

## Survol des principales modifications apportées aux Guides CanadaGAP 2026 (Version 11.0)

Le présent document comprend les « principales » modifications apportées aux Guides CanadaGAP 2026 (Version 11.0). Il est recommandé d'utiliser ce document comme un aide-mémoire, mais de réviser les guides dans leur entièreté.

Guides CanadaGAP :

- Guide de salubrité des aliments pour les **Fruits et légumes frais** de CanadaGAP (**FL**)
- Guide de salubrité des aliments pour les **Produits de serre** de CanadaGAP (**PS**)

### **Acronymes**

RSAC – Règlement sur la salubrité des aliments au Canada  
 GFSI – Initiative mondiale pour l'innocuité alimentaire  
 ACIA – Agence canadienne d'inspection des aliments  
 FSMA – Food Safety Modernization Act (loi sur la modernisation de la salubrité des aliments)

*\* À la demande des usagers – Demandes formulées par des usagers du programme, des organismes de certification, des auditeurs, des acheteurs ou d'autres intervenants*

Guide	Section	Sous-section	Modification	Raison pour modification	Détails
FL, PS	II. Mise en situation		Ajout	GFSI	La phrase suivante (en rouge) a été ajoutée pour satisfaire à une exigence de GFSI (l'intention reste la même) : <i>Le Guide de salubrité des aliments pour les fruits et légumes frais de CanadaGAP a été élaboré selon un modèle générique de l'analyse des risques et maîtrise des points critiques (HACCP). La haute direction devra s'engager à mettre en œuvre le système HACCP efficace susmentionné.</i>
FL, PS	III. Champ d'application		Éclaircissement	À la demande des usagers	Le texte suivant a été ajouté pour préciser que les <b>fruits et légumes minimalement transformés</b> ne sont PAS inclus dans le champ d'application de production, d'emballage et d'entreposage : <i>Les fruits et légumes minimalement transformés (voir définition dans le glossaire) ne sont PAS inclus dans le champ d'application de production/d'emballage/d'entreposage.</i>
FL, PS	III. Champ d'application		Éclaircissement	À la demande des usagers	Les <b>cerises de terre</b> et les <b>tomatilles</b> ont toujours été incluses dans le champ d'application du programme, mais elles sont maintenant listées spécifiquement afin qu'il soit clair qu'il s'agit de cultures différentes et que les deux font partie du groupe de cultures « légumes-fruits ».
FL, PS	VI. Comment utiliser ce Guide?		Éclaircissement	À la demande des usagers	La remarque importante concernant la <b>réglementation en vigueur</b> a été réorganisée et des précisions ont été apportées afin d'apporter des clarifications et de garantir la clarté de l'intention.
FL, PS	Tout le guide		Révisions visant la concordance		<b>Modifications mineures</b> pour faire concorder les versions anglaise et française et pour apporter des corrections mineures au texte français.
FL, PS	Glossaire		Révision et ajout de définitions	À la demande des usagers	<b>Nouvelles</b> définitions pour <i>lessiver</i> et <i>eau de lubrification</i> . Les définitions ont été révisées pour apporter des clarifications et pour tenir compte des modifications aux guides. Les définitions <b>révisées</b> comprennent l' <i>eau de rinçage final</i> et <i>fruits et légumes prêts à vendre</i> .

