

GUIDE DE SALUBRITÉ DES ALIMENTS POUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS DE CANADAGAP[®]

REMARQUE : Un autre Guide est destiné à la production en serre

Cultures visées par le présent guide :

Production, emballage et entreposage :

Pommes de terre

Légumes-feuilles et crucifères (à l'exception des micropousses)

Légumes-feuilles : Laitues, épinards, fleurs comestibles, mesclun, mini-légumes-feuilles, légumes-feuilles asiatiques, roquette, oignons verts, poireaux, bettes à cardes, choux frisés

Légumes pommés : Brocolis, choux-fleurs, choux, choux de Bruxelles, radicchio, chouraves, laitues (Iceberg, Romaine, etc.)

Feuilles de plantes-racines : Endives, feuilles de pissenlits, feuilles de betteraves, feuilles de navets, mâche

Fines herbes fraîches : Persil, coriandre, aneth, etc.

Pétioles (pieds/branches) : Céleri, fenouil, rhubarbe

Petits fruits

Fraises, framboises, mûres, bleuets (en corymbes et sauvages), canneberges, amélanches, cassis, gadelles et autres (groseilles, sureau, camerises, etc.)

Fruits de verger et de vigne

Fruits à pépins : pommes, poires, coings

Fruits à noyaux : pêches, prunes, abricots, nectarines, cerises (aigres et douces) et baies d'argousier

Fruits de vigne : raisins, kiwis

Légumes combinés

Asperges, maïs sucré, légumineuses (fèves et pois) et artichauts

Légumes-racines et légumes à bulbes : Ail, betteraves, carottes, oignons, radis, panais, rutabagas, navets, échalotes, topinambours et autres (raifort, patates douces, gingembre, etc.)

Légumes-fruits : Poivrons, aubergines, melons, citrouilles, courges, concombres, tomates, okra, cerises de terre et tomates

Remballage, commerce en gros et courtage :

Fruits et légumes frais

CANADAGAP[®] 

245, place Menten, bureau 312
Ottawa, Ontario, Canada K2H 9E8

Version 11.0

2026

Reconnaissance

Le **Guide de salubrité des aliments pour les fruits et légumes frais de CanadaGAP** et toute documentation reliée ont été élaborés par les Producteurs de fruits et légumes du Canada dans le cadre du programme original de salubrité des aliments à la ferme avec le financement et l'appui d'Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC). En date du 1^{er} novembre 2012, le programme CanadaGAP est exploité par CanAgPlus, un organisme à but non lucratif enregistré au Canada. CanAgPlus est dorénavant propriétaire des Guides de CanadaGAP et de toute documentation reliée et voit à leur publication et à leur mise à jour. Les Producteurs de fruits et légumes du Canada ne sont plus responsables des publications ni de tout autre aspect du programme CanadaGAP.

Le soutien technique pour la production du présent document a été offert par diverses agences des gouvernements fédéral et provinciaux, les associations régionales et autres ressources techniques. Le présent Guide a été élaboré par un groupe de personnes des quatre coins du pays œuvrant ou ayant de l'expérience dans la production, l'emballage, le remballage et l'entreposage de fruits et légumes frais. La liste des collaborateurs est disponible dans le site Internet de CanadaGAP : www.canadagap.ca.

Tout a été mis en œuvre pour s'assurer que le contenu du présent document soit exact et à jour. Toutefois, les organismes et les personnes ayant participé à la recherche, à l'élaboration des documents et à leur publication ne peuvent être tenues responsables de toute erreur ou répercussion résultant de l'utilisation de l'information.

AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ

CanAgPlus a pris toutes les mesures raisonnables pour s'assurer de l'exactitude de tous les renseignements contenus dans la présente publication et dans d'autres publications relatives au programme CanadaGAP. Toutefois, CanAgPlus n'allègue et ne garantit nullement, de façon implicite ou expresse, que les renseignements sont exacts, corrects, à jour ou exhaustifs, ni qu'ils conviennent à quelque utilisation que ce soit. Il se dégage donc, dans la pleine mesure permise par la loi, de toute responsabilité liée à tout dommage, erreur, perte, blessure ou autre conséquence de l'utilisation quelle qu'elle soit de l'information se trouvant dans la présente publication.

Le présent document a pour objet de fournir des directives générales sur la salubrité des aliments en matière de production et de conditionnement de fruits et légumes frais. Le contenu du présent document ne constitue aucunement des recommandations ou des avis légaux. En raison de l'évolution rapide, de la diversité et des possibles implications juridiques de la salubrité des aliments, le lecteur devrait s'en remettre à un conseiller juridique pour toute question d'ordre légal ou réglementaire.

DROIT D'AUTEUR

Le contenu de la présente publication est protégé par le droit d'auteur au Canada et partout dans le monde. Il ne peut être reproduit, en tout ou en partie, de quelque manière, y compris par impression, en ligne ou par d'autres moyens électroniques, sans la permission écrite de CanAgPlus.

Tout le contenu © CanAgPlus 2006 à 2026



Agriculture et
Agroalimentaire Canada

Agriculture and
Agri-Food Canada

Canada

CANADAGAP®

Avis de non-responsabilité : La version anglaise de tout le matériel CanadaGAP (par ex., le Guide de salubrité des aliments pour les fruits et légumes frais de CanadaGAP, le Guide de salubrité des aliments pour les produits de serre de CanadaGAP, la Liste de contrôle de l'audit de CanadaGAP, etc.) constitue la norme. Dans l'éventualité d'une divergence entre la version anglaise et la version française, la version anglaise prévaut.

Remarque : Dans le présent document, les mots de genre masculin appliqués aux personnes désignent les hommes et les femmes.

Table des matières

I.	Introduction	i
II.	Mise en situation	i
III.	Champ d'application	ii
IV.	Objectif	iii
V.	Carnet de route de la salubrité des aliments – Horticulture	iv
VI.	Comment utiliser ce Guide?	v
VI.i	Outils de salubrité des aliments	v
VI.ii	Comment ce Guide est-il conçu?	v
VI.iii	Comment remplir le Guide	vi
VI.iv	Conservation des documents	xii
VI.v	Contrôle des documents du Guide de salubrité des aliments	xii
	Glossaire	xiii
	Liste de choses à faire – Items à compléter dans le Guide	xxxi
	Renseignements sur l'exploitation	xxxix
	Index	xli
1.	Matériel de démarrage	1
1.1	Approvisionnement	1
1.2	Préparation	2
1.3	Entreposage	2
2.	Emplacement	3
2.1	Évaluation du site de production et des environs	3
2.2	Évaluation, nettoyage, entretien, réparation et inspection de l'extérieur du bâtiment et des environs	4
2.3	Évaluation, nettoyage, entretien, réparation et inspection de l'intérieur du bâtiment	5
3.	Engrais commerciaux, boues de pâtes et produits d'amendement	7
3.1	Approvisionnement	7
3.2	Utilisation	7
3.3	Entreposage	8
4.	Fumier, compost, thé de compost et autres sous-produits	9
4.1	Approvisionnement	9
4.2	Utilisation	10
4.3	Entreposage	10
5.	Paillis et bâches	13
5.1	Approvisionnement	13
5.2	Utilisation	13
5.3	Entreposage	14
6.	Produits chimiques à usage agricole	15
6.1	Approvisionnement	15
6.2	Utilisation	15
6.3	Entreposage	17
7.	Eau à usage agricole	19
7.1	Évaluation de la source	19
7.2	Stockage	23
8.	Équipement	25
8.1	Achat, réception et installation	25
8.2	Utilisation, nettoyage, entretien, réparation et inspection	26
8.3	Étalonnage	32
8.4	Entreposage	33
9.	Produits nettoyants et fournitures d'entretien	35
9.1	Approvisionnement	35
9.2	Utilisation	35
9.3	Entreposage	36
10.	Gestion des déchets	37
10.1	Entreposage et élimination des ordures, du recyclage et des déchets compostables	37
10.2	Entreposage et élimination des contenants vides de produits chimiques à usage agricole	37

10.3	Élimination des eaux résiduelles, des eaux usées sanitaires et des eaux usées des stations de lavage de mains _____	38
11.	Installations sanitaires _____	41
11.1	Installations _____	41
12.	Formation des employés _____	45
12.1	Formation des employés _____	45
12.2	Maladie des employés _____	46
13.	Politique pour les visiteurs _____	49
13.1	Protocole des visites _____	49
13.2	Auto-cueillette _____	49
14.	Programme de lutte contre la vermine _____	51
14.1	Contrôle et surveillance _____	51
14.2	Entreposage _____	53
15.	Eau (convoyage et nettoyage) _____	55
15.1	Évaluation de l'eau _____	55
15.2	Stockage _____	62
15.3	Traitement _____	64
16.	Glace _____	67
16.1	Approvisionnement _____	67
16.2	Utilisation _____	68
16.3	Entreposage _____	68
17.	Fournitures d'emballage _____	69
17.1	Approvisionnement _____	69
17.2	Utilisation des emballages _____	70
17.3	Entreposage _____	75
18.	Production et récolte _____	77
18.1	Production _____	77
18.2	Récolte _____	78
19.	Tri, classement, emballage, remballage, entreposage et courtage _____	81
19.1	Sélection et approvisionnement en fruits et légumes récoltés ou prêts à vendre _____	81
19.2	Tri et classement _____	83
19.3	Emballage/Remballage _____	83
19.4	Application de cire _____	84
19.5	« Autres produits » _____	85
19.6	Programme de surveillance de l'hygiène des entreprises (PSHE) _____	85
19.7	Approbation des fournisseurs _____	86
20.	Conditionnement par température/Conservation/Entreposage des fruits et légumes _____	89
20.1	Conditions de conditionnement par température/ de conservation/ d'entreposage des fruits et légumes récoltés _____	89
20.2	Conditions de conditionnement par température/ de conservation/ d'entreposage des fruits et légumes prêts à vendre _____	90
21.	Transport _____	93
21.1	Transport de fruits et légumes récoltés _____	93
21.2	Transport de fruits et légumes prêts à vendre _____	93
22.	Identification et traçabilité _____	95
22.1	Système de traçabilité _____	95
23.	Dérogations et gestion des situations d'urgence _____	99
23.1	Dérogations mineures et mesures correctives _____	99
23.2	Dérogations majeures et mesures correctives _____	99
23.3	Gestion des situations d'urgence _____	112
23.4	Gestion des plaintes _____	114
23.5	Protection des aliments _____	114
23.6	Allergènes _____	115
23.7	Fraude alimentaire _____	116
23.8	Culture de la salubrité des aliments _____	116
24.	Plan HACCP et maintien et révision du programme de salubrité des aliments _____	119
24.1	Plan HACCP propre au site _____	119
24.2	Protocoles _____	119

Recueil des registres sur la salubrité des aliments

REGISTRES ANNUELS

- A. Schéma de bâtiment et Liste de contrôle pour l'entrepôt de produits chimiques à usage agricole
- B. Évaluation de l'entrepôt
- C. Pratiques d'hygiène personnelle des employés et politique de manipulation des aliments – Site de production
- D. Pratiques d'hygiène personnelle des employés et politique de manipulation des aliments – Poste d'emballage/entrepôt
- E. Contrôle de la vermine
- F. Évaluation de l'eau (pour le convoyage et le nettoyage)
- S. Évaluation des allergènes
- T. Protection des aliments
- U. Évaluation de la vulnérabilité à la fraude alimentaire
- V. Évaluation du site de production

REGISTRES EN CONTINU

- G. Nettoyage, entretien et réparation de bâtiment
- H1. Intrants de production (produits chimiques à usage agricole)
- H2. Intrants de production (autres)
- H3. Application post-récolte de produits chimiques à usage agricole
- I. Nettoyage, entretien et étalonnage de l'équipement
- J. Nettoyage et entretien des installations sanitaires
- K. Séance de formation
- L. Registre des visiteurs
- M. Surveillance de la vermine dans les bâtiments
- N1. Contrôle et surveillance du traitement de l'eau
- N2. Contrôle et surveillance de la température de l'eau
- O. Transport des fruits et légumes
- P1. Récolte et entreposage des pommes de terre (POMMES DE TERRE SEULEMENT)
- P2. Récolte et entreposage des fruits et légumes (TOUTES LES CULTURES SAUF POMMES DE TERRE)
- Q. Emballage, remballage, entreposage et courtage de fruits et légumes prêts à vendre
- R. Dérogations et mesures correctives

ANNEXES

- A Chloration concentrée d'un puits – Exemple
- B Chloration de l'eau pour le convoyage hydraulique et le lavage des fruits et légumes frais et le nettoyage de l'équipement – Exemple
- C Compostage de fumier animal – Exemple; renseignements sur le thé de compost
- D Listes de références : fournitures d'emballage, encres, lubrifiants, fournitures d'entretien, désinfectants, matériel de traitement de l'eau et additifs alimentaires et indirects
- E Références pour l'étalonnage de l'équipement d'application de produits chimiques à usage agricole
- F Lignes directrices pour un éclairage adéquat
- G Analyse d'eau
- H Nettoyage et traitement des citernes – Exemple
- I Modèles d'affiches de lavage de mains
- J Modèles d'affiches pour les secteurs à accès restreint

- K Évaluation de la source d'eau à usage agricole
- L Surveillance de la température de l'eau et de la température à cœur des fruits et légumes et utilisation d'un thermomètre - Exemple
- M Traçabilité et identification de produit – Quelques exemples
- N Procédures normalisées d'assainissement (PNA) - Exemple
- O Exemples de prévention du refoulement lors du mélange des produits chimiques à usage agricole
- P Personnaliser les registres
- Q Documentation exigée sur les produits chimiques à usage agricole pour les fruits et légumes frais destinés à l'exportation
- R Comment effectuer un exercice de rappel – Exemple
- S Programme de rappel
- T Protection des fruits et légumes : Évaluation des risques potentiels et Liste des mesures de sécurité
- U Introduction à l'évaluation des risques - Exemples
- V Guide du Modèle générique HACCP pour le emballage et le commerce en gros - Exemple
- W Évaluation des risques à la salubrité des aliments à la suite d'une inondation - Ressources
- X Programme de surveillance de l'hygiène des entreprises (PSHE) - Ressources
- Y Risques de salubrité alimentaire après les feux de forêt - Ressources
- Z Règle finale sur la traçabilité des aliments – Guide FSMA 204

ONGLETS

- Onglet Attestations/Certificats
- Onglet Résultats d'analyse
- Onglet Programme externe de lutte contre la vermine
- Onglet Instructions d'étalonnage
- Onglet Autres procédures

I. Introduction

Le présent document vise à faire prendre conscience des sources potentielles de contamination d'origine chimique (C), physique (P) et microbiologique (M) auxquelles sont soumis les fruits et légumes frais, du champ au point d'expédition. Il contient des renseignements de base pour appuyer l'industrie des fruits et légumes frais dans son élaboration, son amélioration et sa mise en œuvre de mesures visant à rehausser la salubrité des approvisionnements canadiens.

Bon nombre des bonnes pratiques agricoles (BPA) et des bonnes pratiques de fabrication (BPF) décrites dans le présent Guide sont déjà mises en œuvre. Toutefois, il arrive que l'utilisation de certaines de ces pratiques soit très peu documentée. Le présent Guide peut donc aider à documenter les pratiques afférentes à la salubrité des aliments. Il est recommandé de conserver une copie électronique de sauvegarde du Guide.

L'utilisateur est responsable de la mise en œuvre du programme de salubrité des aliments au sein de son exploitation. Le présent guide fournit des outils en vue de documenter le respect des exigences en matière de systèmes de gestion de la salubrité des aliments. En tout temps, l'utilisateur demeure propriétaire et responsable du programme de salubrité des aliments de son exploitation, même si le Programme CanadaGAP a élaboré le Guide.

Engagement de la haute direction envers le système de gestion de la salubrité des aliments

Le fait de remplir le Guide de salubrité des aliments et d'en respecter les exigences constitue un engagement de la part des personnes responsables et de la haute direction de l'exploitation envers le développement, la gestion et l'amélioration continue de son système de salubrité des aliments. Ceci veut aussi dire de créer, de gérer et de maintenir une culture de la salubrité des aliments au sein de l'exploitation.

II. Mise en situation

La culture, la récolte et la manipulation de fruits et légumes s'effectuent sous diverses conditions, selon des modes de gestion (par ex., utilisation de produits chimiques à usage agricole, d'engrais, etc.) et des technologies qui varient et sur des fermes de différentes tailles. De ce fait, les sources potentielles de contamination d'origine chimique, physique et microbiologique peuvent varier grandement d'une exploitation à l'autre. Pour chaque exploitation, il faut favoriser les BPA/BPF qui visent à promouvoir la salubrité des produits frais en tenant compte des conditions particulières liées au site et au type de production de même qu'aux méthodes de production/manipulation utilisées. Une fois qu'un produit est contaminé, il est difficile d'éliminer les pathogènes. Ainsi, la prévention de toute contamination à toutes les étapes de la chaîne alimentaire, de la production à la distribution, est bien plus indiquée que de tenter d'éliminer le problème une fois la contamination survenue. Chaque exploitant doit évaluer la nécessité d'effectuer des analyses supplémentaires afin de valider la salubrité des aliments dans son exploitation. En se référant à son évaluation de risques d'origine microbiologique, chimique et physique, l'exploitant instaure un système qui prévoit les analyses critiques des fruits et légumes frais et des ingrédients afin de garantir la salubrité des aliments; en outre, ces analyses doivent répondre aux exigences de la norme ISO 17025.

La manipulation et le courtage des fruits et légumes doivent s'effectuer dans des conditions de propreté et de salubrité qui minimisent les risques à la santé humaine liés à la contamination.

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. Le modèle HACCP est l'outil utilisé pour évaluer les risques potentiels liés à la production, la manipulation,

l'emballage, le remballage et l'entreposage de produits frais et pour déterminer les secteurs à plus haut risque. Les producteurs peuvent obtenir une copie du modèle générique HACCP s'ils le désirent. Le modèle générique HACCP a été élaboré en conformité avec les exigences du Programme d'analyse des risques et maîtrise des points critiques de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (HACCP ACIA) et du Programme de reconnaissance de la salubrité des aliments du gouvernement canadien. Pour plus de détails sur les exigences du programme, consultez le site Web de l'ACIA à l'adresse suivante : www.inspection.gc.ca.

Pour obtenir des renseignements spécifiques à un risque pour la salubrité des aliments, veuillez consulter l'Index des documents de références sur le site Internet de CanadaGAP : www.canadagap.ca.

CanadaGAP s'engage à réviser chaque année les modèles génériques HACCP puisque ceux-ci représentent le canevas technique pour élaborer les exigences et les procédures détaillées dans le Guide CanadaGAP. Les révisions et mises à jour du Guide et des registres seront effectuées simultanément. CanadaGAP s'engage à suivre les avancées dans le domaine de la salubrité des aliments et à faire en sorte que le matériel de salubrité des aliments reflète les nouvelles pratiques de l'industrie tout en conservant sa validité technique. CanadaGAP s'engage aussi à s'assurer que le gouvernement fédéral continue de reconnaître le matériel du Programme CanadaGAP et à superviser en continu la pertinence, la justesse et l'efficacité du modèle générique HACCP et du Guide CanadaGAP pour leur mise en œuvre par les utilisateurs.

Les personnes responsables et la haute direction de chaque exploitation qui applique les procédures du présent guide doivent effectuer la révision du programme de salubrité des aliments de leur exploitation au moins une fois l'an pour s'assurer que leur système de salubrité des aliments est toujours pertinent, juste et efficace. Une des exigences de la section 24 vise la révision annuelle du Guide CanadaGAP de façon à effectuer la mise à jour des procédures, à inscrire aux registres les nouveaux équipements, bâtiments ou procédés, à faire le point sur les dérogations, les plaintes, les mesures correctives et tout changement de procédure survenus en cours d'année et à évaluer le besoin d'apporter des modifications au système de salubrité des aliments ou aux politiques et objectifs qui y sont liés.

III. Champ d'application

Les Guides CanadaGAP sont conçus pour les exploitations horticoles canadiennes. Ils visent la production, l'emballage (incluant l'emballage au champ/verger/vignoble et aux postes d'emballage, à la ferme et à l'extérieur de la ferme), le remballage, l'entreposage, le commerce en gros et le courtage de produits horticoles.

Le **Guide de salubrité des aliments pour les fruits et légumes frais de CanadaGAP** (légumes combinés, légumes-feuilles et crucifères, pommes de terre, petits fruits et fruits de verger et de vigne) pour la production, l'emballage et l'entreposage vise **les fruits et légumes de plein champ/verger/vignoble destinés au marché frais** (y compris les cultures cultivées dans des environnements non contrôlés tels les grands tunnels et les mini-tunnels) et la production/emballage/entreposage de tous les produits frais destinés à la transformation (à l'exception des pommes et des raisins).

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.

Les fèves et les pois séchés au champ (par ex., fèves de soya, lentilles, pois cassés, etc.) ne sont pas visés par le présent Guide. Nous recommandons aux producteurs des fruits et légumes de transformation mentionnés ci-dessus de vérifier auprès de leurs acheteurs s'ils ont des exigences additionnelles. Le Guide s'applique aussi aux exploitations de remballage, de commerce en gros et de courtage de fruits et légumes frais (voir les exceptions ci-dessous).

CanadaGAP a divisé le secteur horticole selon les groupes de production suivants : Fruits et légumes (Légumes combinés; Légumes-feuilles et crucifères; Pommes de terre; Petits fruits; et Fruits de verger et de vigne) et Production en serres. Prenez soin d'utiliser le ou les guides appropriés à votre production.

Le présent guide vise la production en plein champ/verger/vignoble, l'entreposage et l'emballage des fruits et légumes suivants :

Légumes combinés

Asperges, maïs sucré, légumineuses (fèves, pois) et artichauts

Légumes-racines et légumes à bulbes – Ail, betteraves, carottes, oignons, radis, panais, rutabagas, navets, échalotes, topinambours et autres (raifort, patates douces, gingembre, etc.)

Légumes-fruits – Poivrons, aubergines, melons, citrouilles, courges, concombres, tomates, okra, cerises de terre et tomates

Pommes de terre

Légumes-feuilles et crucifères (à l'exception des micropousses)

Légumes-feuilles – Laitues, épinards, fleurs comestibles, mesclun, mini-légumes-feuilles, légumes-feuilles asiatiques, roquette, oignons verts, poireaux, bettes à cardes, choux frisés

Légumes pommés – Brocolis, choux-fleurs, choux, choux de Bruxelles, radicchio, chouraves, laitues (Iceberg, Romaine, etc.)

Feuilles de plantes-racines - Endives, feuilles de pissenlits, feuilles de betteraves, feuilles de navets, mâche

Fines herbes fraîches – Persil, coriandre, aneth, etc.

Pétiotes (pieds/branches) – Céleri, fenouil, rhubarbe

Petits fruits

Fraises, framboises, mûres, bleuets (en corymbes et sauvages), canneberges, amélanchiers, cassis, gadelles et autres (groseilles, sureaux, camerises, etc.)

Fruits de verger et de vigne

Fruits à pépins - Pommes, poires, coings

Fruits à noyaux - Pêches, prunes, abricots, nectarines, cerises (aigres et douces) et baies d'argousier

Fruits de vigne - Raisins, kiwis

Le présent Guide s'applique au remballage, commerce en gros et/ou courtage des fruits et légumes frais, À L'EXCEPTION DES SUIVANTS :

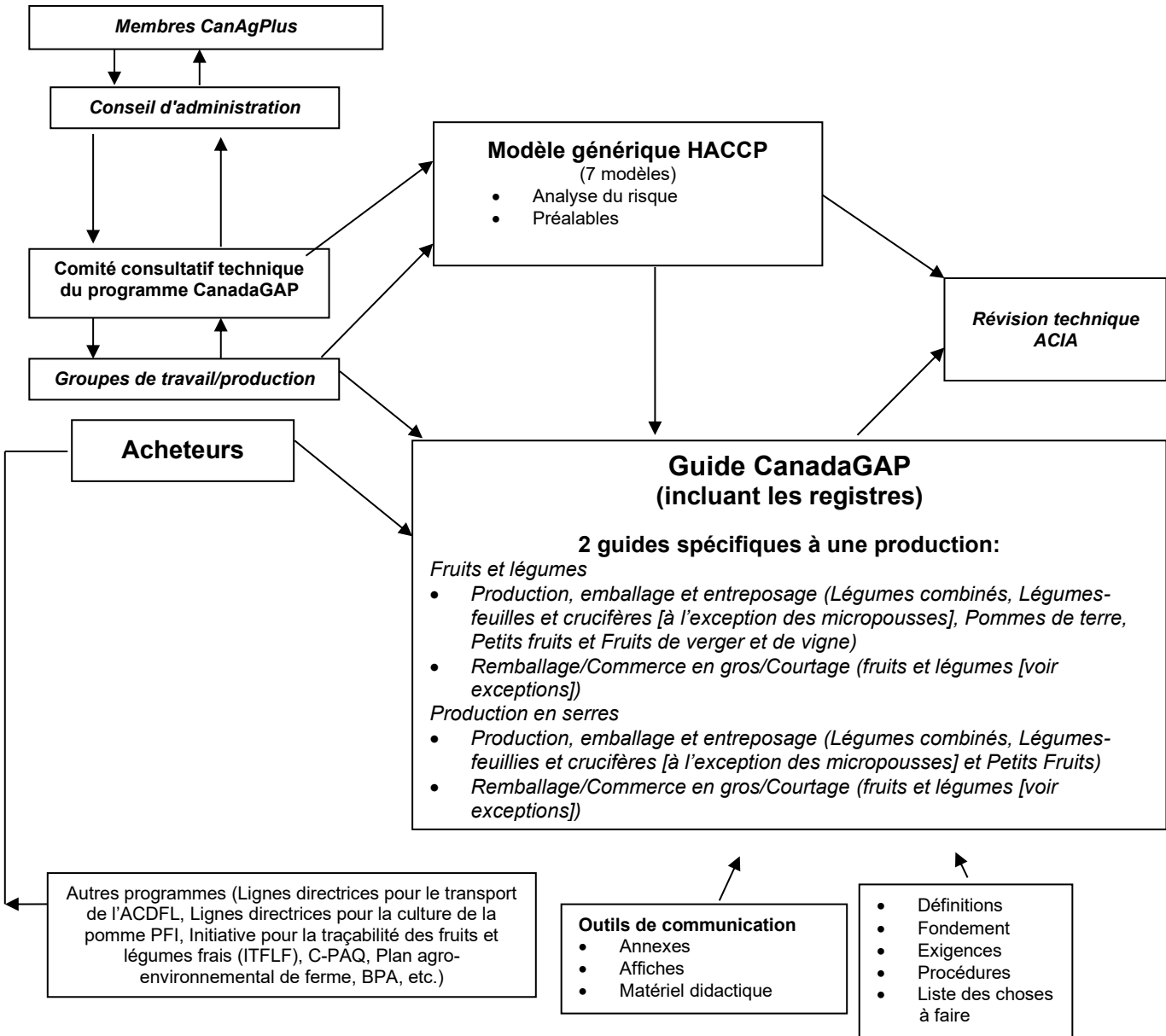
- Germinations
- Remballage des champignons enoki
- Fruits et légumes frais dans des contenants scellés hermétiquement
- Fruits et légumes minimalement transformés

IV. Objectif

Les Guides CanadaGAP ont été créés pour favoriser l'application des contenus du modèle générique HACCP selon les productions. Le présent Guide CanadaGAP est un programme essentiel de base pour la salubrité des aliments (c.-à-d. qu'il répond à la norme nationale). Les utilisateurs possédant déjà un programme de salubrité devraient passer en revue le Guide CanadaGAP et intégrer à leur système existant les éléments qui leur permettront d'établir un système de salubrité des aliments global et adapté à leurs besoins.

Le schéma qui suit illustre très bien les divers projets visant la salubrité des aliments en horticulture.

V. Carnet de route de la salubrité des aliments – Horticulture



VI. Comment utiliser ce Guide?

REMARQUE IMPORTANTE

Il est très important de lire attentivement les prochaines pages (sections VI.i – VI.v) avant de passer à la Section 1 : Matériel de démarrage du Guide et n'hésitez pas à consulter le glossaire fréquemment en vous servant du Guide. Cela vous aidera à instaurer avec succès votre programme de salubrité des aliments CanadaGAP en vous assurant que vous comprenez bien comment remplir votre Guide de même que le vocabulaire et les abréviations utilisés.

VI.i Outils de salubrité des aliments

Les outils de salubrité des aliments élaborés par le Programme CanadaGAP sont, entre autres :

Le Guide de salubrité des aliments CanadaGAP et les outils de communication.

Les outils de communication servent de complément au Guide. Parmi ces outils, mentionnons les affiches, les outils didactiques, les annexes (qui offrent des renseignements et des outils supplémentaires pour la mise en œuvre) et tout autre élément permettant la mise en œuvre du Programme CanadaGAP. Pour consulter ces outils, visitez le site Internet de CanadaGAP (www.canadagap.ca).

VI.ii Comment ce Guide est-il conçu?

Le Guide est divisé en deux parties :

- i) Sections – Le contenu du Guide est organisé par sections (par ex., emplacement, transport, traçabilité, etc.). Certaines sections ne s'appliquent pas à toutes les productions; toutefois, les sections qui s'appliquent à une production donnée sont clairement identifiées (par ex., POUR LES POMMES DE TERRE ou POUR TOUTES LES PRODUCTIONS À L'EXCEPTION DES LÉGUMES-RACINES ET DES LÉGUMES À BULBES). Les sections sont ensuite divisées selon des Exigences (exigences en matière de salubrité des aliments spécifiques à la production visée) et des Procédures (comment se conformer aux exigences).

REMARQUE IMPORTANTE

Il est sous-entendu, tout au long du Guide, que CHACUNE des exigences (et des procédures qui s'y rattachent) est abordée sous l'angle de la salubrité des aliments. Les risques sont liés aux dangers émanant d'un « contact direct avec les fruits et légumes » OU aux éléments qui peuvent avoir « un effet sur la salubrité des aliments en raison de contamination croisée ».

- ii) Registres - Les modèles de registres se trouvent à la fin du Guide, dans le recueil des registres sur la salubrité des aliments. Il existe deux modèles de registres selon la fréquence de l'activité :
 - a) les registres que l'on remplit une fois par année ou lorsqu'un changement s'effectue;
 - b) les registres que l'on met à jour de façon régulière (quotidien, hebdomadaire, mensuel, etc.) au cours du cycle de production.

REMARQUE IMPORTANTE

Tous sont tenus de respecter toute réglementation en vigueur (par ex., la réglementation fédérale, provinciale, territoriale ou municipale ou locale, d'un état ou d'une région), **même si les exigences correspondantes du guide sont moins strictes. Cependant, dans certains cas, le guide exige des éléments non prévus par la réglementation en vigueur et le guide doit donc être respecté.**

Exemple - Certaines provinces exigent une toilette par 20 employés alors que le guide demande une toilette par 35 employés; l'exploitation doit donc se conformer à l'exigence provinciale et maintenir une toilette par 20 employés, car la réglementation en vigueur est plus stricte.

Exemple - Au Québec, la réglementation prévoit que les paramètres pour l'eau potable sont de 10 coliformes totaux et 0 E. coli. Pour respecter l'exigence du Guide, une exploitation doit suivre les directives du Guide pour l'eau potable, soit 0 coliformes totaux et 0 E. coli, car le guide est plus strict.

Toute réglementation en vigueur doit être respectée. La personne responsable doit vérifier s'il existe une réglementation visant les éléments suivants :

- **L'achat, l'application et l'entreposage d'engrais commerciaux et de produits d'amendement.**
- **L'achat, la réception, l'application et l'entreposage de boues de pâtes.**
- **L'épandage et l'entreposage de fumier et de compost.**
- **L'achat, l'application et l'entreposage de produits chimiques à usage agricole.**
- **L'achat d'eaux résiduaires.**
- **L'élimination des déchets, du recyclage et des déchets compostables.**
- **L'élimination des contenants vides de produits chimiques à usage agricole.**
- **L'élimination des eaux résiduaires et des eaux usées provenant des toilettes et des stations de lavage de mains.**
- **Les installations sanitaires.**
- **Le contrôle de la vermine à l'intérieur des bâtiments.**
- **Les droits de la personne, les normes sur la vie privée et les normes du travail.**
- **Les normes pour l'eau potable.**
- **Autre réglementation applicable.**

VI.iii Comment remplir le Guide

La personne responsable peut remplir le Guide par elle-même ou avoir recours à des conseillers dans le domaine pour l'aider à répondre aux exigences en matière de salubrité des aliments sur son exploitation. La personne responsable de l'exploitation est celle dont le nom est mentionné dans le présent Guide, mais il est important de souligner que tous les employés de l'exploitation ont des responsabilités quant à la salubrité des aliments produits. La salubrité des aliments vise plus qu'une personne responsable désignée. La procédure décrite dans le présent Guide peut être appliquée par un nombre indéfini de personnes. Certaines exploitations peuvent disposer d'un coordonnateur de

salubrité des aliments ou HACCP à temps plein ou à temps partiel et l'équipe responsable de la salubrité des aliments peut regrouper tous les employés ou seulement quelques-uns. Peu importe la structure de l'exploitation, le programme n'aura du succès que si toutes les personnes visées sont conscientes du rôle qu'elles ont à jouer en matière de salubrité des aliments.

Le fait de remplir le Guide CanadaGAP et d'en respecter les exigences constitue un engagement de la part de la personne responsable et de la haute direction de l'exploitation envers l'élaboration, la gestion et l'amélioration continue de son système de salubrité des aliments. La haute direction doit déterminer et fournir, en temps opportun, toutes les ressources qualifiées (y compris des employés adéquatement qualifiés) nécessaires à la mise en œuvre et à l'amélioration des procédés du programme de salubrité des aliments et à la gestion de la satisfaction de la clientèle.

Remarque importante : L'exploitation est responsable de respecter TOUTES les exigences du Guide CanadaGAP, peu importe ce qu'il advient des fruits et légumes (par ex., rinçage final, étiquetage, etc.) après qu'ils ont quitté les lieux de l'exploitation. Puisque les activités qui surviennent plus loin dans la chaîne de distribution sont hors du contrôle de l'exploitation certifiée CanadaGAP, l'exploitant ne peut présumer qu'elles auront lieu avant que le produit ne soit consommé et doit donc satisfaire aux exigences telles que décrites.

Veillez noter que les entreprises peuvent ne pas avoir à remplir toutes les exigences du guide s'il y a une exception spécifique notée en fonction de la culture/l'activité (par ex., sauf pour les pommes de terre, sauf pour le commerce en gros, etc.), ou s'il y a une puce triangulaire (Δ) indiquant qu'une option de certification (c.-à.-d. l'option A1/A2) n'a pas besoin de remplir une sous-section spécifique.

Les étapes suivantes doivent être effectuées pour compléter le Programme CanadaGAP de salubrité des aliments :

1. Lire et remplir chaque section du Guide.

Lors de la mise en œuvre du Guide CanadaGAP, remplir le Guide section par section. Ne pas passer à la prochaine section avant d'avoir complété chacune des sections antérieures ou identifié les éléments qui restent à faire (utilisez la Liste de choses à faire – Items à compléter dans le Guide). Le Guide n'est pas complet tant que tous les éléments de votre Liste de choses à faire n'ont pas été cochés. Une case de consignation comme celle-ci apparaît au bas de chaque section. Il est IMPOSSIBLE de signer et dater la case de consignation tant et aussi longtemps que tous les éléments de la section n'ont pas été complétés ET rayés de la Liste de choses à faire.

Vérification et mise à jour

Date	10 janv. 2026					
Initiales	JT					

Faites des copies des sections au besoin; par ex., vous pourrez ainsi conserver un brouillon et une copie au propre de chaque page.

<p>REMARQUE IMPORTANTE</p> <p>!</p>	<p>Les procédures qui exigent un suivi et la tenue d'un registre tel qu'exigé par le modèle générique HACCP sont identifiées par un point d'exclamation. Elles sont en lien avec la grille de dérogations et de mesures correctives de la section 23.</p>
---	--

L'organigramme de la page suivante explique comment remplir le Guide.

Les **cercles** (○) au début de chacune des sections doivent être cochés (✓) si la section s'applique à votre exploitation.

Si la section ne s'applique pas à votre exploitation, laissez le cercle vierge et passez à la prochaine section pertinente. Une section entière peut être laissée vierge, y compris toutes les cases à cocher (☐) de la section.

Les **cercles pleins** (●) sont utilisés pour présenter des procédures générales composées de plusieurs éléments. Vous n'avez PAS à cocher les cercles pleins (●). Chaque **étape** est listée sous l'énoncé général et accompagnée d'une case (☐) à cocher (✓).

Chaque **case à cocher** (☐) du Guide doit être remplie, à moins que toute la section ne s'applique pas à votre exploitation. Vous devez cocher (✓) toutes les cases (☐) à moins qu'une autre option ne soit disponible. Lorsque vous cochez une case, cela indique que vous avez compris les exigences et que vous y avez répondu. Si vous avez besoin de pages supplémentaires, faites des copies de la section visée, remplissez-les et ajoutez-les à la section visée (par ex., si vous avez plus d'une source d'eau ou plus d'un entrepôt).

Si vous ne cochez pas une case, vous ne respectez pas les BPA/BPF requises. Vous devez effectuer les changements ou les modifications nécessaires à votre exploitation. Une fois les changements effectués, vous pouvez cocher la case.

Les flèches (➤) indiquent des suggestions et n'ont pas à être cochées.

3. Engrais commerciaux, boues de pâtes et produits d'amendement

Registres H2

FONDEMENT

Les engrais commerciaux, les boues de pâtes et les produits d'amendement peuvent potentiellement contaminer les fruits et légumes avec des produits toxiques si les mauvais produits sont appliqués (par ex., des produits qui contiennent du mercure, de l'arsenic, du plomb, etc.).

- Des engrais commerciaux sont utilisés sur les lieux.
- Des boues de pâtes sont utilisées sur les lieux.
- Des produits d'amendement sont utilisés sur les lieux.

Si l'**UN** des cercles ci-dessus est coché, continuez.

Sinon, passez à la section 4 : Fumier, compost, thé de compost et autres sous-produits.

REMARQUE IMPORTANTE

Il est sous-entendu, tout au long du Guide, que **CHACUNE** des exigences (et des procédures qui s'y rattachent) est abordée sous l'angle de la salubrité des aliments. Les risques sont liés aux dangers émanant d'un « contact direct avec les fruits et légumes » OU aux éléments qui peuvent avoir un effet sur la salubrité des aliments en raison de contamination croisée.

3.1 Approvisionnement

EXIGENCE

Les engrais commerciaux, les boues de pâtes et les produits d'amendement doivent être achetés/sélectionnés et reçus de façon adéquate pour minimiser les risques de contamination d'origine chimique.

PROCÉDURES

- La personne responsable achète ou sélectionne :
 - Des engrais commerciaux respectant la réglementation en vigueur (par ex., fédérale).
 - Des boues de pâtes respectant la réglementation en vigueur (par ex., provinciale).
 - Des produits d'amendement respectant la réglementation en vigueur (par ex., provinciale).

- La personne responsable n'accepte que les engrais commerciaux et les produits d'amendement qu'elle a achetés ou sélectionnés.

- La personne responsable n'accepte que les boues de pâtes qu'elle a achetées ou sélectionnées en vertu de la réglementation en vigueur (par ex., provinciale).

3 Utilisation

EXIGENCE

Les engrais commerciaux, les boues de pâtes et les produits d'amendement doivent être appliqués adéquatement pour minimiser la contamination.

PROCÉDURES

- La personne responsable s'assure que les engrais commerciaux, les boues de pâtes et les produits d'amendement sont appliqués en respectant les recommandations des experts-conseils.
- L'opérateur documente tous les détails des applications au registre H2 – Intrants de production (autres que les formulaires de gestion de récolte dans vos dossiers).

VERSION

8

Guide de salubrité des aliments de CanadaGAP 2026

Vous pouvez inscrire S/O dans une case :

- a) Si la procédure ne s'applique pas à votre exploitation.
- b) Si vous ne respectez pas la procédure pour toute autre raison et que vous documentez la raison pour laquelle vous ne respectez pas la BPA/BPF.

Si vous dérogez à une procédure (par ex., non-conformité, section non remplie), rendez-vous à la Section 23 : Dérogations et gestion des situations d'urgence pour entreprendre les mesures correctives nécessaires.

**REMARQUE
IMPORTANTE**

Le Programme Canada est une « norme » de salubrité des aliments, c'est-à-dire un ensemble d'**exigences** qui doivent être respectées pour s'assurer que les fruits et légumes frais sont produits, emballés, remballés, entreposés, commercés en gros et/ou transigés par courtage de façon sécuritaire. Les Guides CanadaGAP sont l'outil principal des utilisateurs du Programme dans lesquels se trouvent les exigences générales de la norme et les procédures détaillées pour les respecter.

Les Guides sont un coffre à outils et un « raccourci » pour les utilisateurs, pour les aider à *documenter les pratiques* qui, dans leur exploitation, répondent aux exigences de la norme CanadaGAP. Ce niveau élevé de détails a été privilégié pour mieux venir en aide aux utilisateurs qui doivent mettre en œuvre les exigences du Programme et pour favoriser l'uniformité de l'interprétation qui est faite de la norme, tant par les utilisateurs que par les auditeurs.

Chaque section des Guides CanadaGAP est divisée en deux parties : *Exigences* (QUOI faire, de façon générale, pour respecter la salubrité des aliments) et *Procédures* (COMMENT faire pour respecter les exigences). Une exploitation qui ne respecte pas les exigences et qui ne suit pas les procédures n'a pas encore mis en œuvre avec succès le Programme CanadaGAP.

Les exigences et les procédures qui leur sont liées ont été déterminées selon les risques à la salubrité des aliments qui pourraient être présents sur une exploitation. Si ces risques ne sont pas contrôlés, il y a possibilité de contamination des fruits et légumes frais. Pour atténuer les risques, il faut suivre les procédures. Toutefois, des dérogations aux procédures sont possibles et peuvent être acceptables pour répondre à une exigence. Il est possible de répondre à une exigence de plusieurs façons, tout en atténuant les risques. Une exploitation peut choisir d'autres procédures que celles décrites dans les Guides et celles-ci *peuvent* être acceptables pour répondre aux exigences du programme. Il faut pour cela procéder à une évaluation des risques (voir l'*annexe U : Évaluation des risques – Exemples*). Les procédures doivent être élaborées avec soin pour s'assurer que les risques sont contrôlés et elles doivent être soigneusement documentées pour s'assurer qu'elles sont suivies. De telles procédures devront être évaluées lors d'un audit pour s'assurer qu'elles sont efficaces. Il est du ressort de l'organisme de certification de déterminer si les procédures autres que celles décrites dans les Guides sont acceptables ou non.

2. Remplir chacun des registres pertinents du Recueil des registres sur la salubrité des aliments (ou vos propres registres équivalents).

Lorsque vous devez remplir un registre, retirez le modèle du Recueil des registres sur la salubrité des aliments et suivez les instructions. Vous ne pouvez passer à la prochaine section avant d'avoir rempli tous les registres requis. Les registres sont la preuve des activités accomplies. Au besoin, faites des copies des registres et remplissez la zone *Page ___ de ___* pour indiquer que vous avez utilisé plus d'une page.

Registres annuels : Pour les registres **annuels** à remplir, la personne responsable du programme de salubrité des aliments doit vérifier le registre pour s'assurer qu'il a été rempli correctement, puis signer et dater la case de consignation au bas du registre.

EXEMPLE :

Une case de consignation comme celle-ci apparaît au bas de chaque registre annuel. Chaque année, la personne responsable du programme de salubrité des aliments doit vérifier les registres annuels, les mettre à jour au besoin, puis signer et dater la case de consignation.

