renseignements, comme la marche à suivre s'ils tombent malades au travail. Tous les employés doivent suivre une formation sur la manipulation des aliments, les pratiques d'hygiène personnelle, la biosécurité et les autres aspects de la sécurité alimentaire liés à leur emploi tels le nettoyage de l'équipement et l'utilisation adéquate des produits chimiques. Il est important que les employés comprennent le rôle qu'ils ont à jouer en matière de protection de la salubrité des aliments.

Q : Qu'est-ce que la diligence raisonnable?

R : La diligence raisonnable est le degré de jugement, de soins, de prudence, de détermination et d'activité auquel on peut raisonnablement s'attendre d'une personne dans à une situation donnée.

Appliquée à la salubrité des fruits et des légumes frais, la diligence raisonnable signifie que les fournisseurs doivent prendre toutes les précautions raisonnables, dans une situation donnée, pour prévenir la contamination de leurs produits. Tous les fournisseurs sont tenus d'exercer une diligence raisonnable pour s'assurer de la salubrité des fruits et des légumes.

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