COMMUNIQUÉ CANADAGAP® COMMUNIQUÉ

Destinataires : Intervenants de CanadaGAP

Date : Le 12 janvier 2024

Objet : **Cours de formation des auditeurs de CanadaGAP planifié pour mars**

Essential Food Safety offrira le cours de formation des auditeurs de CanadaGAP en ligne le 18, 19 et 25, 26, et 27 mars 2024. **À noter que le cours est offert en anglais seulement.** Inscrivez-vous tôt afin d'assurer votre place !

Détails
• **En anglais** • Le 18, 19 et 25, 26, 27 mars 2024 • 8h30 à 16h30 (HAE) • Coût : 1500 $ (TVH en sus) • Pour vous inscrire, visitez : https://www.essentialfoodsafety.ca/register/p/canadagap-auditor-training-course

Que comporte la formation ?

- Revue approfondie des exigences du Guide de CanadaGAP.
- Exemples pratiques ciblant des produits ou des régions en particulier, composante HACCP et module facultatif sur les audits des entreprises de remballage et de commerce en gros
- **Exemplaires numériques des documents pour le cours, formation en mode virtuel et révision en vue de l'examen.**

De quelle façon procédera-t-on pour les examens ?

- Les examens de la formation pour les auditeurs de CanadaGAP, pour le HACCP (optionnel) et pour le volet Remballage et commerce en gros (optionnel) pourront être écrits en ligne sous surveillance **une fois le cours terminé**. Des précisions sur les examens et l'information sur la surveillance des examens seront fournies avant la fin du cours.
- **À noter : Des frais supplémentaires seront exigés pour écrire l'examen en ligne (pour couvrir les frais de surveillance de chaque examen). Les droits d'inscription n'incluent pas les frais pour la surveillance de l'examen.**

Quelles sont les exigences du système informatique pour la participation à la formation ?

- Un ordinateur (Windows ou macOS)
- Une connexion Internet — service fixe à large bande ou sans fil (3G ou 4G/LTE)
- Des haut-parleurs et un microphone – intégrés, clé USB, ou sans fil Bluetooth
- Une webcaméra, HD ou pas — intégrée ou sans fil Bluetooth

Qui devrait s'inscrire au cours ?

- Les personnes souhaitant devenir auditeurs de CanadaGAP
- Auditeurs internes effectuant des audits sur place pour la certification de groupe CanadaGAP

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.

- Les personnes effectuant des audits internes en préparation pour leur certification CanadaGAP
- Les responsables du programme de salubrité des aliments de leur entreprise
- Les participants au programme CanadaGAP souhaitant approfondir leur compréhension des exigences
- Les experts-conseils, les acheteurs de fruits et légumes frais ou autres intervenants

Quelles sont les exigences préalables ?

- Se familiariser avec le Guide de salubrité des aliments CanadaGAP avant la formation.
- Réussir un travail préparatoire et le soumettre au moins dix jours ouvrables avant le début du cours.
- **Il est préférable d'avoir terminé les cours préalables pertinents (formations sur le HACCP et sur les techniques d'audit) avant de suivre la formation d'auditeurs de CanadaGAP. Voir les qualifications et les exigences des auditeurs de CanadaGAP.**
- Communiquer avec l'organisme de certification pour lequel vous voulez travailler afin de comprendre leur procédure de qualification.

Pourquoi devrais-je m'inscrire ?

- Savoir utiliser les guides de CanadaGAP et comprendre leurs exigences.
- Savoir utiliser la liste de contrôle d'audit de CanadaGAP.
- Connaître les risques associés aux fruits et aux légumes frais.
- Reconnaître les responsabilités de base d'un auditeur et réviser les compétences de base d'un auditeur.
- Comprendre les principes de base du HACCP.
- Discuter des principes d'évaluation des risques et de la façon dont ils s'appliquent aux audits CanadaGAP.
- Expliquer les diverses réglementations qui régissent les entreprises canadiennes.
- Savoir lire et interpréter différents types de registres et de documents.

Avez-vous besoin de plus amples renseignements ?

Pour plus d'informations :
Courriel : ckorpan@essentialfoodsafety.ca