Vérification et mise à jour

Date	10 janv. 2026					
Initiales	JT					

Registres en continu: Pour les registres à remplir **en continu** (par ex., sur une base quotidienne, hebdomadaire ou mensuelle), un fois que le registre soit complété, la personne responsable du programme de salubrité des aliments doit confirmer que le registre a été rempli de façon adéquate et que l'exploitation répond aux exigences en apposant date et signature au bas du registre.

EXEMPLE :

L'inscription suivante apparaît au bas des registres qui doivent être remplis en continu.

Signature de confirmation : Jean Tremblay **Date :** 10 janvier 2026

REMARQUE IMPORTANTE	<p>Si vous possédez déjà des registres, des dossiers ou d'autres méthodes de documentation, vous pouvez les utiliser à la place (par ex., documents de l'application à forfait, factures, reçus), mais assurez-vous que ces documents contiennent les mêmes renseignements que les modèles du Guide.</p> <p>Chaque fois qu'il faut remplir un registre, un espace est disponible pour y inscrire un autre type de document contenant les renseignements voulus et où il se trouve (par ex., Remplir le registre A – Schéma de bâtiment et Liste de contrôle pour l'entrepôt de produits chimiques à usage agricole ou _____). Cette étape est importante si quelqu'un doit un jour consulter votre programme (par ex., auditeurs). Vous pouvez aussi modifier les registres afin qu'ils répondent mieux aux besoins de votre exploitation, en autant qu'ils contiennent les renseignements voulus. Ainsi, si on vous demande de remplir un registre pour chaque champ, il se peut que vous puissiez utiliser le même registre pour tous vos champs.</p> <p>Consultez l'annexe P -- Personnaliser les registres.</p>
--------------------------------	--

3. Effectuer une vérification annuelle

La personne responsable doit effectuer une vérification et une mise à jour de chaque Section de son Guide sur une base annuelle. La personne responsable du programme de salubrité des aliments doit signer et dater la case de consignation pour chacune des sections vérifiées.

EXEMPLE :

Vérification et mise à jour

Date	10 janv. 2026					
Initiales	JT					

VI.iv Conservation des documents

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 dans le format exigé par le demandeur.

VI.v Contrôle des documents du Guide de salubrité des aliments

Les changements apportés au Guide suivent l'évolution de la science, l'émergence de nouveaux agents pathogènes, l'apparition de risques, les exigences législatives et les modifications apportées aux pratiques sur l'exploitation. L'objectif du contrôle des documents est donc de s'assurer que toute la documentation est correctement mise à jour et que chaque page est actualisée.

Le contrôle des documents de CanadaGAP est situé dans le pied de page. Au fur et à mesure que CanadaGAP met le contenu du programme à jour, le contrôle de documents est aussi mis à jour **de même que l'index**.

EXEMPLE :

VERSION 11.0

2

*Guide de salubrité des aliments pour les
fruits et légumes frais de CanadaGAP
2026*

Les mises à jour sont disponibles sur le site Internet de CanadaGAP : www.canadagap.ca.

Glossaire

À l'écart : Pas au dessus ni en dessous, qui ne touche pas à autre chose.

Accessoires d'emballages : Matériaux servant à attacher, contenir, protéger ou identifier les fruits et légumes ou les emballages (par ex., doublures, tampons, attaches, étiquettes, élastiques, bandes de confinement, corde, barquettes, alvéoles, séparateurs, encres, agrafes, colle, autocollants et les pellicules telles les films plastiques ou rétractables et les filets). **Enveloppe pour fruits et légumes** (voir la définition du glossaire) qui est vierge ou qui ne comporte aucune information autre qu'un prix, un code à barres, un code numérique, une déclaration environnementale ou un symbole de traitement du produit est également considéré comme un **accessoire d'emballage**.

Accès restreint : Secteur à l'intérieur d'un bâtiment dont l'accès est réservé aux personnes autorisées (par ex., aire d'emballage/remballage, entrepôts d'emballages commercialisables ou de fruits et légumes prêts à vendre, produits nettoyants et fournitures d'entretien).

ACDFL : Association canadienne de distribution de fruits et légumes.

Achat : L'achat ou la commande d'un produit ou service.

ACIA : Agence canadienne d'inspection des aliments.

Activité animale et aviaire : Comprend l'activité d'animaux et d'oiseaux domestiques et sauvages.

Activités agricoles : Production animale ou végétale, activités de transformation, etc.

Activités non agricoles : Dépotoirs, activités industrielles et autres activités humaines (par ex., un terrain de golf).

Adjacent : Fait référence aux aires situées en face ou à côté d'un site de production.

Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire (ARLA) : Agence fédérale responsable de l'application des mesures législatives relevant de la *Loi sur les produits antiparasitaires*.

Agents de lutte biologique : Espèces bénéfiques telles les insectes prédateurs et parasitoïdes, les nématodes et les organismes pathogènes utilisées pour contrôler les ravageurs.

Allergène : Une protéine ou une protéine modifiée pouvant provoquer une réaction allergique chez l'humain. Le Canada a établi la liste des principaux allergènes responsables de la majorité des réactions allergiques aux aliments au pays. Ces allergènes sont les arachides, les noix, le sésame, le soya, les fruits de mer (tels les poissons, les crustacés et les mollusques), le blé et autres céréales contenant du gluten, les œufs, le lait, la moutarde et les sulfites. Pour de plus amples renseignements sur les allergènes alimentaires au Canada, visitez <http://www.inspection.gc.ca/aliments/etiquetage/l-etiquetage-des-aliments-pour-l-industrie/liste-d-ingredients-et-allergene/fra/1383612857522/1383612932341>. Les usagers du programme dans d'autres pays doivent consulter l'information publiée par les autorités du pays.

Analyse du risque : Analyse globale de toutes les étapes d'un système de production conformément aux principes HACCP en vue de déterminer les risques, d'élaborer un modèle HACCP et d'instaurer des mesures de contrôle pour chaque risque.

Appât : Tout élément visant à attirer, à tenter ou à éliminer la vermine. L'appât NE PEUT être utilisé à l'intérieur des bâtiments à moins d'être utilisé dans un piège.

Attestation : Déclaration écrite d'un fournisseur/vendeur à l'effet que les produits qu'il vend sont manufacturés ou produits dans des conditions spécifiées et que des mesures sont prises pour assurer la réduction des contaminants d'origine microbiologique, chimique ou physique, dans le respect de la réglementation en vigueur.

Attestation de non-objection : Lettre émise par un organisme de réglementation (par ex., ACIA, Santé Canada) exprimant un avis favorable. Un tel avis indique qu'un produit peut être vendu au Canada pour les usages indiqués dans la demande et décrit toute restriction ou exigence liée à la décision de l'organisme de réglementation.

Audit externe (de seconde partie) : Mené par l'entreprise (la personne responsable) pour valider l'efficacité du système de salubrité des aliments de ses fournisseurs. L'entreprise tente d'évaluer le risque en utilisant une norme reconnue de salubrité des aliments (par ex., le programme de salubrité des aliments CanadaGAP, celui de l'Association des herbes, épices et agriculture de spécialité ou toute autre norme crédible de salubrité des aliments).

Audit interne : Mené par l'exploitant. Voir la Section 24 pour les choix qui s'offrent à vous afin de mener un audit interne. L'audit interne doit être effectué avant l'audit de certification et pendant que les activités visées par l'audit sont en cours (par ex., production, emballage, entreposage, remballage, commerce en gros, etc.). L'exploitation devrait prévoir suffisamment de temps entre son audit interne et son audit de certification pour pouvoir apporter les changements et s'assurer de répondre à toutes les exigences.

Autres produits : Il s'agit ici de produits utilisés qui ne sont PAS déjà catégorisés dans une section du Guide comme celles sur les produits chimiques à usage agricole, les autres sous-produits, les engrais, etc. et qui n'apparaissent pas dans le glossaire de CanadaGAP. Il peut s'agir d'adjuvants, de surfactants, d'acide citrique (utilisé sur les choux de Bruxelles pour réduire le brunissement), de dioxyde de chlore (utilisé sur les melons d'eau pour allonger leur durée de vie), de calcium (utilisé dans l'opération de lavage des poires pour les faire flotter), de la tourbe décorative utilisée dans les pots de fines herbes, des auxiliaires d'entreposage tels que l'éthylène, l'ozone, ou l'azote, etc.

Autres sous-produits : Incluant les débris d'origine végétale ou animale utilisés pour amender le sol ou les cultures (par ex., résidus de fruits de mer, algues, tourbe, copeaux, déclassement, couvre-sol/engrais vert, marc, farine de plumes provenant d'un abattoir avicole), ces produits servent à l'amélioration des caractéristiques microbiologiques, chimiques ou physiques du sol, y compris l'amélioration de son ameublissement, sa porosité, son aération, son agrégation, son potentiel de rétention hydrique ou pour augmenter son contenu de matière organique, sa capacité d'échange ionique et sa diversité microbiologique.

Avant la première utilisation (pour les analyses d'eau) : Avant que l'eau ne soit utilisée pour la première fois en saison sur les fruits et légumes, les mains, l'équipement, les fournitures d'emballage, etc. Les résultats d'analyses d'eau doivent démontrer que celle-ci est potable avant qu'elle ne soit utilisée. L'analyse doit être effectuée le plus près possible du moment où l'eau sera utilisée pour la première fois, jusqu'à un maximum de 60 jours avant la première utilisation. **REMARQUE** : Si un événement ou une activité qui pourrait affecter la potabilité de l'eau (par ex., entretien de la tuyauterie/pompe, fuite du réservoir de stockage, changement dans la couleur/l'odeur/la turbidité, etc.) survient après que l'analyse a été effectuée (par ex., entre l'analyse et la récolte/emballage/remballage/commerce en gros, etc.), une nouvelle analyse est effectuée.

Remarque : pour les exploitations en opération toute l'année, vous devez effectuer deux analyses par cycle de 365 jours.

Bâche : Matériel étendu au-dessus des plantations pour créer un microclimat et/ou tenir certains ravageurs à l'écart; comprend les mini-tunnels, les grands tunnels et les couvertures flottantes.

Bassin d'irrigation : Étang ou lac naturel ou artificiel servant à contenir ou conserver l'eau.

Bâtiment : Toute structure où les fruits et légumes ou les fournitures d'emballage commercialisables sont manipulés ou entreposés et où sont stockés les produits chimiques à usage agricole, les engrais commerciaux, etc. (par ex., les postes d'emballages, les entrepôts, les aires de classement, de lavage, de tri et de refroidissement à l'eau, etc.).

Biosolides : La matière, principalement de la matière organique, issue du traitement des eaux usées d'origine industrielle ou municipale et des eaux usées des systèmes septiques.

Bonnes pratiques agricoles/Bonnes pratiques de production/Bonnes pratiques de fabrication (BPA/BPP/BPF) : Étapes, mesures ou procédures générales pour contrôler les conditions d'opération d'une exploitation en tenant compte des conditions environnementales favorables à la production d'aliments sains.

Boues d'épuration : y compris d'origine municipale.

Boues de pâtes : Résidu solide après le traitement des eaux usées d'une usine de pâtes et papiers. Il est composé d'intrants pour la fabrication du papier, principalement de fibre de bois, de chaux et d'argiles, et de l'excès des éléments ayant servi au traitement de l'eau.

Certification (codex) : Procédure par laquelle les organismes de certification officiels et les organismes officiellement agréés donnent, par écrit ou de manière équivalente, l'assurance que les denrées alimentaires ou des systèmes de contrôle des denrées alimentaires sont conformes aux exigences spécifiées. La certification des aliments peut, selon le cas, s'appuyer sur toute une série de contrôles prévoyant l'inspection continue sur la chaîne de production, l'audit des systèmes d'assurance qualité et l'examen des produits finis.

Chimigation : Application de produits chimiques à usage agricole par l'entremise d'un système d'irrigation (eau à usage agricole).

Chlore : Élément chimique communément utilisé pour la désinfection, la purification de l'eau et le nettoyage.

Chlore total : Quantité totale de chlore utilisé (par ex., 1 tasse/250 ml ou 2 c. thé/10 ml). La mesure du chlore total est utile pour déterminer la quantité de chlore nécessaire pour débiter un traitement. Des doses entre 50 et 150 ppm sont recommandées pour les fruits et légumes frais. (Consultez l'annexe B -- *Chloration de l'eau pour le convoyage hydraulique et le lavage des fruits et légumes frais et le nettoyage de l'équipement - Exemple.*)

Chlore libre : Quantité du chlore total qui demeure active lors de son utilisation. La mesure du chlore libre est beaucoup plus efficace pour déterminer l'efficacité d'un système de chloration. La dose recommandée est de 2 à 7 ppm. (Consultez l'annexe B -- *Chloration de l'eau pour le convoyage hydraulique et le lavage des fruits et légumes frais et le nettoyage de l'équipement - Exemple.*)

Cire : Enrobage comestible qui aide à prolonger la durée de vie.

Citerne : Contenant pour accumuler ou conserver de l'eau (par ex., réservoir contenant l'eau d'un puits, réservoir de livraison d'eau potable, réservoir à eau de pluie).

Classement : Catégorisation des fruits et légumes par calibre, couleur ou qualité (par ex., des catégories prédéterminées).

Code de lot : Un code qui peut servir à identifier un lot qui a été fabriqué, préparé, produit, entreposé, classé, emballé ou étiqueté dans les mêmes conditions. Un code de lot peut être numérique, alphabétique ou alphanumérique. Un code de lot peut être, par exemple, une date de production, une date de péremption, un numéro d'exploitation ou un numéro de licence du RSAC de l'ACIA. En outre, le code de lot peut aussi être une date de récolte, un numéro d'identification de producteur, une région

de production ou tout autre code qui sert à la traçabilité. **Pour de plus amples renseignements sur les codes de lot, consultez le site internet de l'ACIA** : <https://www.inspection.gc.ca/salubrite-alimentaire-pour-l-industrie/trousse-d-outils-pour-les-entreprises-alimentaires/glossaire-des-termes-cles/fra/1430250286859/1430250287405#a104>

Consultez le site internet de l'ACDFL pour des conseils additionnels sur le code de lot : https://cpma.ca/docs/default-source/industry/document_orientation_sur_la_tracabilite_pour_la_conformite_du_secteur_au_rsac.pdf

Coliformes totaux : Mesure de plusieurs bactéries de la famille des entérobactéries spp, y compris l'*Escherichia coli* (*E. coli*) et d'autres membres des familles des entérobactéries spp, *Klebsiella* spp et *Citrobacter* spp. Ces bactéries sont généralement présentes dans la flore intestinale des animaux à sang chaud et sont ainsi souvent associées aux matières fécales. En outre, certains membres de ces groupes d'organismes peuvent émaner de sources non entériques.

Commerce en gros : Activité des exploitations qui s'occupent UNIQUEMENT de l'entreposage de fruits et légumes prêts à vendre (voir la définition « d'entreposage »). L'exploitation peut ou non effectuer du transport de fruits et légumes frais.

Compost : Matière solide résultant d'un processus réglementé d'oxydation d'un substrat organique solide et hétérogène incluant un conditionnement thermophile. (**Remarque** : *Respectez les lignes directrices provinciales ou territoriales en matière de compostage des résidus de culture, des cadavres d'animaux, des excréments animaux, etc.*) Consultez l'annexe C -- *Compostage de fumier animal – Exemple; renseignements sur le thé de compost* pour obtenir un exemple de la marche à suivre pour composter des excréments animaux.

Conditionnement par température : (Pré-) refroidissement ou séchage à chaud.

Conservation : Garder les fruits et légumes à température ambiante, de quelques minutes à quelques jours.

Contamination : Infection ou pollution par des substances microbiologiques, chimiques ou physiques.

Contenant scellé hermétiquement: contenant conçu pour protéger son contenu contre les microorganismes, y compris les spores.

Contenants de récolte : Contenants utilisés ou réutilisés sur le site de production pour contenir des fruits et légumes frais récoltés et contenants secondaires utilisés ou réutilisés dans un entrepôt/poste d'emballage pour contenir ou conserver des fruits et légumes frais avant qu'ils ne soient emballés dans des **emballages commercialisables**. Il peut s'agir de bennes, de caisses à claires-voies, de bacs, de plateaux, de paniers, de sacs, etc. Cette définition vise aussi les couvercles et couvertures liés à ces contenants.

Courtage : Activité QUI NE VISE QUE l'arrangement d'une transaction de vente d'un produit entre un fournisseur et un acheteur. L'exploitation de courtage NE MANIPULE PAS le produit de quelque façon que ce soit. La personne responsable du courtage est le « courtier ».

Croissance : Période de développement et de maturation des fruits et légumes sur le site de production se terminant à la récolte.

Culture de la salubrité des aliments : Des valeurs, des convictions et des normes partagées par tous, qui influent sur l'état d'esprit et le comportement de tous en matière de salubrité des aliments, dans toute l'organisation.

Cultures-pièges : Plantes qui attirent les insectes pour les éloigner des cultures avoisinantes de façon à réduire le dommage économique aux fruits et légumes cultivés.

DAA : Délai après application. Délai à respecter entre le moment de l'application d'un produit chimique à usage agricole après la récolte et l'entreposage/emballage/expédition, tel que défini sur l'étiquette du produit de lutte antiparasitaire (par ex., l'étiquette mentionne « 2 jours avant l'expédition », « 2 jours après l'entreposage », etc.).

DAPTR : Date au plus tôt de récolte : date à partir de laquelle un produit frais peut être récolté, qui tient compte des dates d'application de produits chimiques à usage agricole et des DAR (par ex., si le DAR d'un produit appliqué le 1^{er} juin est de 21 jours, la DAPTR serait le 22 juin) et des 120 jours de délai à respecter entre une application de fumier et la récolte (par ex., si du fumier est appliqué le 1^{er} avril, les fruits et légumes ne peuvent être récoltés avant le 1^{er} août).

DAR : Délai avant récolte : délai entre l'application d'un produit chimique à usage agricole et la récolte, tel que défini sur l'étiquette du produit antiparasitaire.

Date de départ : Il s'agit du jour 0; rien n'a encore eu lieu. REMARQUE : Les analyses d'eau doivent être effectuées après la date de départ.

Déchet : Tout objet ou matière qu'il faut éliminer (par ex., ordures, eaux résiduelles).

Déchets compostables : La matière organique qui se dégradera avec le temps N'EST PAS du compost et doit être éliminée.

Dérogation : Écart par rapport à la norme.

Dérogations majeures : Écarts qui pourraient entraîner un sérieux problème de salubrité des aliments. Les employés doivent en avertir immédiatement la personne responsable. (Consultez la section 23 : Dérogations et gestion des situations d'urgence pour obtenir la liste des principales dérogations.)

Dérogations mineures : Écarts par rapport aux procédures ou au dessein du programme de salubrité des aliments qui peuvent être rectifiés immédiatement par l'employé et qui ne posent pas un risque important pour la salubrité des aliments (par ex., légumes tombés sur le sol).

Doublure absorbante : Garnissage qui sert à absorber l'humidité dans le fond des contenants commercialisables.

E. coli : Une bactérie (*Escherichia coli*) habituellement présente dans le tube digestif des humains et des animaux dont on connaît plusieurs souches et dont certaines sont responsables de maladies diarrhéiques.

Eau

Eau à usage agricole : Eau servant à l'irrigation et à l'application de produits chimiques à usage agricole et d'engrais commerciaux avant la récolte.

Eau d'application post-récolte de produits chimiques à usage agricole : Eau servant à l'application post-récolte de produits chimiques à usage agricole (par ex., pendant l'emballage, avant, pendant ou après l'entreposage, avant la conservation, etc.).

Eau de convoyage : Eau servant au transport des fruits et légumes ou à la première étape de lavage.

Eau de lavage : Eau utilisée à l'étape du nettoyage pour éliminer les matières organiques des fruits et légumes (par ex., dans les bassins de trempage, les fosses, les rampes de rinçage, les tambours, les refroidisseurs à eau), à moins que ce ne soit la dernière fois que les fruits et légumes entrent en contact avec de l'eau avant de quitter les lieux (si c'est le cas, il faut considérer cette eau comme « Eau de rinçage final »).

Eau de lubrification : Eau utilisée pour la lubrification des fruits ou légumes frais (par ex., pommes de terre) avant l'emballage. Cette eau peut s'agir d'une fine brumisation ou vaporisation.

Eau de nettoyage : Toute l'eau, sauf les eaux à usage agricole, l'eau qui sert au refroidissement à l'eau, au convoyage, au lavage, au rinçage, au mouillage, à l'humidification, à la brumisation, avec les « autres produits » et à l'application post-récolte de produits chimiques à usage agricole. Il s'agit aussi des eaux servant au lavage de mains dans les installations sanitaires et au nettoyage de l'équipement, des contenants de récolte, des bâtiments, etc.)

Eau de refroidissement : Eau ou glace utilisée pour refroidir les fruits et légumes à leur sortie du champ, verger, vignoble (par ex., refroidisseur à l'eau) à moins que ce ne soit la dernière fois que les fruits et légumes entrent en contact avec de l'eau avant de quitter les lieux (si c'est le cas, il faut considérer cette eau comme « Eau de rinçage final »).

Eau de rinçage final : Eau utilisée pendant la dernière étape de nettoyage des fruits et légumes et qui entre en contact avec toutes les surfaces de ceux-ci (c.-à-d., aspersion ou pulvérisation à forte densité de manière à détremper entièrement les fruits et légumes).

Eau de surface : Eau exposée à l'environnement (par ex., étangs, ruisseaux, lacs, rivières, canaux, criques, eau de pluie collectée des toits).

Eau municipale : Eau potable fournie par l'administration municipale.

Eau potable : Eau répondant aux paramètres établis par les Recommandations pour la qualité des eaux au Canada en matière d'eau potable (c.-à-d. dont les paramètres microbiologiques sont de 0 coliformes totaux et de 0 *E. coli*).

Eau recirculée : Eau réutilisée.

Eaux résiduelles : Eaux rejetées après le lavage des fruits et légumes ou de l'équipement (par ex., eau de convoyage ou de lavage).

Eau souterraine : Eau emmagasinée sous la surface du sol, souvent entre la zone de saturation du sol et le roc, et qui alimente les sources et les puits.

Eau stockée : Eau contenue temporairement dans un contenant/citerne/réservoir. Ces derniers ne sont pas considérés comme des équipements de site de production ou des équipements techniques. Ceci inclut l'eau contenue dans des cruches à robinet, l'eau municipale livrée dans un réservoir, l'eau de pluie contenue dans une citerne, réservoir rempli d'eau d'un puits, eau d'un puits dans une station de lavage de mains, etc.

Eaux tertiaires : Eaux usées (par ex., d'origine municipale ou industrielle) ayant subi un traitement tertiaire ou final. Le traitement primaire filtre les particules et permet le dépôt des boues au fond des bassins. Le traitement secondaire permet ensuite d'éliminer les microorganismes nuisibles et le traitement tertiaire filtre les polluants organiques qui ne sont

pas dégradés par les bactéries. C'est aussi lors du traitement tertiaire que sont utilisés des produits chimiques pour éliminer des polluants chimiques tels le phosphore et l'azote.

Effets personnels : Comprend les repas, les souliers, les vêtements, les cigarettes, les appareils électroniques, etc. des employés.

Emballage : Comprend :

- 1) L'action de mettre les fruits et légumes récoltés dans des contenants de récolte OU des emballages commercialisables pour une première fois (tant sur le site de production qu'au poste d'emballage). Le remballage n'est pas visé.
- 2) Les activités (par ex., mise en glace, étiquetage/codage, refroidissement, etc.) qui ont lieu une fois que les fruits et légumes sont emballés dans des fournitures d'emballage.

L'exploitation responsable de l'emballage peut ou non effectuer de l'entreposage ou du transport de fruits et légumes.

Emballages ou contenants commercialisables : Contenants utilisés pour emballer les fruits et légumes **qui se rendront dans le secteur de la restauration, dans le secteur du détail, au remballage, au commerce en gros ou directement au consommateur final.** Ces emballages peuvent d'abord passer par d'autres installations (par ex., chez un expéditeur, un courtier, un négociant, un grossiste, un centre de distribution, etc.) où d'autres activités peuvent avoir lieu (par ex., mise en glace, réfrigération, étiquetage/codage, etc.) avant de se rendre au secteur de la restauration, du détail, du remballage ou au consommateur. Les fruits et légumes demeurent dans ces emballages ou contenants jusqu'à ce qu'ils en soient retirés par le consommateur ou par le service de restauration, l'exploitation de remballage ou le commerce de détail.

Il en existe deux types :

- 1) les **PRIMAIRES**, en contact direct avec les fruits et légumes (par ex., les boîtes, les sacs, les emballages à coques, les caisses, les paniers, les chopines), et
- 2) les **SECONDAIRES**, qui peuvent être réutilisés et qui n'entrent pas en contact direct avec les fruits et légumes (par ex., les contenants d'expédition (« masters », les séparateurs).

Enveloppe pour fruits et légumes (voir la définition du glossaire) est également considéré comme un emballage commercialisable **primaire** si des informations autres qu'un prix, un code à barres, un code numérique, une déclaration environnementale ou symbole de traitement du produit sont incluses sur l'enveloppe pour fruits et légumes, telles que la marque, le pays d'origine, etc.

Emplacement : Incluant le ou les sites de production, le ou les bâtiments et les environs.

Employé : Une personne qui travaille en échange d'une compensation financière ou autre ou qui travaille en contact direct avec les fruits et légumes frais ou qui pourrait avoir un effet sur la salubrité des aliments en raison d'une contamination croisée.

Engrais commerciaux : Produit contenant au moins un élément fertilisant reconnu, désigné pour promouvoir la croissance des plantes, y compris le calcium.

Entrants : Fait référence à la réception des fruits et légumes sur les lieux de l'exploitation, à l'exception des transactions de courtage auquel cas les fruits et légumes NE SE TROUVENT PAS physiquement sur les lieux.

Entreposage : Garder des fruits et légumes dans un endroit prédéterminé et contrôlé pendant une période de jours ou de mois (par ex., atmosphère contrôlée ou modifiée, endroit fermé, frais et sec).

Entrepôt : Endroit où les fruits et légumes sont entreposés.

Entreprise indépendante d'entreposage : Entrepôt autonome dont la SEULE activité est d'entreposer des fruits et légumes récoltés (c.-à-d. ne produit, ni n'emballage des fruits et légumes).

Enveloppe pour fruits et légumes : enveloppe ou sac transparent protecteur pouvant être utilisé pour des fruits ou légumes tels que des concombres anglais, des têtes de laitue, le chou-fleur, des grappes de raisin, etc.

Équipement de site de production : Équipement utilisé dans le champ, le verger ou le vignoble, y compris l'équipement d'emballage ou de lavage au champ, verger, vignoble (par ex., applicateurs de produits chimiques à usage agricole ou d'engrais commerciaux, épandeur de fumier, tuyaux d'irrigation, pompe, buses, pastilles, filtres, raccords, tracteurs, semoirs, herbes, sarcleuses, cultivateurs, andaineuses, moissonneuses, convoyeurs, chiffons, tapis ou couvertures, brosses, piquets (bois ou métal), palettes, couteaux, tables).

Équipement technique : Équipement utilisé dans les postes d'emballage, les entrepôts, les aires de classement, de lavage et de refroidissement à l'eau (par ex., pesées, ensacheuses, trémies, empileurs de palettes, tables, palettes, chariots élévateurs, murs rideaux, couteaux, linges à essuyer, équipement d'emballage, de lavage, de séchage, de classement, de traitement, de tri et de manutention, etc.).

Étalonnage : Action de définir les paramètres d'efficacité d'un instrument en les comparant à des étalons pour s'assurer d'un fonctionnement précis et adéquat et déterminer les ajustements nécessaires.

Étiquetage : Action physique d'appliquer des renseignements sur un fruit/légume ou un contenant (par ex., appliquer une étiquette sur une benne ou une palette, inscrire un code couleur ou un code à numéros, etc.) pour identifier les fruits et légumes afin de permettre la traçabilité, tel qu'exigé dans les sections 17 et 22.

Exercice de rappel : Procédure visant à évaluer la capacité de l'équipe à trouver et retracer les fruits et légumes frais lors d'un rappel.

Fertigation : Application d'engrais commerciaux par l'entremise d'un système d'irrigation (eau à usage agricole).

Formation : Transfert de renseignements techniques ou liés à la salubrité des aliments aux employés. Les employés incluent le personnel de gestion, le personnel saisonnier, à temps partiel et extraterritorial. La formation peut se faire de diverses façons, y compris par des démonstrations sur le terrain, des programmes de jumelage, des cours, des lectures de protocoles et des discussions à leur propos, ou des présentations.

Formation reconnue : Un cours offert par un établissement d'enseignement reconnu, un organisme gouvernemental ou une association ou un groupe de l'industrie, pour lequel un certificat de participation est délivré. On peut facilement obtenir l'information sur la teneur de la formation auprès de l'organisation qui l'offre (par ex., plan de cours, matériel de formation en ligne, etc.).

Fournitures d'emballage : Incluant tous les contenants et les accessoires d'emballage utilisés pour contenir les fruits et légumes récoltés et les fruits et légumes prêts à vendre.

Fournitures d'entretien : Produits utilisés pour l'entretien ou la réparation des équipements et des bâtiments (par ex., ampoules, lubrifiants, huiles, carburants, peinture).

Fraude alimentaire : Terme générique qui comprend les actes délibérés et volontaires de substituer, d'ajouter, de modifier et de faussement représenter des aliments, des ingrédients ou des emballages,

des étiquettes, des renseignements sur les aliments ou de faire de fausses affirmations ou des déclarations trompeuses à propos d'un produit à des fins de gains financiers et qui pourraient avoir un effet néfaste sur la santé des consommateurs.

Fruits et légumes : Fait référence aux fruits et légumes récoltés et aux fruits et légumes prêts à vendre.

Fruits et légumes prêts à vendre : Tous les fruits et légumes emballés dans des emballages commercialisables, qu'ils aient été emballés au site de production ou emballés/remballés au poste d'emballage. Cela comprend également les fruits et légumes qui sont prêts à vendre, mais qui ne sont pas vendus/distribués dans des emballages commercialisables (par ex., des poireaux en bottes sur palettes destinés à la restauration, au commerce de détail, aux clients, au remballage, etc.).

Fruits et légumes récoltés : Fruits et légumes récoltés qui **ne sont pas** emballés dans des emballages commercialisables.

Fumier : Excrément animal avec ou sans litière qui n'a pas été composté et qui est utilisé pour fertiliser le sol. Comprend tous les types de fumier (bovin, ovin, équin, porcin, avicole, vermicompost, etc.) et le fumier mûré.

Générique : S'applique à toutes les exploitations de production, d'emballage, de remballage, d'entreposage et/ou de commerce en gros à l'échelle nationale.

Gestion des situations d'urgence : Action ou procédure pour régler un problème lorsqu'il survient.

Glace : Eau congelée utilisée pour refroidir les fruits et légumes à la sortie du site de production ou pour l'emballage.

Glace concassée/purée de glace : Voir « Eau – Eau de refroidissement »

Glyco-alcaloïdes totaux : Substances d'origine naturelle présentes dans la pomme de terre et pouvant causer des maladies chez l'humain à des taux très élevés (principalement la solanine et la chaconine). Les variétés cultivées de pommes de terre sont sélectionnées pour leur faible teneur en glyco-alcaloïdes et, pour être enregistrées, ne doivent pas dépasser les normes fédérales établies. La teneur en glyco-alcaloïdes peut augmenter dans les tubercules lorsqu'ils sont exposés à la lumière pendant la période de croissance, la récolte, l'entreposage ou le transport.

HACCP (ARMCP) : Analyse du risque et maîtrise des points critiques : système scientifique et systématique qui sert à identifier les points critiques et les mesures pour les contrôler en vue d'assurer la salubrité des aliments. HACCP est un outil d'évaluation des risques et d'élaboration de systèmes de contrôle axé sur la prévention plutôt que sur le contrôle des produits finis.

Hors des lieux : À l'extérieur des limites de l'exploitation.

Identification d'emballage : Information identifiant 1) le producteur et 2) quand les fruits et légumes ont été emballés/remballés. Liée au numéro d'identification de lot pour une traçabilité complète.

Identification de lot : Toute combinaison de lettres OU de chiffres, ou de lettres ET de chiffres, grâce à laquelle une quantité de fruits et légumes prêts à vendre peut être retracée et identifiée dans les dossiers d'un exploitant (par ex., palette, bloc, boîte). Ce numéro est lié à l'identification d'emballage pour une traçabilité complète.

Imperméable : Qui ne se laisse pas traverser par un fluide.

Inspecter : Examiner avec soin et de façon critique.

Installations sanitaires : Salles de toilettes (c.-à-d. toilettes, papier de toilette) et stations de lavage de mains (c.-à-d. lotion désinfectante, eau, savon, serviettes de papier et serviettes humides). Les installations peuvent être situées à l'intérieur ou à l'extérieur et être portatives ou non.

Intrant : Tout ce qui est nécessaire à la production d'une culture.

Intrants de production : Incluant les produits chimiques à usage agricole, les agents de lutte biologique, les pollinisateurs, les engrais commerciaux, le compost, le thé de compost, les couvre sol et les engrais verts, le fumier (déchets d'élevage), le paillis et les bâches, les autres sous-produits, les produits d'amendement et les boues de pâtes.

Irrigation goutte-à-goutte : Méthode à basse pression pour diriger l'eau à usage agricole vers les racines de la plante, en y ajoutant ou non des engrais commerciaux ou des produits chimiques à usage agricole.

Laboratoire accrédité : Laboratoire officiellement reconnu et certifié par une autorité compétente signataire de l'Accord de reconnaissance mutuelle (ARM) de la Conférence internationale sur l'agrément des laboratoires d'essais (CIALE) et dont les analyses respectent les critères et procédures de la norme ISO/CEI 17025 (Prescriptions générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnage et d'essais). Le Conseil canadien des normes et l'Association canadienne pour l'accréditation de laboratoires (CALA) sont les deux autorités compétentes au Canada.

Légumineuses : Tous les cultivars de fèves et de pois vendus ou consommés à l'état frais.

Lessiver : Nettoyer de manière à garantir que les articles (par ex., effets personnels tels que les gants/tabliers, chiffons utilisés pour essuyer les produits, etc.) ne contaminent pas les produits, les fournitures d'emballage, etc. Ce nettoyage doit être effectué sous le contrôle de l'entreprise (en le confiant à un service de blanchissage externe, en lavant les articles sur place, en sous-traitant le nettoyage à une personne compétente, etc.).

Loi et règlements sur les produits antiparasitaires (LPA) : Tous les produits antiparasitaires importés, vendus ou utilisés au Canada sont régis par cette *Loi* fédérale canadienne, par l'entremise de l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire.

Loi sur les engrais : Certains des engrais commerciaux importés ou vendus au Canada sont régis par cette *Loi* fédérale canadienne.

Lot : Fruits et légumes emballés pendant une certaine période de temps ou liés à un certain numéro d'identification.

Lotion désinfectante : Liquide ou gel antibactérien pour désinfecter les mains, utilisé sans rinçage.

Lutte intégrée : Processus de prise de décisions tirant parti de toutes les techniques nécessaires en vue de gérer les ravageurs de façon efficace et économique, tout en ayant un impact minimal sur l'environnement.

Marinage : Processus contrôlé qui mène à une étape de destruction par une réduction de 5 log.

Matériel de démarrage : Tout ce qui sert à démarrer une culture, tels les semences, les semis, les plants, les tiges, les canes fruitières, les pommes de terre de semence, le matériel de pépinière, etc.

Matière active : L'ingrédient d'un produit chimique à usage agricole qui agit sur le ravageur visé.

Melons à peau lisse : Incluant les melons miel, les melons d'eau, etc. Par opposition aux melons à peau vermiculée tels les cantaloups, les melons brodés, etc.

Mesure correctrice : Action organisée pour résoudre un problème.

Mesure préventive : Action prise pour empêcher ou prévenir.

Micropousses/pousses : Pousses comestibles provenant de très jeunes légumes, herbes ou autres plantes. Les graines (de ces légumes ou herbes) sont plantées et croissent dans de la terre, un autre support de croissance (par ex., mousse de tourbe ou autre matériau fibreux), de façon aéroponique ou en utilisant une méthode alternative de croissance. Elles ne sont PAS cultivées de façon hydroponique. Les micropousses, lorsqu'elles sont vendues pré-coupées, sont coupées au-dessus de la surface du sol (elles mesurent environ 3 à 6 cm), sont emballées sans leurs racines et la partie germée de la graine reste dans le support de croissance. Les jeunes légumes un peu plus gros que les micropousses sont des mini-légumes-feuilles. Idéalement, les micropousses sont cultivées dans un endroit très éclairé et bien aéré, où le taux d'humidité est faible. Contrairement aux germinations, la partie germée de la graine n'est pas consommée. Les micropousses sont plus petites que les mini-légumes-feuilles et plus grosses que les germinations.

Mini-légumes-feuilles : Ce ne sont PAS les mêmes que les micropousses (voir définition ci-dessus). Les mini-légumes-feuilles sont plus gros que les micropousses (généralement plus de 6 cm de long) et plus petits que les légumes-feuilles matures. Les mini-légumes-feuilles sont récoltés plus tôt que les autres légumes-feuilles matures (généralement âgés de 15 à 40 jours), pour une feuille plus immature. Pendant la récolte, les mini-légumes-feuilles peuvent être coupés une fois, et toute autre coupe des feuilles récoltées sera considérée comme une transformation minimale. Les mini-légumes-feuilles peuvent être mélangés avec d'autres types de légumes-feuilles ou d'herbes. Lors de l'emballage, si d'autres éléments sont ajoutés au produit emballé (par ex., noix, raisins, graines, etc.) ou si l'atmosphère est modifiée dans l'emballage, cela est considéré comme une transformation minimale.

Modèle générique HACCP : S'applique à toutes les exploitations de production, d'emballage, de remballage, d'entreposage et/ou de commerce en gros à l'échelle nationale et englobe l'analyse du risque à toutes les étapes en vue de se conformer aux BPA/BPF énumérées dans le Guide CanadaGAP.

Mur rideau : Bandes de plastique servant à fermer une porte ou une ouverture.

Paillis : Matière végétale ou pellicule plastique utilisée pour recouvrir le sol sur le site de production afin de conserver l'humidité et la chaleur du sol et pour éliminer les mauvaises herbes (par ex., la paille, le paillis plastique, les copeaux de bois, le bran de scie).

Parcelle : Unité à l'intérieur d'un site de production.

PCC : Point de contrôle critique. Étape à laquelle un contrôle peut être opéré pour prévenir ou éliminer un risque à la salubrité des aliments ou le réduire à un niveau acceptable.

Personne responsable : La ou les personnes qui effectuent une activité (par ex., récolte, emballage, entreposage, refroidissement, mise en glace, étiquetage/codage, transport, etc.) et qui s'assure que les activités qu'elle supervise sont complétées.

PFI : Production fruitière intégrée : approche globale de la production fruitière qui favorise des pratiques d'agriculture durable pour obtenir le meilleur rendement possible de fruits de haute qualité tout en protégeant l'environnement.

pH : Mesure de l'acidité ou de l'alcalinité.

pH-mètre : Appareil utilisé pour mesurer le pH.

Piège : Appareil (muni d'un appât ou non) dans lequel la vermine peut entrer, mais duquel elle ne peut sortir. Les pièges sont utilisés à l'intérieur ou à l'extérieur des bâtiments.

Piège collant : Instrument servant à contrôler les insectes rampants ou les ravageurs. Les pièges collants pour les insectes sont faits d'épais papier ou de carton enduit d'une colle attractive. Les insectes qui passent sur le piège y restent collés. Dans les endroits poussiéreux, ces pièges peuvent avoir besoin d'être remplacés de façon hebdomadaire pour assurer leur efficacité. Pour empêcher la poussière d'adhérer aux pièges collants, ils peuvent être installés à l'intérieur de tubes dans lesquels les insectes peuvent circuler.

Plants : Plants, semis, mottes servant à la multiplication des végétaux.

Plaques collantes : Version plus grande des pièges collants. Il s'agit d'un morceau de carton ou de plastique enduit d'une colle très adhérente pour contrôler les rats et les souris.

PN - Procédure normalisée : Série d'instructions ou d'étapes écrites pour effectuer des opérations de routine et des procédures établies. Les instructions détaillées, étape par étape, normalisent le procédé et permettent à tout le monde au sein de l'exploitation d'effectuer la tâche de façon consistante.

PNA : Procédures normalisées d'assainissement. Pratiques spécifiques d'hygiène qui incluent des instructions de nettoyage détaillées (*consultez l'annexe N -- Procédures normalisées d'assainissement (PNA) – Exemple*).

Pochoirs : Technique utilisée pour laisser une image sur les pommes lorsqu'elles mûrissent dans l'arbre. Un pochoir est collé sur la pomme qui n'est pas encore mûre et, en mûrissant, le fruit ne colore pas sous le pochoir.

Pomme de terre de semence : Tubercule ou partie d'un tubercule utilisé à des fins de reproduction.

Poste d'emballage : Endroit où ont lieu les activités d'emballage/remballage.

Préparation des pommes de terre de semence : Comprend le traitement (avec des produits chimiques à usage agricole) et la coupe (en morceaux) des pommes de terre de semence.

Préplantation : Période entre la dernière récolte et l'ensemencement de la suivante.

Prérefroidissement : Réduction de la température des fruits et légumes avant l'entreposage (c.-à-d. pour éliminer la chaleur du site de production). Comprend le refroidissement forcé à l'air et le prérefroidissement sous vide, mais pas le refroidissement par l'eau ou la glace.

Production : Activités (par ex., cultiver, récolter, placer des fruits et légumes récoltés dans des contenants de récolte, refroidir, rincer, etc.) liées aux fruits et légumes récoltés. L'exploitation de production peut ou non faire de l'entreposage ou du transport.

Produit antiparasitaire : Tout produit, appareil, organisme, substance, ou autre, manufacturé, commercialisé, vendu ou utilisé pour contrôler, prévenir, détruire, réduire, attirer ou repousser, de façon directe ou indirecte, tout ravageur. Les produits antiparasitaires englobent les matières actives servant à les produire et les produits finis eux-mêmes. Il peut s'agir d'herbicides, d'insecticides, de fongicides, d'agents antimicrobiens, de produits pour l'entretien des piscines, de microbes, de produits de préservation du bois ou d'autres matériaux, d'insectifuges, de répulsifs et de pièges à insectes ou à rongeurs.

Produits chimiques à usage agricole : Un sous-ensemble de produits antiparasitaires utilisés pour le contrôle des ravageurs de cultures tels les insectes, les maladies et les mauvaises herbes (par ex., les herbicides, les fongicides et les insecticides). De tels produits peuvent être utilisés sur les semences et pendant la production, l'entreposage ou l'emballage/remballage des fruits et légumes frais.

Produits d'amendement : Les cendres, le gypse et les amendements calcaires ajoutés au sol pour améliorer ses caractéristiques chimiques (par ex., son pH). Consulter les exigences visant les boues d'épuration et les biosolides lorsque les produits d'amendement sont dérivés des biosolides. Consulter les exigences visant l'utilisation de boues de pâtes lorsque les produits d'amendement sont dérivés de résidus de pâtes et papiers.

Produits chimiques à usage agricole homologués : Produits ayant été approuvés par la LPA et portant un numéro d'homologation (# LPA).

Produits nettoyants : Produits et/ou outils servant à nettoyer, à assainir ou à désinfecter (par ex., détergents, produits de traitement des eaux, assainisseurs, brosses, outils de récurage, balais, vadrouilles, tampons de récurage, laveuses à pression, raclettes, linges/chiffons, pelles à poussière, seaux, pelles, etc.).

Programme basé sur HACCP : Programme de salubrité des aliments fondé sur les principes HACCP au sein duquel l'analyse du risque est **générique** (c.-à-d. qu'il englobe toutes les exploitations d'un même secteur de production). Il résulte en une liste de risques et de mesures de contrôle communément reconnus qui se concrétisent en une série de bonnes pratiques agricoles auxquelles adhèrent les exploitations primaires.

