

Destinataires : Intervenants de CanadaGAP

Date : Le 9 février 2022

Objet : **Avis de correction – version 9.0 des Guides de salubrité des aliments de CanadaGAP**

AVIS DE CORRECTION

Veillez noter qu'il y a deux corrections à la version 9.0 des Guides de salubrité des aliments de CanadaGAP. Tel que communiqué précédemment, les guides ne seront **pas** réédités pour 2022; la version 9.0 sera plutôt mise à jour avec ces deux corrections. Les entreprises peuvent continuer d'utiliser la version 9.0 avec les modifications décrites ci-dessous. Ces modifications peuvent ne pas s'appliquer à toutes les entreprises; lisez attentivement les informations ci-dessous pour déterminer si votre guide doit être modifié.

Les copies à jour des guides de salubrité des aliments, ainsi que les documents supplémentaires à jour, sont disponibles sur le site Web de CanadaGAP à l'adresse <https://www.canadagap.ca/fr/manuals/downloads/>.

Correction # 1 :

La première série de modifications s'applique uniquement au **remballage, au commerce en gros et au courtage des têtes-de-violon** et n'apparaît que dans le Guide de salubrité des aliments pour les fruits et légumes frais.

Les remballeurs, les grossistes et les courtiers de têtes-de-violon ont désormais de nouvelles exigences pour les légumes approvisionnés dans la section 19.1 *Sélection et approvisionnement en fruits et légumes récoltés ou prêts à vendre*. Ces exigences sont les mêmes que pour les concombres et les poivrons destinés au marinage. La section 19.1 stipule :

- ❑ *La personne responsable sélectionne ou achète des fruits et légumes récoltés ou prêts à vendre auprès de fournisseurs qui suivent un programme crédible de salubrité des aliments (par ex., des fournisseurs qui subissent un audit externe de salubrité des aliments, des fournisseurs qui effectuent un audit interne rigoureux).*

Pour s'aligner sur cette modification, il y a aussi une nouvelle exigence dans la section 17.2 *Utilisation des emballages* pour les emballages commercialisables primaires. Les entreprises de remballage de têtes-de-violon doivent désormais répondre à l'exigence suivante.

La section 17.2 stipule :

- ❑ *La personne responsable utilise des fournitures sur lesquelles sont inscrites les instructions (par ex., ne pas consommer cru, cuire suffisamment, etc.) fondées sur les recommandations de Santé Canada disponibles à la page suivante : <https://www.canada.ca/fr/sante-canada/services/salubrite-legumes-et-fruits/conseils-salubrite-crosses-fougere.html#a4>*

CanadaGAP® est un programme qui a été élaboré au Canada en vue de promouvoir les bonnes pratiques agricoles (BPA, ou « GAP ») par les fournisseurs de fruits et de légumes.

Correction #2 :

La deuxième série de modifications se trouve dans les registres C et D du Guide pour les fruits et légumes frais **et** du Guide pour les produits de serre. En résumé, les principales modifications apportées aux registres C et D sont les suivantes :

- Les tabliers ne sont plus obligatoires dans toutes les situations. Si une entreprise choisit d'utiliser des tabliers, ils peuvent être faits de n'importe quel matériau approprié (par ex., caoutchouc, plastique, vinyle, etc.)
- Les gants de tissu recouvert d'un enduit peuvent désormais être utilisés dans de nombreuses situations, à condition de respecter certaines exigences (ils doivent être lessivés tous les jours, ils doivent être changés après tout contact susceptible de contaminer le produit, et ils ne peuvent pas être mouillés [registre D uniquement]).
- Les gants en toile/cuir peuvent désormais être utilisés pour **les citrouilles et les courges** récoltées, en plus des pommes de terre et des légumes à bulbes et des légumes-racines.

Les détails de ces modifications sont inclus ci-dessous :

C. Pratiques d'hygiène personnelle des employés et politique de manipulation des aliments – Site de production

Usage des gants et des tabliers

- Usage des gants
- Usage des tabliers (~~REMARQUE : Les tabliers doivent être utilisés par les employés lorsque les fruits et les légumes sont en contact avec le corps~~)

Les gants et les tabliers ne sont pas obligatoires. Si des gants et des tabliers sont utilisés, continuez. Si les gants et les tabliers ne sont pas utilisés, passez à la prochaine sous-section (Autre).

Remarque : Les vêtements de travail doivent être fournis par l'exploitation et non par l'employé.

