

# COMMUNIQUÉ CANADAGAP® COMMUNIQUÉ

**Destinataires :** Intervenants de CanadaGAP

**Date :** Le 30 janvier 2023

**Objet :** Guides de salubrité des aliments CanadaGAP mis à jour pour 2023

On peut maintenant obtenir la plus récente version des guides de salubrité des aliments du programme CanadaGAP.

- 1) Guide de salubrité des aliments pour les fruits et légumes frais, version 10.0
- 2) Guide de salubrité des aliments pour les produits de serre, version 10.0

Pour les besoins de la certification, les nouveaux guides **entreront en vigueur le 1<sup>er</sup> avril 2023**. La mise à jour de la Liste de contrôle de l'audit du programme CanadaGAP sera publiée avant cette date.

## Ressources sur le site Web de CanadaGAP

Pour faciliter la transition, les [ressources suivantes sont publiées](#) sur le site Web de CanadaGAP.

- La plus récente version des guides (téléchargement gratuit)
- Les documents présentant les principales modifications apportées aux guides
- Les documents indiquant les modifications par rapport aux versions précédentes des guides
- Un document résumant les principales différences entre les productions
- Un tableau indiquant les sections des guides qui s'appliquent aux divers types d'entreprises (c.-à-d., la production, l'emballage, l'entreposage, le remballage, le commerce en gros, le courtage)
- Une [présentation PowerPoint](#) sur les modifications principales

## **Nouveau pour 2023 : Portée élargie du Guide de salubrité des aliments pour les produits de serre**

La modification la plus importante pour la version 10.0 des guides est la portée élargie du Guide de salubrité des aliments pour les produits de serre. En partenariat avec les Producteurs de fruits et légumes du Canada (PFLC), CanadaGAP a travaillé sur un projet financé par Agriculture et Agroalimentaire Canada en vue d'étendre la portée du programme de salubrité pour les produits de serre. À compter du 1<sup>er</sup> avril 2023, les producteurs de beaucoup d'autres cultures cultivées en serre pourront demander la certification CanadaGAP, notamment ceux qui produisent et emballent des melons, des petits fruits, divers légumes-racines, des crucifères et des légumineuses dans un environnement contrôlé. Cet élargissement de la portée a nécessité plusieurs ajouts au Guide pour les produits de serre afin de tenir compte des nouvelles cultures. Remarque : Bon nombre des nouvelles exigences ajoutées au Guide des produits de serre étaient déjà présentes dans le Guide des aliments pour les fruits et légumes frais.

## Quelles sont les autres principales modifications?

Les modifications au Guide de salubrité des aliments pour les fruits et légumes frais et au Guide de salubrité des aliments pour les produits de serre comprennent :

- Section 8 – Les boyaux doivent être purgés avec de l'eau potable.
- Section 9 – Une variété de matériaux doit être considérée comme des « produits nettoyeurs et

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



fournitures d'entretien »; ainsi, certaines des exigences ont été modifiées pour inclure ces types de matériaux.

- Section 13 – Les endroits d'entreposage pour les « produits nettoyants et fournitures d'entretien » sont maintenant considérés des secteurs à accès restreint.
- Section 23 – Des ajouts ont été effectués concernant l'information consignée pour l'équipe de rappel.
- Registres C/D – Du texte supplémentaire a été ajouté pour clarifier que les vêtements de travail et les gants en tissu doivent être lessivés par l'entreprise.

Cette liste n'est pas exhaustive; **tous les types** d'entreprises devraient se reporter au document indiquant les modifications par rapport aux versions précédentes et aux documents des principales modifications sur le site Web de CanadaGAP. Les modifications ont été apportées en fonction des demandes des usagers, pour tenir compte des modifications apportées aux règlements gouvernementaux et aux exigences de l'Initiative mondiale pour l'innocuité alimentaire (GFSI) en matière d'évaluation comparative, et pour préciser l'interprétation des exigences actuelles.

Au cours de prochaines semaines, les participants au programme recevront un communiqué détaillé expliquant la façon de mettre à jour leurs guides. De plus, il y aura un autre communiqué annonçant la publication de nouvelles ressources en espagnol et du guide CanadaGAP mis à jour en espagnol. CanadaGAP tient également à jour sept modèles HACCP génériques distincts, que les membres peuvent obtenir sur son site Web.

Si vous avez des questions, écrivez-nous à [info@canadagap.ca](mailto:info@canadagap.ca) ou composez le 613-829-4711.