Programme HACCP : Programme de salubrité des aliments lié à une exploitation précise (par ex., la ferme ou le poste d'emballage de Jean Tremblay), axé sur les principes HACCP et dont résulte l'identification de risques et de mesures de contrôle spécifiques à l'exploitation visée. L'analyse de risque se concrétise ensuite en une série de bonnes pratiques de production auxquelles adhère l'exploitation.

Programme d'importation pour approvisionnement personnel : Permet l'importation au Canada de produits antiparasitaires homologués à l'étranger, en autant qu'ils soient reconnus comme chimiquement équivalents aux produits antiparasitaires homologués au Canada, qu'ils soient inscrits sur la liste d'admissibilité et qu'ils aient obtenu un permis de l'ARLA. Le contenu de l'étiquette doit aussi être équivalent aux renseignements contenus sur les étiquettes des produits homologués au Canada. Pour de plus amples renseignements, consultez www.pmra-arla.gc.ca.

Programme d'importation pour approvisionnement personnel à la demande des producteurs : Programme géré par l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire du Canada qui permet à une exploitation d'importer l'équivalent américain de produits antiparasitaires homologués au Canada pour son usage personnel, si ceux-ci sont disponibles à meilleur prix aux États-Unis. Pour de plus amples renseignements, consultez www.hc-sc.gc.ca.

Programme de lutte contre la vermine : Comprend le contrôle et la surveillance des animaux nuisibles.

Purée de glace/glace concassée : Voir « Eau – Eau de refroidissement »

Rappel : Moyen utilisé pour arrêter la vente ou l'utilisation ou effectuer la correction d'un fruit ou légume mis en marché (c.-à-d. déjà vendu ou distribué) qui pourrait présenter un problème de salubrité.

Réception : Prendre livraison d'un produit ou d'un intrant acheté ou choisi.

Récolte : L'action physique de récolter les fruits et légumes sur un site de production (par ex., arracher, retirer du sol, cueillir sur un arbre ou sur un plant, etc.). La récolte peut se faire mécaniquement ou manuellement.

Reconnu (codex) : Les systèmes d'inspection officiellement reconnus et les systèmes de certification officiellement reconnus* sont les systèmes officiellement reconnus ou approuvés par une agence gouvernementale ayant juridiction.

Recyclage : Contenants de fournitures d'entretien, de produits chimiques à usage agricole, d'engrais commerciaux, de produits nettoyants ou de traitement des eaux, etc. qui sont envoyés au recyclage sans être réutilisés.

Refroidissement à l'eau : Utilisation d'eau ou de glace pour refroidir les fruits et légumes à la sortie du site de production ou utilisation d'eau lors du lavage pour éliminer la matière organique présente sur les fruits et légumes.

Remballage :

- 1) Retirer des fruits et légumes prêts à vendre d'un emballage commercialisable, les manipuler (par ex., tri, classement, parage, lavage, convoyage, etc.) puis les remettre dans des emballages commercialisables, par eux-mêmes ou en les combinant avec d'autres fruits et légumes ou produits qui diffèrent d'une quelconque façon (par ex., type, provenance, récolte différente).
- 2) Activités (par ex., mise en glace, étiquetage/codage, refroidissement, etc.) qui ont lieu une fois les fruits et légumes emballés dans des fournitures d'emballage.

L'exploitation responsable du remballage peut ou non effectuer de l'entreposage ou du transport de fruits et légumes.

Réutilisable : Conçu pour être utilisé plus d'une fois ou à répétition (par ex., contenants en plastique rigide, gants de caoutchouc, etc.).

rH : Potentiel d'oxydo-réduction : Moyen rapide et efficace de mesurer l'efficacité du chlore. Le potentiel d'oxydo-réduction se mesure à l'aide d'un rH mètre, outil semblable à un thermomètre digital ou à une sonde de pH. La recherche a démontré qu'une eau dont le potentiel rH se situe entre 650 et 700 mV peut éliminer les bactéries tels le *E. coli* en quelques secondes et les microorganismes plus résistants en quelques minutes.

Risque : Tout agent microbiologique, chimique ou physique qui, une fois introduit dans les aliments, peut nuire à la santé.

Salle de toilette : Comprend la toilette et le papier de toilette.

Savon : Agent nettoyant utilisé avec de l'eau. Peut être antibactérien ou autre.

Séchage à chaud : Procédé qui utilise la chaleur pour assécher la tige et endurcir la pelure des courges.

Sélection : Obtenir ou localiser un produit ou service sans l'acheter (par ex., choisir une source d'alimentation en eau, construire soi-même une pièce d'équipement).

Semestriel : Deux fois par année.

Serviettes humides : Lingettes pré-humidifiées (par le manufacturier) jetables, conçues POUR les mains/la peau, utilisées pour essuyer la matière organique sur les mains (par ex., terre, boue, jus provenant des fruits et légumes, crème solaire, crème à mains, nourriture, salive, etc.).

Site de production : Endroit où les fruits et légumes sont cultivés, aussi appelé champ, verger, vignoble.

Solution aseptique : Solution d'eau et de désinfectant (chlore, ammonium quaternaire, etc.).

Sortants : Fait référence aux fruits et légumes qui quittent les lieux de l'exploitation, à l'exception des transactions de courtage auquel cas les fruits et légumes NE SE TROUVENT PAS physiquement sur les lieux.

Source d'eau : Eau souterraine, eau de surface, eau municipale ou eaux tertiaires.

Station de lavage de mains : Peut comprendre de la lotion désinfectante, de l'eau, du savon, des serviettes de papier et des serviettes humides.

Structure non permanente : Aire d'emballage temporaire à l'air libre, munie d'un toit ou d'une bâche.

Structure permanente : Voir « Bâtiment ».

Support de culture : Matériau dans lequel les semences et les plants peuvent croître (par ex., terre, tourbe, eau, laine de roche, etc.).

Surface de contact alimentaire : Surface pouvant entrer en contact avec des fruits et légumes frais, emballés ou non (par ex., courroie de convoyeur, table de classement, équipement, couteau, contenant de récolte, surface de coupe, zone de cargaison d'un véhicule).

Surface non poreuse : Surface solide et lisse qui limite l'absorption et la pénétration des liquides (par ex., le métal, l'acier inoxydable, le plastique rigide, le caoutchouc).

Sur les lieux : À l'intérieur des limites de l'exploitation.

Thé de compost : Solution liquide obtenue par le trempage du compost (produit correctement par un processus réglementé d'oxydation incluant un conditionnement thermophile) dans l'eau. Il peut servir à la fertilisation. Consultez l'*annexe C -- Compostage de fumier animal – Exemple; renseignements sur le thé de compost* pour obtenir des renseignements supplémentaires.

Toilettes : Toilette et papier de toilette.

Traçabilité : Permet de retracer et d'identifier la source d'un fruit ou légume à n'importe quelle étape de la chaîne de distribution ou d'approvisionnement.

Transfert : Envoi des fruits et légumes frais dans une autre exploitation responsable de la prochaine étape (par ex., étiquetage, mise en glace, entreposage), qu'ils aient été vendus ou non.

Transformation minimale : Modifier l'état original des fruits et légumes entiers (par ex. : peler, trancher, râper, vider, broyer, éplucher, écosser, hacher, combiner/mélanger des ingrédients, réduire en jus, emballer en atmosphère modifiée, prêt-à-manger, sécher, etc.). Les fruits et légumes minimalement transformés sont parfois appelés prêts-à-utiliser, prêts-à-manger et fruits et légumes frais coupés ou pré-coupés.

Les activités suivantes ne sont pas considérées comme de la transformation minimale :

- Élimination des feuilles extérieures (par ex., sur les choux, les brocolis, les choux-fleurs, les laitues, etc.) suite à la récolte.
- Parage des feuilles, têtes, tiges ou autres parties des fruits et légumes frais qui sont généralement considérées comme non comestibles ou invendables (par ex., parer les bases des asperges, retirer les branches externes des céleris, couper les feuilles de rhubarbe, parer les bouts de rutabagas, etc.).
- Éliminer les parties hautes de légumes tels les carottes, les betteraves, les navets, etc.
- Séchage à l'air de légumes tels les oignons, les courges, etc.

Transport : Comprend tout déplacement des fruits et légumes, sur les lieux de l'exploitation ou hors des lieux.

Transport en vrac : Chargement des fruits et légumes récoltés directement dans la zone de cargaison d'un véhicule, sans qu'ils soient dans des contenants d'emballage (par ex., des citrouilles, des courges, des concombres, des melons, etc.).

Tri : Sélection des fruits et légumes (par ex., séparer les fruits et légumes comestibles des autres, retirer les feuilles, les cailloux, les autres débris de plantes, les pommes de terre vertes).

Trousses de premiers soins : Doivent contenir des bandages pour couvrir les blessures.

Végétaux à caractères nouveaux : Un végétal à caractères nouveaux est une plante qui contient un caractère nouveau pour l'environnement canadien et susceptible de compromettre l'utilisation spécifique et la sécurité de la plante, sur le plan de l'environnement et de la santé humaine. Les caractères peuvent être introduits en ayant recours à la biotechnologie, à la mutagenèse ou à des techniques classiques de reproduction.

Véhicules : Moyens de transport des fruits et légumes (par ex., transporteur privé, camion, camion plate-forme, remorque).

Vendeur autorisé : Personne ayant complété avec succès le cours de distribution des produits chimiques à usage agricole, ayant acquitté ses droits de permis et étant ainsi autorisé à vendre des produits chimiques à usage agricole.

Vermine : Tout animal, plante ou autre organisme qui est, directement ou non, nuisible, nocif ou gênant, ainsi que toute fonction organique ou condition nuisible, nocive ou gênante d'un animal, d'une plante ou d'un autre organisme (par ex., rats, souris, oiseaux, reptiles, coléoptères, maladies, mauvaises herbes, etc.).

Vêtements de travail : Items fournis aux employés pour minimiser la contamination des fruits et légumes frais (par ex., tabliers, chaussons, gants, sarraus, etc.).

Visiteur : Toute personne qui n'est pas directement liée à l'exploitation ou à son emploi (par ex., chauffeurs de camions, entrepreneurs, auditeurs). Les visiteurs sont considérés SEULEMENT s'ils entrent dans des secteurs à accès restreint.

Vrac : Fruit ou légume récolté, mais qui n'est pas contenu dans des fournitures ou des contenants d'emballage (par ex., dans la zone de cargaison d'un camion, sur le plancher de l'entrepôt) [peut s'appliquer aux pommes de terre, aux carottes, aux citrouilles, aux courges, aux concombres, aux melons, aux choux, aux brocolis, etc.].

Zone de cargaison : Partie du véhicule qui sert au transport des fruits et légumes (par ex., voiturette, remorque, boîte de camion).

Liste de choses à faire – Items à compléter dans le Guide

Instructions : Lorsque vous remplissez votre Guide CanadaGAP, ayez cette « Liste » à portée de la main. Si vous devez apporter des changements à votre entreprise ou si vous êtes incapable de cocher une procédure immédiatement en raison de circonstances hors de votre contrôle (par ex., la tâche sera complétée à une date ultérieure), consignez l'information dans la section appropriée ci-dessous. Lorsque vous aurez terminé la revue du Guide, les secteurs nécessitant des modifications ou devant être complétés seront documentés et vous n'aurez pas à les chercher plus tard. Lorsque vous complétez une procédure, inscrivez la date dans la liste et allez cocher les cases appropriées dans le Guide et dans le tableau ci-dessous.

Section du Guide		Items à compléter	Item(s) complété(s) (✓) et date	Item(s) coché(s) dans le Guide (✓)
Exemple :		Toilettes portatives commandées – livraison le 15 avril	✓ 15 avril 26	✓
1. Matériel de démarrage				
1.1	Approvisionnement			
1.2	Préparation			
1.3	Entreposage			
2. Emplacement				
2.1	Évaluation du site de production et des environs			
2.2	Évaluation, nettoyage, entretien, réparation et inspection de l'extérieur du bâtiment et des environs			
2.3	Évaluation, nettoyage, entretien, réparation et inspection de l'intérieur du bâtiment			
3. Engrais commerciaux, boues de pâtes et produits d'amendement				
3.1	Approvisionnement			
3.2	Utilisation			
3.3	Entreposage			

Section du Guide		Items à compléter	Item(s) complété(s) (✓) et date	Item(s) coché(s) dans le Guide (✓)
4. Fumier, compost, thé de compost et autres sous-produits				
4.1	Approvisionnement			
4.2	Utilisation			
4.3	Entreposage			
5. Paillis et bâches				
5.1	Approvisionnement			
5.2	Utilisation			
5.3	Entreposage			
6. Produits chimiques à usage agricole				
6.1	Approvisionnement			
6.2	Utilisation			
6.3	Entreposage			
7. Eau à usage agricole				
7.1	Évaluation de la source			
7.2	Stockage			
8. Équipement				
8.1	Achat, réception et installation			

Section du Guide		Items à compléter	Item(s) complété(s) (✓) et date	Item(s) coché(s) dans le Guide (✓)
8.2	Utilisation, nettoyage, entretien, réparation et inspection			
8.3	Étalonnage			
8.4	Entreposage			
9. Produits nettoyeurs et fournitures d'entretien				
9.1	Approvisionnement			
9.2	Utilisation			
9.3	Entreposage			
10. Gestion des déchets				
10.1	Entreposage et élimination des déchets, du recyclage et des déchets compostables			
10.2	Entreposage et élimination des contenants vides de produits chimiques à usage agricole			
10.3	Élimination des eaux résiduaires, des eaux usées sanitaires et des eaux usées des stations de lavage de mains			
11. Installations sanitaires				
11.1	Installations			
12. Formation des employés				
12.1	Formation des employés			

Section du Guide		Items à compléter	Item(s) complété(s) (✓) et date	Item(s) coché(s) dans le Guide (✓)
12.2	Maladie des employés			
13. Politique pour les visiteurs				
13.1	Protocole des visites			
13.2	Auto-cueillette			
14. Programme de lutte contre la vermine				
14.1	Contrôle et surveillance			
14.2	Entreposage			
15. Eau (convoyage et nettoyage)				
15.1	Évaluation de l'eau			
15.2	Stockage			
15.3	Traitement			
16. Glace				
16.1	Approvisionnement			
16.2	Utilisation			
16.3	Entreposage			
17. Fournitures d'emballage				
17.1	Approvisionnement			
17.2	Utilisation			

Section du Guide		Items à compléter	Item(s) complété(s) (✓) et date	Item(s) coché(s) dans le Guide (✓)
17.3	Entreposage			
18. Production et récolte				
18.1	Production			
18.2	Récolte			
19. Tri, classement, emballage, remballage, entreposage et courtage				
19.1	Sélection et approvisionnement en fruits et légumes récoltés ou prêts à vendre			
19.2	Tri et classement			
19.3	Emballage/remballage			
19.4	Application de cire			
19.5	Autres produits			
19.6	Programme de surveillance de l'hygiène des entreprises (PSHE)			
19.7	Approbation des fournisseurs			
20. Conditionnement par température/Conservation/Entreposage des fruits et légumes				
20.1	Conditions de conditionnement par température/ de conservation/ d'entreposage des fruits et légumes récoltés			
20.2	Conditions de conditionnement par température/ de conservation/d'entreposage des fruits et légumes prêts à vendre			

Section du Guide		Items à compléter	Item(s) complété(s) (✓) et date	Item(s) coché(s) dans le Guide (✓)
21. Transport				
21.1	Transport de fruits et légumes récoltés			
21.2	Transport de fruits et légumes prêts à vendre			
22. Identification et traçabilité				
22.1	Système de traçabilité			
23. Dérogations et gestion des situations d'urgence				
23.1	Dérogations mineures et mesures correctives			
23.2	Dérogations majeures et mesures correctives			
23.3	Gestion des situations d'urgence			
23.4	Gestion des plaintes			
23.5	Protection des aliments			
23.6	Allergènes			
23.7	Fraude alimentaire			
23.8	Culture de la salubrité des aliments			
24. Plan HACCP et maintien et révision du programme de salubrité des aliments				
24.1	Plan HACCP spécifique au site			
24.2	Protocoles			

Recueil des registres sur la salubrité des aliments		Items à compléter	Item(s) complété(s) (✓)	Item(s) coché(s) dans le Guide (✓)
REGISTRES ANNUELS				
A.	Schéma de bâtiment et Liste de contrôle pour l'entrepôt de produits chimiques à usage agricole			
B.	Évaluation de l'entrepôt			
C.	Pratiques d'hygiène personnelle des employés et politique de manipulation des aliments – Site de production			
D.	Pratiques d'hygiène personnelle des employés et politique de manipulation des aliments – Poste d'emballage/entrepôt			
E.	Contrôle de la vermine			
F.	Évaluation de l'eau (pour le convoyage et le nettoyage)			
S.	Renseignements sur les allergènes - Évaluation			
T.	Protection des aliments			
U.	Évaluation de la vulnérabilité à la fraude alimentaire			
V.	Évaluation du site de production			
REGISTRES EN CONTINU				
G.	Nettoyage, entretien et réparation de bâtiment			
H1.	Intrants de production (produits chimiques à usage agricole)			
H2.	Intrants de production (autres)			

Recueil des registres sur la salubrité des aliments		Items à compléter	Item(s) complété(s) (✓)	Item(s) coché(s) dans le Guide (✓)
H3.	Application post-récolte de produits chimiques à usage agricole			
I.	Nettoyage, entretien et étalonnage de l'équipement			
J.	Nettoyage et entretien des installations sanitaires			
K.	Séance de formation			
L.	Registre des visiteurs			
M.	Surveillance de la vermine dans les bâtiments			
N1.	Contrôle et surveillance du traitement de l'eau			
N2.	Contrôle et surveillance de la température de l'eau			
O.	Transport des fruits et légumes			
P1.	Récolte et entreposage des pommes de terre (POMMES DE TERRE SEULEMENT)			
P2.	Récolte et entreposage des fruits et légumes (TOUTES LES PRODUCTIONS SAUF LES POMMES DE TERRE)			
Q.	Emballage, emballage, entreposage et courtage des fruits et légumes prêts à vendre			
R.	Déroptions et mesures correctives			

Renseignements sur l'exploitation

Remarque : L'objectif de la présente section est d'offrir aux évaluateurs (par ex., auditeurs) une vue d'ensemble de votre exploitation.

Dénomination commerciale : _____

Nom de la personne responsable de l'exploitation : _____

(Remarque : Cette personne est la personne responsable à laquelle le Guide fait référence.)

Adresse : _____
(Adresse physique du bureau)

Téléphone : (____) _____

Cellulaire : (____) _____

Télécopieur : (____) _____

Courriel : _____

Nom et coordonnées de la personne-ressource pour le programme de salubrité des aliments (si autre que celle nommée ci-dessus) *(Personne responsable du programme de salubrité des aliments)* : _____

Nom et coordonnées du coordonnateur des rappels (si autre que les personnes mentionnées ci-dessus) : _____

Dessinez ci-dessous l'organigramme de l'exploitation (ou placez-le en annexe). L'organigramme doit comprendre le nom des personnes, le titre de leur poste, une brève description des responsabilités de chacun et des interactions entre chacun (par ex., à l'aide de flèches). Inscrivez seulement les personnes s'acquittant de tâches liées à la salubrité des aliments.

Bref historique

Superficie en production d'asperges, de maïs sucré, de légumineuses, de légumes-racines, de légumes à bulbes ou de légumes-fruits, de légumes-feuilles et de crucifères, de pommes de terre, de fruits de verger et de vigne, de petits fruits (en propriété et en location); durée de la saison d'activités de l'exploitation; à qui sont destinés les fruits et légumes : _____

Description de l'exploitation

Décrire l'exploitation en incluant par exemple le nombre de sites de production, d'entrepôts, de lignes d'emballage etc. :

Cochez tous les items pertinents et énumérez au besoin.

Type de production	Type d'exploitation
<input type="checkbox"/> Fruits et légumes destinés à l'état frais (énumérez) : _____ _____	<input type="checkbox"/> Production <input type="checkbox"/> Emballage dans des contenants commercialisables sur le site de production <input type="checkbox"/> Poste d'emballage avec activités de lavage <input type="checkbox"/> Poste d'emballage sans lavage <input type="checkbox"/> Emballage pour d'autres, à forfait <input type="checkbox"/> Remballage <input type="checkbox"/> Importation de produits <input type="checkbox"/> Entreposage <input type="checkbox"/> Commerce en gros <input type="checkbox"/> Courtage <input type="checkbox"/> Auto-cueillette (énumérez les fruits et légumes) : _____ _____
<input type="checkbox"/> Fruits et légumes de transformation (énumérez) : _____ _____	<input type="checkbox"/> Transformation (énumérez les fruits et légumes) : _____ _____
<input type="checkbox"/> Autres usages (décrivez) : _____ _____	<input type="checkbox"/> Autres (décrivez) : _____ _____
<input type="checkbox"/> Je produis mon propre matériel de démarrage.	

Autres cultures :

- _____
- _____
- _____
- _____

Opérations non compatibles [par ex., élevage de bétail, de volaille, etc. (*précisez*)]:

- _____
- _____

Autres produits (autres que les fruits et légumes frais) entreposés ou manipulés :

- _____
- _____
- _____
- _____

Autres programmes à la ferme (*veuillez inscrire la date de la dernière évaluation*) :

- Plan environnemental de ferme : _____
- Autre programme de SAF/Audits : _____
- Autres certifications : _____

Plan de gestion des nutriments : _____

Intrants réduits (par ex., sans arrosage, lutte intégrée, PFI) : _____

Production biologique : _____

Autre (*décrivez*) : _____

Date annuelle de début des opérations

Indiquez la date du début de votre saison. Si vous êtes en opération toute l'année, choisissez une date de départ annuelle (pour de plus amples renseignements sur la sélection d'une date de départ, consulter la FAQ pour la Section 15 sur le site internet www.canadagap.ca).

INDEX

Section	Page	Titre	Registres requis	Version de CanadaGAP et date de publication
1.	1	Matériel de démarrage	S/O	Version 11.0 2026
2.	3	Emplacement	A, B, G, V	Version 11.0 2026
3.	7	Engrais commerciaux, boues de pâtes et produits d'amendement	H2	Version 11.0 2026
4.	9	Fumier, compost, thé de compost et autres sous-produits	H2	Version 11.0 2026
5.	13	Paillis et bâches	H2	Version 11.0 2026
6.	15	Produits chimiques à usage agricole	A, H1, H3, P1	Version 11.0 2026
7.	19	Eau à usage agricole	A, I	Version 11.0 2026
8.	25	Équipement	A, I	Version 11.0 2026
9.	35	Produits nettoyants et fournitures d'entretien	S/O	Version 11.0 2026
10.	37	Gestion des déchets	S/O	Version 11.0 2026
11.	41	Installations sanitaires	A, J	Version 11.0 2026
12.	45	Formation des employés	C, D, K	Version 11.0 2026
13.	49	Politique pour les visiteurs	L	Version 11.0 2026
14.	51	Programme de lutte contre la vermine	A, E, G, M	Version 11.0 2026
15.	55	Eau (convoyage ou nettoyage)	A, F, N1, N2	Version 11.0 2026
16.	67	Glace	A	Version 11.0 2026
17.	69	Fournitures d'emballage	A, I, Q	Version 11.0 2026
18.	77	Production et récolte	H1, H2, P1/P2, Q	Version 11.0 2026
19.	81	Tri, classement, emballage, remballage, entreposage et courtage	P1/P2, Q	Version 11.0 2026
20.	89	Conditionnement par température/Conservation/Entreposage des fruits et légumes	A, P1/P2, Q	Version 11.0 2026
21.	93	Transport	O	Version 11.0 2026
22.	95	Identification et traçabilité	O, P1/P2, Q	Version 11.0 2026
23.	99	Déroptions et gestion des situations d'urgence	R, S, T, U	Version 11.0 2026
24.	119	Plan HACCP et maintien et révision du programme de salubrité des aliments	S/O	Version 11.0 2026

1. Matériel de démarrage

POUR TOUTES LES PRODUCTIONS À L'EXCEPTION DES LÉGUMES-FEUILLES

FONDEMENT

Le matériel de démarrage peut comprendre des semences, des boutures, des semis, des canes fruitières, des plants, des arbres, des pieds de vigne ou des bulbes, selon les cultures. Le matériel peut poser un risque de contamination d'origine chimique s'il n'est pas traité correctement ou si certains cultivars ou variétés sont sélectionnés [par ex., variétés à haute teneur en glyco-alcaloïdes, des végétaux à caractères nouveaux (VCN)]. La création de nouvelles variétés de fruits et légumes, par hybridation conventionnelle ou à l'aide de la biotechnologie, peut potentiellement engendrer des variétés aux composantes chimiques inconnues qui pourraient poser des risques à la santé humaine. Si les nouvelles variétés sont considérées suffisamment différentes des espèces actuelles, Santé Canada pourrait les traiter comme des végétaux à caractères nouveaux et les soumettre ainsi à la réglementation fédérale. Avant d'être approuvées pour la consommation humaine, ces nouvelles variétés doivent être soumises à une évaluation de salubrité effectuée par les autorités (par ex., le gouvernement fédéral).

- Du matériel de démarrage est utilisé sur les lieux.

*Si le cercle ci-dessus est coché, continuez.
Sinon, passez à la section 2 : Emplacement.*

REMARQUE IMPORTANTE

Il est sous-entendu, tout au long du Guide, que CHACUNE des exigences (et des procédures qui s'y rattachent) est abordée sous l'angle de la salubrité des aliments. Les risques sont liés aux dangers émanant d'un « contact direct avec les fruits et légumes » OU aux éléments qui peuvent avoir « un effet sur la salubrité des aliments en raison de contamination croisée ».

1.1 Approvisionnement

EXIGENCE

Le matériel de démarrage doit être acheté/sélectionné et reçu de façon adéquate pour minimiser les risques de contamination d'origine chimique. Au Canada, les végétaux à caractères nouveaux doivent être évalués par le gouvernement fédéral en ce qui a trait à la salubrité des aliments avant de pouvoir être cultivés pour fins de consommation humaine.

PROCÉDURES :

- Lors de l'achat ou de la sélection de matériel de démarrage pouvant être considéré comme végétaux à caractères nouveaux, la personne responsable n'achète ou ne sélectionne que des variétés approuvées par les autorités [(par ex., gouvernement fédéral – consultez le site de l'ACIA <https://active.inspection.gc.ca/netapp/plantnoveltraitpnt-vegecarnouvcn/pntvcnf.aspx>) ou qui ont obtenu un avis de non opposition (par ex., de Santé Canada) ou consultez votre fournisseur pour vous assurer que les variétés choisies sont approuvées.]
- La personne responsable n'accepte que le matériel de démarrage qu'elle a acheté.

POUR LES POMMES DE TERRE SEULEMENT (*Passez à la section 2 : Emplacement, si celle-ci ne s'applique pas.*)

- La personne responsable achète ou sélectionne des variétés qui ont subi un test de glyco-alcaloïdes totaux. (Il est possible d'obtenir une attestation ou un reçu de la part de l'hybrideur ou du courtier pour les variétés non enregistrées qui démontre un contenu en glyco-alcaloïdes totaux inférieur à 20mg/100g.)
- La personne responsable achète ou sélectionne des pommes de terre de semence qui ont été traitées (produits chimiques à usage agricole) correctement (par ex., par un producteur certifié de pommes de terre de semence).

1.2 Préparation

EXIGENCE	<i>Le matériel de démarrage doit être préparé de façon à minimiser les risques de contamination.</i>
-----------------	--

PROCÉDURES

- La personne responsable traite le matériel de démarrage avec des produits chimiques à usage agricole en conformité avec les instructions de la section 6 : Produits chimiques à usage agricole.

1.3 Entreposage

EXIGENCE	<i>Le matériel de démarrage doit être entreposé de façon à minimiser les risques de contamination.</i>
-----------------	--

PROCÉDURES

- La personne responsable entrepose le matériel de démarrage à l'écart des produits chimiques à usage agricole et des fruits et légumes récoltés ou prêts à vendre.

Vérification/Mise à jour

Date						
Initiales						

2. Emplacement

FONDEMENT

Une contamination directe ou indirecte peut survenir en raison d'activités antérieures sur le site de production ou d'activités sur les terres adjacentes. Les animaux (sauvages et domestiques), les insectes et les oiseaux sont des sources potentielles de contamination des fruits et légumes parce qu'ils peuvent être porteurs de divers agents pathogènes. Ainsi, les sites de production doivent être évalués avant leur utilisation pour s'assurer de minimiser les risques d'origine microbiologique, chimique et physique.

La conception intérieure et extérieure des bâtiments et la configuration de l'emplacement sont importantes pour prévenir la contamination des fruits et légumes. Ainsi, du drainage inadéquat autour des installations peut entraîner des accumulations d'eau stagnante ou la formation de zones humides qui peuvent devenir des zones de reproduction pour les insectes et autres animaux nuisibles. Les herbes hautes et les buissons autour des bâtiments forment aussi des refuges pour la vermine. Lorsque celle-ci peut vivre ou se reproduire si près des installations, les risques qu'elle y pénètre et contamine les fruits et légumes sont plus élevés.

- L'exploitation comprend un ou des sites de production
- L'exploitation comprend un ou des bâtiments.

Si l'UN des cercles ci-dessus est coché, continuez.

Sinon, passez à la section 3 : Engrais commerciaux, boues de pâtes et produits d'amendement.

REMARQUE IMPORTANTE

Il est sous-entendu, tout au long du Guide, que CHACUNE des exigences (et des procédures qui s'y rattachent) est abordée sous l'angle de la salubrité des aliments. Les risques sont liés aux dangers émanant d'un « contact direct avec les fruits et légumes » OU aux éléments qui peuvent avoir « un effet sur la salubrité des aliments en raison de contamination croisée ».

2.1 Évaluation du site de production et des environs

EXIGENCE

Les sites de production doivent être évalués avant leur utilisation pour s'assurer de minimiser les risques d'origine microbiologique, chimique et physique issus d'une utilisation antérieure et d'activités adjacentes, agricoles ou non.

PROCÉDURES

- Pour chaque site de production exploité pour la première fois, la personne responsable doit tenir compte des activités sur le site au cours des cinq dernières années et évaluer les risques potentiels. Pour chaque nouveau site, la personne responsable évalue l'historique d'utilisation des éléments suivants.
 - Métaux lourds biocumulatifs tel le mercure, le plomb, etc., laissés par des applications antérieures d'engrais, de produits chimiques à usage agricole, de boues d'épuration ou d'amendements calcaires.
 - Contaminants laissés par des usages non agricoles antérieurs (par ex., sites d'enfouissement, raffineries, immeubles).
- La personne responsable n'utilise pas de sites de production où des boues d'épuration ont été appliquées.
- Annuellement – La personne responsable étudie les activités sur chaque site de production et évalue les risques pour TOUS les sites de production. Elle vérifie les éléments suivants pour CHAQUE site.

- Les zones adjacentes desquelles pourraient s'échapper des excréments de bétail, de la poussière, des aérosols ou des plumes.
- Les zones adjacentes desquelles pourraient s'échapper des intrants de production (par ex., des produits chimiques à usage agricole, des produits d'amendement, des engrais, des boues de pâtes).
- Les zones adjacentes contenant des végétaux à caractères nouveaux qui pourraient causer une contamination croisée.
- Les zones adjacentes où des activités non agricoles contribuent à la pollution de l'air, de l'eau ou du sol [c.-à-d. activités industrielles, pollution le long des routes, corps étrangers (par ex., bouteilles de verre, etc.)].
- Présence de niveaux inhabituellement élevés d'activité animale ou aviaire (par ex., corridors migratoires, zones d'alimentation ou de nidification, présence d'excréments, présence étendue de traces, nombreux terriers, etc.).

Remarque : Si l'un des risques énumérés ci-dessus est identifié, voici quelques suggestions de mesures correctives.

- Obtenir les conseils d'un expert et les mettre en application.
 - Analyse de sol par un laboratoire accrédité qui utilise des méthodes d'échantillonnage et d'analyse appropriées pour effectuer des analyses conformément aux exigences applicables de l'ISO/IEC 17025 (Classer sous l'onglet : Résultats d'analyses).
 - Éviter de cultiver une culture comestible.
 - Enfouir le fumier dans les champs adjacents.
 - Ériger et entretenir des barrières (par ex., des clôtures, des fossés, des fosses de stockage, des zones tampons) autour du site de production.
 - Utiliser des dispositifs d'effarouchement (par ex., détonateurs, bruiteurs).
 - Autre (décrire) : _____
- Annuellement avant la première utilisation du site de production – La personne responsable effectue une évaluation de TOUS les sites de production et remplit le registre V – Évaluation du site de production OU _____

2.2 Évaluation, nettoyage, entretien, réparation et inspection de l'extérieur du bâtiment et des environs

EXIGENCE	<i>L'extérieur des bâtiments et leurs environs doivent être évalués pour connaître les risques d'origine microbiologique, chimique et physique et doivent être nettoyés, entretenus, réparés et inspectés pour minimiser les sources de contamination.</i>
-----------------	--

Remarque : Les entrepôts de produits chimiques à usage agricole ne sont pas couverts dans la présente section. Consultez la section 6.3 : Entreposage pour les exigences en matière de conditions d'entreposage des produits chimiques à usage agricole.

PROCÉDURES

- Annuellement – Pour CHAQUE bâtiment qui est une structure permanente, la personne responsable évalue les risques extérieurs potentiels suivants.
 - Chaque bâtiment (lorsqu'il est utilisé) est situé de façon à ce que :
 - les intrants de production ne s'en échappent pas (par ex., produits chimiques à usage agricole, produits d'amendement, engrais, boues de pâtes ou fumiers).
 - les utilisations non agricoles ne soient pas une source de pollution de l'air, de l'eau ou du sol (par ex., sites d'enfouissement, raffineries, station de traitement des eaux, usine de produits chimiques, etc.).
 - la production animale ne soit pas une source de contamination.

- le secteur ne soit pas en zone inondable; la périphérie du bâtiment soit bien drainée (c.-à-d. pas d'eau stagnante ou de zones humides).
 - tout autre polluant de l'air, du sol ou de l'eau ne soit pas une source de contamination.
- Chaque bâtiment est conçu ou construit de façon à ce que :
 - il n'y ait pas d'endroit pour abriter ou nourrir la vermine tels les insectes, les rats, les souris, les oiseaux (par ex., piles de déchets, herbes hautes, buissons, ordures, machinerie inutilisée).
 - il n'y ait pas de trous, de fissures, de fuites dans les murs, les fenêtres, les moustiquaires.
 - les portes ferment adéquatement.
 - les portes se verrouillent (par ex., pour empêcher l'accès aux entrepôts sans surveillance).
 - les fenêtres se ferment OU soient munies de moustiquaires bien ajustées (pas de brèche).
 - Annuellement – Pour CHAQUE bâtiment qui est une structure NON permanente (par ex., à l'extérieur, temporaire), la personne responsable évalue les risques extérieurs potentiels suivants.
 - Chaque structure est conçue ou construite de façon à ce que :
 - elle soit recouverte ou munie d'un toit (par ex., une bâche).
 - l'eau puisse se drainer adéquatement (c.-à-d. pas d'eau stagnante ou de zone humide).
 - il n'y ait pas d'endroit pour abriter ou nourrir la vermine tels les insectes, les rats, les souris, les oiseaux (par ex., piles de déchets, herbes hautes, buissons, ordures, machinerie inutilisée).
- ! Mensuellement (lorsqu'en service) – La personne responsable effectue l'inspection de l'extérieur des bâtiments et remplit le registre G – Nettoyage, entretien et réparation de bâtiment OU _____

2.3 Évaluation, nettoyage, entretien, réparation et inspection de l'intérieur du bâtiment

EXIGENCE	<i>L'intérieur des bâtiments doit être évalué pour connaître les risques d'origine microbiologique, chimique et physique et doit être nettoyé, entretenu, réparé et inspecté pour minimiser les sources de contamination.</i>
-----------------	---

Remarque : Les entrepôts de produits chimiques à usage agricole ne sont pas couverts dans la présente section. Consultez la section 6.3 : Entreposage pour les exigences en matière de conditions d'entreposage des produits chimiques à usage agricole.

PROCÉDURES

- ! Annuellement – La personne responsable remplit le registre A – Schéma de bâtiment et Liste de contrôle pour l'entrepôt de produits chimiques à usage agricole OU _____
- Annuellement – Pour CHAQUE bâtiment, la personne responsable évalue les potentiels de risques intérieurs suivants. Chaque bâtiment :
 - n'est PAS utilisé pour l'abattage, la transformation ou l'entreposage de la viande de bétail ou de volaille.
 - n'est pas exposé à des sources de contamination croisée qui pourraient être transportées par l'air, les pieds, les mains, l'équipement, etc. (par ex., bétail, volaille, poisson, etc.).

- possède un éclairage adéquat (c.-à-d. que la visibilité est bonne dans tous les coins, que l'éclairage est suffisant pour le classement). Consultez l'Annexe F -- Lignes directrices pour un éclairage adéquat.
 - possède des appareils d'éclairage incassables ou protégés (par ex., pour prévenir que du verre cassé ne tombe sur les fruits et légumes ou les fournitures) dans les endroits où les fruits et légumes et les emballages commercialisables sont manipulés ou entreposés.
 - possède un système de drainage efficace (c.-à-d. plancher incliné, pompe d'assèchement de réserve, couvercles de drains, dispositif anti-retour au besoin).
 - est conçu pour que les tuyaux ou la condensation ne coulent pas sur les fruits et légumes ou les fournitures d'emballage.
 - possède des endroits propres pour manipuler et entreposer les fruits et légumes et les fournitures d'emballage (par ex., sans des ordures, des risques de fuites; pas de présence de vermine ou d'excréments).
 - possède des murs, des planchers et des plafonds sans fissures.
 - possède un système de ventilation adéquat pour prévenir la chaleur excessive, la vapeur, la condensation, la poussière, etc. et pour permettre d'évacuer l'air contaminé (par ex., par des allergènes provenant de la poussière, des produits secs, etc.).
- S'il existe un potentiel de contamination croisée par des dangers (par ex., activités ou transformation non liés aux fruits et légumes, etc.) ou des aliments manipulés ou entreposés sur les lieux [par ex., des allergènes (par ex., noix, blé, viande crue, poissons et fruits de mer)], la personne responsable applique les mesures de contrôle suivantes : *(cochez les énoncés qui s'appliquent)*
 - Aires dédiées ou barrières pour prévenir la contamination croisée.
 - Circulation de l'air ou ventilation pour éliminer l'air contaminé.
 - Aires de circulation spécifiques pour les employés ou l'équipement [c.-à-d. que les employés et l'équipement ne passent pas des aires où se trouvent des dangers potentiels aux aires de manipulation et d'entreposage de fruits et légumes frais à moins de suivre des procédures établies pour prévenir la contamination croisée (par ex., changer de vêtements et de chaussures)].
 - Personnel dédié ou vêtements de travail dédiés (par ex., gants, chaussures, tabliers, vêtements, etc.).
 - Équipement dédié.
 - Séparation dans l'espace ou dans le temps.
 - Éléments recouverts ou sécurisés (par ex., intrants, équipement, etc.) pour prévenir la poussière, les déversements, les fuites ou d'autres sources potentielles de contamination croisée.
 - ! Mensuellement (lorsqu'en service) – Lorsque c'est possible (c.-à-d. s'il ne s'agit pas d'un entrepôt sous scellés), la personne responsable mène une inspection mensuelle de l'intérieur des bâtiments et remplit le registre G – Nettoyage, entretien et réparation de bâtiment OU _____

Pour l'entreposage des fruits et légumes récoltés et prêts à vendre

- ! Annuellement (avant la première utilisation de la saison) – La personne responsable inspecte les entrepôts et remplit le registre B – Évaluation de l'entrepôt OU _____

Vérification et mise à jour

Date						
Initiales						

3. Engrais commerciaux, boues de pâtes et produits d'amendement

FONDEMENT

Les engrais commerciaux, les boues de pâtes et les produits d'amendement peuvent potentiellement contaminer les fruits et légumes avec des éléments toxiques si les mauvais produits sont appliqués (par ex., des produits qui contiennent du mercure, de l'arsenic, du plomb, etc.).

- Des engrais commerciaux sont utilisés sur les lieux.
- Des boues de pâtes sont utilisées sur les lieux.
- Des produits d'amendement sont utilisés sur les lieux.

Si l'UN des cercles ci-dessus est coché, continuez.

Sinon, passez à la section 4 : Fumier, compost, thé de compost et autres sous-produits.

REMARQUE IMPORTANTE

Il est sous-entendu, tout au long du Guide, que CHACUNE des exigences (et des procédures qui s'y rattachent) est abordée sous l'angle de la salubrité des aliments. Les risques sont liés aux dangers émanant d'un « contact direct avec les fruits et légumes » OU aux éléments qui peuvent avoir « un effet sur la salubrité des aliments en raison de contamination croisée ».

3.1 Approvisionnement

EXIGENCE

Les engrais commerciaux, les boues de pâtes et les produits d'amendement doivent être achetés/sélectionnés et reçus de façon adéquate pour minimiser les risques de contamination d'origine chimique.

PROCÉDURES

- La personne responsable achète ou sélectionne :
 - Des engrais commerciaux respectant la réglementation en vigueur (par ex., fédérale).
 - Des boues de pâtes respectant la réglementation en vigueur (par ex., provinciale).
 - Des produits d'amendement respectant la réglementation en vigueur (par ex., provinciale).
- La personne responsable n'accepte que les engrais commerciaux et les produits d'amendement qu'elle a achetés ou sélectionnés.
- La personne responsable n'accepte que les boues de pâtes qu'elle a achetées ou sélectionnées en vertu de la réglementation en vigueur (par ex., provinciale).

3.2 Utilisation

EXIGENCE

Les engrais commerciaux, les boues de pâtes et les produits d'amendement doivent être appliqués adéquatement pour minimiser la contamination.

PROCÉDURES

- La personne responsable s'assure que les engrais commerciaux, les boues de pâtes et les produits d'amendement sont appliqués en respectant les recommandations des experts-conseils.
- L'opérateur consigne tous les détails des applications au registre H2 – Intrants de production (autres) OU _____

3.3 Entreposage

- Des engrais commerciaux sont entreposés sur les lieux.
- Des boues de pâtes sont entreposées sur les lieux.
- Des produits d'amendement sont entreposés sur les lieux.

Si l'UN des cercles ci-dessus est coché, continuez.

Sinon, passez à la section 4 : Fumier, compost, thé de compost et autres sous-produits.

EXIGENCE

<i>Les engrais commerciaux, les boues de pâtes et les produits d'amendement sont entreposés dans des endroits prévus à cette fin et dans des conditions adéquates.</i>
--

PROCÉDURES

- La personne responsable entrepose les engrais commerciaux, les boues de pâtes et les produits d'amendement :
 - à l'écart des fruits et légumes et des fournitures d'emballages.
 - dans un entrepôt de fruits et légumes seulement si ce dernier ne contient pas de fruits et légumes.
 - dans un site couvert, propre et sec si nécessaire.
 - avec les étiquettes intactes et lisibles, le cas échéant.
 - de façon à préserver l'intégrité des contenants et de leur contenu.
 - Autres (décrivez) : _____

Vérification et mise à jour

Date						
Initiales						

4. Fumier, compost, thé de compost et autres sous-produits

FONDEMENT

Les fruits et légumes peuvent être contaminés par des contaminants d'origine microbiologique, chimique ou physique si le fumier, le compost et le thé de compost ne sont pas adéquatement manipulés, appliqués ou entreposés. Lors de l'achat de fumier, il est important d'en connaître la provenance (bovin, ovin, aviaire, etc.). Le fumier est connu comme porteur de bactéries pathogènes (par ex., *E. coli* O157:H7, salmonelle). De tels organismes peuvent être éliminés par un bon compostage du fumier (durée, température) de façon à ne présenter aucun risque de contamination pour les fruits et légumes. À l'heure actuelle, il existe peu de connaissances scientifiques sur la survie des pathogènes lorsque d'autres sous-produits sont appliqués dans les sites de production (par ex., résidus de fruits de mer, résidus de récolte). *Dans la section 23 : Dérogations et gestion des situations, 23.2 Dérogations majeures et mesures correctives, consultez la section 4 du tableau portant sur le fumier, le compost, le thé de compost et les autres sous-produits pour déterminer les mesures à prendre dans l'éventualité d'une dérogation lors de l'approvisionnement en compost ou en thé de compost.*

- Du fumier est utilisé sur les lieux.
- Du compost ou du thé de compost est utilisé sur les lieux.
- D'autres sous-produits sont utilisés sur les lieux.