Guide	Section	Sous-section	Modification	Raison pour modification	Détails
FL, PS	1. Matériel de démarrage	1.1	Modification	À la demande des usagers	Il était nécessaire de modifier la terminologie, car les termes « <b>végétaux à caractères nouveaux</b> » et « <b>génétiquement modifié</b> » ne sont pas interchangeables. La terminologie est désormais conforme à celle de l'ACIA.
FL, PS	2. Emplacement	2.1	Suppression	À la demande des usagers	Suppression du texte suivant (en rouge) concernant l' <b>évaluation du site de production</b> pour apporter une clarification : <input type="checkbox"/> <i>Annuellement (avant la première utilisation du site de production) <del>(peu importe si le site a déjà servi ou non)</del> – La personne responsable effectue une évaluation de TOUS les sites de production...</i>
PS	2. Emplacement	2.1	Ajout	À la demande des usagers	Une <b>fréquence</b> a été ajoutée à l'exigence pour les exploitations de produits de serre de recevoir une attestation pour leur <b>support de croissance</b> (une attestation par fournisseur par saison).
FL, PS	2. Emplacement	2.2	Suppression	À la demande des usagers	L'exigence suivante a été supprimée car il n'existe aucun <b>code de bâtiment</b> relatif à la salubrité des aliments qui serait applicable : <input type="checkbox"/> <i>La personne responsable s'assure que tout nouveau bâtiment ou toute nouvelle modification/rénovation à un bâtiment existant respecte les codes du bâtiment en vigueur en matière de salubrité des aliments (par ex., du fédéral, de la province, de l'état, de la région, etc.).</i>
FL, PS	8. Équipement	8.2	Ajout	À la demande des usagers	Du texte supplémentaire a été ajouté (pour l'équipement du site de production et l'équipement de bâtiment) pour plus de clarté : • <i>Les chiffons utilisés pour nettoyer les fruits et légumes sont :</i> <input type="checkbox"/> <i>propres (nouveaux ou lessivés lavés chaque jour par l'exploitation) et remplacés sur une base quotidienne.</i>
PS	14. Programme de lutte contre la vermine	14.1	Ajout	À la demande des usagers	Une référence qui manquait aux <b>sites de production</b> a été ajoutée pour les exploitations de produits de serre, car cette exigence s'applique aussi aux sites de production : • <i>La personne responsable utilise des pièges dans le site de production et dans les bâtiments et s'assure : ...</i> <input type="checkbox"/> <i>que les appâts sont à l'intérieur d'un site de production ou d'un bâtiment le sont dans des pièges dont les rongeurs ne peuvent s'échapper (par ex., Tin Cat, Iron Cat, Ketch-All).</i>
FL	15. Eau (convoyage et nettoyage)	15.1	Ajout	À la demande des usagers	De nouvelles exigences ont été ajoutées concernant l' <b>eau de lubrification</b> et l' <b>eau utilisée pour l'application de la cire</b> , afin d'atténuer les risques potentiels liés à ces pratiques.
FL, PS	17. Fournitures d'emballage		Modification	À la demande des usagers	Une modification a été effectuée pour indiquer que cette section s'applique aux entreprises de commerce en gros mais seulement pour les <b>accessoires d'emballage</b> . Les modifications suivantes ont été effectuées au début de la section.