- Les gants sont faits de caoutchouc, de nitrile, de polyéthylène, de PVC, polyuréthane, de tissu (incluant les gants de tissu recouvert d'un enduit) ou de canevas/cuir.
 - Les gants en **canevas/cuir** peuvent SEULEMENT être utilisés dans les productions de **pommes de terre, de légumes à bulbes, de légumes-racines, de citrouilles et de courges** et n'ont pas besoin d'être lessivés tous les jours.
- Les mains sont lavées et séchées avant de mettre des gants.
- Les employés retirent leurs gants en quittant leur aire de travail et les rangent dans un endroit désigné.
- S'ils ne sont pas neufs (à l'exception des gants de canevas/cuir/tissu), les gants sont lavés en observant la technique appropriée de lavage de mains et ce, chaque jour avant de commencer à travailler, lors des changements de tâches, ou à la suite d'un contact avec quelque chose qui pourrait contaminer les fruits et légumes.
- Les gants de tissu (incluant les gants de tissu recouvert d'un enduit) doivent être lessivés chaque jour (les employés débutent chaque journée avec une paire de gants propres) et doivent être changés à la suite d'un contact avec quelque chose qui pourrait contaminer les fruits et légumes frais.
- Les tabliers :
 - ~~sont portés par les employés lorsque les fruits et légumes entrent en contact avec le haut du corps (par ex., pour parer).~~
 - sont faits d'un matériau approprié (par ex., caoutchouc, plastique, vinyle, etc.).
 - sont lavés tous les jours par l'exploitation s'ils sont réutilisables.
- Les gants et les tabliers sont remplacés lorsqu'ils sont brisés ou usés.

CanadaGAP® est un programme qui a été élaboré au Canada en vue de promouvoir les bonnes pratiques agricoles (BPA, ou « GAP ») par les fournisseurs de fruits et de légumes.

D. Pratiques d'hygiène personnelle des employés et politique de manipulation des aliments – Poste d'emballage/entrepôt

Usage des gants et des tabliers

- Usage de gants
- Usage de tabliers (*REMARQUE : Les tabliers **doivent être** utilisés par les employés lorsque les fruits et les légumes sont en contact avec le corps*)

Les gants et les tabliers ne sont pas obligatoires. Si des gants et des tabliers sont utilisés, continuez. Si les gants et les tabliers ne sont pas utilisés, passez à la prochaine sous-section (Autre).

Remarque : Les vêtements de travail doivent être fournis par l'exploitation et non par l'employé.

- Les gants sont faits de caoutchouc, de nitrile, de polyéthylène, de PVC, de polyuréthane, de canevas/cuir ou de tissu recouvert d'un enduit.
 - Les gants de tissu recouvert d'un enduit peuvent SEULEMENT être utilisés s'ils demeurent secs.
 - Les gants de canevas/cuir peuvent SEULEMENT être utilisés pour manipuler **les pommes de terre, les légumes à bulbes, les légumes-racines, les citrouilles et les courges récoltés et n'ont pas besoin d'être lessivés chaque jour.**
- Les mains sont lavées et séchées avant de mettre des gants.
- Les employés retirent leurs gants en quittant leur aire de travail et les rangent dans un endroit désigné.
- S'ils ne sont pas neufs (à l'exception des gants de tissu recouvert d'un enduit/de canevas/de cuir), les gants sont lavés en observant la technique appropriée de lavage de mains et ce, chaque jour avant de commencer à travailler, lors des changements de tâches ou à la suite d'un contact avec quelque chose qui pourrait contaminer les fruits et légumes.
- Les gants de tissu recouvert d'un enduit doivent être lessivés chaque jour (les employés débutent chaque journée avec une paire de gants propres) et doivent être changés à la suite d'un contact avec quelque chose qui pourrait contaminer les fruits et légumes frais.
- Les tabliers :
 - ~~sont portés par les employés lorsque les fruits et légumes entrent en contact avec le haut du corps (par ex., pour parer).~~
 - sont faits d'un matériau approprié (par ex., caoutchouc, plastique, vinyle, etc.).
 - sont lavés par l'exploitation tous les jours s'ils sont réutilisables.
- Les gants et les tabliers sont remplacés lorsqu'ils sont brisés ou usés.

Pour toute question, communiquez avec nous à l'adresse info@canadagap.ca.

CanadaGAP® est un programme qui a été élaboré au Canada en vue de promouvoir les bonnes pratiques agricoles (BPA, ou « GAP ») par les fournisseurs de fruits et de légumes.