*Si l'UN des cercles ci-dessus est coché, continuez.
Sinon, passez à la section 5 : Paillis et bâches.*

REMARQUE IMPORTANTE

Il est sous-entendu, tout au long du Guide, que CHACUNE des exigences (et des procédures qui s'y rattachent) est abordée sous l'angle de la salubrité des aliments. Les risques sont liés aux dangers émanant d'un « contact direct avec les fruits et légumes » OU aux éléments qui peuvent avoir « un effet sur la salubrité des aliments en raison de contamination croisée ».

4.1 Approvisionnement

EXIGENCE

Le fumier, le compost, le thé de compost et les autres sous-produits doivent être achetés ou sélectionnés et reçus en connaissant leur provenance et la façon dont ils ont été manipulés.

PROCÉDURES

- La personne responsable n'achète ou n'utilise PAS de boues d'épuration sur tout site de production destiné à la culture de fruits et légumes frais, même pendant les années de rotation des cultures.
- En achetant ou en sélectionnant du fumier ou d'autres sous-produits chez un fournisseur (par ex., compagnie, voisin, chez-soi), la personne responsable en connaît la provenance (par ex., bovin, équin, porcin, résidus de culture ou de fruits de mer) et la méthode de transformation (c.-à-d. s'assurer qu'il a été produit en l'absence de sources de contamination d'origine chimique [par ex., métaux lourds] ou physique [par ex., verre]).
- La personne responsable n'accepte que du fumier et d'autres sous-produits qu'elle a achetés ou sélectionnés.

Compost ou thé de compost acheté (*Passez à la prochaine sous-section : Compost ou thé de compost produit sur place, si celle-ci ne s'applique pas.*)

- En achetant du compost ou du thé de compost, la personne responsable en connaît la méthode de transformation (c.-à-d. s'assurer qu'il a été produit en l'absence de sources de contamination d'origine microbiologique [par ex., pathogènes], chimique [par ex., métaux lourds] ou physique [par ex., verre]) et demande une attestation.
- ! La personne responsable n'accepte que le compost ou thé de compost accompagné par une attestation (une par saison, par fournisseur). Classez sous l'onglet Attestations/Certificats.

Compost ou thé de compost produit sur place (*Passez à la section 4.2 : Utilisation, si celle-ci ne s'applique pas.*)

- La personne responsable produit son compost ou son thé de compost dans des conditions qui ne pose pas de risque d'origine microbiologique [par ex., pathogènes], chimique [par ex., métaux lourds] ou physique [par ex., verre] et consigne sa procédure de compostage. (*Consultez l'annexe C -- Compostage du fumier animal – Exemple; renseignements sur le thé de compost.*)
- ! La personne responsable n'accepte que du compost ou thé de compost produit par un processus de compostage complet. (Classez la procédure ou le registre sous l'onglet : Attestations/Certificats.)

4.2 Utilisation

EXIGENCE	<i>Le fumier, le compost et le thé de compost doivent être appliqués au moment adéquat pour minimiser les risques de contamination des fruits et légumes.</i>
-----------------	---

PROCÉDURES

- ! ● La personne responsable :
 - applique du fumier seulement si le délai entre l'application et la récolte est de plus de 120 jours.
 - applique du compost ou du thé de compost (en tout temps).
- ! La personne responsable consigne les détails des applications de fumier, de compost, de thé de compost et d'autres sous-produits (à l'exception des couvre sol et des engrais verts) au registre H2 – Intrants de production (autres) OU _____

4.3 Entreposage

- Du fumier est entreposé sur les lieux.
- Du compost ou du thé de compost est entreposé sur les lieux.
- D'autres sous-produits sont entreposés sur les lieux.

*Si l'UN des cercles ci-dessus est coché, continuez.
Sinon, passez à la section 5 : Paillis et bâches.*

EXIGENCE	<i>Le fumier, le compost, le thé de compost et les autres sous-produits doivent être entreposés dans des endroits prévus à cette fin.</i>
-----------------	---

PROCÉDURES

- La personne responsable entrepose le fumier, le compost, le thé de compost et les autres sous-produits à l'écart des unes des autres et à l'écart des fruits et légumes, des fournitures d'emballage, des carburants, des huiles, des produits chimiques et des produits nettoyants.

- La personne responsable entrepose le fumier et les autres sous-produits loin des sources d'eau.
- La personne responsable entrepose le fumier, le compost et le thé de compost dans un endroit où les fuites ne peuvent contaminer les fruits et légumes OU de façon à prévenir les fuites (par ex., sous une bâche, dans une fosse, etc.).

Vérification et mise à jour

Date						
Initiales						

5. Paillis et bâches

Registres

H2

FONDEMENT

Les fruits et légumes peuvent être contaminés si les paillis ou les bâches sont mal utilisés, manipulés ou entreposés.

- Des paillis sont utilisés sur les lieux.
- Des bâches sont utilisées sur les lieux.

*Si l'UN des cercles ci-dessus est coché, continuez.
Sinon, passez à la section 6 : Produits chimiques à usage agricole.*

REMARQUE IMPORTANTE

Il est sous-entendu, tout au long du Guide, que CHACUNE des exigences (et des procédures qui s'y rattachent) est abordée sous l'angle de la salubrité des aliments. Les risques sont liés aux dangers émanant d'un « contact direct avec les fruits et légumes » OU aux éléments qui peuvent avoir « un effet sur la salubrité des aliments en raison de contamination croisée ».

5.1 Approvisionnement

EXIGENCE

Il faut connaître la provenance des paillis et des bâches achetés et la façon dont ils ont été manipulés.

PROCÉDURES

- En achetant ou en sélectionnant du paillis ou des bâches chez un fournisseur (par ex., compagnie, voisin, chez-soi), la personne responsable doit en connaître la méthode de production (c.-à-d. s'assurer que les matériaux utilisés sont appropriés, que le fournisseur est digne de confiance, que les paillis et bâches sont propres, exempts d'excréments, de métaux lourds, de verre, de métal, de produits de préservation du bois, de produits chimiques à usage agricole, etc.).
- La personne responsable n'accepte que le paillis et les bâches qu'elle a achetés ou sélectionnés.

5.2 Utilisation

EXIGENCE

L'utilisation de paillis et de bâches doit être consignée.

PROCÉDURES

POUR TOUTES LES PRODUCTIONS À L'EXCEPTION DES LÉGUMES-RACINES ET DES LÉGUMES À BULBES (*Passez à la section 5.3 : Entreposage, si celle-ci ne s'applique pas*).

- La personne responsable consigne l'utilisation de paillis et de bâches (sauf le paillis plastique et les bâches de plastique) au registre H2 – Intrants de production (autres) OU _____

5.3 Entreposage

- Du paillis est entreposé sur les lieux.
- Des bâches sont entreposées sur les lieux.

Si l'UN des cercles ci-dessus est coché, continuez.

Sinon, passez à la section 6 : Produits chimiques à usage agricole.

EXIGENCE	<i>Le paillis et les bâches doivent être entreposés dans un endroit prévu à cette fin.</i>
-----------------	--

PROCÉDURES

- La personne responsable entrepose le paillis et les bâches (y compris le paillis plastique et les bâches de plastiques réutilisables) à l'écart des fruits et légumes, des fournitures d'emballage, des produits chimiques, du fumier, des carburants, des huiles et des produits nettoyants.

Vérification et mise à jour

Date						
Initiales						

6. Produits chimiques à usage agricole

Registres

A, H1, H3, P1

FONDEMENT

La production de fruits et légumes sains exige un environnement exempt de contaminants. L'usage, la manipulation ou l'entreposage inapproprié des produits chimiques à usage agricole peut représenter un risque d'origine chimique. La présente section vise les applications de produits chimiques à usage agricole avant la récolte et post-récolte. Toute réglementation en vigueur doit être respectée (par ex., du pays, de la province, de l'état, de la région).

- Des produits chimiques à usage agricole sont utilisés sur les lieux.
- Les fruits et légumes sont destinés à l'exportation.

*Si l'UN des cercles ci-dessus est coché, continuez.
Sinon, passez à la section 7 : Eau à usage agricole.*

REMARQUE IMPORTANTE

Il est sous-entendu, tout au long du Guide, que **CHACUNE** des exigences (et des procédures qui s'y rattachent) est abordée sous l'angle de la salubrité des aliments. Les risques sont liés aux dangers émanant d'un « contact direct avec les fruits et légumes » OU aux éléments qui peuvent avoir « un effet sur la salubrité des aliments en raison de contamination croisée ».

6.1 Approvisionnement

EXIGENCE

L'approvisionnement en produits chimiques à usage agricole se fait de façon à minimiser la contamination d'origine chimique des fruits et légumes.

PROCÉDURES

- La personne responsable n'achète que des produits chimiques à usage agricole homologués pour les cultures visées dans le pays où celles-ci sont cultivées ou autorisés au Canada en vertu du Programme d'importation pour approvisionnement personnel ou du Programme d'importation pour approvisionnement personnel à la demande des producteurs ou autorisés par des programmes semblables dans d'autres pays où les fruits et légumes sont cultivés.
- La personne responsable achète ses produits chimiques à usage agricole auprès d'un vendeur autorisé.
- ! ● La personne responsable n'accepte :
 - ! que les produits chimiques à usage agricole qu'elle a achetés.
 - ! que des contenants non endommagés.
 - ! que des contenants sur lesquels sont apposées des étiquettes claires et conformes (nom du produit, matière active, concentration, #LPA, nom, adresse et coordonnées du fabricant, mode d'emploi).
 - ! que des produits fournis avec un reçu, qu'elle signe (classez sous l'onglet Attestations/Certificats OU _____).

6.2 Utilisation

EXIGENCE

Les produits chimiques à usage agricole doivent être appliqués par une personne autorisée, selon leur mode d'emploi.

PROCÉDURES

- ! L'applicateur de produits chimiques à usage agricole respecte la réglementation en vigueur (par ex., provinciale) ET a suivi une formation reconnue (par ex., formation en ligne, cours d'autoformation avec du matériel et suivi d'un examen réussi, etc.). (Classez sous l'onglet : Attestations/Certificats).

- ! La personne responsable applique des produits chimiques à usage agricole homologués au pays où sont produits les fruits et légumes, pour la culture visée, sans dépasser la dose prescrite par l'étiquette et selon le mode d'emploi.

POUR TOUTES LES PRODUCTIONS, À L'EXCEPTION DES POMMES DE TERRE

- ! Lorsque des produits chimiques à usage agricole sont appliqués sur le site de production, la personne responsable remplit le registre H1 – Intrants de production (produits chimiques à usage agricole) OU _____
- ! Lorsque des produits chimiques sont appliqués post-récolte (par ex., pendant l'emballage, avant, pendant ou après l'entreposage, avant la conservation, etc.), la personne responsable remplit le registre H3 – Application post-récolte de produits chimiques à usage agricole OU _____

REMARQUE : Au Canada, un DAR de 1 jour veut dire qu'une exploitation peut récolter le lendemain de l'application. L'ARLA détermine le DAR en termes de jours calendrier et non en heures.

REMARQUE : Consultez la Section 15 : Eau (convoyage et nettoyage) pour les exigences visant l'eau pour les applications post-récolte de produits chimiques à usage agricole.

POMMES DE TERRE

- ! Lorsque des produits chimiques à usage agricole sont appliqués sur du matériel de démarrage, la personne responsable remplit le registre H1 – Intrants de production (produits chimiques à usage agricole) OU _____
- ! Lorsque des produits chimiques à usage agricole sont appliqués sur le site de production, la personne responsable remplit le registre H1 – Intrants de production (produits chimiques à usage agricole) OU _____
- ! Lorsque des produits chimiques à usage agricole sont appliqués pendant l'entreposage, la personne responsable remplit le registre P1 – Récolte et entreposage de pommes de terre OU _____
- ! Lorsque des produits chimiques à usage agricole sont appliqués post-récolte (par ex., pendant l'emballage), la personne responsable remplit le registre H3 – Application post-récolte de produits chimiques à usage agricole OU _____

REMARQUE : Au Canada, un DAR de 1 jour veut dire qu'une exploitation peut récolter le lendemain de l'application. L'ARLA détermine le DAR en termes de jours calendrier et non en heures.

REMARQUE : Consultez la Section 15 : Eau (convoyage et nettoyage) pour les exigences en matière de l'eau pour les applications post-récolte de produits chimiques à usage agricole.

POUR TOUTES LES PRODUCTIONS

- La personne responsable de l'application des produits chimiques à usage agricole communique avec la personne responsable de vendre ses fruits ou légumes frais (par ex., emballer, grossiste, courtier) et détermine si les fruits et légumes seront exportés ou non.
- La personne responsable de vendre les fruits et légumes frais (par ex., emballer, grossiste, courtier) détermine si les fruits et légumes seront exportés et, le cas échéant, communique avec la personne responsable de l'application des produits chimiques à usage agricole.

Si les fruits et légumes frais sont exportés, continuez ci-dessous. Sinon, passez à la Section 6.3 Entreposage.

POUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS DESTINÉS À L'EXPORTATION : (Remarque : ci-dessous, « personne responsable » veut dire la personne responsable de l'application des produits chimiques à usage agricole et/ou l'exportateur.)

- La personne responsable s'assure que la quantité de résidus de produits chimiques à usage agricole sur les fruits et légumes frais n'excède pas les limites maximales de résidus (LMR) acceptables à destination. La personne responsable :
 - détient les renseignements nécessaires sur les produits chimiques à usage agricole dans les marchés de destination (par ex., homologations selon les cultures, étiquettes des produits chimiques à usage agricole, limites maximales de résidus, produits interdits, etc.).
 - s'assure que seuls des produits approuvés par les marchés de destination sont utilisés.
 - s'assure que les produits et les doses utilisés pour la lutte antiparasitaire respectent les recommandations des étiquettes dans les marchés de destination.
 - s'assure que les délais avant récolte prévus dans les marchés de destination sont respectés.
 - dont les clients exigent une analyse de résidus de produits chimiques à usage agricole, fait effectuer chaque année une analyse des fruits et légumes prêts à vendre par un laboratoire accrédité qui utilise des méthodes d'échantillonnage et d'analyse appropriées pour effectuer des analyses conformément aux exigences applicables de l'ISO/IEC 17025, ou est membre d'un système de contrôle des résidus de produits chimiques à usage agricole par une tierce partie qui permet d'établir une traçabilité jusqu'à l'exploitation agricole.

Consultez l'annexe Q -- Documentation exigée sur les produits chimiques à usage agricole pour les fruits et légumes frais exportés.

Remarque : Consultez la section 8.2 : Utilisation, nettoyage, entretien, réparation et inspection pour la vidange et le rinçage de l'équipement de pulvérisation. Des renseignements supplémentaires sur les produits antiparasitaires sont disponibles sur le site Internet de l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire (ARLA) <https://www.canada.ca/fr/sante-canada/organisation/a-propos-sante-canada/directions-generales-agences/agence-reglementation-lutte-antiparasitaire.html> et/ou auprès du manufacturier.

6.3 Entreposage

- Des produits chimiques à usage agricole sont entreposés, continuez.
Sinon, passez à la section 7 : Eau à usage agricole.

EXIGENCE	<i>Les produits chimiques à usage agricole doivent être entreposés dans des endroits prévus à cette fin et dans des conditions appropriées.</i>
-----------------	---

PROCÉDURES

- ! □ Annuellement – La personne responsable consigne le lieu d'entreposage des produits chimiques à usage agricole au registre A – Schéma de bâtiment et Liste de contrôle pour l'entrepôt de produits chimiques à usage agricole OU _____
- ! ● Les produits chimiques à usage agricole sont entreposés :
 - ! □ dans des endroits réservés exclusivement aux produits chimiques à usage agricole, aux engrais commerciaux et aux produits antiparasitaires portant un numéro LPA. Les engrais conservés dans des contenants (par ex., sac, cruche, seau) peuvent être entreposés dans l'entrepôt de produits chimiques à usage agricole, à moins que la réglementation en vigueur ne l'interdise (par ex., provinciale). Les engrais doivent être conservés à l'écart des produits chimiques à usage agricole.
 - ! □ dans des endroits clairement identifiés (affiche sur la porte).
 - ! □ dans des endroits verrouillés.

- ! dans un endroit propre et sec, sous couvert et à température adéquate (par ex., pour qu'ils ne gèlent pas).
- avec leurs étiquettes intactes et lisibles (nom du produit, matière active, concentration, # LPA, nom et adresse du fabricant; les coordonnées du fabricant et le mode d'emploi n'ont pas besoin d'être inscrits sur l'étiquette, mais doivent être disponibles).
- de façon à conserver l'intégrité des contenants et à prévenir les fuites (par ex., les sacs fermés, conservés dans un contenant, ou muni d'un couvercle).

Remarque : Consultez la section 10.2 : Entreposage et élimination des contenants vides de produits chimiques à usage agricole.

Vérification et mise à jour

Date						
Initiales						

7. Eau à usage agricole

Registres

A, I

FONDEMENT

L'eau à usage agricole est un élément essentiel à une foule d'activités liées à la production de fruits et légumes. Toutefois, l'eau peut être à l'origine d'une contamination d'origine microbiologique ou chimique. Le risque de contamination est lié à la qualité de la source d'eau à usage agricole et à la façon dont celle-ci est stockée puis utilisée pour irriguer les cultures (par ex., goutte à goutte, aspersion haute ou basse, gicleurs).

- L'eau à usage agricole est utilisée sur les lieux, *continuez*.
Sinon, passez à la section 8 : Équipement.
- Toutes les sources d'eau à usage agricole sont d'origine municipale (et l'eau n'est PAS stockée).
Si c'est le cas, passez à la section 8 : Équipement.

REMARQUE IMPORTANTE

Il est sous-entendu, tout au long du Guide, que **CHACUNE** des exigences (et des procédures qui s'y rattachent) est abordée sous l'angle de la salubrité des aliments. Les risques sont liés aux dangers émanant d'un « contact direct avec les fruits et légumes » OU aux éléments qui peuvent avoir « un effet sur la salubrité des aliments en raison de contamination croisée ».

7.1 Évaluation de la source

EXIGENCE

Chaque source d'eau à usage agricole doit être identifiée, les potentiels de risques évalués et des mesures préventives ou des mesures correctives adoptées (le cas échéant).

Remarque : CHAQUE source d'eau servant à l'irrigation et à l'application de produits chimiques à usage agricole ou d'engrais (par ex., aspersion, gicleurs, goutte à goutte, rigoles d'infiltration) doit être évaluée (par ex., étangs, ruisseaux, lacs, rivières, canaux, criques, sources, citernes, bassin d'irrigations, eau souterraine ou eau tertiaire).

PROCÉDURES

- La personne responsable n'utilise PAS d'eaux usées non traitées.
- Pour l'achat ou la sélection d'eau tertiaire, la personne responsable l'achète ou la sélectionne en respectant la réglementation en vigueur (par ex., provinciale).
- Si un phénomène anormal survient pouvant causer la contamination de la source d'eau (par ex., fuite annoncée du réseau d'égouts ou déversement de produits chimiques), la personne responsable n'utilise pas la source d'eau pour irriguer ou pulvériser.

Remarque : Les quatre puces suivantes contiennent des détails concernant l'évaluation des risques liés à la source de l'eau agricole et des mesures correctives/mesures préventives ultérieures. Les informations sur l'évaluation des risques liés à l'eau agricole devront ensuite être consignées dans le tableau figurant dans la dernière exigence de la section 7.1.

- Annuellement – La personne responsable évalue tous les risques potentiels suivants pour chaque source d'eau à usage agricole.
 - Taux d'activité anormalement élevé des animaux et des oiseaux sauvages (par ex., corridor migratoire, aire de nidification ou d'abreuvement).
 - Accès par le bétail, les animaux domestiques et les oiseaux.
 - Usage récréatif (par ex., baignade).
 - Sources de contamination en amont.
 - Ruissellement ou déversement de produits chimiques à usage agricole, de fumier, d'huile, de carburant, etc.
 - Contamination de la tuyauterie.
 - État du puits (par ex., tubage et dispositif d'étanchéité en bon état, pompe fonctionnelle).
 - Infiltration, dans les puits enfouis, d'eau provenant d'un terrain inondé.
 - Emplacement de l'équipement de captage de l'eau d'irrigation (l'équipement doit être positionné de façon à NE PAS aspirer de sédiments).
 - Entreposage des boyaux d'irrigation dans un endroit où ils pourraient être contaminés par du fumier, de la vermine ou des produits chimiques à usage agricole.

Éléments à considérer pour aider à l'évaluation :

- *Le fait d'utiliser une eau à usage agricole de mauvaise qualité pose un risque important de contamination des fruits et légumes.*
- *Si l'eau à usage agricole est potable, la source d'eau peut ne poser aucun risque.*
- *La micro-irrigation et le goutte-à-goutte peuvent réduire les risques de contamination puisque l'eau a moins de chance d'entrer en contact avec la partie comestible des fruits et légumes.*
- *La qualité de l'eau varie selon la source d'eau. Le tableau ci-dessous peut aider à évaluer le risque associé aux diverses sources d'eau.*

Source d'eau	Niveau de risque
Eau municipale	Minimal
Eau de puits et eau tertiaire	Faible
Étang, bassin d'irrigation, bassin alimenté par des eaux souterraines (sources naturelles ou un puits de surface) ou eau de pluie	Modéré
Lac	Moyen
Étang, bassin alimenté par un ruisseau, un fossé ou de l'eau de ruissellement	Élevé
Rivière, ruisseau, crique, canal, eau d'inondation	Maximal

- *Les analyses d'eau effectuées tôt dans la saison d'irrigation peuvent servir d'indicateur des risques liés aux diverses sources d'eau.*
- *Les analyses d'eau peuvent faire preuve de la diligence (ou de l'augmentation de diligence).*
- *On recommande fortement de faire analyser les sources d'eau à usage agricole. Les analyses vous donnent une idée générale de la qualité de l'eau et vous aident à déterminer s'il y a possibilité de contamination. L'eau est analysée pour déceler la présence de coliformes totaux et de E. coli par un laboratoire accrédité qui utilise des méthodes d'échantillonnage et d'analyse appropriées pour effectuer des analyses conformément aux exigences applicables de l'ISO/IEC 17025. Consultez l'annexe G -- Analyses d'eau, pour des conseils sur la prise d'échantillons, les laboratoires et l'interprétation des résultats d'analyses.*

Remarque : Vous pouvez consulter le diagramme de l'annexe K -- Évaluation de la source d'eau à usage agricole, pour vous aider à effectuer votre évaluation et trouver des mesures préventives ou correctives.

- Si l'évaluation de la source amène la personne responsable à croire qu'elle est contaminée, une autre source est utilisée, s'il en existe une.
- Si aucune autre source n'est disponible, il faut adopter des **mesures correctives**. Voici quelques exemples (*cochez celles qui s'appliquent*).
 - Érection de barrières (par ex., clôtures, fossés, fosses de stockage).
 - Contrôle du ruissellement par des bandes gazonnées, des fossés enherbés, des écrans de végétation, etc.
 - Épandre le fumier par temps sec ou l'incorporer dans les 24 heures.
 - Respecter une bande riveraine d'au moins 10 m sans fumier autour des sources d'eau de surface.
 - S'assurer du bon entretien de l'équipement.
 - S'assurer que l'équipement n'est pas nettoyé, entretenu ou vidé dans un endroit qui risquerait de contaminer la source d'eau.
 - Installer des systèmes d'aération ou de filtration.
 - Suivre les conseils d'un expert.
 - Nivelier le sol pour prévenir le ruissellement.
 - Irriguer le matin pour accélérer le séchage et réduire la survie des pathogènes en les exposant aux rayons ultraviolets.
 - Permettre le plus long délai possible entre l'irrigation et la récolte.
 - S'assurer du bon fonctionnement des égouts ou de la fosse septique.
 - Faire analyser l'eau pour la présence de coliformes totaux et de *E. coli* par un laboratoire accrédité qui utilise des méthodes d'échantillonnage et d'analyse appropriées pour effectuer des analyses conformément aux exigences applicables de l'ISO/IEC 17025. Consultez l'annexe G -- Analyse d'eau.
 - Ne pas irriguer.
- **Il faut aussi adopter des mesures préventives pour réduire le risque de contamination de la source d'eau.** Voici quelques exemples (*cochez celles qui s'appliquent*).
 - Érection de barrières (par ex., clôtures, fossés, fosses de stockage).
 - Contrôle du ruissellement par des bandes gazonnées, des fossés enherbés, des écrans de végétation, etc.
 - Épandre le fumier par temps sec ou l'incorporer dans les 24 heures.
 - Respecter une bande riveraine d'au moins 10 m sans fumier autour des sources d'eau de surface.
 - S'assurer du bon entretien de l'équipement.
 - S'assurer que l'équipement n'est pas nettoyé, entretenu ou vidé dans un endroit qui risquerait de contaminer la source d'eau.
 - Installer des systèmes d'aération ou de filtration.
 - Suivre les conseils d'un expert.
 - Nivelier le sol pour prévenir le ruissellement.
 - Irriguer le matin pour accélérer le séchage et réduire la survie des pathogènes en les exposant aux rayons ultraviolets.
 - Permettre le plus long délai possible entre l'irrigation et la récolte.
 - S'assurer du bon fonctionnement des égouts ou de la fosse septique.
 - Faire analyser l'eau pour la présence de produits chimiques si vous prenez connaissance d'un problème particulier (par ex., renversement d'un produit chimique et vous savez de quel produit il s'agit) si l'analyse est disponible.

- Faire analyser l'eau pour la présence de coliformes totaux et de *E. coli* par un laboratoire accrédité qui utilise des méthodes d'échantillonnage et d'analyse appropriées pour effectuer des analyses conformément aux exigences applicables de l'ISO/IEC 17025. Consultez l'annexe G -- Analyse d'eau.
 - Ne pas irriguer.
- Annuellement (avant d'utiliser les sources d'eau agricole) – la personne responsable consigne l'évaluation des risques réalisée pour TOUTES les sources d'eau agricole (tel qu'indiqué dans les puces ci-dessus) et fournit les détails dans le tableau ci-dessous (*inclure d'autres pages si nécessaire*) :

Consigner toutes les sources d'eau agricole ci-dessous (par ex., municipale, puits, tertiaire, surface)	Pour chaque source d'eau, choisissez « oui » ou « non » pour indiquer s'il y avait des risques potentiels (tel que déterminé par le biais de l'évaluation des risques ci-dessus)	
	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>
	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>
	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>
	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>
	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>
	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>

Si des risques ont été identifiés ci-dessus, remplissez le tableau suivant :

Source d'eau agricole associée à la réponse « oui » dans le tableau ci-dessus	Décrivez le risque spécifique et le lieu (par ex., bétail broutant du côté sud-ouest de l'étang n° 7, etc.)	Décrivez en détail les mesures correctives/mesures préventives prises pour atténuer le risque potentiel (par ex., contacté le propriétaire du bétail en amont qui a modifié le lieu du broutage du bétail, etc.)

7.2 Stockage

- De l'eau à usage agricole est stockée, *continuez*.
Sinon, passez à la section 8 : Équipement.

EXIGENCE	<i>Les citernes, les réservoirs ou les contenants servant à stocker de l'eau à usage agricole ne doivent pas poser de risque de contamination de l'eau ou des fruits et légumes.</i>
-----------------	--

PROCÉDURES

- Annuellement – La personne responsable consigne l'emplacement des réservoirs, contenants ou citernes de stockage d'eau au registre A – Schéma de bâtiment et Liste de contrôle pour l'entrepôt de produits chimiques à usage agricole OU _____

- Avant le premier usage de la saison, la personne responsable
 - nettoie la citerne, le réservoir ou le contenant servant à stocker de l'eau (par ex., lavage à la pression, désinfection) et consigne le nettoyage au registre I – Nettoyage, entretien et étalonnage de l'équipement OU _____
ET
 - suit les instructions de *l'annexe H -- Nettoyage et traitement des citernes - Exemple* OU (autres directives écrites) _____

OU

- fait analyser l'eau par un laboratoire accrédité qui utilise des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'analyse pour effectuer des analyses conformément aux exigences applicables de l'ISO/IEC 17025 (classez sous l'onglet : Résultats d'analyses). Consultez *l'annexe G -- Analyse d'eau*.
- La personne responsable s'assure que la citerne, le réservoir ou le contenant est muni d'un couvercle et que celui-ci est fermé lorsque le réservoir ne sert pas.

Vérification et mise à jour

Date						
Initiales						

8. Équipement

Registres

A, I

FONDEMENT

C'est une bonne pratique agricole de conserver l'équipement de site de production, d'emballage et d'entreposage propre et en bon état pour réduire les risques de contamination d'origine microbiologique, chimique (résidus) et physique (par ex., métal, verre, plastique, bois). Les méthodes et les produits nettoyants vont varier selon le type d'équipement et la nature des produits. Les procédures peuvent inclure le retrait de débris des surfaces des équipements, l'utilisation de savons ou de détergents, le récurage ou le frottage, le rinçage à l'eau et, au besoin, la désinfection. Au besoin, l'équipement doit être étalonné pour garantir une application précise.

- De l'équipement de site de production est utilisé sur les lieux
- De l'équipement technique est utilisé sur les lieux

Si l'UN des cercles ci-dessus est coché, continuez.

Sinon, passez à la section 9 : Produits nettoyants et fournitures d'entretien.

REMARQUE IMPORTANTE

Il est sous-entendu, tout au long du Guide, que CHACUNE des exigences (et des procédures qui s'y rattachent) est abordée sous l'angle de la salubrité des aliments. Les risques sont liés aux dangers émanant d'un « contact direct avec les fruits et légumes » OU aux éléments qui peuvent avoir « un effet sur la salubrité des aliments en raison de contamination croisée ».

8.1 Achat, réception et installation

Remarque : La présente section vise l'équipement neuf et actuel.

EXIGENCE

L'équipement acheté ou construit doit être conçu de façon à ce que sa construction et son installation ne posent pas de risque de contamination des fruits et légumes.

PROCÉDURES

Équipement de site de production

- La personne responsable s'assure qu'elle obtient les instructions d'étalonnage avec toute pièce d'équipement ou qu'elle a accès à des instructions écrites basées sur les recommandations d'un expert (classez sous l'onglet : Instructions d'étalonnage OU _____). Consultez l'annexe E -- *Étalonnage de l'équipement d'application de produits chimiques à usage agricole – Exemple*, pour de plus amples renseignements.
- En achetant ou en construisant une pièce d'équipement de site de production (par ex., couteaux, dents, lame de récolteuse, panneaux de pulvérisateur ou de sarcluse qui touchent les fruits et légumes, surfaces de l'équipement d'emballage au champ, verger, vignoble), la personne responsable s'assure que la conception et la construction de ladite pièce ne poseront pas de risque de contamination pour les fruits et légumes et :
 - qu'elle possède des surfaces de contact alimentaire faciles à nettoyer.
 - qu'elle est facilement accessible pour être nettoyée et entretenue.
- La personne responsable n'accepte que l'équipement qu'elle a acheté ou sélectionné.

Équipements techniques

- Annuellement – La personne responsable consigne l'emplacement de l'équipement au registre A – Schéma de bâtiment et Liste de contrôle pour l'entrepôt de produits chimiques à usage agricole OU _____.
- La personne responsable s'assure qu'elle obtient les instructions d'étalonnage avec toute pièce d'équipement (par ex., les balances utilisées pour peser les produits chimiques à usage agricole, l'équipement de traitement de l'eau) ou qu'elle a accès à des instructions écrites basées sur les recommandations d'un expert (classez sous l'onglet : Instructions d'étalonnage OU _____).
- La personne responsable s'assure que la conception et la construction d'une pièce d'équipement technique (par ex., surfaces d'emballage, de classement, de tri, de remballage ou de coupe, couteaux) ne poseront pas de risque de contamination pour les fruits et légumes et :
 - qu'elle possède des surfaces de contact alimentaire faciles à nettoyer.
 - qu'elle est facilement accessible pour le nettoyage et l'entretien.
 - sont faites de matériaux non poreux (par ex., métal, acier inoxydable, plastique rigide, caoutchouc), à l'exception des palettes, des rouleaux et des brosses.
 - sont munies de lampes incassables (s'il y a lieu) ou de lampes protégées pour prévenir que des éclats de verre ne tombent sur les fruits et légumes ou les fournitures d'emballage (par ex., ligne d'emballage, chariot élévateur, empileur de bennes).
- La personne responsable n'accepte que l'équipement qu'elle a acheté ou sélectionné.
- En installant l'équipement (par ex., une ligne d'emballage), la personne responsable s'assure que l'équipement est installé à une distance suffisante des murs, du plancher et des autres pièces d'équipement afin qu'il soit facile d'y avoir accès pour le nettoyage et l'entretien.
- La personne responsable s'assure que :
 - si des passerelles sont situées au-dessus des lignes d'emballage ou des zones de manutention ou d'entreposage des fruits et légumes prêts à vendre ou des emballages commercialisables, elles sont munies d'un rebord et recouvertes d'un plancher plein (par ex., tapis en caoutchouc) pour prévenir la contamination des fruits et légumes.
 - des barrières sont en place pour empêcher l'accès non autorisé à l'équipement (par ex., murs, portes, cordes, affiches). *Consultez la section 13.1 : Protocole des visites.*

8.2 Utilisation, nettoyage, entretien, réparation et inspection

EXIGENCE	<i>L'équipement utilisé ne doit pas poser de risque de contamination des fruits et légumes. L'équipement doit être entretenu selon le plan d'entretien et être nettoyé, réparé et inspecté adéquatement. Les activités d'entretien ne doivent pas représenter un risque de contamination des fruits et légumes frais.</i>
-----------------	---

PROCÉDURES

Équipement de site de production

- L'équipement (qu'il soit en service ou non) ne sert pas à l'abattage ou à la transformation de viande de bétail ou de volaille.
- Avant chaque utilisation d'une pièce d'équipement de site de production, la personne responsable effectue une inspection générale pour s'assurer que l'équipement ne pose pas de risque de contamination des fruits et légumes (par ex., vérifier les fuites, les pièces brisées, rouillées ou endommagées, la propreté).

- ! Hebdomadairement (au moins en période d'utilisation) – La personne responsable inspecte l'équipement (par ex., récolteuse, convoyeurs, tables) pour s'assurer qu'il fonctionne bien (par ex., vérifier qu'il n'y a pas de pièces défectueuses ou mal fixées) et effectue l'entretien au besoin. Elle consigne les résultats de l'inspection au registre I – Nettoyage, entretien et étalonnage de l'équipement OU _____

POUR LES ASPERGES, LE MAÏS SUCRÉ ET LES LÉGUMINEUSES, LES LÉGUMES-FRUIITS, LES PETITS FRUITS, LES LÉGUMES-FEUILLES ET LES CRUCIFÈRES, ET LES FRUITS DE VERGER ET DE VIGNE

- ! ● Hebdomadairement (au moins en période d'utilisation) – La personne responsable s'assure que l'équipement de site de production (À L'EXCLUSION DES ÉCHELLES, qui sont nettoyées annuellement; par ex., lame de cueilleuse mécanique, courroie de convoyeur) est nettoyé par (Choisir au moins une des options suivantes.) :

Procédure de nettoyage

- Lavage (choisir au moins une des options suivantes)
- À l'eau et à la friction (par ex., laveuse à pression, frottage, récurage)
 - À l'eau et au désinfectant (par ex., chlore, ammonium quaternaire)
 - À l'eau et au savon

ET/OU

- Nettoyage à sec (par ex. balai, brosse, air).

- Décrire sa procédure de nettoyage, étape par étape [y compris l'utilisation de savons ou de désinfectants, les concentrations et l'équipement utilisés (consultez l'annexe B -- *Chloration de l'eau pour le convoyage hydraulique et le lavage des fruits et légumes frais et le nettoyage de l'équipement – Exemple*, pour obtenir des exemples de solutions chlorées pour nettoyer l'équipement et l'annexe N -- *Procédures normalisées d'assainissement (PNA) - Exemple*] :

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

5. _____

6. _____

7. _____

8. _____

[La description ci-dessus complète vos Procédures normalisées d'assainissement (PNA) pour le nettoyage de l'équipement.]

- ! Hebdomadairement – La personne responsable consigne le nettoyage de l'équipement au registre I – Nettoyage, entretien et étalonnage de l'équipement OU _____

POUR LES POMMES DE TERRE ET LES LÉGUMES À BULBES ET LÉGUMES-RACINES

- !● Annuellement (avant l'utilisation) – La personne responsable s'assure que l'équipement de site de production (par ex., lame de récolteuse, courroie de convoyeur) est nettoyé par (*Choisir au moins une des options suivantes.*) :

Procédure de nettoyage

- Lavage (choisir au moins une des options suivantes).
 - à l'eau et à la friction (par ex., lavage à la pression, essuyage, frottage)
 - à l'eau et au désinfectant (chlore, ammonium quaternaire)
 - à l'eau et au savon

ET/OU

- Nettoyage à sec (balai, brosse, air).

- Décrivez votre procédure de nettoyage, étape par étape (y compris l'utilisation de savons ou de désinfectants, les concentrations et l'équipement utilisés [*consultez l'annexe B -- Chloration de l'eau pour le convoyage hydraulique et le lavage des fruits et légumes frais et le nettoyage de l'équipement – Exemple, pour obtenir des exemples de solutions chlorées pour nettoyer l'équipement et l'annexe N -- Procédures normalisées d'assainissement (PNA) - Exemple*] :

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____

[La description ci-dessus complète vos Procédures normalisées d'assainissement (PNA) pour le nettoyage de l'équipement.]

- ! Annuellement - La personne responsable consigne le nettoyage de l'équipement au registre I – Nettoyage, entretien et étalonnage de l'équipement OU _____

POUR TOUTES LES PRODUCTIONS

- Les outils de coupe et de parage manuels qui entrent en contact direct avec les fruits et légumes sont inspectés tous les jours pour déceler des bris ou des pointes brisées. Si les couteaux sont endommagés ou brisés, il faut appliquer une mesure corrective (*consultez la Section 23 : Dérogations et mesures correctives*).
- Les outils de coupe et de parage manuels qui entrent en contact direct avec les fruits et légumes, de même que leurs étuis/trousses/gaines, sont nettoyés adéquatement :
 - chaque jour avant d'être utilisés.

- avec de l'eau et de la friction, de l'eau et du savon ou dans une solution aseptique remplacée avant d'être utilisée (par ex., chlore, ammonium quaternaire). Consultez *l'annexe B -- Chloration de l'eau pour le convoyage hydraulique et le lavage des fruits et légumes frais et le nettoyage de l'équipement – Exemple, pour obtenir des exemples de concentration pour les solutions aseptiques OU (décrivez votre processus de nettoyage) :*

- ! Quotidiennement – La personne responsable consigne le nettoyage des outils de coupe et de parage manuels qui entrent en contact direct avec les fruits et légumes et leurs étuis/trousses/gaines au registre I – Nettoyage, entretien et étalonnage de l'équipement OU _____

- Les couteaux ne sont pas rétractables (par ex., couteaux utilitaires).
- Les chiffons utilisés pour essuyer les fruits et légumes sont :
 - propres (nouveaux ou lessivés par l'exploitation) et remplacés sur une base quotidienne.
 - utilisés pour une seule culture à la fois.
 - réservés à cet usage (par ex., ne servent pas à nettoyer, à sécher les mains, etc.)
- Si de l'air comprimé est utilisé et entre en contact direct avec les fruits et légumes ou les surfaces de contact alimentaire, la personne responsable effectue l'entretien de l'équipement à air comprimé selon les instructions du fabricant ou selon une procédure écrite basée sur les recommandations d'un expert. (Classez sous l'onglet : Autres procédures OU _____).
- Lorsque des boyaux sont utilisés pour l'eau potable :
 - Les extrémités n'entrent pas en contact avec le sol.
 - Ils sont entreposés de façon à prévenir la contamination.
 - Ils sont purgés avec de l'eau potable avant CHAQUE utilisation.
- Les balances sont nettoyées entre chaque utilisation si elles servent à peser des fruits et légumes frais et des produits chimiques à usage agricole.

- ! L'équipement servant à l'application des produits chimiques à usage agricole est rincé ou vidangé selon les instructions de l'étiquette avant l'application d'un autre produit chimique à usage agricole (par ex., sur une culture pour laquelle le produit chimique précédent n'était pas homologué).

- L'équipement servant à l'application des produits chimiques à usage agricole N'EST PAS nettoyé, entretenu, rincé ou vidangé dans un endroit qui pourrait provoquer la contamination d'une source d'eau ou du site de production.

- Des dispositifs anti-refoulement ou une autre méthode qui ne pose pas de risque de contamination sont utilisés lors du remplissage des équipements d'application de produits chimiques à usage agricole pour prévenir le refoulement des produits chimiques à usage agricole vers les sources d'eau ou leur déversement sur le site de production. (Consultez *l'annexe O -- Exemples de prévention du refoulement lors du mélange des produits chimiques à usage agricole*)

Équipement technique (y compris l'équipement utilisé dans les postes d'emballage, de remballage temporaires ou en plein air)

- L'équipement (qu'il soit en service ou non) ne sert pas à l'abattage ou à la transformation de viande de bétail ou de volaille.
- Avant chaque utilisation d'une pièce d'équipement technique (À L'EXCEPTION DES PETITS FRUITS, DES POMMES DE TERRE ET DES FRUITS DE VERGER ET DE VIGNE - avant la première utilisation), la personne responsable effectue une inspection générale et s'assure que l'équipement ne pose pas de risque de contamination des fruits et légumes (par ex., vérifier l'absence de fuites, de pièces brisées, rouillées ou endommagées, de peinture écaillée, de rouille, de pourriture du bois, la propreté).
- ! Hebdomadairement (au moins en période d'utilisation) – La personne responsable effectue une inspection du bon fonctionnement des équipements (par ex., table de classement, ligne d'emballage/de remballage, ensacheuses), s'assure de l'absence de pièces défectueuses ou desserrées et effectue l'entretien au besoin. La personne responsable consigne les résultats de l'inspection au registre I – Nettoyage, entretien et étalonnage de l'équipement OU _____

- ! ● Hebdomadairement (au moins en période d'utilisation) – La personne responsable s'assure que l'équipement technique est nettoyé par :

Procédure de nettoyage (choisir au moins une des options suivantes) :

- Lavage (choisir au moins une des options suivantes).
 - À l'eau et à la friction (par ex., laveuse à pression, essuyage, récurage)
 - À l'eau et au désinfectant (par ex., chlore, ammonium quaternaire)
 - À l'eau et au savon

ET/OU

- Nettoyage à sec (par ex., balai, brosse, air).

- Décrire sa procédure de nettoyage, étape par étape (y compris l'utilisation de savons ou de désinfectants, les concentrations et l'équipement utilisés [consultez l'annexe B -- *Chloration de l'eau pour le convoyage hydraulique et le lavage des fruits et légumes frais et le nettoyage de l'équipement – Exemple*, pour obtenir des exemples de solutions chlorées pour nettoyer l'équipement et l'annexe N -- *Procédures normalisées d'assainissement (PNA) - Exemple*] :

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

5. _____

6. _____

7. _____

8. _____

[La description ci-dessus complète vos Procédures normalisées d'assainissement (PNA) pour le nettoyage de l'équipement.]