Guide	Section	Sous-section	Modification	Raison pour modification	Détails
					<i>(NE S'APPLIQUE PAS AU (POUR LE COMMERCE EN GROS – SEULES les sous-sections « Accessoires d'emballage » s'appliquent)</i>
FL, PS	17. Fournitures d'emballage	17.2	Exception	À la demande des usagers	Les <b>citrouilles</b> sont désormais exemptées de l'exigence suivante : <ul style="list-style-type: none"> <li>• La personne responsable utilise des fournitures qui : <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> ne sont pas conservées directement sur le sol (par ex., empilées sur un carton ou un protecteur de palette qui se ne pose pas de risque de contamination), que ce soit sur le site de production ou sur des plateformes, des escaliers ou des passerelles où marchent les employés, etc. <i>(à l'exception des citrouilles).</i></li> </ul> </li> </ul>
FL, PS	20. Conditionnement par température/Conservation/Entreposage de fruits et légumes		Modifications de titres de la section et des sous-sections	À la demande des usagers	Le texte rouge suivant a été ajouté aux titres des sections et des sous-sections afin d'indiquer que chaque section comprenait également des exigences relatives au <b>conditionnement par température</b> et à la <b>conservation</b> : <b>Section 20. Conditionnement par température/Conservation/Entreposage des fruits et légumes</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 20.1 Conditions <b>de conditionnement par température/ de conservation/ d'entreposage des fruits et légumes récoltés (y compris en vrac)</b></li> <li>• 20.2 Conditions <b>de conditionnement par température/ de conservation d'entreposage des fruits et légumes prêts à vendre</b></li> </ul> De plus, les puces circulaires au début de chaque section ont été reformulées et réorganisées pour plus de clarté.
FL, PS	21. Transport		Modification de titres des sous-sections	À la demande des usagers	Les titres des sous-sections ainsi que le libellé à l'intérieur des sous-sections ont été ajustés pour se concentrer sur le <b>type</b> de produit transporté (c.-à.-d., fruits et légumes récoltés, fruits et légumes prêts à vendre) plutôt que le type de contenants d'emballage. <ul style="list-style-type: none"> <li>• 21.1 Transport de fruits et légumes <b>récoltés (y compris en vrac) dans des contenants de récolte</b></li> <li>• 21.2 Transport de fruits et légumes <b>prêts à vendre dans des contenants commercialisables</b></li> </ul>
FL, PS	23. Dérogations et gestion des situations d'urgence	23.3	Ajout	À la demande des usagers	Des précisions ont été apportées afin d'indiquer que cette exigence s'applique au système complet de traçabilité de l'exploitation. <input type="checkbox"/> <b>Annuellement (avec des fruits et légumes de la saison en cours) – La personne responsable effectue un exercice de rappel pour vérifier l'efficacité du de son système complet de traçabilité de l'entreprise en utilisant les formulaires.</b>
FL, PS	23. Dérogations et gestion des situations d'urgence	23.8	Ajout	GFSI	Le texte suivant a été ajouté à la section « exigences » de la sous-section <b>culture de la salubrité des aliments</b> afin de se conformer à une mise à jour des exigences de GFSI : <i>L'exploitation doit s'engager à maintenir une forte culture de la salubrité des aliments par l'entremise de communications, de formations et des mesures de performance. La haute direction doit s'engager à définir une orientation, à</i>

Guide	Section	Sous-section	Modification	Raison pour modification	Détails
					<p><i>mobiliser le personnel et à fournir les ressources suffisantes pour maintenir une culture positive en matière de la salubrité des aliments.</i></p> <p>Du texte supplémentaire a également été ajouté à la puce suivante afin de se conformer aux exigences de GFSI :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>La personne responsable met en place les éléments suivants pour favoriser, évaluer, mettre en œuvre et maintenir la culture de la salubrité des aliments :</i> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> <i>Engagement à long terme envers le maintien et l'amélioration de la salubrité des aliments, y compris fournir des ressources suffisantes.</i></li> </ul> </li> </ul>

Guide	Section	Sous-section	Modification	Raison pour modification	Détails
<i>Registres</i>					
FL, PS	C		Ajout	À la demande des usagers	<p>Des exigences supplémentaires ont été ajoutées afin d'atténuer les risques possibles liés aux <b>bijoux</b> et autres <b>effets personnels</b> sur le site de production. Ces exigences sont identiques à celles du registre D.</p> <p><i>Bijoux et autres effets personnels</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> <i>Les employés ne portent pas de bracelets, de colliers ou autres bijoux (à l'exception des bagues).</i></li> <li><input type="checkbox"/> <i>Les bagues sont portées sous des gants.</i></li> <li><input type="checkbox"/> <i>Les employés ne portent pas de faux ongles, de faux cils ou autres effets de ce genre.</i></li> <li><input type="checkbox"/> <i>Les poches de chemises ne contiennent aucun objet (crayon, etc.).</i></li> <li><input type="checkbox"/> <i>Les boutons décousus sont arrangés.</i></li> </ul>
<i>Annexes</i>					
Q. Documentation exigée sur les produits chimiques à usage agricole pour les fruits et légumes exportés			Ajouts et modifications	À la demande des usagers	Liste des bases de données LMR mise à jour pour plusieurs pays en fonction des commentaires reçus par les utilisateurs du programme et de la disponibilité des bases de données de certains pays.
<i>Modèles HACCP</i>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les modifications apportées aux exigences des guides CanadaGAP correspondent aux mêmes modifications dans les modèles HACCP.</li> <li>• Les modèles HACCP sont disponibles sur demande au bureau de CanadaGAP.</li> </ul>					