

**Destinataires :** Intervenants de CanadaGAP

**Date :** Le 24 janvier 2024

**Objet :** **Avis de correction – version 10.0 des Guides de salubrité des aliments de CanadaGAP**

## AVIS DE CORRECTION

Veillez noter qu'il y a deux corrections à la version 10.0 des Guides de salubrité des aliments de CanadaGAP. Tel que communiqué précédemment, les guides ne seront **pas** réédités pour 2024; la version 10.0 sera plutôt mise à jour avec ces deux corrections. Les entreprises peuvent continuer d'utiliser la version 10.0 avec les modifications décrites ci-dessous (les modifications entrent en vigueur le 1<sup>er</sup> avril 2024. Ces modifications s'appliquent à TOUTES les entreprises; lisez attentivement les informations ci-dessous pour déterminer quelles modifications doivent être effectuées à votre guide.

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 apparaît dans la section *Comment utiliser ce Guide?* du Guide de salubrité des aliments pour les fruits et légumes frais et du Guide de salubrité pour les produits de serre. La période de conservation des documents est désormais de quatre ans pour toutes les entreprises certifiées, quelle que soit l'option. Cela garantira que tous les registres applicables seront disponibles si l'entreprise doit les fournir peu importe la raison (par ex., pour se conformer à une enquête réglementaire, etc.).

#### **VI.iv Conservation des documents**

~~Pour les adhérents à un cycle d'audit annuel:~~ Toutes les sections (1 à 24) et tous les registres, reçus, attestations et certificats doivent être conservés au moins ~~deux-quatre~~ ans pour fins d'audit, rappel ou autre.

~~Pour les adhérents à un cycle d'audit aux quatre ans :~~ ~~Toutes les sections (1 à 24) et tous les registres, reçus, attestations et certificats doivent être conservés au moins quatre ans pour fins d'audit, rappel ou autre.~~

Les personnes qui souhaitent obtenir la certification du Programme CanadaGAP doivent détenir des registres pour une période minimale de trois mois précédant la date de l'audit initial.

Dans l'éventualité ~~d'une contamination suspecte ou potentielle, ou d'un autre~~ événement indésirable (par ex., un rappel, ~~une enquête par les autorités, etc.~~), les registres devraient être disponibles dans les 24 heures ~~sur demande de l'autorité réglementaire,~~ dans le format exigé par le demandeur.

*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 à la section 23.3 du Guide de salubrité des aliments pour les fruits et légumes frais et du Guide de salubrité des aliments pour les produits de serre. Le texte a été modifié pour s'assurer que les événements de contamination *potentielle* soient pris en compte ainsi que les événements ayant *déjà provoqué* une contamination.

- Si un événement anormal se produit (par ex., la contamination ou ~~et entraîne~~ la contamination *potentielle* des fruits et légumes, un rappel, une enquête réglementaire, etc.) la personne responsable suit les étapes ~~de base~~ suivantes pour contrôler le risque ~~de contamination des fruits et légumes~~.
  - Arrête l'activité en cours (le cas échéant) (par ex., arrêter la ligne d'emballage) pour éviter que la contamination ne se poursuive.
  - Identifie et, ~~si possible~~, isole les fruits et légumes et l'équipement affectés.
  - Avertit les autorités/~~ou~~ la personne responsable/~~l'organisme de certification/CanadaGAP~~ (le cas échéant).

Pour toute question, communiquez avec nous à l'adresse [info@canadagap.ca](mailto: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.*