- ! Hebdomadairement – La personne responsable consigne le nettoyage de l'équipement au registre I – Nettoyage, entretien et étalonnage de l'équipement OU _____

- Les couteaux ne sont pas rétractables (par ex., couteaux utilitaires).
- Les chiffons utilisés pour essuyer les fruits et légumes sont :
 - propres (nouveaux ou lessivés par l'exploitation) et remplacés sur une base quotidienne.
 - utilisés pour une seule culture à la fois.
 - réservés à cet usage (par ex., ne servent pas à nettoyer, à sécher les mains, etc.)
- Si de l'air comprimé est utilisé et entre en contact direct avec les fruits et légumes ou les surfaces de contact alimentaire, la personne responsable effectue l'entretien de l'équipement à air comprimé selon les instructions du fabricant ou selon une procédure écrite basée sur les recommandations d'un expert. (Classez sous l'onglet : Autres procédures OU _____).

- Les balances sont nettoyées entre chaque utilisation si elles servent à peser des fruits et légumes frais et des produits chimiques à usage agricole.
- Lorsque des boyaux sont utilisés pour l'eau potable :
 - Les extrémités n'entrent pas en contact avec le sol.
 - Ils sont entreposés de façon à prévenir la contamination.
 - Ils sont purgés avec de l'eau potable avant CHAQUE utilisation.
- Les outils de coupe et de parage manuels qui entrent en contact direct avec les fruits et légumes sont inspectés tous les jours pour déceler des bris ou des pointes brisées. Si les couteaux sont endommagés ou brisés, il faut appliquer une mesure corrective (*consultez la Section 23 : Dérogations et mesures correctives*).
- Les outils de coupe et de parage manuels qui entrent en contact direct avec les fruits et légumes, de même que leurs étuis/trousses/gaines, sont nettoyés adéquatement :
 - chaque jour avant d'être utilisés.
 - avec de l'eau et de la friction, de l'eau et du savon ou dans une solution aseptique remplacée avant d'être utilisée (par ex., chlore, ammonium quaternaire). Consultez l'annexe B -- *Chloration de l'eau pour le convoyage hydraulique et le lavage des fruits et légumes frais et le nettoyage de l'équipement – Exemple*, pour obtenir des exemples de concentration pour les solutions aseptiques OU (décrivez votre processus de nettoyage) :

- ! Quotidiennement - La personne responsable consigne le nettoyage des outils de coupe et de parage manuels qui entrent en contact direct avec les fruits et légumes et leurs étuis/trousses/gaines au registre I – Nettoyage, entretien et étalonnage de l'équipement OU _____

8.3 Étalonnage

EXIGENCE	<i>Un programme efficace d'étalonnage doit être suivi pour toutes les pièces d'équipement qui nécessitent un étalonnage.</i>
-----------------	--

PROCÉDURES

Équipement de site de production

- Au début de la saison, lorsque les résultats d'une inspection en démontrent le besoin, lorsque la pièce d'équipement est remplacée ou lorsque la vitesse du tracteur doit être ajustée, la personne responsable effectue l'étalonnage de l'équipement de site de production selon les instructions d'étalonnage.
- La personne responsable effectue l'étalonnage des équipements de site de production suivants (*cochez tous ceux qui s'appliquent ou passez à la section suivante sur l'équipement technique si celle-ci est sans objet*).
 - ! Applicateur de produits chimiques à usage agricole (y compris les traiteurs de semences, les applicateurs de granules, etc.).
 - ! Balances qui servent à peser les produits chimiques à usage agricole.
- La personne responsable consigne les résultats détaillés de l'étalonnage des applicateurs de produits chimiques à usage agricole (classer sous l'onglet : instructions d'étalonnage).
- ! La personne responsable consigne la tâche d'étalonnage au registre I – Nettoyage, entretien et étalonnage de l'équipement OU _____

Équipement technique

- ! Au début de la saison, lorsque les résultats d'une inspection en démontrent le besoin ou lorsque des composantes principales sont remplacées (par ex., courroies, roues dentées), la personne responsable effectue l'étalonnage de l'équipement selon la procédure d'étalonnage.
- ! ● La personne responsable étalonne l'équipement technique suivant (*cochez tous ceux qui s'appliquent ou passez à la section 8.4 sur l'entreposage si celle-ci est sans objet*)
 - ! pH mètre (s'il sert à vérifier le traitement de l'eau)
 - ! rH mètre (s'il sert à vérifier le traitement de l'eau)
 - ! Balances qui servent à peser les produits chimiques à usage agricole
 - Autre (*spécifiez*) : _____

POUR LES TOMATES ET LES POMMES SEULEMENT

- ! ● La personne responsable étalonne l'équipement technique suivant
 - ! Thermomètres (s'ils servent à vérifier la température de l'eau et la température à cœur des fruits et légumes)

POUR TOUTES LES PRODUCTIONS

- ! La personne responsable consigne la tâche d'étalonnage au registre I – Nettoyage, entretien et étalonnage de l'équipement OU _____

8.4 Entreposage

EXIGENCE	<i>L'équipement doit être entreposé dans un endroit prévu à cette fin pour qu'il ne pose pas de risque de contamination des fruits et légumes.</i>
-----------------	--

PROCÉDURES

- La personne responsable entrepose l'équipement de site de production inutilisé à l'écart des fruits et légumes, des sources d'eau, des emballages commercialisables et des autres sources potentielles de contamination.
- La personne responsable entrepose l'équipement technique inutilisé de façon à prévenir les fuites de carburant, d'huile, de gaz, etc. sur des pièces d'équipement qui peuvent entrer en contact avec les fruits et légumes, les sources d'eau et les emballages commercialisables.

Vérification et mise à jour

Date						
Initiales						

9. Produits nettoyants et fournitures d'entretien

FONDEMENT

Les produits nettoyants et fournitures d'entretien peuvent entraîner une contamination d'origine chimique ou physique si vous n'utilisez pas les produits adéquats ou ne suivez pas la bonne procédure.

- Des produits nettoyants sont utilisés sur les lieux.
- Des fournitures d'entretien sont utilisées sur les lieux.

*Si l'UN des cercles ci-dessus est coché, continuez.
Sinon, passez à la section 10 : Gestion des déchets.*

REMARQUE IMPORTANTE

Il est sous-entendu, tout au long du Guide, que **CHACUNE** des exigences (et des procédures qui s'y rattachent) est abordée sous l'angle de la salubrité des aliments. Les risques sont liés aux dangers émanant d'un « contact direct avec les fruits et légumes » OU aux éléments qui peuvent avoir « un effet sur la salubrité des aliments en raison de contamination croisée ».

9.1 Approvisionnement

EXIGENCE

L'approvisionnement en produits nettoyants et fournitures d'entretien doit se faire adéquatement pour s'assurer d'utiliser les produits appropriés.

PROCÉDURES

- Lorsqu'elle achète ou sélectionne des produits nettoyants et des fournitures d'entretien (y compris les produits utilisés sur les surfaces de contact alimentaire), la personne responsable achète ou sélectionne des produits qui sont adéquats pour la tâche visée.
- La personne responsable n'accepte que les produits nettoyants et les fournitures d'entretien qu'elle a achetés ou sélectionnés et, le cas échéant, vérifie que le nom du produit, la matière active, la concentration, le nom et l'adresse du fabricant apparaissent sur l'étiquette; les coordonnées du fabricant et le mode d'emploi n'ont pas besoin d'être sur l'étiquette, mais doivent être disponibles.

Remarque : *Pour les fournitures, consultez l'annexe D -- Listes de référence : Fournitures d'emballage, encres, lubrifiants, fournitures d'entretien, désinfectants, matériel de traitement de l'eau et additifs alimentaires ou indirects.*

9.2 Utilisation

EXIGENCE

Les produits nettoyants et les fournitures d'entretien utilisés ne doivent pas poser de risque de contamination des fruits et légumes.

- Lorsqu'elle utilise des produits nettoyants et des fournitures d'entretien, la personne responsable :
 - effectue les mélanges selon le mode d'emploi et en respectant les directives de concentrations.
 - choisit des produits appropriés pour la tâche visée.
 - respecte les directives d'utilisation lors de l'application.

- évite la contamination croisée des produits nettoyants et des fournitures d'entretien (par ex., si un balai a été utilisé pour balayer l'eau dans un drain, ce balai ne peut pas ensuite être utilisé pour balayer une surface de contact alimentaire, etc.).

Remarque : Consultez l'annexe B -- Chloration de l'eau pour le convoyage hydraulique et le lavage des fruits et légumes frais et le nettoyage de l'équipement – Exemple, pour obtenir des exemples et des renseignements sur l'utilisation de chlore pour désinfecter l'équipement.

9.3 Entreposage

EXIGENCE	<i>Les produits nettoyants et les fournitures d'entretien doivent être entreposés dans un endroit prévu à cette fin et dans des conditions adéquates.</i>
-----------------	---

- La personne responsable entrepose les produits nettoyants et les fournitures d'entretien :
 - à l'écart des fruits et légumes, de l'équipement, des déchets, des produits chimiques à usage agricole, des emballages commercialisables et d'autres sources de contamination.
 - dans un endroit sec et propre.
 - le cas échéant, avec leurs étiquettes intactes et lisibles (nom du produit, matière active, concentration, nom et adresse du fabricant; les coordonnées du fabricant et le mode d'emploi n'ont pas besoin d'être inscrits sur l'étiquette, mais doivent être disponibles).
 - de façon à conserver l'intégrité des contenants et de leur contenu et à prévenir les fuites (par ex., sacs fermés, dans un contenant fermé, munis d'un couvercle).

Vérification et mise à jour

Date						
Initiales						

10. Gestion des déchets

Registres

S/O

FONDEMENT

La gestion adéquate des déchets est nécessaire pour prévenir la contamination d'origine microbiologique, chimique ou physique de votre site (par ex., des résidus de récolte qui pourrissent près d'un bâtiment peuvent attirer la vermine).

- Des déchets se trouvent sur les lieux.

Si le cercle ci-dessus est coché, continuez.

Sinon, passez à la section 11 : Installations sanitaires.

REMARQUE IMPORTANTE

Il est sous-entendu, tout au long du Guide, que CHACUNE des exigences (et des procédures qui s'y rattachent) est abordée sous l'angle de la salubrité des aliments. Les risques sont liés aux dangers émanant d'un « contact direct avec les fruits et légumes » OU aux éléments qui peuvent avoir « un effet sur la salubrité des aliments en raison de contamination croisée ».

10.1 Entreposage et élimination des ordures, du recyclage et des déchets compostables

EXIGENCE

Les aires prévues pour les ordures, le recyclage et les déchets compostables (le cas échéant) doivent être identifiées et toutes ces matières doivent être entreposées et éliminées de façon à minimiser les risques de contamination.

PROCÉDURES

- La personne responsable fournit des contenants dédiés pour les déchets :
 - dans les endroits ou salles appropriés (par ex., salle de repas, salle de toilette, poste d'emballage, site de production, entrepôt).
 - à l'écart des fruits et légumes, des sources d'eau et des emballages commercialisables.
 - désignés ou étiquetés pour le type de déchets visé (c.-à-d. ordures, recyclage, compost, etc.).
 - munis d'un couvercle dans les endroits où la vermine peut poser problème.
 - en quantité et de dimensions suffisantes.
 - qui sont lavés à fond au moins une fois par mois (par ex., lavage à la pression, récurage, changement des doublures de plastique) dans un endroit à l'écart des fruits et légumes et des emballages commercialisables.
- La personne responsable élimine les déchets aussitôt que le contenant est plein (ou avant) ou aussi souvent que nécessaire pour éviter d'attirer la vermine (par ex., mouches, rongeurs).

10.2 Entreposage et élimination des contenants vides de produits chimiques à usage agricole

EXIGENCE

Les contenants vides de produits chimiques à usage agricole doivent être entreposés et éliminés de façon à minimiser les risques de contamination d'origine chimique des fruits et légumes et des lieux.

PROCÉDURES

- La personne responsable ne réutilise aucun contenant vide de produits chimiques à usage agricole.
- La personne responsable effectue un triple rinçage des contenants et vide le rinçage dans le réservoir du pulvérisateur.
- La personne responsable entrepose ses contenants vides de produits chimiques à usage agricole :
 - à l'écart des fruits et légumes, des sources d'eau et des emballages commercialisables.
 - dans un contenant ou un endroit prévu à cette fin et identifié.
- La personne responsable élimine les contenants vides de produits chimiques à usage agricole en respectant la réglementation en vigueur (par ex., du fédéral, de la province, de l'état, de la région).

10.3 Élimination des eaux résiduaires, des eaux usées sanitaires et des eaux usées des stations de lavage de mains

EXIGENCE	<i>Les eaux résiduaires, les eaux usées sanitaires et les eaux usées des stations de lavage de mains doivent être éliminées de façon à minimiser les risques de contamination d'origine microbologique et chimique des fruits et légumes, des sources d'eau et des lieux.</i>
-----------------	---

PROCÉDURES

- La personne responsable ne déverse pas les eaux usées sanitaires et les eaux usées de stations de lavage de mains sur son site de production.
- La personne responsable élimine les eaux usées sanitaires de façon à prévenir la contamination des fournitures d'emballage, des fruits et légumes, des sources d'eau, du compost et des autres sous-produits.
- La personne responsable élimine les eaux usées sanitaires (*choisir au moins une des options suivantes*) :
 - dans une fosse septique ou un égout municipal.
 - en louant des toilettes portatives ou un service de nettoyage.
 - autre (*veuillez décrire où et comment s'effectue l'élimination de ces déchets*).

Décrivez : _____

- La personne responsable élimine les eaux usées des stations de lavage de mains de façon à prévenir la contamination des fournitures d'emballage, des fruits et légumes, des sources d'eau, du compost et des autres sous-produits.
- La personne responsable élimine les eaux usées des stations de lavage de mains (*choisir au moins une des options suivantes*) :
 - dans une fosse septique ou un égout municipal.
 - en louant des toilettes portatives ou un service de nettoyage.
 - autre (*veuillez décrire où et comment s'effectue l'élimination de ces eaux usées*).

Décrivez : _____

- La personne responsable élimine les eaux résiduelles de façon à prévenir la contamination des fournitures d'emballage, des fruits et légumes, des sources d'eau, du compost et des autres sous-produits.
- La personne responsable élimine les eaux résiduelles de la façon suivante (*veuillez décrire où et comment s'effectue l'élimination des eaux résiduelles*).

Décrivez : _____

Vérification et mise à jour

Date						
Initiales						

11. Installations sanitaires

Registres

A, J

FONDEMENT

Les humains peuvent poser des risques de contamination d'origine microbiologique (par ex., hépatite A, salmonelle, *E. coli* O157:H7) surtout s'ils ne peuvent bien se laver les mains. Ainsi, il est très important de fournir des installations sanitaires et de bien les entretenir.

- L'exploitation comprend un ou des sites de production.
- L'exploitation effectuée de l'emballage/remballage ou de l'entreposage.

Si l'UN des cercles ci-dessus est coché, continuez.

Sinon, passez à la section 12 : Formation des employés.

REMARQUE IMPORTANTE

Il est sous-entendu, tout au long du Guide, que **CHACUNE** des exigences (et des procédures qui s'y rattachent) est abordée sous l'angle de la salubrité des aliments. Les risques sont liés aux dangers émanant d'un « contact direct avec les fruits et légumes » **OU** aux éléments qui peuvent avoir « un effet sur la salubrité des aliments en raison de contamination croisée ».

11.1 Installations

EXIGENCE

Des installations sanitaires en nombre suffisant doivent être disponibles. Toutes les installations doivent être accessibles, propres, toutes équipées et bien entretenues.

PROCÉDURES

Sur le site de production (*Passez à la prochaine sous-section : Emballage/remballage ou entreposage, si celle-ci est S/O.*)

- Des toilettes doivent être mises **À LA DISPOSITION** des employés du site de production et doivent inclure :
 - 1 toilette par 35 employés (1 toilette par 75 employés pour les POMMES DE TERRE SEULEMENT et 1 toilette par 50 employés pour les PETITS FRUITS SEULEMENT).
 - toilettes (portatives ou non) installées de façon à ne poser aucun risque de contamination pour une source d'eau ou pour les fruits et légumes.
 - toilettes sur les lieux (par ex., 500 m ou 5 min. à pied) ou accessibles par transport (par ex., véhicule de l'employé).
 - des installations toutes équipées (c.-à-d. papier de toilette).
- ! ● Des stations de lavage des mains toutes équipées et facilement accessibles sont mises à la disposition des employés **SUR LE SITE** de production et doivent inclure :
 - **Remarque** : *L'eau de lavage de mains stockée dans les réservoirs permanents (par ex., dans les toilettes portatives ou des installations isolées) n'est jamais considérée comme potable SAUF SI :*
 - *l'eau prélevée du réservoir est analysée chaque fois que le réservoir est rempli pour confirmer qu'elle est potable, OU*
 - *l'eau est traitée et analysée selon les procédures de la section 15.3 Traitement, pour confirmer que le traitement la rend potable, OU*
 - *le réservoir est maintenu propre, une procédure de remplissage est respectée et l'eau est analysée selon les procédures de la section 15.2 Stockage, pour confirmer qu'elle est potable.*

Choisir au moins une des 3 options suivantes (Les éléments dans chacune des options DOIVENT être utilisés dans l'ordre dans lequel ils sont décrits) :

- ! eau **potable** chaude et/ou froide (avec un réservoir pour collecter les eaux usées), savon et serviettes de papier jetables.

OU

- ! eau (avec un réservoir pour collecter les eaux usées), serviettes de papier jetables et lotion désinfectante.

OU

- ! serviettes humides et lotion désinfectante.

ET

- une poubelle.
- toutes les stations de lavage de mains ont des affiches de lavage de mains compréhensibles (par ex., dans le langage des employés ou avec des pictogrammes), qui correspondent à l'option de lavage de mains choisie. Consultez *l'annexe I -- Modèles d'affiches de lavage de mains*.

- ! Hebdomadairement (en période d'utilisation) et quotidiennement (en haute saison) – La personne responsable nettoie et entretient les installations sanitaires et consigne les tâches effectuées au registre J – Nettoyage et entretien des installations sanitaires OU _____

Emballage/remballage ou entreposage : (*Passez à la prochaine sous-section : Autres installations sur le site de production ou dans les bâtiments, si celle-ci est S/O.*)

- Annuellement – La personne responsable consigne tous les emplacements d'installations sanitaires au registre A – Schéma de bâtiment et Liste de contrôle pour l'entrepôt de produits chimiques à usage agricole OU _____

- La personne responsable fournit des stations de lavage de mains toutes équipées **DANS** le poste d'emballage, **POUR** manipuler des emballages commercialisables et **POUR** l'entrepôt comme suit :
 - **Remarque :** *L'eau de lavage de mains stockée dans les réservoirs permanents (par ex., dans les toilettes portatives ou des installations isolées) n'est jamais considérée comme potable SAUF SI :*
 - *l'eau prélevée du réservoir est analysée chaque fois que le réservoir est rempli pour confirmer qu'elle est potable, OU*
 - *l'eau est traitée et analysée selon les procédures de la section 15.3 Traitement, pour confirmer que le traitement la rend potable, OU*
 - *le réservoir est maintenu propre, une procédure de remplissage est respectée et l'eau est analysée selon les procédures de la section 15.2 Stockage, pour confirmer qu'elle est potable.*

Choisir au moins une des 3 options suivantes (*Les éléments dans chacune des options DOIVENT être utilisés dans l'ordre dans lequel ils sont décrits*) :

- ! Eau potable chaude et/ou froide (avec un réservoir pour collecter les eaux usées), savon et serviettes de papier jetables.

OU

- ! eau (avec un réservoir pour collecter les eaux usées), serviettes de papier jetables, lotion désinfectante.

OU

- ! serviettes humides et lotion désinfectante.

ET

- une poubelle.
- toutes les stations de lavage de mains ont des affiches de lavage de mains compréhensibles (par ex., dans le langage des employés ou avec des pictogrammes), qui correspondent à l'option de lavage de mains choisie. Consultez *l'annexe I -- Modèles d'affiches de lavage de mains*.

- La personne responsable fournit des toilettes :
 - ! dans le poste d'emballage/le bâtiment où s'effectue la manipulation d'emballages commercialisables/l'entrepôt.

OU

- ! à proximité immédiate du poste d'emballage/bâtiment où s'effectue la manipulation des emballages commercialisables/l'entrepôt (par ex., toilette portative, maison de l'emballleur, camp).

POUR LES ENTREPÔTS DE FRUITS ET LÉGUMES RÉCOLTÉS AUTONOMES SEULEMENT

- ! • La personne responsable fournit des toilettes :
 - sur les lieux (par ex., 500 m ou 5 min. à pied) ou accessibles par transport (par ex., véhicule de l'employé).

POUR TOUTES LES PRODUCTIONS

- Les salles de toilettes comprennent :
 - 1 toilette par 35 employés.
 - des installations toutes équipées (c.-à-d. papier de toilette).
 - Si la toilette est sur les lieux (par ex., 500 m ou 5 min. à pied), à proximité du poste d'emballage/bâtiment où s'effectue la manipulation des emballages commercialisables/l'entrepôt, ou accessible par transport, décrivez son emplacement : _____

- ! Hebdomadairement (en période d'utilisation) et quotidiennement (en haute saison) – La personne responsable nettoie et entretient les installations sanitaires et consigne les tâches effectuées au registre J – Nettoyage et entretien des installations sanitaires OU _____

Autres installations sur le site de production et dans les bâtiments (par ex., salle de repas, aire de repos)

- La personne responsable fournit :
 - des trousse de premiers soins bien remplies.
 - du matériel imperméable pour recouvrir les bandages sur les mains (par ex., gants de caoutchouc).
- La personne responsable fournit une zone dédiée pour les effets personnels des employés, à l'écart des aires de manipulation des fruits et légumes et des toilettes.
- La personne responsable fournit une aire dédiée aux repas et aux pauses, à l'écart des aires de manipulation des fruits et légumes.
- La personne responsable s'assure que les employés retirent leurs vêtements de travail avant d'entrer dans les toilettes et avant les pauses (par ex., gants réutilisables, tablier).
- La personne responsable s'assure que les employés rangent leurs vêtements de travail dans un endroit prévu à cette fin, à l'écart des aires de repos, des surfaces où les aliments sont préparés ou consommés et des autres sources potentielles de contamination.

Vérification et mise à jour

Date						
Initiales						

12. Formation des employés

Registres

C, D, K

FONDEMENT

Le personnel doit acquérir une formation sur les bonnes pratiques d'hygiène personnelle et la manipulation sécuritaire des fruits et légumes pour prévenir les risques de contamination d'origine microbiologique, chimique et physique. La formation propre à l'emploi est aussi importante pour s'assurer du respect des bonnes pratiques liées à la salubrité des aliments.

REMARQUE IMPORTANTE

Il est sous-entendu, tout au long du Guide, que CHACUNE des exigences (et des procédures qui s'y rattachent) est abordée sous l'angle de la salubrité des aliments. Les risques sont liés aux dangers émanant d'un « contact direct avec les fruits et légumes » OU aux éléments qui peuvent avoir « un effet sur la salubrité des aliments en raison de contamination croisée ».

12.1 Formation des employés

EXIGENCE

Tous les employés doivent obtenir une formation sur leur rôle en matière de salubrité des aliments, de manipulation des aliments, de pratiques d'hygiène personnelle, de biosécurité et de tout autre élément lié à la salubrité des aliments dans leur emploi. La haute direction doit démontrer son engagement à déterminer et à fournir, en temps opportun, toutes les ressources qualifiées (y compris des employés adéquatement qualifiés) nécessaires à la mise en œuvre et à l'amélioration des procédés du programme de salubrité des aliments.

PROCÉDURES

- La personne responsable de la formation du personnel est (inscrire son nom _____). Il s'agit de la « personne responsable » mentionnée ci-dessous.
- Annuellement – La personne responsable utilise les registres suivants pour la formation des employés : Pratiques d'hygiène personnelle des employés et politique de manipulation des aliments (*choisir le registre qui s'applique*).
 - Registre C – Pratiques d'hygiène personnelle des employés et politique de manipulation des aliments – Site de production
 - Registre D – Pratiques d'hygiène personnelle des employés et politique de manipulation des aliments – Poste d'emballage/entrepôt
- La personne responsable donne la formation :
 - à tous les employés au début de chaque saison.
 - aux nouveaux employés.
 - pour rafraîchir et renforcer les bonnes pratiques (c.-à-d. suite à un problème de non-conformité ou à mi-parcours dans la saison).
 - pour fournir une rétroaction à la suite d'un audit, ou pour donner des renseignements sur de nouvelles techniques, des découvertes scientifiques ou d'autres nouveautés techniques.
- La personne responsable offre la formation adéquate dans un langage compréhensible pour les employés, de façon à ce qu'ils comprennent. (Consultez le site Internet de CanadaGAP pour obtenir du matériel didactique : www.canadagap.ca)
- La personne responsable consigne les activités de formation sur l'hygiène personnelle, la manipulation des aliments et les dérogations mineures et majeures en matière de salubrité des

- La personne responsable observe si les employés respectent les politiques en matière d'hygiène personnelle et de manipulation des aliments.
- La personne responsable forme le personnel en matière de dérogations mineures et majeures aux normes de salubrité (*consultez la section 23 : Dérogations et gestion des situations d'urgence*).
- La personne responsable fournit une formation adaptée aux employés qui effectuent des tâches pouvant mener à une contamination d'origine microbiologique, chimique ou physique des fruits et légumes (*cochez les énoncés qui s'appliquent*).
 - Étalonnage de l'équipement de site de production.
 - Étalonnage de l'équipement technique.
 - Utilisation des produits nettoyants et des fournitures d'entretien (y compris les produits de traitement de l'eau).
 - Procédures de nettoyage et d'entretien de l'équipement de site de production (par ex., outils de coupe et de parage, couteaux).
 - Procédures de nettoyage et d'entretien de l'équipement technique.
 - Procédures de tenue de registres (liés à l'emploi).
 - Application d'intrants de production.
 - Procédures de récolte.
 - Procédures de tri, de classement, d'emballage, de remballage et de commerce en gros.
 - Sensibilisation aux allergènes (par ex., prévention de la contamination croisée par des allergènes).
 - Procédures d'achat/réception/manipulation/entreposage.
 - Procédures pour prévenir la contamination croisée par des activités non liées aux fruits et légumes qui ont cours sur les lieux (par ex., transformation d'aliments, élevage de bétail, etc.).
 - Manipulation des appareils électroniques liés au travail
- La personne responsable forme les employés à n'utiliser que les côtés d'une échelle pour y grimper et non les barreaux pour éviter de contaminer leurs mains lorsqu'ils utilisent ou déplacent une échelle.

12.2 Maladie des employés

EXIGENCE	<i>La personne responsable doit connaître et gérer les risques liés aux maladies pouvant être transmises aux aliments. Tous les employés doivent savoir qu'ils peuvent jouer un rôle dans le transfert d'une maladie aux aliments et sont formés pour informer leur superviseur de toute maladie ou symptôme.</i>
-----------------	---

PROCÉDURES

- La personne responsable respecte les mesures législatives appropriées (par ex., droits de la personne, droit à la vie privée, normes du travail) et les politiques de l'exploitation (écrites ou verbales).
- La personne responsable est consciente que certaines maladies peuvent être transmises aux aliments (par ex., hépatite A, salmonelle, *E. coli* O157:H7).
- La personne responsable forme les employés à se rapporter s'ils souffrent d'une maladie transmissible aux aliments, s'ils présentent des symptômes de telle maladie ou s'ils présentent une plaie ouverte ou infectée.

- La personne responsable demande aux employés de voir un médecin lorsqu'ils sont malades et s'assure qu'un employé qui présente des symptômes d'une maladie contagieuse active n'effectue pas de tâches qui pourraient mener à la contamination des fruits et légumes frais, des fournitures d'emballage ou des surfaces de contact alimentaire.
- La personne responsable est attentive aux signes de maladies de ses employés et incite ses employés malades à obtenir des soins médicaux le plus vite possible.
- Si la personne responsable apprend qu'un de ses employés est atteint d'une maladie transmissible aux aliments (par ex., hépatite A, salmonelle, *E. coli* O157:H7), elle demande conseil, aide et coopération auprès des autorités locales en matière de santé publique ou d'autres agences réglementaires (ACIA ou représentants du gouvernement provincial) ou d'autres experts (par ex., consultant en salubrité des aliments, établissement universitaire, etc.) pour déterminer quand l'employé peut retourner au travail et pour établir les mesures à mettre en œuvre (par ex., évaluation du risque, mesure corrective, mesure préventive, rappel de produit, etc.) si les fruits et légumes ont été potentiellement contaminés (par ex., manipulés par l'employé malade, risques de contamination croisée, etc.).
- La personne responsable conserve tous les dossiers confidentiels, y compris la correspondance, les notes de médecins, etc. dans un endroit sûr, non accessible aux personnes non autorisées.

Vérification et mise à jour

Date						
Initiales						

13. Politique pour les visiteurs

Registres

L

FONDEMENT

L'accès restreint des visiteurs aux endroits où les fruits et légumes et les emballages commercialisables sont entreposés ou manipulés aide à prévenir la contamination.

- L'exploitation peut accueillir des visiteurs sur les lieux.

Si le cercle ci-dessus est coché, continuez.

Sinon, passez à la section 14 : Programme de lutte contre la vermine.

REMARQUE IMPORTANTE

Il est sous-entendu, tout au long du Guide, que CHACUNE des exigences (et des procédures qui s'y rattachent) est abordée sous l'angle de la salubrité des aliments. Les risques sont liés aux dangers émanant d'un « contact direct avec les fruits et légumes » OU aux éléments qui peuvent avoir « un effet sur la salubrité des aliments en raison de contamination croisée ».

13.1 Protocole des visites

EXIGENCE

Les visiteurs doivent observer le protocole lorsqu'ils sont sur les lieux pour ne pas être une source de contamination.

PROCÉDURES

- La personne responsable détermine quels secteurs sont à accès restreint dans les bâtiments, y compris les secteurs où les fruits et légumes récoltés, les fruits et légumes prêts à vendre et les emballages commercialisables sont entreposés ou manipulés, et où les produits nettoyants et fournitures d'entretien sont entreposés et contrôle l'accès à ces secteurs (par ex., installer des affiches, ériger des cloisons). Consultez l'annexe J -- Modèles d'affiches pour les secteurs à accès restreint.
- La personne responsable accompagne les visiteurs dans les secteurs à accès restreint lors de leur première visite ou désigne quelqu'un pour le faire.
- La personne responsable s'assure que les visiteurs ont pris connaissance de la politique pour les visiteurs du registre L – Registre des visiteurs (OU _____) et la comprennent.
- La personne responsable ou la personne désignée s'assure que tous les visiteurs qui entrent dans des secteurs à accès restreint s'inscrivent sur le registre L – Registre des visiteurs OU _____

13.2 Auto-cueillette

- L'auto-cueillette est permise sur les lieux, continuez.

Sinon, passez à la section 14 : Programme de lutte contre la vermine.

EXIGENCE

La clientèle d'auto-cueillette ne doit pas représenter une source de contamination des fruits et légumes.

PROCÉDURES

- La personne responsable s'assure que la clientèle d'auto-cueillette a accès à des installations sanitaires toutes équipées. (*Consultez les exigences de la section 11 : Installations sanitaires*).
- Avant d'aller cueillir, la clientèle est avisée (par des instructions écrites, verbales ou visuelles) des éléments suivants.
 - D'utiliser les installations sanitaires lors de leur présence sur le site de production.
 - De se laver ou désinfecter les mains avant d'aller cueillir.
 - D'utiliser des contenants propres pour cueillir.
 - De demeurer dans le secteur de cueillette désigné.
 - De ne toucher que les fruits et légumes qu'il est prévu d'acheter.
 - Que les animaux domestiques ne sont pas admis dans le secteur de cueillette.
 - De jeter ses ordures dans les contenants prévus à cette fin.

POUR LES FRUITS DE VERGER ET DE VIGNE ET LES PETITS FRUITS

- Avant d'aller cueillir, la clientèle est avisée (par écrit, oralement ou au moyen d'affiches)
 - de cueillir les fruits dans les arbres ou sur les vignes ou les plants et non les fruits tombés.

Vérification et mise à jour

Date						
Initiales						

14. Programme de lutte contre la vermine

FONDEMENT

La vermine tels les rongeurs, les oiseaux et les insectes sont des sources potentielles de contamination des fruits et légumes puisqu'ils peuvent être porteurs de divers agents pathogènes. L'utilisation de pièges, de produits chimiques, de rubans collants ou d'appâts et le suivi en continu de leur utilisation peut être efficace pour les contrôler.

- L'exploitation utilise des bâtiments sur les lieux.

Si le cercle ci-dessus est coché, continuez.

Sinon, passez à la section 15 : Eau (convoyage et nettoyage).

REMARQUE IMPORTANTE

Il est sous-entendu, tout au long du Guide, que CHACUNE des exigences (et des procédures qui s'y rattachent) est abordée sous l'angle de la salubrité des aliments. Les risques sont liés aux dangers émanant d'un « contact direct avec les fruits et légumes » OU aux éléments qui peuvent avoir « un effet sur la salubrité des aliments en raison de contamination croisée ».

14.1 Contrôle et surveillance

EXIGENCE

Un programme efficace de lutte contre la vermine doit être en place pour contrôler et surveiller cette dernière à l'intérieur et à l'extérieur des bâtiments.

Remarque : *La présente section ne s'applique pas aux bâtiments isolés d'entreposage de produits chimiques à usage agricole.*

PROCÉDURES

- La personne responsable effectue l'évaluation du risque posé par la vermine à l'intérieur et à l'extérieur des bâtiments en utilisant les sections 2.2 : Évaluation, nettoyage, entretien, réparation et inspection de l'extérieur du bâtiment et des environs et 2.3 : Évaluation, nettoyage, entretien, réparation et inspection de l'intérieur du bâtiment et en remplissant le registre G – Nettoyage, entretien et réparation de bâtiment OU _____
- La personne responsable empêche les oiseaux de construire des nids à l'intérieur et à l'extérieur des bâtiments.
- La personne responsable ne permet PAS l'accès aux bâtiments à des animaux sauvages ou domestiques (y compris les animaux de compagnie) ou la vermine (par ex., oiseaux, rongeurs).
- La personne responsable utilise des pièges et s'assure :
 - qu'ils sont appuyés contre le mur.
 - que les appâts utilisés à l'intérieur d'un bâtiment le sont dans des pièges desquels les rongeurs ne peuvent s'échapper (par ex., Tin Cat, Iron Cat, Ketch-All).
 - que les produits antiparasitaires contenus dans les appâts et les pièges appâtés sont homologués à ces fins dans le pays où ils sont utilisés.
 - qu'ils sont placés à l'intérieur et au moins de chaque côté de chaque entrée (porte) (c.-à-d. deux pièges par porte).

REMARQUE : Les trappes à ressort peuvent être utilisées à l'intérieur des bâtiments, mais ne peuvent être appâtées.

- ! La personne responsable adhère à un programme de lutte contre la vermine. (Vous **DEVEZ** choisir l'une des deux options suivantes et cocher les sous-sections qui s'y rapportent) :

<p>! <input type="checkbox"/> Programme externe de contrôle de la vermine</p>	<p>! <input type="checkbox"/> Programme auto-géré de contrôle de la vermine</p>
<p>! • La personne responsable engage un exterminateur indépendant pour surveiller les bâtiments (lorsqu'ils sont utilisés). La compagnie lui fournit :</p> <ul style="list-style-type: none"> ! <input type="checkbox"/> un contrat, une entente, une attestation arborant le nom de la compagnie et son numéro de permis. ! <input type="checkbox"/> un guide écrit sur le contrôle de la vermine détaillant les procédures, les méthodes utilisées, les numéros LPA et la fréquence d'intervention (au moins une fois par mois). <p>! • La compagnie s'assure que :</p> <ul style="list-style-type: none"> ! <input type="checkbox"/> les appâts (à moins d'être à l'intérieur d'un piège) ne sont pas utilisés à l'intérieur des bâtiments. ! <input type="checkbox"/> les appâts ne sont en contact avec des fruits et légumes. ! <input type="checkbox"/> les produits antiparasitaires sont homologués à ces fins dans le pays où ils sont utilisés et sont utilisés en respectant les modes d'emploi. ! <input type="checkbox"/> tous les appareils de lutte sont clairement identifiés, numérotés, étiquetés. ! <input type="checkbox"/> l'emplacement des pièges à l'intérieur et à l'extérieur du bâtiment est pris en note et transmis à la personne responsable. ! <input type="checkbox"/> tous les restants d'appâts, les pièges endommagés, les pièges collants usagés et les animaux morts sont jetés à la poubelle dans des contenants hermétiques. ! <input type="checkbox"/> un rapport détaillé des prises et des suggestions de mesures de contrôle est remis après chaque visite. 	<p>! • La personne responsable instaure son propre programme de contrôle. Elle s'assure que :</p> <ul style="list-style-type: none"> ! <input type="checkbox"/> les appâts (à moins d'être à l'intérieur d'un piège) ne sont pas utilisés à l'intérieur des bâtiments. ! <input type="checkbox"/> les appâts ne sont pas en contact avec des fruits et légumes. ! <input type="checkbox"/> les produits de lutte sont homologués à ces fins dans le pays où ils sont utilisés et sont utilisés en respectant les modes d'emploi. ! <input type="checkbox"/> tous les appareils de lutte sont clairement identifiés, numérotés, étiquetés. ! <input type="checkbox"/> l'emplacement des pièges à l'intérieur et à l'extérieur des bâtiments est consigné au registre A – Schéma de bâtiment et Liste de contrôle pour l'entrepôt de produits chimiques à usage agricole OU _____ <ul style="list-style-type: none"> ! <input type="checkbox"/> tous les restants d'appâts, les pièges endommagés, les pièges collants usagés et les animaux morts sont jetés à la poubelle dans des contenants hermétiques. ! <input type="checkbox"/> après avoir manipulé des appâts ou des pièges ou s'être débarrassé de vermine, les personnes concernées se lavent les mains selon les techniques reconnues. ! <input type="checkbox"/> les numéros LPA des produits utilisés sont consignés au registre E – Contrôle de la vermine OU _____
<p>! <input type="checkbox"/> Après chaque visite, la personne responsable révisé le rapport de la compagnie et le signe pour confirmer les actions effectuées.</p>	<p>! <input type="checkbox"/> Annuellement – La personne responsable décrit son programme de contrôle sur le registre E – Contrôle de la vermine OU _____</p>
<p>! <input type="checkbox"/> La personne responsable classe tous les rapports sous l'onglet : Programme externe de lutte contre la vermine OU _____</p>	<p>! <input type="checkbox"/> Mensuellement au moins (lorsqu'en utilisation) – La personne responsable effectue un survol de son programme de contrôle et consigne les prises au registre M – Surveillance de la vermine dans les bâtiments OU _____</p>
<p><input type="checkbox"/> Annuellement - La personne responsable révisé le programme de la compagnie (procédures, numérotation des appareils, fréquence des interventions, etc.) pour son efficacité.</p>	<p><input type="checkbox"/> Si un problème persiste ou qu'une population augmente, la personne responsable intervient ou fait appel aux conseils d'un expert en matière de mesures alternatives de contrôle</p>

14.2 Entreposage

- Des produits antiparasitaires sont entreposés sur les lieux.

Si le cercle ci-dessus est coché, continuez.

Sinon, passez à la section 15 : Eau (convoyage et nettoyage).

EXIGENCE	<i>Les produits antiparasitaires doivent être entreposés dans des endroits prévus à cette fin et dans des conditions adéquates.</i>
-----------------	---

PROCÉDURES :

- ! Annuellement – La personne responsable consigne l’endroit où sont entreposés les produits antiparasitaires au registre A – Schéma de bâtiment et Liste de contrôle pour l’entrepôt de produits chimiques à usage agricole OU _____

- La personne responsable entrepose les produits antiparasitaires :
 - à l’écart des fruits et légumes et des fournitures d’emballage.
 - dans un endroit couvert, propre et sec (au besoin).
 - avec des étiquettes intactes et lisibles (par ex., nom du produit, matière active, concentration, # LPA).
 - de façon à protéger l’intégrité du contenant et de son contenu.

Vérification et mise à jour

Date						
Initiales						

15. Eau (convoyage et nettoyage)

Registres

A, F, N1, N2

FONDEMENT

Dans une exploitation, l'eau peut être utilisée à diverses fins et de diverses façons. Il est important d'évaluer la qualité de l'eau puisqu'elle peut être une source de contamination d'origine microbiologique ou chimique. Lorsque des fruits et légumes chauds (par ex., des pommes, des tomates) sont submergés dans l'eau froide, celle-ci peut être absorbée par les fruits et légumes. Il est donc important de maintenir la qualité et la température de l'eau lorsque des tomates ou des pommes sont submergées dans l'eau puisqu'il est impossible d'éliminer une contamination interne.

- L'eau sert au refroidissement à l'eau, au refroidissement, au convoyage, au lavage ou au rinçage des fruits et légumes (y compris le refroidissement à l'aide de glace concassée ou de purée de glace).
- L'eau sert à l'application post-récolte de produits chimiques à usage agricole.
- L'eau sert à l'humidification, la brumisation, etc.
- L'eau est utilisée pour humidifier des accessoires d'emballage ou d'autres items.
- L'eau est utilisée avec d'« autres produits » (voir la définition du Glossaire).
- L'eau est utilisée pour l'application de la cire.
- L'eau est utilisée pour la lubrification.
- L'eau sert à nettoyer les équipements, les contenants, les bâtiments, etc.
- L'eau sert au lavage des mains dans les installations sanitaires.

*Si l'UN des cercles ci-dessus est coché, continuez.
Sinon, passez à la section 16 : Glace*

*** REMARQUE : L'eau (pour le convoyage et le nettoyage) ne doit pas être utilisée dans les exploitations de PETITS FRUITS (sauf pour les canneberges et les camerises) à moins qu'elle ne soit utilisée pour le nettoyage (équipements, bâtiments, contenants, etc.) et/ou le lavage de mains dans les installations sanitaires.**

REMARQUE IMPORTANTE

Il est sous-entendu, tout au long du Guide, que CHACUNE des exigences (et des procédures qui s'y rattachent) est abordée sous l'angle de la salubrité des aliments. Les risques sont liés aux dangers émanant d'un « contact direct avec les fruits et légumes » OU aux éléments qui peuvent avoir « un effet sur la salubrité des aliments en raison de contamination croisée ».

15.1 Évaluation de l'eau

EXIGENCE

Il est nécessaire d'identifier les sources d'eau et d'évaluer le potentiel de risque. Il faut aussi déterminer les mesures préventives nécessaires et les instaurer pour prévenir la contamination d'origine microbiologique (bactéries, parasites et virus pathogènes) et chimique.

PROCÉDURES

- La personne responsable n'utilise jamais
 - d'eaux usées non traitées
 - d'eau tertiaire
- La personne responsable s'assure que tout système d'approvisionnement en eau potable n'est pas connecté à tout autre système d'alimentation en eau, à moins que des mesures soient prises pour éliminer tout risque de contamination des fruits et légumes découlant de telle connexion croisée.

- Si un incident anormal survient et entraîne une contamination de l'eau (par ex., fuite de produits chimiques, lixiviation d'un puits à cause d'une inondation de surface, avis d'ébullition municipal), la personne responsable n'utilise pas l'eau jusqu'à ce qu'il soit possible d'éliminer les contaminants [possible lorsque le contaminant (par ex., produit chimique à usage agricole) est connu et qu'une analyse est disponible] ou si les résultats d'analyse démontrent qu'il est sécuritaire d'utiliser l'eau.

- ! ● Annuellement – Lorsqu'elle remplit et met à jour le registre F – Évaluation de l'eau (pour le convoyage et le nettoyage) OU _____, la personne responsable :

- ! identifie les sources d'eau.
- ! décrit l'usage prévu de chaque source d'eau.
- ! décrit la méthode d'application.
- ! évalue le potentiel de risque de chaque source selon son usage.
- ! détermine les actions ou les mesures préventives nécessaires pour contrôler les risques.

Pour l'évaluation, il FAUT respecter les principes suivants :

Remarque : *Les échantillons composites peuvent être utilisés pour les analyses d'eau. Consultez la section 4. Échantillons composites de l'annexe G : Analyse d'eau, pour de plus amples renseignements.*

Remarque – Eau potable : *Eau répondant aux paramètres établis par les Recommandations pour la qualité des eaux au Canada en matière d'eau potable (c.-à-d. dont les paramètres microbiologiques sont de 0 coliformes totaux et de 0 E. coli).*

Eau d'un puits privé (*Passez à la prochaine sous-section : Eau municipale, si celle-ci est sans objet.*)

- ! ● Au moins deux fois l'an (après la date annuelle de début des opérations de votre exploitation) – Si l'eau provient d'un puits privé, la personne responsable fait analyser son eau dans un laboratoire accrédité qui utilise des méthodes d'échantillonnage et d'analyse pour effectuer des analyses conformément aux exigences applicables de l'ISO/IEC 17025, pour son contenu en coliformes totaux et *E. coli* afin de s'assurer qu'elle est potable. Classez sous l'onglet : Résultats d'analyse et consultez l'annexe G -- Analyse d'eau.

- ! Une fois avant la première utilisation

- ! Au moins une seconde fois en saison pour s'assurer que l'eau est toujours potable

- La personne responsable s'assure que l'échantillon est prélevé à l'endroit approprié (par ex., la pièce d'équipement, un robinet, un réservoir/contenant/citerne de stockage, etc.).

Eau municipale : (*Passez à la prochaine sous-section : Eau de surface, si celle-ci est sans objet.*)

REMARQUE : *L'eau d'un aqueduc municipal est présumée potable. Elle n'a donc pas besoin d'être analysée À MOINS qu'elle ne soit stockée (section 15.2), traitée (section 15.3), recyclée/recirculée ou qu'il soit nécessaire de faire analyser un échantillon prélevé d'une pièce d'équipement. Il se peut que les analyses ne soient pas nécessaires même dans les circonstances précitées; il est donc important de lire attentivement la section 15 en entier. Dans les pays où les paramètres de potabilité d'eau municipale ne sont pas les mêmes que les exigences de CanadaGAP « d'eau potable » de 0 coliformes totaux et de 0 E coli, l'eau municipale doit être analysée pour s'assurer que les paramètres CanadaGAP sont atteints.*

- Si l'eau est fournie par la municipalité, la personne responsable reçoit un avis lorsque l'approvisionnement en eau est contaminé, de même que la marche à suivre pour le traitement.

Eau de surface (*Passez à la prochaine sous-section : Eau de refroidissement à l'eau, de refroidissement, de convoyage et de lavage des fruits et légumes, si celle-ci est sans objet.*)

- ! ● S'il s'agit d'eau de surface, La personne responsable :
 - ! la traite pour la rendre potable tel que décrit dans la section 15.3 : Traitement, ci-dessous.

- !• au moins deux fois l’an (après la date annuelle de début des opérations de votre exploitation) – fait analyser l’eau traitée par un laboratoire accrédité qui utilise des méthodes d’échantillonnage et d’analyse pour effectuer des analyses conformément aux exigences applicables de l’ISO/IEC 17025 pour son contenu en coliformes totaux et *E. coli* afin de s’assurer qu’elle est potable. Classez sous l’onglet : Résultats d’analyse et consultez l’annexe G -- Analyse d’eau.
- ! Une fois avant la première utilisation
- ! Au moins une seconde fois en saison pour s’assurer que l’eau est toujours potable

Eau de refroidissement à l’eau, de refroidissement, de convoyage et de lavage des fruits et légumes (y compris le refroidissement à l’aide de glace concassée ou de purée de glace). [POUR TOUTES LES PRODUCTIONS À L’EXCEPTION DES PETITS FRUITS* ET DES POMMES DE TERRE DE TRANSFORMATION] (*Passez à la prochaine sous-section : Pour les canneberges et les camerises seulement, si celle-ci est sans objet.*)

<p>Pour les fruits de verger et de vigne, les légumes combinés, les pommes de terre destinées au marché frais, les brocolis, les choux-fleurs, les choux et les choux de Bruxelles</p>	<p>Pour les légumes-feuilles et les crucifères (à l’exception des brocolis, des choux-fleurs, des choux et des choux de Bruxelles)</p>
<ul style="list-style-type: none"> ! <input type="checkbox"/> L’eau servant à remplir les canaux de convoyage, les refroidisseurs à l’eau, les bassins de réception, les seaux, les tambours ou les fosses provient d’une source d’eau potable. ! <input type="checkbox"/> L’eau utilisée pour le refroidissement, le convoyage, le lavage ou le refroidissement à l’eau demeure potable s’il s’agit de la dernière eau à entrer en contact avec les fruits et légumes (c.-à-d. qu’il n’y a pas de rinçage final). (<i>Cochez seulement s’il y a lieu.</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> ! <input type="checkbox"/> L’eau demeure potable en tout temps. ! <input type="checkbox"/> L’eau est remplacée tous les jours (au minimum) ou plus d’une fois par jour pour réduire la teneur en matière organique. De plus, seule de l’eau potable est utilisée pour remplir ou alimenter la canalisation, les refroidisseurs à l’eau, les bassins, les tambours ou les fosses.

POUR LES CANNEBERGES ET LES CAMERISES SEULEMENT (*Passez à la prochaine sous-section : Pour les melons seulement, si celle-ci est sans objet.*)

- ! L’eau servant à remplir les canaux de convoyage, les refroidisseurs à l’eau, les bassins de réception, les seaux, etc. est **potable**.
- ! L’eau utilisée pour le refroidissement, le convoyage, le lavage ou le refroidissement à l’eau **demeure potable** s’il s’agit de la dernière eau à entrer en contact avec les fruits et légumes (c.-à-d. qu’il n’y a pas de rinçage final).

POUR LES MELONS SEULEMENT (*Passez à la prochaine sous-section : Pour les pommes et les tomates seulement, si celle-ci est sans objet.*)

- ! Si les melons sont lavés, convoyés ou refroidis à l’eau, l’eau **doit demeurer potable en tout temps; s’il est impossible d’obtenir de l’eau potable, les melons doivent demeurer secs.**

POUR LES CANTALOUPS ET LES MELONS BRODÉS SEULEMENT

- Si les cantaloups et les melons brodés sont lavés, convoyés ou refroidis à l’eau, des mesures sont mises en place (par ex., contrôler le débit d’alimentation des fruits, réduire la profondeur de l’eau, etc.) pour s’assurer que les cantaloups ou melons brodés **NE SONT PAS** entièrement submergés dans l’eau.

POUR LES POMMES ET LES TOMATES SEULEMENT (Passez à la prochaine sous-section : Pour toutes les productions, si celle-ci ne s'applique pas.)

- ! Si l'eau ne demeure pas potable et que les fruits et légumes sont submergés, la température de l'eau est contrôlée (consultez la sous-section : Contrôle de température, ci-dessous).

Contrôle de température (pour les pommes et les tomates seulement)

- ! La personne responsable s'assure que la température à cœur des fruits et légumes est inférieure à la température de l'eau par **au moins** 5,5° C ou 10° F (c.-à-d. que la température de l'eau est supérieure à la température des fruits et légumes par **au moins** 5,5° C ou 10° F) et consigne cette action au registre N2 – Contrôle et surveillance de la température de l'eau OU _____

Consultez l'Annexe L -- Surveillance de la température de l'eau et de la température à cœur des fruits et légumes et utilisation d'un thermomètre – Exemple pour obtenir des renseignements sur la façon de prendre la température à cœur des tomates, des pommes.

Considérez les énoncés suivants pour vous aider dans votre évaluation :

1. Les tomates, pommes qui sortent du site de production peuvent avoir besoin d'être refroidis.
2. Les tomates, pommes qui sortent d'un entrepôt réfrigéré peuvent ne poser aucun risque.
3. L'eau qui demeure potable ne pose pas de risque.
4. La température de l'eau peut être augmentée pour s'assurer qu'elle est supérieure à celle des tomates, pommes par **au moins** 5,5° C ou 10° F.

Remarque : Si l'eau ne demeure pas potable ET que la température de l'eau et la température à cœur des pommes et des tomates ne sont pas surveillées, alors TOUTES les pommes et les tomates doivent être éliminées. Il est impossible de simplement les laver ou les rincer à nouveau puisqu'elles ont déjà absorbé des pathogènes qui ne s'éliminent pas par le lavage ou le rinçage.

- Les thermomètres sont du type approprié pour leur utilisation prévue. La précision des thermomètres est vérifiée et ceux-ci sont étalonnés ou remplacés au besoin. Pour obtenir des renseignements sur la façon de vérifier la précision d'un thermomètre, consultez la section 8.3 : Étalonnage et l'Annexe L -- Surveillance de la température de l'eau et de la température à cœur des fruits et légumes et utilisation d'un thermomètre - Exemple.

POUR TOUTES LES PRODUCTIONS (À L'EXCEPTION DES POMMES DE TERRE DE TRANSFORMATION ET DES PETITS FRUITS*, SAUF LES CANNEBERGES ET LES CAMERISES) (Passez à la prochaine sous-section : Eau de rinçage final, si celle-ci ne s'applique pas.)

Eau d'application post-récolte de produits chimiques à usage agricole

- ! L'eau servant à l'application post-récolte de produits chimiques à usage agricole (par ex., pendant l'emballage, avant, pendant ou après l'entreposage, avant la conservation, etc.) provient d'une **source d'eau potable**.
- ! L'eau servant à l'application post-récolte de produits chimiques à usage agricole **demeure potable** s'il s'agit de la dernière eau à entrer en contact avec les fruits et légumes (c.-à-d. qu'il n'y a pas de rinçage final). (Cochez seulement s'il y a lieu.)
- ! ● Au moins deux fois l'an (après la date annuelle de début des opérations de votre exploitation) – Si elle applique des produits chimiques à usage agricole en post-récolte, la personne responsable fait analyser l'eau (même si elle provient de la municipalité) par un laboratoire

accrédité qui utilise des méthodes d'échantillonnage et d'analyse appropriées pour effectuer des analyses conformément aux exigences applicables de l'ISO/IEC 17025, pour son contenu en coliformes totaux et *E. coli* afin de s'assurer qu'elle est potable. Classez sous l'onglet : Résultats d'analyse et consultez l'annexe G – Analyse d'eau.

- Une fois avant la première utilisation
- Au moins une seconde fois en saison pour s'assurer que l'eau est toujours potable

- La personne responsable s'assure que l'échantillon est prélevé directement de l'équipement de pulvérisation pour l'analyse de potabilité.

Remarque : S'il y a plus d'une ligne d'emballage ou plus d'un équipement de pulvérisation, CHACUN d'entre eux doit être analysé deux fois l'an (par ex., chaque série de buse sur un pulvérisateur et non chaque buse individuelle). La contamination peut provenir de l'équipement lui-même et il doit donc être vérifié.

REMARQUE : Consultez la Section 6. Produits chimiques à usage agricole, pour les exigences en matière de produits chimiques à usage agricole.

Eau de rinçage final POUR TOUTES LES PRODUCTIONS (À L'EXCEPTION DES POMMES DE TERRE DE TRANSFORMATION, DES CONCOMBRES ET DES POIVRONS DESTINÉS AU MARINAGE ET DES PETITS FRUITS*, SAUF LES CANNEBERGES ET LES CAMERISES) (Passez à la prochaine sous-section : Eau pour humidifier les accessoires d'emballage et autres items, si celle-ci est sans objet.)

Pour les canneberges, les camerises, les fruits de verger et de vigne, les légumes combinés, les pommes de terre destinées au marché frais, les brocolis, les choux-fleurs, les choux et les choux de Bruxelles	Pour les légumes-feuilles et crucifères (à l'exception des brocolis, choux-fleurs, choux et choux de Bruxelles)
<p>! <input type="checkbox"/> Si l'eau ayant servi au convoyage, au lavage ou au refroidissement à l'eau des fruits et légumes ne demeure pas potable, la personne responsable effectue <u>un rinçage final à l'eau potable</u>.</p> <p>CANNEBERGES DESTINÉES AU MARCHÉ FRAIS</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Si les canneberges sont récoltées dans l'eau, un rinçage final à l'eau potable est effectué. <p>CANNEBERGES DESTINÉES À LA TRANSFORMATION</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Si les canneberges sont récoltées dans l'eau, un rinçage final est effectué, à moins de pouvoir prouver que le rinçage final a lieu au moment de la transformation (c.-à-d. une attestation est fournie). Classez à l'onglet Attestations/Certificats OU <hr/>	<p>! <input type="checkbox"/> La personne responsable effectue <u>un rinçage final à l'eau potable</u> si de l'eau a servi au refroidissement à l'eau, au refroidissement, au convoyage ou au lavage des légumes, même si celle-ci est demeurée potable.</p>

POUR TOUTES LES PRODUCTIONS (À L'EXCEPTION DES POMMES DE TERRE DE TRANSFORMATION, DES CONCOMBRES ET POIVRONS DESTINÉS AU MARINAGE, DES PETITS FRUITS* SAUF LES CANNEBERGES ET LES CAMERISES)

! Si la personne responsable utilise de l'eau pour le rinçage final, l'eau est potable.

- Au moins deux fois l'an (après la date annuelle de début des opérations de votre exploitation) – Si elle effectue un rinçage final, la personne responsable fait analyser l'eau par un laboratoire accrédité qui utilise des méthodes d'échantillonnage et d'analyse appropriées pour effectuer des analyses conformément aux exigences applicables de l'ISO/IEC 17025 pour son contenu en coliformes totaux et *E. coli* afin de s'assurer qu'elle est potable (même si elle provient d'un aqueduc municipal). Classez sous l'onglet : Résultats d'analyse et consultez l'*annexe G -- Analyse d'eau*.

- ! Une fois avant la première utilisation

- ! Au moins une seconde fois en saison pour s'assurer que l'eau est toujours potable

- La personne responsable s'assure que l'échantillon est prélevé directement de l'équipement de rinçage (à moins qu'un boyau ne soit utilisé pour effectuer le rinçage; l'échantillon peut alors être prélevé à la source) pour l'analyse de potabilité.

Remarque : *S'il y a plus d'une ligne d'emballage ou plus d'un équipement de rinçage, CHACUN d'entre eux doit être analysé deux fois l'an (par ex., chaque série de buse sur un pulvérisateur et non chaque buse individuelle). La contamination peut provenir de l'équipement lui-même et il doit donc être vérifié.*

Eau pour humidifier les accessoires d'emballage et autres items (par ex., doublures/tampons humides pour les asperges, linges servant à essuyer les fruits et légumes frais, etc.) (*Passez à la prochaine sous-section : Eau utilisée avec « d'autres produits », Eau utilisée pour la lubrification et Eau utilisée pour l'application de la cire si celle-ci est sans objet.*) (À L'EXCEPTION DES POMMES DE TERRE DE TRANSFORMATION ET DES PETITS FRUITS*, SAUF LES CANNEBERGES ET LES CAMERISES)

- ! La personne responsable utilise **de l'eau potable** pour humidifier les accessoires d'emballage et autres items (par ex., doublures, tampons, linges servant à essuyer les fruits et légumes frais, etc.) qui entrent en contact direct avec les fruits et légumes.

- ! ● Au moins deux fois l'an (après la date annuelle de début des opérations de votre exploitation) – La personne responsable fait analyser l'eau par un laboratoire accrédité qui utilise des méthodes d'échantillonnage et d'analyse appropriées pour effectuer des analyses conformément aux exigences applicables de l'ISO/IEC 17025 pour son contenu en coliformes totaux et *E. coli* afin de s'assurer qu'elle est potable. Classez sous l'onglet : Résultats d'analyse et consultez l'*annexe G -- Analyse d'eau*.

- ! Une fois avant la première utilisation

- ! Au moins une seconde fois en saison pour s'assurer que l'eau est toujours potable

- La personne responsable s'assure que l'échantillon est prélevé directement de l'équipement d'humidification pour l'analyse de potabilité.

Eau utilisée avec « d'autres produits » (voir la définition du Glossaire), **Eau utilisée pour la lubrification et Eau utilisée pour l'application de la cire.** (*Passez à la prochaine sous-section : Eau pour l'humidification, la brumisation, etc., si celle-ci est sans objet.*) (À L'EXCEPTION DES POMMES DE TERRE DE TRANSFORMATION ET DES PETITS FRUITS*, SAUF LES CANNEBERGES ET LES CAMERISES)

- ! La personne responsable utilise **de l'eau potable** avec les « autres produits », la lubrification et l'application de la cire.

- ! ● Au moins deux fois l'an (après la date annuelle de début des opérations de votre exploitation) – La personne responsable fait analyser l'eau par un laboratoire accrédité qui utilise des méthodes d'échantillonnage et d'analyse appropriées pour effectuer des analyses conformément aux exigences applicables de l'ISO/IEC 17025 pour son contenu en coliformes totaux et *E. coli* afin de

s'assurer qu'elle est potable. Classez sous l'onglet : Résultats d'analyse et consultez l'*annexe G -- Analyse d'eau*.

- ! Une fois avant la première utilisation
- ! Au moins une seconde fois en saison pour s'assurer que l'eau est toujours potable

- La personne responsable s'assure que l'échantillon est prélevé directement de l'équipement d'application/de lubrification pour l'analyse de potabilité.

Remarque : Consulter la Section 19.4 pour les exigences en matière de « cire » et la Section 19.5 pour les exigences en matière « d'autres produits ».

Remarque : Si « d'autres produits » sont appliqués/utilisés avec de l'eau à usage agricole (par ex., adjuvants utilisés avec des produits chimiques à usage agricole), alors l'eau n'est pas tenue d'être potable.

Eau pour l'humidification, la brumisation, etc. (Passez à la prochaine sous-section : Eau de nettoyage, si celle-ci est sans objet.) (À L'EXCEPTION DES POMMES DE TERRE ET DES PETITS FRUITS*, SAUF LES CANNEBERGES ET LES CAMERISES)

- ! La personne responsable utilise de l'**eau potable** pour l'humidification, la brumisation, etc. si l'eau entre en contact direct avec les fruits et légumes.
- ! ● Au moins deux fois l'an (après la date annuelle de début des opérations de votre exploitation) – La personne responsable fait analyser l'eau par un laboratoire accrédité qui utilise des méthodes d'échantillonnage et d'analyse appropriées pour effectuer des analyses conformément aux exigences applicables de l'ISO/IEC 17025 pour son contenu en coliformes totaux et *E. coli* afin de s'assurer qu'elle est potable (même si elle provient d'un aqueduc municipal). Classez sous l'onglet : Résultats d'analyse et consultez l'*annexe G -- Analyse d'eau*.
 - ! Une fois avant la première utilisation
 - ! Au moins une seconde fois en saison pour s'assurer que l'eau est toujours potable
- La personne responsable s'assure que l'échantillon pour l'analyse de potabilité est prélevé directement de l'équipement.

Eau de nettoyage (équipement, bâtiments, contenants, contenants de stockage d'eau, etc. et lavage de mains dans les installations sanitaires) (Passez à la section 15.2 : Stockage, si celle-ci est sans objet.)

- ! ● La personne responsable utilise de l'**eau potable**
 - ! Pour nettoyer les bâtiments, les équipements techniques, les contenants, etc. (POUR TOUTES LES PRODUCTIONS À L'EXCEPTION DES POMMES DE TERRE DE TRANSFORMATION).
 - ! Pour nettoyer l'équipement de site de production. (POUR TOUTES LES PRODUCTIONS À L'EXCEPTION DES POMMES DE TERRE DE TRANSFORMATION, ET DES CONCOMBRES ET POIVRONS DESTINÉS AU MARINAGE).
 - ! Dans les installations sanitaires où s'effectue le lavage des mains.
- Au moins deux fois l'an (après la date annuelle de début des opérations de votre exploitation) – La personne responsable fait analyser l'eau par un laboratoire accrédité qui utilise des méthodes d'échantillonnage et d'analyse appropriées pour effectuer des analyses conformément aux exigences applicables de l'ISO/IEC 17025 pour son contenu en coliformes totaux et *E. coli* afin de s'assurer qu'elle est potable. Classez sous l'onglet : Résultats d'analyse et consultez l'*annexe G -- Analyse d'eau*.
 - ! Une fois avant la première utilisation
 - ! Au moins une seconde fois en saison pour s'assurer que l'eau est toujours potable

- La personne responsable s'assure que l'échantillon d'eau est prélevé à l'endroit approprié (par ex., équipement, robinet, citerne/réservoir/contenant de stockage, etc.).

15.2 Stockage

- L'eau destinée au convoyage et au nettoyage est stockée, *continuez*. Sinon, *passer à la section 15.3 : Traitement*.

EXIGENCE	<i>Les citernes, les réservoirs ou les contenants servant à stocker de l'eau peuvent être des sources de contamination. L'eau doit être stockée dans des citernes, réservoirs ou contenants propres.</i>
-----------------	--

PROCÉDURES

Remarque : *L'eau de lavage de mains stockée dans les réservoirs permanents (par ex., dans les toilettes portatives ou en tant qu'installations autonomes) n'est jamais considérée comme potable SAUF SI :*

- *l'eau prélevée du réservoir est analysée chaque fois que le réservoir est rempli pour confirmer qu'elle est potable, OU*
- *l'eau est traitée et analysée selon les procédures de la section 15.3 Traitement, pour confirmer que le traitement la rend potable, OU*
- *le réservoir est maintenu propre, une procédure de remplissage est respectée et l'eau est analysée selon les procédures de la section 15.2 Stockage, pour confirmer qu'elle est potable.*

Remarque : *Si l'eau stockée est traitée conformément aux procédures indiquées dans la section 15.3 Traitement, les exigences sous la section 15.2 Stockage ne s'appliquent pas (par ex., les procédures de nettoyage et de remplissage ne sont plus requises car un traitement approprié de l'eau a lieu APRÈS la fin de ces activités, ce qui atténue tous les risques qu'ils ont pu poser).*

- Annuellement – La personne responsable consigne l'emplacement de la citerne, du réservoir ou du contenant servant à stocker de l'eau au registre A – Schéma de bâtiment et Liste de contrôle pour l'entrepôt des produits chimiques à usage agricole OU _____.

- !** Annuellement (avant la première utilisation, puis mensuellement pendant l'utilisation) – La personne responsable s'assure de la propreté du réservoir/citerne/contenant servant à stocker de l'eau :

Procédure de nettoyage :

- Lavage (choisir au moins une des options suivantes).
 - à l'eau et à la friction (par ex., lavage à la pression, essuyage, frotage)
 - à l'eau et au désinfectant (par ex., chlore, ammonium quaternaire)
 - à l'eau et au savon
- Décrivez votre procédure de nettoyage, étape par étape (y compris l'utilisation de savons ou de désinfectants, les concentrations et l'équipement utilisé [*consultez l'annexe B -- Chloration de l'eau pour le convoyage hydraulique et le lavage des fruits et légumes frais et le nettoyage de l'équipement – Exemple, pour obtenir des exemples de solutions chlorées pour nettoyer l'équipement, l'annexe H – Nettoyage et traitement des citernes – Exemple, et l'annexe N -- Procédures normalisées d'assainissement (PNA) - Exemple*] :

1. _____
2. _____
3. _____

4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____

[La description ci-dessus complète vos Procédures normalisées d'assainissement (PNA) pour le nettoyage d'un réservoir/citerne/contenant servant à stocker de l'eau.]

- ! Annuellement (avant la première utilisation) puis mensuellement (pendant l'utilisation) - La personne responsable consigne le nettoyage de l'équipement de stockage d'eau au registre I – Nettoyage, entretien et étalonnage de l'équipement OU _____

- Chaque fois que le réservoir/citerne/contenant est rempli – la personne responsable s'assure :

- de la disponibilité d'une description détaillée, étape par étape, de la procédure de remplissage pour chacune des sources d'eau utilisées.

Identifier la source d'eau : _____

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____

*[La description ci-dessus complète vos Procédures normalisées (PN) pour le remplissage d'un réservoir/citerne/contenant servant à stocker de l'eau. **Remplir une PN pour chaque source d'eau, type de réservoir/citerne/contenant ou méthode de remplissage.**]*

- La personne responsable s'assure :
 - que la méthode de remplissage (par ex., boyau) n'est pas une source de contamination.
 - que les employés qui effectuent le remplissage des réservoirs/citernes/contenants ne sont pas une source de contamination.
- Pendant le remplissage
 - Des éléments externes ne provoquent pas de contamination (par ex., boyau sale, ouverture ou couvercle du réservoir sale).
 - Le réservoir/citerne/contenant doit être refermé immédiatement après le remplissage.
 - L'élément qui sert à vider le réservoir/citerne/contenant (par ex., robinet, ouverture, etc.) est protégé de la contamination.

- ! ● Peu importe la source d'eau (par ex., pluie, municipale, puits privé) – Au moins deux fois l'an (après la date annuelle de début des opérations de votre exploitation) et à la suite d'un événement anormal – La personne responsable fait analyser l'eau des citernes, des réservoirs ou des contenants dans un laboratoire accrédité qui utilise des méthodes d'échantillonnage ou d'analyse appropriées pour effectuer des analyses conformément aux exigences applicables de l'ISO/IEC 17025 pour son contenu en coliformes totaux et *E. coli* afin de s'assurer qu'elle est potable. Classez sous l'onglet : Résultats d'analyse et consultez l'annexe G -- Analyse d'eau.

- ! Après le nettoyage, mais avant la première utilisation
- ! Au moins une seconde fois en saison pour s'assurer que l'eau est toujours potable
- ! À la suite d'un événement anormal

- La personne responsable s'assure que l'échantillon d'eau pour l'analyse de potabilité est prélevé directement du réservoir/citerne/contenant.
- La personne responsable s'assure que le réservoir, la citerne ou le contenant est protégé contre la contamination chimique, est exempt de rouille, possède un couvercle et que celui-ci est bien fermé lorsque le réservoir, la citerne ou le contenant n'est pas utilisé.

15.3 Traitement

EXIGENCE	<i>Le traitement de l'eau par chloration ou autrement (pour le convoyage ou le nettoyage) doit être contrôlé et surveillé pour s'assurer des concentrations chimiques adéquates et du bon fonctionnement de l'équipement et pour prévenir la contamination d'origine microbiologique et chimique des fruits et légumes.</i>
-----------------	---

PROCÉDURES

- L'eau est traitée, continuez.
Sinon, passez à la section 16 : Glace.

- Lors du traitement de l'eau, la personne responsable (*choisir les énoncés pertinents*) :
 - ! suit les instructions de l'annexe A -- Chloration concentrée d'un puits - Exemple OU _____
 - ! suit les instructions de l'annexe B -- Chloration de l'eau pour le convoyage hydraulique et le lavage des fruits et légumes frais et le nettoyage de l'équipement - Exemple OU _____
 - ! suit les instructions de l'annexe H -- Nettoyage et traitement des citernes – Exemple OU _____
 - ! autres instructions (*précisez et décrivez*) : _____
 - ! utilise une autre méthode que la chloration (par ex., peroxyde d'hydrogène, ozone, rayons ultra-violet, osmose inverse) et respecte les instructions du fabricant (*décrivez*) : _____
 - ! consigne le contrôle et la surveillance du traitement de l'eau au (*précisez quel registre et son emplacement*) : _____
- (Classez sous l'onglet : _____)

Remarque : Demandez les conseils d'un expert pour l'installation et le contrôle appropriés d'un système alternatif de traitement de l'eau.

- !** Si elle ajoute manuellement des produits de traitement de l'eau, tel le chlore, et s'il vérifie ses traitements à l'aide de bandelettes réactives au chlore ou au pH ou à l'aide du potentiel rH, la personne responsable doit établir une procédure normalisée en suivant les instructions de *l'annexe B -- Chloration de l'eau pour le convoyage hydraulique et le lavage des fruits et légumes frais et le nettoyage de l'équipement – Exemple*, OU _____ ET remplir la colonne de droite du tableau ci-dessous.

Volume d'eau dans le système ou le réservoir de nettoyage :

Traitement utilisé (par ex., hypochlorite de sodium à 5,25 %) :

Quantité initiale de produit de traitement ajoutée et concentration cible (ppm) (*par ex., ¼ tasse de chlore dans 50 gallons d'eau pour atteindre 50 ppm*) :

Quelle méthode est utilisée pour vérifier les concentrations (*par ex., bandelettes réactives au chlore, au pH, potentiel rH*)?

Quelle est la fréquence de vérification des concentrations (*par ex., toutes les heures lorsqu'en usage*)?

Quelle est la fréquence de vidange de l'eau (*tous les jours, toutes les semaines*)?

Quelle est la concentration cible (rH/chlore/pH)?

rH =700 ou plus; pH=6.0 à 7.5; chlore libre =entre 2 et 7 ppm.

Autre : _____

Mesures entreprises lorsque :

le rH est entre 650 et 700 (*par ex., ajouter ¼ tasse dans 50 gallons*)

Ajouter : _____

Revérifier le rH/chlore libre/pH et consigner au registre N1 ou _____

le rH est inférieur à 650 ou le chlore libre est inférieur à 2 ppm

Ajouter : _____

Jeter ou relaver tous les fruits et légumes qui sont entrés en contact avec l'eau contaminée. Les TOMATES, POMMES, CANTALOUPS ET MELONS BRODÉS doivent être jetés.

- !** Quotidiennement (pour la chloration) – La personne responsable contrôle et surveille (s'il y a lieu) les taux de chlore, de pH et de rH de l'eau et consigne les résultats au registre N1 – Contrôle et surveillance du traitement de l'eau OU _____

- ! Quotidiennement (pour les autres méthodes) – La personne responsable contrôle l'équipement pour s'assurer de son bon fonctionnement et consigne les résultats au (*précisez quel registre et son emplacement*) : _____

(Classez sous l'onglet : _____.)

- ! ● Au moins deux fois l'an (après la date annuelle de début des opérations de votre exploitation) – La personne responsable fait analyser l'eau traitée dans un laboratoire accrédité qui utilise des méthodes d'échantillonnage ou d'analyse appropriées pour effectuer des analyses conformément aux exigences applicables de l'ISO/IEC 17025 pour son contenu en coliformes totaux et *E. coli* afin de s'assurer qu'elle est potable. Classez sous l'onglet : Résultats d'analyse et consultez l'*annexe G -- Analyse d'eau et l'annexe B - Chloration de l'eau pour le convoyage hydraulique et le lavage des fruits et légumes frais et le nettoyage de l'équipement – Exemple.*

- ! Une fois avant la première utilisation

- ! Au moins une seconde fois en saison pour s'assurer que l'eau est toujours potable

- La personne responsable s'assure que l'échantillon d'eau est prélevé directement des pièces d'équipement pour l'analyse de potabilité des eaux traitées.

Vérification et mise à jour

Date						
Initiales						

16. Glace

(À L'EXCEPTION DU COMMERCE EN GROS)

POUR LES FRUITS DE VERGER ET DE VIGNE, LES LÉGUMES-FEUILLES ET LES CRUCIFÈRES ET LES LÉGUMES COMBINÉS (À L'EXCEPTION DES LÉGUMES-FRUITES) SEULEMENT (*Passez à la section 17 : Fournitures d'emballage, si celle-ci ne s'applique pas*).

FONDEMENT

La glace peut être une source de contamination des fruits et légumes d'origine microbiologique, chimique ou physique.

- De la glace est utilisée sur les lieux, *continuez*.
Sinon, passez à la section 17 : Fournitures d'emballage.

REMARQUE IMPORTANTE	Il est sous-entendu, tout au long du Guide, que CHACUNE des exigences (et des procédures qui s'y rattachent) est abordée sous l'angle de la salubrité des aliments. Les risques sont liés aux dangers émanant d'un « contact direct avec les fruits et légumes » OU aux éléments qui peuvent avoir « un effet sur la salubrité des aliments en raison de contamination croisée ».
--------------------------------	--

16.1 Approvisionnement

EXIGENCE	<i>La glace comestible doit être achetée/reçue ou produite en sachant d'où elle vient et la manipulation qu'elle a subie.</i>
-----------------	---

PROCÉDURES

Glace achetée : (*Passez à la sous-section suivante : Glace produite sur place, si celle-ci est sans objet.*)

- La personne responsable achète sa glace d'un fournisseur et exige une attestation [c.-à-d. qui assure qu'elle est produite dans des conditions salubres (par ex., pas de contamination par des lubrifiants, du métal, le verre) et avec de l'eau **potable**].
- ! La personne responsable n'accepte que la glace qu'elle a achetée, accompagnée d'une attestation (une par saison, par fournisseur). (Classez sous l'onglet : Attestations/Certificats).

Glace produite sur place : (*Passez à la section 16.2 : Utilisation, si celle-ci est sans objet.*)

REMARQUE : Consulter la Section 15. Eau (convoyage et nettoyage) pour les exigences liées au traitement, aux analyses et au stockage de l'eau destinée à fabriquer de la glace.

- La personne responsable n'utilise que de l'eau **potable** pour fabriquer de la glace.
- ! ● Au moins deux fois l'an (après la date annuelle de début des opérations de votre exploitation) – La personne responsable fait analyser la glace par un laboratoire accrédité qui utilise des méthodes d'échantillonnage et d'analyse appropriées pour effectuer des analyses conformément aux exigences applicables de l'ISO/IEC 17025 pour son contenu en coliformes totaux et *E. coli* afin de s'assurer qu'elle est comestible. (Classez sous l'onglet : Résultats d'analyse) et consultez l'annexe G -- Analyse d'eau.
 - ! Une fois avant la première utilisation
 - ! Au moins une seconde fois en saison pour s'assurer que la glace est toujours potable
- L'échantillon de glace est prélevé au point le plus rapproché des fruits et légumes.

16.2 Utilisation

EXIGENCE	<i>La glace ne doit pas être contaminée lors de sa manipulation.</i>
-----------------	--

PROCÉDURES

- La personne responsable inspecte visuellement la glace avant de l'utiliser pour s'assurer de l'absence de contaminants (par ex., terre) et l'élimine si elle est contaminée.
- La glace est manipulée de façon à prévenir la contamination.
- La personne responsable manipule la glace avec des outils/équipement propres, réservés à cet effet et les entrepose de façon à prévenir la contamination (par ex., pas sur le sol).
- La glace n'est utilisée qu'une seule fois (elle n'est pas recyclée ou récupérée).

16.3 Entreposage

- De la glace est entreposée sur les lieux, *continuez.*
Sinon, passez à la section 17 : Fournitures d'emballage.

EXIGENCE	<i>Les contenants et endroits servant à entreposer la glace peuvent être une source de contamination. La glace doit être entreposée dans un endroit prévu à cette fin et dans des contenants propres.</i>
-----------------	---

PROCÉDURES

- Annuellement – La personne responsable consigne l'endroit où la glace est entreposée au registre A – Schéma de bâtiment et Liste de contrôle de l'entrepôt de produits chimiques OU

- La glace est conservée dans un endroit prévu à cette fin (par ex., congélateur, contenant) et la personne responsable s'assure qu'elle ne soit pas contaminée [par ex., par l'équipement (par ex., chariot élévateur) ou les chaussures des employés, etc.].
- La personne responsable entrepose la glace :
 - Dans des contenants ou un endroit :
 - sous couvert
 - qui ont été nettoyés et désinfectés avant utilisation
 - qui n'ont pas servi à autre chose pouvant poser un risque de contamination
 - qui sont dédiés uniquement à la glace (vise les contenants SEULEMENT)
 - qui sont à l'écart des fruits et légumes frais, des produits chimiques à usage agricole et des emballages commercialisables
 - qui n'est pas directement sur le sol (lorsque la glace n'est pas dans des contenants)

Remarque : *Consultez les sections 2.2 : Évaluation, nettoyage, entretien, réparation et inspection de l'extérieur des bâtiments et des environs et 2.3 : Évaluation, nettoyage, entretien, réparation et inspection de l'intérieur des bâtiments, pour obtenir des renseignements sur les exigences liées aux aires d'entreposage de la glace.*

Vérification et mise à jour

Date						
Initiales						

17. Fournitures d'emballage

Registres

A, I, Q

(POUR LE COMMERCE EN GROS – SEULE les sous-sections des « Accessoires d'emballage » s'appliquent)

FONDEMENT

Les fournitures d'emballage qui ne sont pas entreposées ou manipulées de façon adéquate peuvent être une source de contamination des fruits et légumes d'origine microbiologique, chimique ou physique.

- Des contenants de récolte sont sur les lieux, utilisés ou non.
- Des emballages commercialisables sont sur les lieux, utilisés ou non.
- Des accessoires d'emballage sont sur les lieux (y compris ceux utilisés pour les entreprises de COMMERCE EN GROS).

*Si l'UN des cercles ci-dessus est coché, continuez.
Sinon, passez à la section 18 : Production et récolte.*

REMARQUE IMPORTANTE

Il est sous-entendu, tout au long du Guide, que CHACUNE des exigences (et des procédures qui s'y rattachent) est abordée sous l'angle de la salubrité des aliments. Les risques sont liés aux dangers émanant d'un « contact direct avec les fruits et légumes » OU aux éléments qui peuvent avoir « un effet sur la salubrité des aliments en raison de contamination croisée ».

17.1 Approvisionnement

EXIGENCE

Les fournitures d'emballage doivent être acquises en sachant d'où elles proviennent et doivent être adéquates pour l'emballage des fruits et légumes.

PROCÉDURES

Contenants de récolte

- La personne responsable achète ou sélectionne des contenants qui :
 - Ne présentent aucun élément qui pourrait s'incruster dans les fruits et légumes (par ex., les contenants sont en bonne condition, pas d'éclats de bois, de verre).
 - Sont propres et ne contiennent pas de débris (par ex., résidus d'une autre récolte, déchets compostables, ordures).
 - N'ont pas servi à autre chose qui pourrait causer une contamination (par ex., transport d'outils, d'effets personnels, de produits nettoyants, de produits chimiques à usage agricole, de fournitures d'entretien).
- La personne responsable n'accepte que les contenants qu'elle a achetés ou sélectionnés.

Emballages commercialisables primaires et secondaires

- À l'achat ou à la sélection des fournitures d'emballage, la personne responsable connaît leur provenance (c.-à-d. fabriquées avec des matériaux qui ne posent pas de risque de contamination d'origine chimique).

POUR TOUTES LES PRODUCTIONS À L'EXCEPTION DES MELONS À PEAU LISSE, DES COURGES, DES CITROUILLES ET DU MAÏS SUCRÉ (à moins d'utiliser des sacs en filet pour le maïs sucré). (Passez à la section suivante POUR TOUTES LES PRODUCTIONS, si celle-ci ne s'applique pas.)

- La personne responsable achète ou sélectionne des emballages **primaires** (par ex., sacs, boîtes) qui (choisir l'une des options suivantes) :
 - sont neufs, OU
 - s'ils sont recyclés, contiennent des doublures neuves, (**remarque** : la doublure est un accessoire d'emballage, pas un emballage primaire.) à moins qu'ils ne soient fabriqués de matériaux non-poreux, auquel cas ils sont nettoyés avant d'être utilisés (voir la Section 17.2).

POUR TOUTES LES PRODUCTIONS

- La personne responsable achète ou sélectionne des fournitures d'emballage (par ex., contenants d'expédition) qui ne présentent aucun élément qui pourrait s'incruster dans les fruits et légumes (par ex., éclats de bois, de verre).
- La personne responsable n'accepte que les fournitures d'emballage qu'elle a achetées ou sélectionnées.

Remarque : Pour les fournitures, consultez l'annexe D -- Listes de références : fournitures d'emballage, encres, lubrifiants, fournitures d'entretien, désinfectants, matériel de traitement de l'eau et additifs alimentaires et indirects.

Accessoires d'emballage

- À l'achat ou à la sélection d'accessoires d'emballage, la personne responsable en connaît la provenance (c.-à-d. fabriqués avec des matériaux qui ne posent pas de risque de contamination d'origine chimique ou physique).
- La personne responsable achète ou sélectionne des accessoires neufs s'ils doivent entrer en contact direct avec les fruits et légumes (par ex., doublures, attaches, étiquettes, bandes de confinement).
- La personne responsable n'accepte que les accessoires d'emballage qu'elle a achetés ou sélectionnés.

Remarque : Pour les accessoires, consultez l'annexe D -- Listes de références : fournitures d'emballage, encres, lubrifiants, fournitures d'entretien, désinfectants, matériel de traitement de l'eau et additifs alimentaires et indirects.

17.2 Utilisation des emballages

EXIGENCE	<i>Les contenants de récolte doivent être propres, bien entretenus et réparés au besoin avant d'être utilisés. Les emballages commercialisables primaires et les accessoires d'emballage ne doivent pas poser de risque de contamination.</i>
-----------------	---

PROCÉDURES

a) Contenants de récolte

- !● Annuellement (avant la première utilisation) – La personne responsable s'assure que les fournitures sont propres :

Procédure de nettoyage (choisir au moins une des options suivantes)

- Lavage avec (choisir au moins une des options suivantes) :

- eau et friction (par ex., lavage à la pression, essuyage, récurage)
- eau et désinfectant (par ex., chlore, ammonium quaternaire)
- eau et savon

OU

- Nettoyage à sec (par ex., balai, brosse, air)

OU

- Tierce partie (par ex., poste d'emballage ou coopérative qui fournit des contenants de récolte qui ont été nettoyés en conformité avec l'une des procédures ci-dessus)

- Décrire les instructions de nettoyage, étape par étape [inclure les savons ou désinfectants, les concentrations et l'équipement utilisés (consulter l'annexe B Chloration de l'eau pour le convoyage hydraulique et le lavage des fruits et légumes frais et le nettoyage de l'équipement – Exemple, pour obtenir des exemples de solutions chlorées pour nettoyer l'équipement, et l'annexe N : Procédures normalisées d'assainissement (PNA) – Exemple] OU obtenir une attestation de la tierce partie qui effectue le nettoyage des fournitures d'emballage (une attestation par saison, par fournisseur) et la classe sous l'onglet Attestations/Certificats :

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____

[La description ci-dessus complète vos Procédures normalisées d'assainissement (PNA) pour le nettoyage des fournitures d'emballage.]

- La personne responsable consigne les opérations de nettoyage des fournitures d'emballage au registre I – Nettoyage, entretien et étalonnage de l'équipement OU _____
- La personne responsable utilise des contenants qui :
 - ne présentent aucun élément qui pourrait s'incruster dans les fruits et légumes (c.-à-d. les contenants sont en bonne condition, pas d'éclats de bois, de verre).
 - sont propres et ne contiennent pas de débris (par ex., résidus d'une autre récolte, déchets compostables, ordures).
 - n'ont pas servi à autre chose qui pourrait causer une contamination (par ex., transport d'outils, d'effets personnels, de produits nettoyants, de produits chimiques à usage agricole, de fournitures d'entretien ou qui auraient servi à récolter une autre culture et ainsi pourraient contenir des résidus de produits chimiques à usage agricole qui pourraient contaminer les fruits et légumes).
 - Toutes les fournitures qui ont servi à d'autres fins sont clairement identifiées (par ex., avec de la peinture) pour qu'elles ne servent pas ultérieurement à l'emballage de fruits et légumes frais.
 - Les fournitures d'emballage demeurent sur les lieux et ne sont pas apportées à la maison par les employés.

- Les couvercles/couvertures sont :
 - maintenus au sec.
 - manipulés et entreposés de façon à prévenir la contamination (par ex., pas sur le sol).
- La personne responsable effectue une inspection visuelle des fournitures d'emballage avant chaque utilisation.
- La personne responsable d'autoriser le transfert des fruits et légumes récoltés s'assure de pouvoir suivre et retracer tous les fruits et légumes récoltés (par ex., date de récolte ou date de réception) à l'aide d'une étiquette de benne ou de palette ou autrement.

Remarque : Consultez la section 22 : Identification et traçabilité pour obtenir de plus amples renseignements sur les exigences en matière d'étiquetage.

b) Emballages commercialisables primaires

- La personne responsable utilise des fournitures qui :
 - ! sont neuves ou, si elles sont réutilisées, sont en bonne condition.
 - ! lorsqu'il s'agit de contenants réutilisables faits de matériaux poreux (par ex., bois, osier, carton), sont munis d'une doublure neuve qui préserve l'intégrité (par ex., la doublure crée une barrière qui n'a pas de trous, de déchirures, de ruptures ou de défauts, la doublure reste intacte si elle est mouillée, la doublure n'est pas une source de contamination, etc.) **[pour toutes les productions à l'exception des melons à peau lisse, des courges, du maïs sucré et des citrouilles].**
 - ! lorsqu'il s'agit de contenants réutilisables faits de matériaux non-poreux (par ex., plastique, acier inoxydable), sont munis d'une doublure neuve qui préserve l'intégrité (par ex., la doublure crée une barrière qui n'a pas de trous, de déchirures, de ruptures ou de défauts, la doublure reste intacte si elle est mouillée, la doublure n'est pas une source de contamination, etc.) **[pour toutes les productions à l'exception des melons à peau lisse, des courges, du maïs sucré et des citrouilles]** OU sont nettoyés avant d'être utilisés (*choisir au moins une des options suivantes*) :
 - ! à l'eau et à la friction (par ex., laveuse à pression, essuyage, récurage)
 - ! à l'eau et au désinfectant (par ex., chlore, ammonium quaternaire)
 - ! à l'eau et au savon
 - une tierce partie (par ex., RPC – contenants de plastiques réutilisables).
- ! La personne responsable décrit sa procédure de nettoyage, étape par étape (y compris l'utilisation de savons ou de désinfectants, les concentrations et l'équipement utilisés [consultez l'annexe B -- Chloration de l'eau pour le convoyage hydraulique et le lavage des fruits et légumes frais et le nettoyage de l'équipement – Exemple, pour obtenir des exemples de solutions chlorées pour nettoyer l'équipement et l'annexe N -- Procédures normalisées d'assainissement (PNA) - Exemple]) OU obtient une attestation de la tierce partie qui effectue le nettoyage des fournitures d'emballage (une attestation par fournisseur de service, par saison) et la classe sous l'onglet Attestations/Certificats :

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____

7. _____

8. _____

[La description ci-dessus complète vos Procédures normalisées d'assainissement (PNA) pour le nettoyage des fournitures d'emballage.]

! La personne responsable consigne les opérations de nettoyage des fournitures d'emballage réutilisables au registre I – Nettoyage, entretien et étalonnage de l'équipement OU _____

- La personne responsable utilise des fournitures qui :
 - n'ont pas servi à autre chose qui pourrait causer une contamination (par ex., transport d'outils, d'effets personnels, de produits nettoyants, de produits chimiques à usage agricole, de fournitures d'entretien).
 - si elles ont servi à d'autres fins, sont clairement identifiées (par ex., avec de la peinture) pour qu'elles ne servent pas ultérieurement à l'emballage de fruits et légumes frais.
 - sont manipulées de façon à préserver leur intégrité (c.-à-d. à l'abri des intempéries, des produits chimiques, bien empilées, etc.) et de façon à prévenir la contamination croisée avant et pendant leur utilisation (par ex., les boîtes sont gardées sur des surfaces propres).
 - ne sont pas conservées directement sur le sol (par ex., empilées sur un carton ou un protecteur de palette qui 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. (à l'exception des citrouilles).
 - sont identifiées correctement avec le nom et l'adresse :
 - de l'exploitation qui a produit les fruits et légumes, **OU**
 - de l'exploitation qui a emballé les fruits et légumes, **OU**
 - de l'entreprise pour qui les fruits et légumes ont été produits ou emballés.

sont identifiées à l'aide d'un code de lot (voir la définition du Glossaire).

Remarque : Consultez le site de l'ACIA pour de plus amples renseignements sur le code de lot <https://www.inspection.gc.ca/salubrite-alimentaire-pour-l-industrie/trousse-d-outils-pour-les-entreprises-alimentaires/glossaire-des-termes-cles/fra/1430250286859/1430250287405#a104>

- sont identifiées à l'aide d'une identification d'emballage, si aucune fourniture d'emballage secondaire n'est utilisée, qui indique :
 - le nom du producteur
ET
 - quand les fruits et légumes ont été emballés/remballés

Remarque : L'inclusion de l'identification d'emballage sur l'emballage commercialisable primaire peut aussi répondre à l'exigence du code de lot (c.-à-d., l'identification du producteur)

Remarque : Consultez la section 22 : Identification et traçabilité pour obtenir de plus amples renseignements sur les exigences en matière d'étiquetage.

POUR LE REMBALLAGE DES CHAMPIGNONS SEULEMENT (à l'exception des champignons enoki) (Passez à la section suivante **POUR LES TÊTES DE VIOLON DESTINÉES AU REMBALLAGE SEULEMENT**, si celle-ci ne s'applique pas.)

- La personne responsable s'assure que, si une pellicule de plastique non perforée est utilisée, des perforations sont ajoutées (par ex., en ajoutant des trous/lignes dans la pellicule)

(Pour plus de renseignements, référez-vous à <https://www.canada.ca/fr/sante-canada/services/aliments-nutrition/legislation-lignes-directrices/document-reference/lignes-directrices-concernant-emballage-champignons-frais>.)

POUR LES TÊTES DE VIOLON DESTINÉES AU REMBALLAGE SEULEMENT (*Passez à la section suivante POUR TOUTES LES PRODUCTIONS, si celle-ci ne s'applique pas.*)

- 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>

POUR TOUTES LES PRODUCTIONS

- La personne responsable effectue une inspection visuelle de toutes les fournitures d'emballage avant leur utilisation pour s'assurer qu'elles :
 - sont propres (par ex., ne sont pas tachées, ne contiennent pas de débris, ne posent pas de risque de contamination, etc.).
 - sont en bonne condition.
 - sont identifiées correctement.
 - POUR LE REMBALLAGE DES CHAMPIGNONS SEULEMENT (à l'exception des champignons enoki) –la pellicule de plastique est perforée.
- ! La personne responsable consigne l'inspection des fournitures d'emballage neuves ou réutilisables au registre Q – Emballage, reemballage, entreposage et courtage de fruits et légumes prêts à vendre OU _____.

c) Emballages commercialisables secondaires

- La personne responsable utilise des fournitures qui :
 - sont propres, ne contiennent pas de débris et sont en bonne condition.
 - n'ont pas servi à autre chose qui pourrait causer une contamination (par ex., transport d'outils, d'effets personnels, de produits nettoyants, de produits chimiques à usage agricole, de fournitures d'entretien).
 - si elles ont servi à d'autres fins, sont clairement identifiées (par ex., avec de la peinture) pour qu'elles ne servent pas ultérieurement à l'emballage de fruits et légumes frais.
 - sont manipulées de façon à préserver leur intégrité (c.-à-d. à l'abri des intempéries, des produits chimiques, bien empilées, etc.) et qui empêche la contamination croisée avant et pendant l'utilisation (c.-à-d., des boîtes placées sur des surfaces propres)
 - ne sont pas conservées directement sur le sol (par ex., empilées sur un carton ou un protecteur de palette qui 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.
- sont identifiées correctement (à moins que l'emballage secondaire soit transparent tel un grand sac de plastique transparent contenant plusieurs petits sacs de carottes identifiés) avec le nom et l'adresse :
 - de l'exploitation qui a produit les fruits et légumes, **OU**
 - de l'exploitation qui a emballé les fruits et légumes, **OU**
 - de l'entreprise pour qui les fruits et légumes ont été produits ou emballés.
- sont identifiées avec le code de lot (voir la définition du glossaire)

Remarque : Consultez le site internet de l'ACIA pour plus d'informations sur le code de lot

<https://www.inspection.gc.ca/salubrite-alimentaire-pour-l-industrie/trousse-d-outils-pour-les-entreprises-alimentaires/glossaire-des-termes-cles/fra/1430250286859/1430250287405#a104>

- sont identifiées à l'aide d'une identification d'emballage qui indique :
 - le nom du producteur
 - ET**
 - quand les fruits et légumes ont été emballés/remballés

Remarque : L'inclusion de l'identification d'emballage sur l'emballage commercialisable secondaire peut aussi répondre à l'exigence du code de lot (c.-à.-d., l'identification du producteur)

Remarque : Consultez la section 22 : Identification et traçabilité pour obtenir de plus amples renseignements sur les exigences en matière d'étiquetage.

- Si AUCUN emballage commercialisable primaire OU secondaire n'est utilisé, la personne responsable identifie correctement les palettes :
 - avec le nom et l'adresse :
 - de l'exploitation qui a produit les fruits et légumes, **OU**
 - de l'exploitation qui a emballé les fruits et légumes, **OU**
 - de l'entreprise pour qui les fruits et légumes ont été produits ou emballés.
 - à l'aide d'une identification d'emballage qui indique :
 - le nom du producteur
 - ET**
 - quand les fruits et légumes ont été emballés/remballés

Remarque : Consultez la section 22 : Identification et traçabilité pour obtenir de plus amples renseignements sur les exigences en matière d'étiquetage.

d) Accessoires d'emballage

- La personne responsable utilise des accessoires d'emballage **neufs**.
- La personne responsable utilise des protecteurs de palettes si les fruits et légumes entrent en contact direct avec les palettes (par ex., les oignons, les poireaux, les échalotes, les betteraves, les rutabagas ou le maïs sucré et les choux dans des sacs-filets, etc.).
- La personne responsable peut réutiliser des accessoires s'ils n'entrent pas en contact direct avec les fruits et légumes tels les diviseurs, les planchettes, la corde.
- La personne responsable s'assure que les étiquettes attachées à une bande de confinement (par ex., qui contient des bouquets d'asperges, choux frisé, etc.) sont identifiées avec le code de lot (voir la définition du glossaire)

Remarque : Consultez le site internet de l'ACIA pour plus d'informations sur le code de lot

<https://www.inspection.gc.ca/salubrite-alimentaire-pour-l-industrie/trousse-d-outils-pour-les-entreprises-alimentaires/glossaire-des-termes-cles/fra/1430250286859/1430250287405#a104>

17.3 Entreposage

- Des contenants de récolte sont entreposés sur les lieux.
- Des contenants d'emballage commercialisables sont entreposés sur les lieux.
- Des accessoires d'emballage sont entreposés sur les lieux.

Si l'**UN** des cercles ci-dessus est coché, continuez.
Sinon, passez à la section 18 : Production et récolte.

EXIGENCE	<i>Les fournitures d'emballage doivent être entreposées dans un endroit prévu à cette fin et dans des conditions adéquates pour prévenir les risques de contamination d'origine microbiologique, chimique ou physique.</i>
-----------------	--

PROCÉDURES

- ! Annuellement – La personne responsable consigne les endroits où sont entreposés les accessoires et les contenants d'emballage commercialisables au registre A – Schéma de bâtiment et Liste de contrôle pour l'entrepôt de produits chimiques OU _____

Contenants de récolte

- La personne responsable entrepose ces contenants à l'écart des sources potentielles de contamination ou d'endommagement (par ex., équipement, carburants, produits chimiques à usage agricole).

Accessoires et contenants d'emballage commercialisables primaires et secondaires

- La personne responsable entrepose ces accessoires et contenants :
 - dans un endroit propre, abrité, sec et pas directement sur le sol (par ex., sur une tablette ou une palette).
 - à l'écart des sources potentielles de contamination et d'endommagement (par ex., fruits et légumes, eau, équipement, carburants, produits chimiques à usage agricole, aliments autres que des fruits et légumes, etc.).
 - à au moins 8 cm des murs.

Vérification et mise à jour

Date						
Initiales						

18. Production et récolte

Registres

H1, H2, P1/P2, Q

FONDEMENT

POUR LES POMMES DE TERRE SEULEMENT - Certaines conditions pendant la période de production peuvent favoriser la formation de glyco-alcaloïdes dans les pommes de terre.

Les fruits et légumes récoltés moins de quatre mois après une application de fumier peuvent être une source de contamination d'origine microbiologique. De la même façon, les fruits et légumes récoltés avant l'écoulement du délai avant récolte (DAR) peuvent être une source de contamination d'origine chimique. Les procédures d'autorisation de récolte doivent inclure la vérification du respect des délais avant récolte et l'évaluation du site de production. Les fruits et légumes eux-mêmes, les fournitures d'emballage et tout autre élément pouvant causer une contamination doivent être pris en compte avant et pendant la récolte.

- De la production s'effectue sur les lieux.
- De la récolte s'effectue sur les lieux.

Si l'UN des cercles ci-dessus est coché, continuez.

Sinon, passez à la section 19 : Tri, classement, emballage, remballage, entreposage et courtage.

REMARQUE IMPORTANTE

Il est sous-entendu, tout au long du Guide, que CHACUNE des exigences (et des procédures qui s'y rattachent) est abordée sous l'angle de la salubrité des aliments. Les risques sont liés aux dangers émanant d'un « contact direct avec les fruits et légumes » OU aux éléments qui peuvent avoir « un effet sur la salubrité des aliments en raison de contamination croisée ».

18.1 Production

Remarque : Consultez les sections 3, 4, 5, 6 et 7 pour les exigences et les procédures liées aux intrants utilisés pendant la période de croissance.

EXIGENCE

Les fruits et légumes frais doivent être cultivés de façon à minimiser le potentiel de contamination d'origine chimique.

POUR LES FRUITS DE VERGER ET DE VIGNE		POUR LES POMMES DE TERRE	
EXIGENCE	<i>Pendant la croissance, les fruits doivent être entretenus de façon à minimiser le risque de contamination.</i>	EXIGENCE	<i>La croissance des pommes de terre doit être gérée de façon à minimiser le risque de contamination d'origine chimique (c.-à-d., formation de glyco-alcaloïdes).</i>
PROCÉDURES		PROCÉDURES	
<input type="checkbox"/> Lorsqu'elle utilise des adhésifs pour faire des pochoirs pendant la période de croissance, la personne responsable en connaît la provenance (c.-à-d. fabriqués avec des composants qui ne posent pas de risque de contamination d'origine chimique).		<input type="checkbox"/> La personne responsable maintient une couche de terre sur les pommes de terre de semence pour permettre aux tubercules de se développer en étant enfouis dans le sol.	

Remarque : Pour les fournitures, consultez l'annexe D -- Listes de références : fournitures d'emballages, encres, lubrifiants, fournitures d'entretien, désinfectants, matériel de traitement de l'eau et additifs alimentaires et indirects.

POUR TOUTES LES PRODUCTIONS

18.2 Récolte

EXIGENCE	Les fruits et légumes doivent être récoltés au bon moment pour minimiser les risques de contamination. Les risques inhérents aux fruits et légumes, aux fournitures d'emballage et à d'autres éléments (par ex., mauvaises herbes, agents de lutte biologique, etc.) doivent être évalués pour s'assurer qu'ils ne posent pas de risque de contamination d'origine microbiologique, chimique ou physique.
-----------------	---

PROCÉDURES

- ! ● Avant la récolte – La personne responsable consulte les registres H1 et H2 sur les intrants de production et s'assure que :
 - ! ☐ au moins 120 jours se sont écoulés entre la dernière application de fumier et le début de la récolte.
 - ! ☐ le délai avant récolte (DAR) est respecté pour chaque application de produits chimiques à usage agricole.
- ☐ Avant la récolte – La personne responsable examine le site de production pour s'assurer de l'absence de signes évidents de contamination (par ex., renversement d'huile ou de produits chimiques, fuite d'une toilette portative, inondation, intrusion d'animaux, etc.).

POUR LES LÉGUMES COMBINÉS, LES LÉGUMES-FEUILLES ET LES CRUCIFÈRES	POUR LES PETITS FRUITS	POUR LES FRUITS DE VERGER ET DE VIGNE (Y COMPRIS LES BAIES D'ARGOUSIER)
<ul style="list-style-type: none"> ☐ Avant la récolte – La personne responsable vérifie son site de production pour déceler la présence de mauvaises herbes et de cultures pièges, particulièrement s'il récolte mécaniquement, pour éviter de récolter des mauvaises herbes toxiques ou des cultures pièges (consultez http://www.saskherbspice.org/graphics/bonnespratiques.pdf) 	<ul style="list-style-type: none"> ☐ La personne responsable ne récolte pas les petits fruits qui sont tombés au sol, sauf dans le cas des canneberges. ☐ Pendant la récolte, la personne responsable s'assure que les fournitures d'emballage ne sont pas une source de contamination (par ex., ne pas empiler des contenants souillés par de la boue les uns sur les autres). 	<ul style="list-style-type: none"> ☐ La personne responsable ne récolte aucun fruit qui a touché le sol (par ex., des chablis, des branches basses pendantes, de l'utilisation de méthodes de récolte où les branches touchent le sol, etc.) ☐ Pendant la récolte, la personne responsable s'assure que les fournitures d'emballage ne posent pas de risques de contamination (par ex., ne pas empiler des contenants souillés de boue les uns sur les autres).

<p><input type="checkbox"/> Pendant la récolte, la personne responsable s'assure que les fournitures d'emballage ne sont pas une source de contamination (par ex., ne pas empiler des contenants souillés par de la boue les uns sur les autres).</p> <p><input type="checkbox"/> La personne responsable inspecte les fruits et légumes visuellement pendant la récolte pour détecter des dégâts causés par les animaux ou les oiseaux (par ex., excréments) ou la présence d'autres contaminants (par ex., agents de lutte biologique, etc.). Si les fruits ou légumes ont été contaminés, ils sont éliminés, de même que la source de contamination.</p>	<p><input type="checkbox"/> La personne responsable inspecte les petits fruits visuellement avant et pendant la récolte pour détecter des dégâts causés par les animaux ou les oiseaux (par ex., excréments) ou la présence d'autres contaminants (par ex., agents de lutte biologique, etc.). Si les petits fruits ont été contaminés, ils sont éliminés, de même que la source de contamination.</p>	<p><input type="checkbox"/> La personne responsable inspecte les fruits et légumes visuellement pendant la récolte pour détecter des dégâts causés par les animaux ou les oiseaux (par ex., excréments) ou la présence d'autres contaminants (par ex., agents de lutte biologique, etc.). Si les fruits ont été contaminés, ils sont éliminés, de même que la source de contamination.</p>
---	--	--

POUR TOUTES LES PRODUCTIONS

- ! ● La personne responsable consigne tous les renseignements de récolte,
 - ! si les fruits et légumes sont récoltés dans des **contenants de récolte**, au registre P1/P2 – Récolte et entreposage des fruits et légumes/pommes de terre OU _____
 - ! si les fruits et légumes sont récoltés dans des **contenants commercialisables**, au registre Q – Emballage, emballage, entreposage et courtage de fruits et légumes prêts à vendre OU _____

Vérification et mise à jour

Date						
Initiales						

19. Tri, classement, emballage, remballage, entreposage et courtage

REMARQUE : La section 19 s'applique à LA PLUPART des entreprises CanadaGAP, peu importe les activités/le champ d'application de la certification. Veuillez lire les puces rondes ci-dessous attentivement pour déterminer si elles s'appliquent à votre entreprise.

△ Les sections 19.6 et 19.7 ne s'appliquent pas aux options de certification A1/A2

FONDEMENT

Les fruits et légumes qui sont manipulés, emballés, remballés ou entreposés de façon adéquate sont moins susceptibles d'être contaminés par une source d'origine microbiologique, chimique ou physique.

- Des fruits et légumes sont triés, classés ou cirés (dans le site de production, le poste d'emballage).
- Des intrants/fournitures sont achetés/sélectionnés auprès des fournisseurs
- Des fournisseurs de services externes sont utilisés
- « D'autres produits » sont utilisés (voir la définition du glossaire).
- Des fruits et légumes sont emballés.
- Des fruits et légumes sont remballés.
- Des fruits et légumes sont entreposés (seulement pour l'entreposage des fruits et légumes d'un autre producteur).
- Courtage de fruits et légumes.

Si l'**UN** des cercles ci-dessus est coché, *continuez*.

Sinon, passez à la section 20 : Conditionnement par température/ Conservation/Entreposage des fruits et légumes.

REMARQUE IMPORTANTE

Il est sous-entendu, tout au long du Guide, que CHACUNE des exigences (et des procédures qui s'y rattachent) est abordée sous l'angle de la salubrité des aliments. Les risques sont liés aux dangers émanant d'un « contact direct avec les fruits et légumes » OU aux éléments qui peuvent avoir « un effet sur la salubrité des aliments en raison de contamination croisée ».

19.1 Sélection et approvisionnement en fruits et légumes récoltés ou prêts à vendre

- Des fruits et légumes récoltés sont sélectionnés ou achetés.
- Des fruits et légumes prêts à vendre sont sélectionnés ou achetés.

Si l'**UN** des cercles ci-dessus est coché, *continuez*.

Sinon, passez à la section 19.2 : Tri et classement.

EXIGENCE

La sélection et l'achat de fruits et légumes récoltés ou prêts à vendre ne doivent pas poser de risque de contamination.

PROCÉDURES

POUR TOUTES LES CULTURES (À L'EXCEPTION DES CONCOMBRES ET DES POIVRONS DESTINÉS AU MARINAGE ET AU REMBALLAGE, COMMERCE EN GROS ET COURTAGES DES TÊTES DE VIOLONS)

- La personne responsable sélectionne ou achète les fruits et légumes récoltés ou prêts à vendre auprès d'exploitations qui ont complété avec succès l'une des options ci-dessous et demande une copie du certificat en vigueur.

- CanadaGAP
- Autre audit/certificat de salubrité des aliments effectué par une tierce partie et reconnu par l'industrie.

(***Remarque : La personne responsable de l'exportation s'assure que les fruits et légumes sélectionnés/achetés respectent les LMR du marché de destination, tel qu'exigé à la section 6.2. Le certificat ne remplace pas cette exigence.)

- ! La personne responsable n'accepte que les fruits et légumes récoltés ou prêts à vendre qu'elle a sélectionnés ou achetés et qui sont accompagnés d'un certificat (un par saison, par fournisseur). Classez sous l'onglet : Attestations/Certificats.

POUR LES CONCOMBRES ET LES POIVRONS DESTINÉS AU MARINAGE (transformation avec une étape de destruction) ET LE REMBALLAGE, COMMERCE EN GROS ET COURTAGE DES TÊTES DE VIOLONS :

- 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 - audit de seconde partie -, et des fournisseurs qui effectuent un audit interne rigoureux).
- ! La personne responsable n'accepte que les fruits et légumes récoltés ou prêts à vendre qu'elle a sélectionnés ou achetés et qui sont accompagnés d'une preuve écrite de l'exploitation audité (classez sous l'onglet : Autre).

POUR TOUTES LES CULTURES

- La personne responsable inspecte la zone de cargaison des véhicules à l'arrivée et les fruits et légumes reçus pour détecter toute détérioration ou source de contamination (par ex., verre, excréments de rongeurs) et, lorsqu'elle détecte une contamination, elle avise l'exploitation concernée et prend les mesures correctives nécessaires (par ex., tri, classement, élimination des contaminants, refus des fruits et légumes frais, identification et ségrégation de produits au besoin, etc.).
- La personne responsable du courtage complète la transaction des fruits et légumes récoltés ou prêts à vendre qui avaient été sélectionnés ou achetés et obtient une copie du certificat (un par saison, par fournisseur). Classez sous l'onglet : Attestations/Certificats.
- Si les services d'un fournisseur externe sont sélectionnés/achetés pour effectuer des opérations au nom de la personne responsable (par ex., récolte, emballage, mise sur glace, lavage des fruits ou légumes, entreposage par une entreprise indépendante d'entreposage), même si les fruits et légumes reviennent ensuite sur les lieux de l'exploitation, la personne responsable obtient une copie d'un certificat valide/en vigueur (un certificat par fournisseur de service, par saison) et la classe sous l'onglet Attestations/Certificats :
 - CanadaGAP
 - Autre audit/certificat de salubrité des aliments effectué par une tierce partie et reconnu par l'industrie

Remarque : Le certificat seul ne contient pas forcément tous les renseignements nécessaires ou peut ne pas être suffisamment clair pour s'assurer que le fournisseur externe effectue les services souhaités. Ainsi il peut être nécessaire de détenir une copie du rapport d'audit ou de tout autre document pertinent pour les rendre disponibles lors de l'audit.

19.2 Tri et classement

EXIGENCE

Sur le site de production ou au poste d'emballage, les fruits et légumes frais doivent être triés et classés de façon à minimiser les risques de contamination d'origine microbiologique, chimique ou physique.

PROCÉDURES

Sur le site de production

- Lors du tri et du classement, les employés ou l'équipement :
 - retirent les corps étrangers (par ex., pierres, verre), les fruits et légumes endommagés, pourris ou verts (POMMES DE TERRE SEULEMENT) et les débris de récolte (par ex., tiges, feuilles) des fruits et légumes vendables.
 - éliminent les corps étrangers, les fruits et légumes déclassés et les débris dans les contenants appropriés ou les retournent au site de production.

Au poste d'emballage

- Lors du tri et du classement, les employés ou l'équipement :
 - retirent les corps étrangers (par ex., pierres, verre), les fruits et légumes endommagés, pourris ou verts (POMMES DE TERRE SEULEMENT) et les débris de récolte (par ex., tiges, feuilles) des fruits et légumes vendables.
 - éliminent les corps étrangers, les fruits et légumes déclassés et les débris dans les contenants appropriés.

POUR LES LÉGUMES COMBINÉS, LES LÉGUMES-FEUILLES ET CRUCIFÈRES ET LES POMMES DE TERRE	POUR LES FRUITS DE VERGER ET DE VIGNE ET LES PETITS FRUITS
<input type="checkbox"/> Éliminent les fruits et légumes contaminés (par ex., qui tombent au sol) ou les renvoient au début du processus de lavage.	<input type="checkbox"/> Éliminent les fruits contaminés.

POUR TOUTES LES PRODUCTIONS

19.3 Emballage/Remballage

EXIGENCE

Les fruits et légumes récoltés ou prêts à vendre, qu'ils soient sur le site de production ou au poste d'emballage, doivent être emballés/remballés de façon à minimiser les risques de contamination d'origine microbiologique, chimique ou physique.

PROCÉDURES

Sur le site de production

- L'emballage se fait sur le site de production, *continuez.*
Sinon, passez à la prochaine sous-section : Au poste d'emballage.
- La personne responsable consigne tous les renseignements pertinents à l'emballage :
 - au registre P1/P2 – Récolte et entreposage des fruits et légumes/pommes de terre OU _____
 - ET/OU**
 - au registre Q – Emballage, remballage, entreposage et courtage de fruits et légumes prêts à vendre OU _____

Au poste d'emballage

- L'emballage/remballage se fait au poste d'emballage, *continuez*.
Sinon, passez à la section 19.4 : Application de cire.

- La personne responsable consigne tous les renseignements pertinents à l'emballage/remballage au registre Q – Emballage, remballage, entreposage et courtage des fruits et légumes prêts à vendre OU _____

POUR LES POMMES DE TERRE

- La personne responsable empile les sacs la fenêtre vers le bas pour minimiser l'exposition à la lumière.

19.4 Application de cire

POUR LES FRUITS DE VERGER ET DE VIGNE ET LES LÉGUMES COMBINÉS (À L'EXCEPTION DES ASPERGES, DU MAÏS SUCRÉ ET DES LÉGUMINEUSES) (*Passez à la section 19.5 « Autres produits », si celle-ci ne s'applique pas*).

- La cire est utilisée sur les lieux, *continuez*.
Sinon, passez à la section 19.5 « Autres produits ».

EXIGENCE

La cire ne doit pas poser de risque de contamination des fruits et légumes.

PROCÉDURES

- Lorsqu'elle achète de la cire, la personne responsable exige une copie d'un avis de non opposition des autorités (par ex., Santé Canada) ou une attestation indiquant que la cire n'a pas été fabriquée avec des ingrédients inscrits sur la liste des allergènes priorisés (c.-à-d. les arachides, les noix, les œufs, le lait, le blé, le soya, les graines de sésame, les fruits de mer, la moutarde et les sulfites).
- La personne responsable n'accepte que la cire qu'elle a achetée en vertu d'une attestation ou d'un avis de non opposition (un par saison, par fournisseur). Classez sous l'onglet : Attestations/Certificats
- Lorsqu'elle utilise de la cire, la personne responsable en connaît la provenance (c.-à-d. fabriquée avec des ingrédients qui ne posent pas de risque de contamination d'origine chimique) et l'applique selon les directives de l'étiquette.

Remarque : *Pour les fournitures, consultez l'annexe D -- Listes de références : fournitures d'emballage, encres, lubrifiants, fournitures d'entretien, désinfectants, matériel de traitement de l'eau et additifs alimentaires et indirects.*

- La personne responsable consigne le numéro de lot de la cire au registre Q – Emballage, remballage, entreposage et courtage de fruits et légumes prêts à vendre OU _____

Remarque : *Consultez la section 15 Eau (convoyage et nettoyage) pour les exigences visant l'eau utilisée pour d'« autres produits », l'eau utilisée pour la lubrification et l'eau utilisée pour l'application de la cire.*

19.5 « Autres produits » (voir la définition du glossaire)

- D'« autres produits » sont utilisés sur les lieux, *continuez*.
Sinon, passez à la Section 19.6 Programme de surveillance de l'hygiène des entreprises (PSHE).

EXIGENCE	<i>Les « autres produits » ne doivent pas être une source de contamination des fruits et légumes frais.</i>
-----------------	---

PROCÉDURES

- À l'achat ou à la sélection des « autres produits », la personne responsable achète ou sélectionne des produits qui ont été fabriqués avec des ingrédients adéquats pour la tâche visée.
- La personne responsable n'accepte que les « autres produits » qu'elle a achetés ou sélectionnés.
- Lorsqu'elle utilise d'« autres produits », la personne responsable en connaît la provenance (c.-à-d. fabriqués avec des ingrédients qui ne posent pas de risque de contamination) et les utilise selon les directives de l'étiquette (le cas échéant).
- La personne responsable consigne les « autres produits » utilisés :

- Lorsqu'elle entrepose les « autres produits », la personne responsable s'assure qu'ils ne sont pas une source de contamination et qu'ils ne peuvent pas être contaminés.

Remarque : Si « d'autres produits » sont appliqués/utilisés avec de l'eau à usage agricole (par ex., adjuvants utilisés avec des produits chimiques à usage agricole), alors l'eau n'est pas tenue d'être potable.

Remarque : Consultez la section 15 : Eau (convoyage et nettoyage) pour les exigences visant l'eau utilisée avec d'« autres produits », l'eau utilisée pour la lubrification et l'eau utilisée pour l'application de la cire.

19.6 Programme de surveillance de l'hygiène des entreprises (PSHE)

△ La section 19.6 ne s'applique pas à l'option de certification A1/A2

- Des fruits et légumes frais prêts à vendre sont manipulés/entreposés.
Si le cercle ci-dessus est coché, continuez.
Sinon, passez à la Section 19.7 Approbation des fournisseurs

EXIGENCE	<i>Le programme de surveillance de la qualité microbiologique de l'environnement d'une entreprise doit être défini selon une approche fondée sur le risque. Le programme doit être élaboré, mis en œuvre et suivi de façon à réduire le risque de contamination des fruits et légumes frais.</i>
-----------------	--

REMARQUE : Un programme de surveillance de l'hygiène des entreprises est un programme spécifique à une exploitation qui permet d'évaluer l'efficacité des pratiques sanitaires et qui fournit des renseignements sur les façons de prévenir la contamination microbienne des fruits et légumes frais.

PROCÉDURES

- Annuellement, la personne responsable a effectué une évaluation des risques pour évaluer les surfaces/zones suivantes pour les risques de contamination :
 - Surfaces/zones qui sont souvent mouillées
 - Surfaces/zones où l'humidité est élevée
 - Surfaces/zones où s'effectuent des activités plus salissantes
 - Surfaces/zones où le personnel s'active intensément
 - Surfaces/zones où les mouvements d'équipement sont fréquents
 - Zones réfrigérées (par ex., munies d'un évaporateur)
 - Manipulation/entreposage de fruits et légumes frais à haut risque
- Annuellement, la personne responsable a atténué les risques identifiés en appliquant les procédures expliquées dans les sections suivantes du guide :
 - Section 2 : Emplacement
 - Section 8 : Équipement
 - Section 9 : Produits nettoyants et fournitures d'entretien
 - Section 11 : Installations sanitaires
 - Section 12 : Formation des employés
 - Autre : _____
- Si l'évaluation des risques effectuée ci-dessus a identifié le besoin de confirmer la propreté d'une zone ou l'efficacité des pratiques sanitaires, la personne responsable élabore un plan d'échantillonnage (classez sous l'onglet : Résultats d'analyse). Consultez l'Annexe X : *Programme de surveillance de l'hygiène des entreprises (PSHE) -Ressources* pour de plus amples renseignements.
- Si les résultats du plan d'échantillonnage ont indiqué qu'il est nécessaire d'agir, la personne responsable :
 - met en œuvre une procédure pour améliorer les pratiques de nettoyage et les pratiques sanitaires
 - refait les analyses
 - remplit le registre R – Dérogations et mesures correctives OU _____
- La personne responsable maintient le programme de surveillance de l'hygiène des entreprises en continu et y apporte les modifications nécessaires au besoin (par ex., suite à des analyses, utilisation de nouvelles surfaces/zones, etc.).

19.7 Approbation des fournisseurs

△ La section 19.7 ne s'applique pas à l'option de certification A1/A2

- Intrants/fournitures sont achetés/sélectionnés
*Si le cercle ci-dessus est coché, continuez.
Si non, passez à la section 20. Conditionnement par température/Conservation/Entreposage des fruits et légumes.*

EXIGENCE	<i>Une procédure pour l'approbation des fournisseurs sera établie, mise en œuvre et maintenue. Ceci inclura l'approvisionnement dans des situations d'urgence.</i>
-----------------	--

PROCÉDURES :

20. Conditionnement par température/ Conservation/Entreposage des fruits et légumes

Registres

A, P1/P2, Q

FONDEMENT

Le conditionnement par température/ la conservation/ l'entreposage adéquat des fruits et légumes réduit les risques de contamination d'origine microbiologique, chimique ou physique.

REMARQUE IMPORTANTE

Il est sous-entendu, tout au long du Guide, que CHACUNE des exigences (et des procédures qui s'y rattachent) est abordée sous l'angle de la salubrité des aliments. Les risques sont liés aux dangers émanant d'un « contact direct avec les fruits et légumes » OU aux éléments qui peuvent avoir « un effet sur la salubrité des aliments en raison de contamination croisée ».

20.1 Conditions de conditionnement par température/ de conservation/ d'entreposage des fruits et légumes récoltés (y compris en vrac)

- Les fruits et légumes récoltés subissent le conditionnement par température.
- Les fruits et légumes récoltés sont conservés.
- Les fruits et légumes récoltés sont entreposés.

Si l'**UN** des cercles ci-dessus est coché, continuez.

Sinon, passez à la section 20.2 : Conditions de conditionnement par température/ de conservation/ d'entreposage des fruits et légumes prêts à vendre.

EXIGENCE

Les fruits et légumes récoltés doivent être conservés ou entreposés dans des endroits prévus à cette fin et manipulés de façon à minimiser les risques de contamination.

PROCÉDURES

- ! Annuellement – La personne responsable consigne les sites d'entreposage des fruits et légumes récoltés au registre A – Schéma de bâtiment et Liste de contrôle pour l'entrepôt de produits chimiques à usage agricole OU _____

POUR TOUTES LES PRODUCTIONS À L'EXCEPTION DES POMMES DE TERRE (Passez à la section POUR TOUTES LES PRODUCTIONS ci-dessous si celle-ci ne s'applique pas.)

a) Conditionnement par température [(Pré-) refroidissement ou séchage à chaud]

- Les fruits et légumes récoltés subissent le conditionnement par température sur place, continuez.
Sinon, passez à la prochaine sous-section : Conservation.
- La personne responsable (pré-) refroidit ou sèche à chaud les fruits et légumes récoltés jusqu'à une température prédéterminée dans un endroit qui :
 - ne pose pas de risque de contamination des fruits et légumes (par ex., usage de bâches propres, aération adéquate).
 - prévient le contact entre les fruits et légumes récoltés et les fruits et légumes prêts à vendre.
 - est à l'écart de l'équipement, des carburants, des produits chimiques à usage agricole et des emballages commercialisables.

POUR TOUTES LES PRODUCTIONS

b) Conservation

- Les fruits et légumes récoltés sont conservés sur place, *continuez*.
Sinon, passez à la prochaine sous-section : Entreposage.

- La personne responsable conserve les fruits et légumes récoltés dans un endroit qui :
 - ne pose pas de risque de contamination pour les fruits et légumes ou leurs contenants (par ex., aires de conservation propres et bien entretenues).
 - est à l'écart des autres fruits et légumes, de l'équipement, des carburants, des produits chimiques à usage agricole, des emballages commercialisables et des aliments autres que les fruits et légumes.

c) Entreposage

- Les fruits et légumes récoltés sont entreposés sur les lieux, *continuez*.
Sinon, passez à la section 20.2 : Conditions de conditionnement par température/ de conservation/ d'entreposage des fruits et légumes prêts à vendre.

- La personne responsable entrepose les fruits et légumes récoltés :
 - dans un endroit prédéterminé (par ex., à température adéquate).
 - dans un endroit qui ne pose pas de risque de contamination des fruits et légumes ou de leurs contenants (par ex., aires propres et bien entretenues).
 - de façon à prévenir la contamination croisée causée par les aliments autres que les fruits et légumes.
 - à l'écart des autres fruits et légumes, de l'équipement, des carburants, des produits chimiques à usage agricole (y compris les semences traitées – POUR LES LÉGUMES COMBINÉS) et des emballages commercialisables.
 - à au moins 8 cm des murs, à l'exception des fruits et légumes entreposés en vrac.

POUR LES POMMES DE TERRE SEULEMENT (*Passez à la section POUR TOUTES LES PRODUCTIONS ci-dessous si celle-ci ne s'applique pas.*)

- À la noirceur.

POUR TOUTES LES PRODUCTIONS

- Lorsque les fruits et légumes récoltés sont entreposés, la personne responsable consigne les renseignements pertinents à l'entreposage aux registres P1/P2 – Récolte et entreposage des fruits et légumes/pommes de terre OU _____

20.2 Conditions de conditionnement par température/ de conservation/ d'entreposage des fruits et légumes prêts à vendre

- Les fruits et légumes subissent le conditionnement par température.
- Les fruits et légumes sont conservés.
- Les fruits et légumes sont entreposés.

Si l'UN des cercles ci-dessus est coché, continuez.
Sinon, passez à la section 21 : Transport.

EXIGENCE	Les fruits et légumes prêts à vendre doivent être conservés ou entreposés dans des endroits prévus à cette fin et manipulés de façon à minimiser les risques de contamination.
-----------------	--

PROCÉDURES

- !** Annuellement – La personne responsable consigne les sites d’entreposage des fruits et légumes prêts à vendre au registre A – Schéma de bâtiment et Liste de contrôle pour l’entrepôt des produits chimiques à usage agricole OU _____
-

POUR TOUTES LES PRODUCTIONS À L’EXCEPTION DES POMMES DE TERRE (*Passez à la section POUR TOUTES LES PRODUCTIONS ci-dessous si celle-ci ne s’applique pas.*)

a) Conditionnement par température [(Pré-) refroidissement]

- Les fruits et légumes prêts à vendre subissent le conditionnement par température sur place, *continuez.*
Sinon, passez à la prochaine sous-section : Conservation.
- La personne responsable (pré-) refroidit les fruits et légumes prêts à vendre jusqu’à une température prédéterminée dans un endroit qui :
 - ne pose pas de risque de contamination des fruits et légumes (par ex., usage de bâches propres, aération adéquate).
 - prévient le contact entre les fruits et légumes récoltés et les fruits et légumes prêts à vendre.
 - est à l’écart de l’équipement, des carburants, des produits chimiques à usage agricole et des fournitures d’emballage.

POUR TOUTES LES PRODUCTIONS

b) Conservation

- Les fruits et légumes prêts à vendre sont conservés sur place, *continuez.*
Sinon, passez à la prochaine sous-section : Entreposage.
- La personne responsable conserve les fruits et légumes prêts à vendre dans un endroit qui :
 - ne pose pas de risque de contamination pour les fruits et légumes ou leurs contenants (par ex., aires de conservation propres et bien entretenues).
 - est à l’écart des autres fruits et légumes, de l’équipement, des carburants, des produits chimiques à usage agricole, des fournitures d’emballage et des aliments autres que les fruits et légumes.

c) Entreposage

- Les fruits et légumes prêts à vendre sont entreposés sur les lieux, *continuez.*
Sinon, passez à la section 21 : Transport.
- La personne responsable entrepose les fruits et légumes prêts à vendre :
 - dans un endroit prédéterminé (par ex., à température adéquate).
 - dans un endroit qui ne pose pas de risque de contamination des fruits et légumes ou de leurs contenants (par ex., aires propres et bien entretenues).
 - de façon à prévenir la contamination croisée causée par des aliments autres que les fruits et légumes.
 - à l’écart des autres fruits et légumes, de l’équipement, des carburants, des produits chimiques à usage agricole (y compris les semences traitées – POUR LES LÉGUMES COMBINÉS SEULEMENT) et des fournitures d’emballage.
 - à au moins 8 cm des murs.
 - pas directement sur le sol.

POUR LES POMMES DE TERRE SEULEMENT (*Passez à la section POUR TOUTES LES PRODUCTIONS ci-dessous si celle-ci ne s’applique pas.*)

- À la noirceur.

POUR TOUTES LES PRODUCTIONS

- ! Lorsque les fruits et légumes prêts à vendre sont entreposés, la personne responsable consigne les renseignements pertinents à l'entreposage au registre Q – Emballage, remballage, entreposage et courtage de fruits et légumes prêts à vendre OU _____

Vérification et mise à jour

Date						
Initiales						

21. Transport

Registres O

FONDEMENT

Les surfaces de contact alimentaire des véhicules de transport qui ne sont pas bien nettoyées ou entretenues peuvent poser un risque de contamination des fruits et légumes. Le transport en vrac est abordé à la section 21.1. Les procédures d'autorisation de livraison prévoient l'inspection des fruits et légumes à livrer pour déceler des signes de contamination avant de les charger dans les véhicules de transport.

- Des fruits et légumes sont transportés en vrac.
- Des fruits et légumes récoltés sont transportés.
- Des fruits et légumes prêts à vendre sont transportés.

*Si l'UN des cercles ci-dessus est coché, continuez.
Sinon, passez à la section 22 : Identification et traçabilité.*

REMARQUE IMPORTANTE

Il est sous-entendu, tout au long du Guide, que CHACUNE des exigences (et des procédures qui s'y rattachent) est abordée sous l'angle de la salubrité des aliments. Les risques sont liés aux dangers émanant d'un « contact direct avec les fruits et légumes » OU aux éléments qui peuvent avoir « un effet sur la salubrité des aliments en raison de contamination croisée ».

21.1 Transport de fruits et légumes récoltés (y compris en vrac)

EXIGENCE

Pour minimiser les risques de contamination, la zone de cargaison des véhicules transportant des fruits et légumes récoltés ou en vrac doit être propre et bien entretenue.

PROCÉDURES

- Avant de charger chaque véhicule, la personne responsable s'assure qu'une inspection de la zone de cargaison est faite pour s'assurer qu'elle soit adéquate pour l'usage visé, propre et bien entretenue.
- La personne responsable consigne les renseignements pertinents aux fruits et légumes transportés chez quelqu'un d'autre au registre O – Transport des fruits et légumes OU _____

21.2 Transport de fruits et légumes prêts à vendre

EXIGENCE

Pour minimiser les risques de contamination, la zone de cargaison des véhicules transportant des fruits et légumes prêts à vendre doit être propre et bien entretenue, les fruits et légumes doivent être couverts et tous les soins doivent être apportés pour éviter la contamination croisée par des produits autres que des fruits et légumes.

PROCÉDURES

- Avant le chargement de chaque véhicule, la personne responsable :
 - s'assure qu'une inspection de la zone de cargaison est faite pour s'assurer qu'elle soit propre et bien entretenue (par ex., absence de trous, d'éclats de bois, de débris, de traces de vermine, etc.).
 - consigne le résultat de l'inspection et les mesures correctives nécessaires, si les fruits et légumes sont transportés chez quelqu'un d'autre, au registre O – Transport des fruits et légumes OU _____
- Avant le chargement, la personne responsable inspecte les fruits et légumes à livrer pour s'assurer de l'absence de signes de contamination (par ex., éclats de verre, excréments de rongeurs) et, si elle observe de tels signes, elle adopte les mesures correctives nécessaires (par ex., tri, élimination des fruits et légumes contaminés, élimination de la source de contamination, etc.).
- Pendant le chargement, la personne responsable s'assure que les fruits et légumes n'entrent pas en contact avec d'autres fruits et légumes ou objets qui pourraient être une source de contamination (par ex., allergènes, aliments autres que des fruits et légumes, etc.).
- Pendant le transport, la personne responsable s'assure que des véhicules couverts servent au transport de fruits et légumes prêts à vendre ou que tout le chargement est recouvert par une enveloppe protectrice (par ex., bâche, toile, pellicule plastique).
- La personne responsable consigne les renseignements pertinents aux fruits et légumes transportés hors des lieux au registre O – Transport des fruits et légumes OU _____

Vérification et mise à jour

Date						
Initiales						

22. Identification et traçabilité

Registres O, P1/P2, Q

FONDEMENT

L'identification et la traçabilité des fruits et légumes permettent de retracer facilement et rapidement leur provenance. Ces éléments permettent aussi de distinguer les fruits et légumes contaminés des autres (par ex., un lot parmi une récolte) et de limiter les pertes en cas de rappel.

REMARQUE IMPORTANTE

Il est sous-entendu, tout au long du Guide, que CHACUNE des exigences (et des procédures qui s'y rattachent) est abordée sous l'angle de la salubrité des aliments. Les risques sont liés aux dangers émanant d'un « contact direct avec les fruits et légumes » OU aux éléments qui peuvent avoir « un effet sur la salubrité des aliments en raison de contamination croisée ».

22.1 Système de traçabilité

EXIGENCE

Un système de traçabilité qui permet de retracer tous les fruits et légumes dans l'éventualité d'un rappel doit être en place.

PROCÉDURES

Remarque : *Plus les éléments d'identification sont nombreux, dans la mesure du possible, plus le système aidera à réduire les pertes financières dans l'éventualité d'un rappel (par ex., pouvoir identifier une palette plutôt qu'un champ, un verger ou un vignoble). Pour une traçabilité complète, tous les lots de fruits et légumes prêts à vendre doivent porter une identification de lot. Celle-ci doit être consignée au registre Q – Emballage, remballage, entreposage et courtage de fruits et légumes prêts à vendre. Consultez l'annexe M -- Traçabilité et identification de produit – Quelques exemples. Les exploitations qui exportent des fruits et légumes vers les É.-U. peuvent devoir se conformer aux exigences de la FSMA 204. Consultez l'annexe Z : Règle finale sur la traçabilité des aliments – Guide FSMA 204, pour plus d'informations et de conseils.*

- La personne responsable d'autoriser le transfert des fruits et légumes récoltés :
 - s'assure de pouvoir suivre et retracer tous les fruits et légumes récoltés (par ex., date de récolte ou date de réception) à l'aide d'une étiquette de benne ou de palette ou autrement.
 - consigne tous les renseignements visant la provenance des fruits et légumes récoltés (champ/parcelle/palette/benne) au :
 - Registre P1/P2 – Récolte et entreposage des fruits et légumes/pommes de terre OU _____

ET

- Registre O – Transport des fruits et légumes OU _____

Choisir l'une des 2 options suivantes :

- La personne responsable de l'emballage des fruits et légumes dans des contenants commercialisables :
 - identifie tous les fruits et légumes prêts à vendre à l'aide d'un code de lot sur la fourniture d'emballage.
 - identifie tous les fruits et légumes prêts à vendre à l'aide d'une identification d'emballage sur l'emballage commercialisable primaire ou secondaire ou, à défaut, sur la palette (par ex., pour des bottes de légumes empilées directement sur une palette munie d'une doublure) tel que décrit à la section 17 : Fournitures d'emballage.

- Les renseignements visant le code de lot, l'identification d'emballage et l'identification de lot des fruits et légumes prêts à vendre sont consignés au :
 - Registre Q – Emballage, remballage, entreposage et courtage de fruits et légumes prêts à vendre
OU _____
 - ET**
 - Registre O – Transport des fruits et légumes OU _____

OU

- Pour les situations d'exception où les fruits et légumes prêts à vendre sont emballés dans des emballages commercialisables dans une exploitation et sont livrés sans être étiquetés à une autre exploitation, la personne responsable de la production ou de l'emballage/remballage et de l'autorisation du transfert de fruits et légumes prêts à vendre, mais non étiquetés :
 - s'assure de pouvoir suivre et retracer les fruits et légumes prêts à vendre à l'aide d'une étiquette de palette ou de benne ou autrement.
- Les renseignements de l'étiquette de palette, de benne ou autre sont consignés :
 - au registre Q – Emballage, remballage, entreposage et courtage de fruits et légumes prêts à vendre
OU _____
 - ET**
 - au registre O – Transport des fruits et légumes
OU _____
- obtient une confirmation par écrit de l'exploitation qui effectue l'étiquetage que les fruits et légumes prêts à vendre sont étiquetés immédiatement lorsqu'ils arrivent et de façon conforme aux exigences de la section 17 : Fournitures d'emballage. (Classez sous l'onglet : Attestations/Certificats)

Fruits et légumes entrants (INCLUANT LE COURTAGE)

- La personne responsable des fruits et légumes entrants :
 - consigne les renseignements sur les fruits et légumes entrants (par ex., champ/parcelle, étiquette de palette ou de benne, code de lot, ID d'emballage/de lot, etc.)
 - au registre (P1/P2) Récolte et entreposage de pommes de terre/ fruits et légumes OU _____
- ET/OU**
- au registre (Q) Emballage, remballage, entreposage et courtage de fruits et légumes prêts à vendre OU _____

Fruits et légumes sortants (INCLUANT LE COURTAGE)

- La personne responsable des fruits et légumes sortants :
 - consigne les renseignements sur les fruits et légumes sortants (par ex., champ/parcelle, étiquette de palette ou de benne, code de lot, ID d'emballage/de lot, etc.)
 - au registre (O) Transport des fruits et légumes OU _____
- ET/OU**
- au registre (P1/P2) Récolte et entreposage de pommes de terre/ fruits et légumes OU _____

ET/OU

- au registre (Q) Emballage, remballage, entreposage et courtage de fruits et légumes prêts à vendre OU _____

L'organigramme ci-dessous illustre les étapes de base de la production, de l'emballage, du remballage, de l'entreposage et du courtage de fruits et légumes, les registres et les renseignements consignés à chacune de ces étapes et comment les registres permettent d'identifier les fruits et légumes (telle l'identification d'emballage/code de lot sur les contenants) dans un contexte de traçabilité.

Vérification et mise à jour

Date						
Initiales						

23. Dérogations et gestion des situations d'urgence

Registres R, S, T, U

FONDEMENT

La clé du succès d'un programme de salubrité des aliments est d'identifier, de rectifier et de documenter les dérogations majeures qui surviennent pour éviter qu'elles ne se reproduisent.

REMARQUE IMPORTANTE

Il est sous-entendu, tout au long du Guide, que CHACUNE des exigences (et des procédures qui s'y rattachent) est abordée sous l'angle de la salubrité des aliments. Les risques sont liés aux dangers émanant d'un « contact direct avec les fruits et légumes » OU aux éléments qui peuvent avoir « un effet sur la salubrité des aliments en raison de contamination croisée ».

23.1 Dérogations mineures et mesures correctives

EXIGENCE

Une dérogation mineure doit être identifiée et évaluée. Des mesures correctives doivent être adoptées immédiatement.

PROCÉDURES

- Lorsqu'un employé remarque une dérogation mineure, il :
 - applique une mesure corrective immédiatement.
 - avise la personne responsable de la dérogation mineure et de la mesure corrective appliquée.

23.2 Dérogations majeures et mesures correctives

EXIGENCE

Une dérogation majeure doit être identifiée, transmise immédiatement à la personne responsable et consignée au registre. Celle-ci doit alors appliquer immédiatement des mesures correctives et les consigner au registre.

PROCÉDURES

Remarque : *Pour obtenir des exemples de dérogations majeures et de mesures correctives, consultez le tableau suivant.*

- Lorsqu'un employé détecte une dérogation majeure, il en avise immédiatement la personne responsable.
- La personne responsable évalue la situation et détermine :
 - la mesure corrective à appliquer.
 - la cause de la dérogation majeure.
 - les mesures préventives nécessaires pour éviter que la dérogation majeure ne se reproduise.
 - les nouvelles procédures ou les modifications à apporter aux procédures actuelles pour régler la dérogation majeure et forme le personnel en conséquence.
- La personne responsable remplit le registre R – Dérogations et mesures correctives OU _____

Le tableau suivant présente des exemples de dérogations majeures pouvant se produire dans une exploitation ainsi que les mesures correctives correspondantes. Il s'agit de dérogations aux procédures identifiées par un point d'exclamation dans le présent Guide (Bonnes pratiques agricoles de niveau B). On suppose que les dérogations peuvent être corrigées au sein des installations et que les fruits et légumes n'ont pas encore été expédiés. Dans certains cas, d'autres mesures correctives peuvent être adéquates et les exploitants sont invités à solliciter les conseils d'un expert. Il ne s'agit pas d'une liste exhaustive des problèmes qui pourraient survenir. Consultez la section 23.3 sur la gestion des situations d'urgence pour obtenir d'autres suggestions.

Section	Dérogations majeures	Exemples précis	Mesures correctives
Section 2 : Emplacement	La personne responsable sélectionne un poste d'emballage ou un entrepôt qui pourrait entraîner la contamination des fruits et légumes ou des fournitures d'emballage.	<ul style="list-style-type: none"> • Débris ou écoulement sur le plancher. • Présence d'animaux. • Verre ou appareils d'éclairage brisés. • Éclairage inadéquat (appareils ne sont pas incassables ou protégés). • Écoulement de liquide sur les fruits et légumes ou les fournitures d'emballages. 	<p>La personne responsable :</p> <ul style="list-style-type: none"> • identifie et isole les fruits et légumes, les fournitures d'emballage ou l'équipement contaminé. • nettoie et entretient le poste d'emballage et les aires d'entreposage (c.-à-d. les aires réservées aux fruits et légumes et aux emballages commercialisables). • sélectionne une autre aire d'entreposage s'il est impossible de nettoyer l'autre. • remplace les appareils d'éclairage (utilise des appareils incassables ou protégés). • jette les fruits et légumes et les emballages commercialisables qui sont entrés en contact direct avec une source de contamination OU (POUR LES POMMES DE TERRE SEULEMENT) effectue un nouveau tri des pommes de terre qui ont été exposées à la lumière trop longtemps pour éliminer celles qui ont verdi.
Section 4 : Fumier, compost, thé de compost et autres sous- produits	La personne responsable reçoit du compost/thé de compost qui n'a pas été composté adéquatement ou elle n'en est pas certaine.	<ul style="list-style-type: none"> • Aucune attestation. • La procédure de compostage est incomplète ou inexistante. • Le registre de compostage indique que le processus de compostage n'est pas complété. 	<p>La personne responsable :</p> <ul style="list-style-type: none"> • refuse, retourne ou jette le compost/thé de compost et refait sa commande. • demande à nouveau une attestation et n'utilise pas le compost/thé de compost avant de l'avoir reçue. • poursuit ou recommence le processus de compostage elle-même et attend que ce processus soit terminé avant d'utiliser le compost ou le thé de compost. • attend 120 jours avant de récolter si elle a appliqué du compost/thé de compost sans savoir s'il était adéquatement composté.

Section	Dérogations majeures	Exemples précis	Mesures correctives
	La personne responsable étend du fumier sans respecter le délai de 120 jours entre l'application et la récolte.		La personne responsable : <ul style="list-style-type: none"> identifie la zone de production et la récolte visées et ne récolte pas ces fruits et légumes avant que le délai de 120 jours ne se soit écoulé [consultez le registre H2 – Intrants de production (autres)].
Section 6 : Produits chimiques à usage agricole	La personne responsable obtient le mauvais produit chimique à usage agricole de son fournisseur.	<ul style="list-style-type: none"> Le produit n'est pas homologué pour les fruits et légumes visés au pays où ils sont cultivés. Les contenants sont endommagés ou les étiquettes sont illisibles. 	La personne responsable : <ul style="list-style-type: none"> retourne ou refuse le produit chimique à usage agricole et refait sa commande. identifie la parcelle/la zone de production/les fruits et légumes traités avec le mauvais produit. élimine les mauvais produits chimiques à usage agricole. répète la formation aux employés ou reprend elle-même un cours d'appoint sur l'application de produits chimiques à usage agricole.
	La personne responsable entrepose des produits chimiques à usage agricole dans un endroit qui n'est pas réservé à cette fin, ou qui n'est pas couvert, propre et sec et qui n'est pas situé dans un secteur à accès restreint.	<ul style="list-style-type: none"> Fuites ou déversements de produits chimiques à usage agricole parce qu'ils sont mal entreposés. 	La personne responsable : <ul style="list-style-type: none"> déplace les produits chimiques à usage agricole dans un site d'entreposage approprié ou apporte les modifications nécessaires au site actuel. nettoie les fuites ou les déversements causés par l'entreposage inadéquat. détermine si des fruits et légumes ou les fournitures emballages ont été contaminés et les élimine. répète la formation aux employés sur l'entreposage adéquat des produits chimiques à usage agricole.
	La personne responsable applique le mauvais produit chimique à usage agricole.	<ul style="list-style-type: none"> Le produit n'est pas homologué pour les fruits et légumes visés au pays où ils sont cultivés. 	La personne responsable : <ul style="list-style-type: none"> identifie les parcelles/zones de production/fruits et légumes traités avec le mauvais produit chimique à usage agricole. détermine si les fruits et légumes ont été contaminés et s'il est nécessaire de les éliminer. obtient les conseils d'un expert au besoin et élimine les fruits et légumes si nécessaire. répète la formation des employés sur l'application de produits chimiques à usage agricole.

Section	Drogations majeures	Exemples précis	Mesures correctives
	La personne responsable ne respecte pas les directives et recommandations de l'étiquette lors de l'application d'un produit chimique à usage agricole.	<ul style="list-style-type: none"> • La dose utilisée est trop élevée. • Le produit n'est pas correctement mélangé. 	<p>La personne responsable :</p> <ul style="list-style-type: none"> • arrête l'application. • identifie les parcelles/zones de production/fruits et légumes affectés. • obtient les conseils d'un expert sur le risque de contamination et, le cas échéant, élimine les fruits et légumes. • répète la formation des employés ou prend elle-même un cours d'appoint sur l'utilisation des produits chimiques à usage agricole. • élimine les fruits et légumes qui ont été contaminés.
Section 8 : Équipement	La personne responsable n'effectue pas le nettoyage ou l'entretien régulier de l'équipement de site de production (par ex., chaque année, chaque semaine, chaque jour) ou ne le fait pas bien (par ex., à l'aide d'une laveuse à pression, de désinfectant).	<ul style="list-style-type: none"> • Présence de débris ou contamination visible de l'équipement. • Bris d'équipement entraînant une contamination d'origine chimique ou physique. • Fuite de lubrifiant, d'huile ou de carburant sur une surface de contact alimentaire. 	<p>La personne responsable :</p> <ul style="list-style-type: none"> • arrête les activités (récolte). • isole les fruits et légumes entrés en contact avec l'équipement contaminé. • nettoie et entretient la pièce d'équipement de site de production visée. • apporte les changements nécessaires à l'horaire et à la procédure d'entretien. • répète la formation des employés quant au respect d'un programme quotidien/hebdomadaire/annuel de nettoyage et d'entretien. • élimine les fruits et légumes qui sont entrés en contact direct avec la source de contamination.
	La personne responsable n'effectue pas le nettoyage ou l'entretien régulier de l'équipement du poste d'emballage (par ex., chaque jour, chaque semaine) ou ne le fait pas bien (par ex., à l'aide d'une laveuse à pression, de désinfectant).	<ul style="list-style-type: none"> • Présence de débris ou contamination visible de l'équipement. • Bris d'équipement entraînant une contamination d'origine chimique ou physique. • Fuite de lubrifiant, d'huile ou de carburant sur une surface de contact alimentaire. 	<p>La personne responsable :</p> <ul style="list-style-type: none"> • arrête les activités (tri, classement, emballage). • isole les fruits et légumes entrés en contact avec l'équipement contaminé. • nettoie et entretient la pièce d'équipement visée. • apporte les changements nécessaires à l'horaire et à la procédure d'entretien. • répète la formation des employés quant au respect d'un programme quotidien/hebdomadaire de nettoyage et d'entretien. • élimine les fruits et légumes qui sont entrés en contact direct avec la source de contamination.

Section	Dérogations majeures	Exemples précis	Mesures correctives
	<p>La personne responsable applique la mauvaise dose d'un produit chimique à usage agricole parce qu'elle n'a pas étalonné adéquatement l'équipement d'application ou ne les a pas étalonnés du tout.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Le pulvérisateur se vide trop rapidement. • Le pulvérisateur n'applique pas toute la bouillie. 	<p>La personne responsable :</p> <ul style="list-style-type: none"> • identifie et isole les fruits et légumes touchés. • obtient les conseils d'un expert sur le risque de contamination et, le cas échéant, ne récolte pas les fruits et légumes. • refait l'étalonnage de l'équipement de façon adéquate. • répète la formation des employés sur l'horaire et les procédures d'étalonnage.
	<p>La personne responsable applique la mauvaise dose de produits de traitement de l'eau en raison d'un mauvais étalonnage de l'équipement (rH-mètres et pH-mètres) ou de l'absence d'étalonnage.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Odeur de chlore anormalement forte ou complètement absente. • Modification du débit d'utilisation des produits de traitement de l'eau. • Décoloration, moucheture ou « brûlure » des fruits et légumes. 	<p>La personne responsable :</p> <ul style="list-style-type: none"> • arrête les activités de lavage et de convoyage. • étalonne l'équipement. • revérifie les mesures de rH et de pH. • traite l'eau et effectue un nouveau test de potabilité OU jette l'eau. • rince les fruits et légumes qui sont entrés en contact direct avec l'eau contaminée ou les jette. • répète la formation des employés sur l'horaire et les procédures d'étalonnage.
	<p>POUR LES TOMATES ET LES POMMES SEULEMENT La personne responsable n'est pas certaine de la précision de son thermomètre (c.-à-d. incertaine si la température à cœur des tomates, pommes, est inférieure à la température de l'eau par au moins 5,5°C ou 10°F) ou sait que son thermomètre n'a pas été étalonné ou qu'un type inapproprié de thermomètre a été utilisé.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Le thermomètre n'est pas étalonné selon les instructions du fabricant. • Le thermomètre n'est pas le type approprié pour l'utilisation prévue. 	<p>La personne responsable :</p> <ul style="list-style-type: none"> • arrête les activités de lavage ou de convoyage. • élimine les tomates, pommes, qui ont été submergées. • étalonne le thermomètre ou utilise le type approprié. • répète la formation des employés sur les procédures et l'horaire d'étalonnage.

Section	Dérogations majeures	Exemples précis	Mesures correctives
Section 9 : Produits nettoyants et fournitures d'entretien	La personne responsable n'a pas respecté le mode d'emploi ou a utilisé le mauvais produit de traitement de l'eau.	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisation de concentrations trop élevées. • Utilisation du mauvais produit. • Produit mal mélangé. • L'étiquette était abimée ou n'a pas été lue correctement. 	La personne responsable : <ul style="list-style-type: none"> • arrête les activités de lavage et de convoyage. • rince les fruits et légumes qui sont entrés en contact direct avec l'eau contaminée ou les jette. • ajoute de l'eau (si la concentration de produit est trop élevée). • vide et nettoie le réservoir au besoin. • répète la formation des employés sur les procédures de traitement de l'eau.
	La personne responsable remarque une fuite d'huile ou de lubrifiant, provenant par ex. des boîtes d'engrenages ou des conduites hydrauliques, sur l'équipement de tri ou de classement (par ex., les courroies, les tables).	<ul style="list-style-type: none"> • Contamination visible sur l'équipement. • Bris d'équipement entraînant une contamination d'origine chimique ou physique. • Fuite de lubrifiant, d'huile ou de carburant sur les surfaces de contact alimentaire. 	La personne responsable : <ul style="list-style-type: none"> • arrête les activités (par ex., tri, classement). • isole les fruits et légumes frais entrés en contact direct avec l'équipement contaminé. • nettoie et fait l'entretien de l'équipement visé. • apporte les modifications nécessaires à l'horaire et aux procédures de nettoyage. • répète la formation des employés sur le respect de l'horaire hebdomadaire ou quotidien de nettoyage et d'entretien. • élimine les fruits et légumes frais qui sont entrés en contact direct avec la source de contamination.
Section 11 : Installations sanitaires	Les installations sanitaires ne sont pas entretenues et nettoyées de façon hebdomadaire (lorsqu'en usage) ou tous les jours (en saison de pointe).	<ul style="list-style-type: none"> • Les salles de toilette manquent de fournitures (serviettes de papier, savon, lotion désinfectante). • Débris ou contamination visible dans les installations sanitaires. 	La personne responsable : <ul style="list-style-type: none"> • s'assure et confirme que les installations sanitaires sont nettoyées et bien fournies. • demande aux employés de se laver les mains à nouveau. • répète la formation des employés quant au respect du programme quotidien ou hebdomadaire de nettoyage et d'entretien. • réévalue le programme d'entretien. • détermine si l'équipement ou les fruits et légumes ont été contaminés. • nettoie l'équipement le cas échéant. • élimine les fruits et légumes qui sont entrés en contact avec la source de contamination.

Section	Dérogations majeures	Exemples précis	Mesures correctives
Section 14 : Programme de lutte contre la vermine	La personne responsable ne possède pas de programme efficace de lutte contre la vermine.	Signes d'infestation de la vermine tels : <ul style="list-style-type: none"> • la présence d'excréments de rongeurs ou d'animaux. • des boîtes, des murs ou des emballages rongés. • la présence de nids. 	La personne responsable : <ul style="list-style-type: none"> • élimine tous les excréments, les nids, les rongeurs et les animaux. • nettoie l'équipement et les lieux au besoin. • élimine les fruits et légumes et les emballages qui ont été contaminés. • élabore et implante un programme de lutte contre la vermine, embauche un exterminateur ou obtient les conseils d'un expert pour améliorer son programme de lutte contre la vermine. • répète la formation des employés en matière d'utilisation de produits antiparasitaires. • réévalue et révisé le programme de lutte contre la vermine au besoin.
	La personne responsable ne respecte pas son programme de lutte contre la vermine.	<ul style="list-style-type: none"> • Les appâts utilisés à l'intérieur des bâtiments ne sont pas dans des pièges. • Les produits antiparasitaires ne sont pas utilisés adéquatement ou ne sont pas homologués au pays où ils sont utilisés. 	La personne responsable : <ul style="list-style-type: none"> • retire tous les appâts qui ne sont pas dans des pièges. • élimine les fruits et légumes qui sont entrés en contact avec les appâts ou d'autres produits antiparasitaires. • nettoie l'équipement qui est entré en contact avec les produits antiparasitaires ou la vermine. • répète la formation des employés sur l'utilisation adéquate des produits antiparasitaires et les procédures de surveillance.
Section 15 : Eau (convoyage et nettoyage)	La personne responsable achète de l'eau ou sélectionne une source d'eau non potable.	<ul style="list-style-type: none"> • Les résultats d'analyse de l'eau démontrent une contamination. • Avis municipal. • Événement indésirable provoquant la contamination de la source d'eau. 	La personne responsable : <ul style="list-style-type: none"> • arrête d'utiliser l'eau. • traite l'eau et refait l'analyse de potabilité avant de s'en servir. • rince (à l'eau potable) les fruits et légumes qui sont entrés en contact avec l'eau contaminée ou les jette. Les tomates, pommes, cantaloups et melons brochés doivent être jetés.
	La personne responsable obtient de l'eau d'une source non potable.	<ul style="list-style-type: none"> • Les résultats d'analyse de l'eau démontrent une contamination. • Avis municipal. • Événement indésirable provoquant la contamination de la source d'eau. 	La personne responsable : <ul style="list-style-type: none"> • arrête d'utiliser l'eau. • traite l'eau et refait l'analyse de potabilité avant de s'en servir. • rince (à l'eau potable) les fruits et légumes qui sont entrés en contact avec l'eau contaminée ou les jette. Les tomates, pommes, cantaloups, melons brochés doivent être jetés.

Section	Dérogations majeures	Exemples précis	Mesures correctives
	La personne responsable stocke l'eau dans une citerne, un réservoir ou un contenant qui n'est pas propre, qui n'a pas de couvercle ou ce dernier est endommagé.	<ul style="list-style-type: none"> • Les résultats d'analyse de l'eau stockée démontrent une contamination provenant de la citerne/réservoir/contenant. • Événement indésirable provoquant la contamination de la citerne. 	<p>La personne responsable :</p> <ul style="list-style-type: none"> • arrête d'utiliser l'eau. • vide et nettoie la citerne, le réservoir ou contenant ou traite l'eau et nettoie la citerne, le réservoir ou contenant lorsqu'il est vide. • refait l'analyse de potabilité avant de s'en servir. • répare ou remplace le couvercle. • rince (à l'eau potable) les fruits et légumes qui sont entrés en contact avec l'eau contaminée ou les jette. Les tomates, pommes, cantaloups, melons brochés doivent être jetés. • répète la formation des employés en matière de procédures de traitement de l'eau.
	La personne responsable ne traite pas l'eau de façon adéquate (c.-à-d. pour la rendre potable).	<ul style="list-style-type: none"> • Les bandelettes réactives au chlore libre indiquent que la concentration de chlore libre dans l'eau de convoyage ou de lavage est inférieure à 2 ppm. • Les analyses d'eau indiquent que l'eau est contaminée. • Le potentiel rH est inférieur à 650 mV. 	<p>La personne responsable :</p> <ul style="list-style-type: none"> • arrête d'utiliser l'eau. • traite l'eau et refait l'analyse de potabilité avant de s'en servir. • rince (à l'eau potable) les fruits et légumes qui sont entrés en contact avec l'eau contaminée ou les jette. Les tomates, pommes, cantaloups, melons brochés doivent être jetés.
	La personne responsable n'utilise pas de l'eau potable pour remplir ou réalimenter les bassins de convoyage ou de lavage.	<ul style="list-style-type: none"> • Les analyses d'eau indiquent que l'eau est contaminée. 	<p>La personne responsable :</p> <ul style="list-style-type: none"> • arrête d'utiliser l'eau. • vide les bassins, les nettoie et les remplit d'eau potable OU traite l'eau pour la rendre potable. • rince (à l'eau potable) les fruits et légumes qui sont entrés en contact avec l'eau contaminée ou les jette. Les tomates, pommes, cantaloups, melons brochés doivent être jetés.

Section	Dérogations majeures	Exemples précis	Mesures correctives
	<p>La personne responsable ne traite pas l'eau de convoyage ou de lavage pour qu'elle demeure potable alors qu'il s'agit de la dernière eau à entrer en contact avec les fruits et légumes (pas de rinçage final à l'eau potable).</p> <p>POUR LES LÉGUMES-FEUILLES SEULEMENT La personne responsable ne traite pas l'eau de convoyage ou de nettoyage pour qu'elle demeure potable alors qu'elle entre en contact avec tous les légumes, à l'exception des brocolis, choux-fleurs, choux et choux de Bruxelles</p>	<ul style="list-style-type: none"> Les fruits et légumes sont convoyés ou lavés avec de l'eau qui ne demeure pas potable et il n'y a pas de rinçage final. <p>POUR LES LÉGUMES-FEUILLES SEULEMENT</p> <ul style="list-style-type: none"> Les légumes (à l'exception des brocolis, choux-fleurs, choux et choux de Bruxelles) sont convoyés, refroidis ou lavés avec de l'eau qui ne demeure pas potable. 	<p>La personne responsable :</p> <ul style="list-style-type: none"> arrête le lavage, le convoyage et l'emballage et identifie les fruits et légumes qui sont entrés en contact avec l'eau contaminée. vide les bassins et les nettoie. traite l'eau pour la rendre potable et refait l'analyse d'eau OU instaure une étape de rinçage final à l'eau potable. rince (à l'eau potable) les fruits et légumes qui sont entrés en contact avec l'eau contaminée ou les jette. jette tous les fruits et légumes qui peuvent absorber l'eau (par ex., les tomates, pommes, cantaloups, melons brochés, céleris, épinards, rhubarbe, oignons verts et autres légumes-feuilles) et qui ont été submergés dans l'eau contaminée. répète la formation des employés en matière de procédures de traitement de l'eau.
	<p>La personne responsable effectue le convoyage hydraulique et le lavage des fruits et légumes sans traiter l'eau pour qu'elle demeure potable et sans effectuer de rinçage final à l'eau potable ou (POUR LES CANNEBERGES SEULEMENT) ne détient pas de preuve que le rinçage final est effectué au moment de la transformation (c.-à-d. absence d'une attestation).</p>	<ul style="list-style-type: none"> Il n'y a pas de rinçage final après le convoyage hydraulique ou le lavage (alors que l'eau de convoyage et de lavage ne demeure pas potable) ou (POUR LES CANNEBERGES SEULEMENT) il n'y a pas de preuve que le rinçage final est effectué au moment de la transformation (c.-à-d. absence d'une attestation). 	<p>La personne responsable:</p> <ul style="list-style-type: none"> arrête l'activité et identifie les fruits et légumes qui sont entrés en contact avec l'eau contaminée. vide les bassins et les nettoie. instaure un rinçage final à l'eau potable ou met en place un système de traitement de l'eau de convoyage et de lavage ou obtient une attestation du transformateur (POUR LES CANNEBERGES SEULEMENT). rince (à l'eau potable) les fruits et légumes qui sont entrés en contact avec l'eau contaminée ou les jette. Les tomates, pommes, cantaloups, melons brochés doivent être jetés. répète la formation des employés en matière de procédures de traitement de l'eau.

Section	Dérogations majeures	Exemples précis	Mesures correctives
	<p>POUR LES TOMATES ET LES POMMES SEULEMENT La personne responsable submerge des tomates, pommes dans de l'eau non potable dont la température n'est pas supérieure à la température à cœur des tomates, pommes par plus de 5,5° C ou 10° F (tomates, pommes seulement). C'est-à-dire que la température à cœur des tomates, pommes n'est pas inférieure à celle de l'eau par au moins 5,5° C ou 10° F.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Les tomates, pommes chaudes qui sortent du champ, verger sont convoyées ou lavées dans de l'eau froide qui ne demeure pas potable. 	<p>La personne responsable :</p> <ul style="list-style-type: none"> arrête l'activité de lavage ou de convoyage. vide les bassins et les nettoie. élimine toutes les tomates, pommes qui ont été submergées dans l'eau contaminée. à l'avenir, refroidit les tomates, pommes ou augmente la température de l'eau pour que celle-ci soit plus chaude que la température à cœur des tomates, pommes par au moins 5,5° C ou 10° F OU traite l'eau et refait une analyse de potabilité.
<p>Section 16 : Glace</p> <p>POUR LES LÉGUMES COMBINÉS, LES LÉGUMES-FEUILLES ET LES FRUITS DE VERGER ET DE VIGNE</p>	<p>La personne responsable achète ou sélectionne de la glace contaminée (qui n'a pas été produite avec de l'eau potable).</p>	<ul style="list-style-type: none"> Les analyses d'eau ou de glace indiquent une contamination. Événement indésirable (déversement) provoquant la contamination. 	<p>La personne responsable :</p> <ul style="list-style-type: none"> élimine la glace. détermine si les fruits et légumes ont été contaminés, puis isole et élimine les fruits et légumes qui ont été en contact avec la glace contaminée.
	<p>La personne responsable ne reçoit pas la glace qu'elle a achetée.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Pas d'attestation. Contaminants visibles dans la glace (poussière, débris). 	<p>La personne responsable :</p> <ul style="list-style-type: none"> refuse la glace et refait une commande ou exige une attestation et n'utilise pas la glace avant de l'avoir reçue. élimine la glace contaminée. identifie et élimine les fruits et légumes qui ont été en contact avec la glace contaminée.
<p>Section 17 : Fournitures d'emballage</p>	<p>La personne responsable n'effectue pas le nettoyage annuel des contenants de récolte.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Les contenants de récolte sont sales, contiennent des débris, etc. 	<p>La personne responsable :</p> <ul style="list-style-type: none"> arrête la récolte. nettoie les contenants de récolte conformément aux PNA. élimine les fruits et légumes qui sont entrés en contact avec les contenants de récolte contaminés. répète la formation aux employés sur les procédures de nettoyage des contenants de récolte.

Section	Dérogations majeures	Exemples précis	Mesures correctives
	La personne responsable ne nettoie pas adéquatement les contenants d'emballage réutilisables (non poreux) avant de les utiliser.	<ul style="list-style-type: none"> Les contenants d'emballages réutilisables sont sales, contiennent des débris ou sont endommagés. 	La personne responsable : <ul style="list-style-type: none"> arrête l'emballage. nettoie les contenants réutilisables conformément aux PNA. lave à nouveau les fruits et légumes qui sont entrés en contact avec les contenants contaminés ou les jette. répète la formation aux employés en matière d'utilisation des emballages et de procédures de nettoyage des contenants réutilisables.
	POUR LE REMBALLAGE DES CHAMPIGNONS SEULEMENT (à l'exception des champignons enoki) : La personne responsable néglige de vérifier ou d'utiliser les emballages commercialisables adéquats	<ul style="list-style-type: none"> Une pellicule de plastique non perforée est utilisée. 	La personne responsable : <ul style="list-style-type: none"> arrête le reballage. s'assure que les fournitures d'emballages adéquats ont été utilisées. si non, jette les champignons ou les remballage de nouveau avec des fournitures d'emballage adéquats. répète la formation des employés en matière d'utilisation des fournitures d'emballage adéquats.
	La personne responsable néglige de vérifier les emballages commercialisables avant de les utiliser.	<ul style="list-style-type: none"> Les emballages commercialisables sont endommagés ou sales. Les mauvaises fournitures d'emballage sont réutilisées, par ex., des emballages poreux sont réutilisés sans doublure neuve ou des emballages identifiés pour ne plus être utilisés le sont. 	La personne responsable : <ul style="list-style-type: none"> arrête l'emballage. vérifie les fruits et légumes emballés pour s'assurer de l'absence d'emballages sales ou endommagés. lave à nouveau les fruits et légumes qui sont entrés en contact avec les emballages contaminés ou les jette. jette les emballages endommagés ou inutilisables. nettoie les contenants réutilisables. répète la formation aux employés en matière de procédures d'inspection et d'utilisation des emballages commercialisables.
Section 18 : Production et récolte	La personne responsable récolte les fruits et légumes sans respecter le délai minimal de 120 jours suivant une application de fumier.		La personne responsable : <ul style="list-style-type: none"> identifie les parcelles/zones de production/fruits et légumes visés. élimine les fruits et légumes visés.
	La personne responsable récolte les fruits et légumes sans respecter les délais avant récolte des produits chimiques à usage agricole.		La personne responsable : <ul style="list-style-type: none"> identifie les parcelles/zones de production/fruits et légumes visés. élimine les fruits et légumes visés.

Section	Drogations majeures	Exemples prcis	Mesures correctives
Section 19 : Tri, classement , emballage, remballage, entre- posage et courtage	<p>POUR TOUTES LES PRODUCTIONS (SAUF LES CONCOMBRES ET LES POIVRONS DESTINÉS AU MARINAGE ET AU REMBALLAGE, LE COMMERCE EN GROS ET LE COURTAGE DES TÊTES DE VIOLON)</p> <p>La personne responsable reoit des fruits et lgumes rcolts ou prts à vendre d'une exploitation qui ne suit pas un programme de salubrité des aliments ou sans certificat en vigueur.</p>		<ul style="list-style-type: none"> La personne responsable refuse les fruits et lgumes et en commande d'autres ou demande une copie du certificat en vigueur et n'emballage ou ne vend pas les fruits et lgumes avant de l'avoir reue.
	<p>POUR LES CONCOMBRES ET LES POIVRONS DESTINÉS AU MARINAGE (transformation avec une tpe de destruction) ET LE REMBALLAGE, LE COMMERCE EN GROS ET LE COURTAGE DES TÊTES DE VIOLON</p> <p>La personne responsable reoit les produits rcolts/commercialissés de fournisseurs sans programme crdible de salubrité des aliments.</p>		<p>La personne responsable :</p> <ul style="list-style-type: none"> Refuse le produit et commande le produit à nouveau, ou demande une preuve d'un programme de salubrité des aliments crdible et n'emballage ni ne vend le produit tant qu'il n'a pas t reu.

Section	Dérogations majeures	Exemples précis	Mesures correctives
	La personne responsable sélectionne/achète des services d'un fournisseur externe qui ne suit pas de programme de salubrité des aliments ou dont le certificat n'est plus valide.	<ul style="list-style-type: none"> Utilisation d'un fournisseur de services qui effectue des opérations au nom de l'exploitation (par ex., emballage, mise sur glace, nettoyage, entreposage par une entreprise indépendante, etc.) qui ne détient pas de certificat CanadaGAP ou une autre certification accordée par une tierce partie et reconnue par l'industrie. 	La personne responsable : <ul style="list-style-type: none"> Annule sa demande de services ou demande une certification valide et suspend le service jusqu'à son obtention.
	POUR LES LÉGUMES COMBINÉS ET LES FRUITS DE VERGER ET DE VIGNE L'emballer obtient de la cire contaminée.	<ul style="list-style-type: none"> Pas d'attestation ou d'avis de non objection. 	<ul style="list-style-type: none"> La personne responsable refuse la cire et refait sa commande ou demande une attestation ou un avis de non objection et n'utilise pas la cire avant de l'avoir reçu.
	POUR LES LÉGUMES COMBINÉS ET LES FRUITS DE VERGER ET DE VIGNE La personne responsable utilise de la cire contaminée ou le mauvais produit sur les fruits et légumes.	<ul style="list-style-type: none"> Rappel du fabricant; utilisation du mauvais produit lors du cirage. 	La personne responsable : <ul style="list-style-type: none"> arrête le cirage. identifie et élimine les fruits et légumes qui ont été en contact avec la cire contaminée.

Section	Dérogations majeures	Exemples précis	Mesures correctives
Section 20 : Conditionnement par température/Conservation/Entreposage des fruits et légumes	La personne responsable a sélectionné un entrepôt qui pourrait contaminer les fruits et légumes ou les fournitures d'emballage.	<ul style="list-style-type: none"> Présence d'ordures, d'écoulements ou d'autres contaminants dans l'entrepôt. Les appareils d'éclairage ne sont pas protégés ou incassables. Présence d'ampoules ou de verre brisés dans l'entrepôt. <p>POUR LES POMMES DE TERRE SEULEMENT :</p> <ul style="list-style-type: none"> L'éclairage reste allumé. 	<p>La personne responsable :</p> <ul style="list-style-type: none"> isole les fruits et légumes ou les emballages contaminés. nettoie et entretient l'entrepôt (c.-à-d. les aires où sont entreposés les fruits et légumes et les emballages commercialisables). remplace les ampoules brisées par des appareils d'éclairage protégés ou incassables. sélectionne un autre entrepôt si elle ne peut nettoyer celui-ci (inutilisable). élimine les fruits et légumes et les emballages commercialisables qui sont entrés en contact direct avec les contaminants. <p>POUR LES POMMES DE TERRE SEULEMENT :</p> <ul style="list-style-type: none"> refait le tri des pommes de terre si elles ont été exposées trop longtemps à la lumière pour retirer celles qui ont verdi.

23.3 Gestion des situations d'urgence

EXIGENCE	<i>Il faut établir un plan de gestion des situations d'urgence dans l'éventualité d'un rappel de fruits et légumes.</i>
-----------------	---

PROCÉDURES

Remarque : Les procédures de rappel et les formulaires sont présentés à l'annexe S -- Programme de rappel. (D'autres renseignements sur les rappels sont disponibles sur le site de l'ACIA : <https://www.inspection.gc.ca/salubrite-alimentaire-pour-l-industrie/procedure-de-rappel/fra/1535516097375/1535516168226>).

Annuellement – La personne responsable révisé l'annexe S -- Programme de rappel OU _____ et met à jour les noms et coordonnées des membres de l'équipe de rappel ci-dessous.

Équipe de rappel [à partir de (date) _____]

Inscrire le nom et les coordonnées de tous les membres de l'équipe de rappel. Inclure, si possible, les numéros de téléphone au travail, de téléphone cellulaire et de contact en dehors des heures de travail. (Remarque : sur certaines exploitations, l'équipe de rappel peut être composée d'une seule personne.) Inclure des noms de remplacement dans le cas de maladie, d'absence, etc.

	Nom	Coordonnées	Rôles et responsabilités
Coordonnateur(s) du rappel			

Membre(s) de l'équipe de rappel			

- La personne responsable conserve une liste complète de tous ses clients et fournisseurs de fruits et légumes frais avec des coordonnées valides.
- Annuellement (avec des fruits et légumes de la saison en cours) – La personne responsable effectue un exercice de rappel pour vérifier l'efficacité du système complet de traçabilité de l'entreprise en utilisant les formulaires de l'annexe S -- *Programme de rappel* OU _____ (Classez sous l'onglet : Programme de rappel).

Remarque : Consultez l'annexe R -- *Comment effectuer un exercice de rappel – Exemple.*

- Si un événement anormal se produit (par ex., la contamination ou la contamination potentielle des fruits et légumes, un rappel, une enquête réglementaire, etc.) la personne responsable suit les étapes suivantes pour contrôler le risque.
 - 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 isole les fruits et légumes et l'équipement affectés.
 - Avertit les autorités/la personne responsable/l'organisme de certification/CanadaGAP (le cas échéant).
 - Détermine si des fruits et légumes ont été contaminés.
 - Détermine la marche à suivre et la met en action (par ex., élimination des fruits et légumes, nettoyage de l'équipement).
 - Autorise l'utilisation des fruits et légumes non affectés.
 - Identifie la cause du problème et entreprend les mesures préventives nécessaires (par ex., entretien préventif, formation du personnel).
 - Consigne les renseignements pertinents au registre R – Dérogations et mesures correctives OU _____.

Remarque : *La procédure de base suivante peut servir lorsqu'un événement indésirable survient telle une contamination des fruits et légumes par le sang, une inondation, le déversement d'une toilette portative sur le site de production, le bris d'une conduite hydraulique ou une fuite de carburant entraînant un écoulement sur les fruits et légumes.*

Exemple 1 : Si un employé se coupe la main pendant qu'il emballe/remballe et que les fruits et légumes sont contaminés par du sang, la personne responsable ou l'employé :

- Arrête la ligne d'emballage/de remballage.
- Retient les fruits et légumes sur la ligne d'emballage.
- Envoie l'employé blessé obtenir immédiatement des soins.
- Jette les fruits et légumes à proximité.
- Avise la personne responsable (le cas échéant).
- Identifie les fruits et légumes et les pièces d'équipement contaminés et les isole pour empêcher que la contamination ne prenne de l'ampleur.
- Élimine tous les fruits et légumes contaminés et nettoie et désinfecte l'équipement affecté.
- Autorise l'utilisation des fruits et légumes non affectés.

- Répète la formation des employés quant aux pratiques et politiques de sécurité au travail.
- Effectue l'entretien nécessaire de l'équipement si l'accident a été causé par une pièce d'équipement défectueuse.
- Consigne les renseignements au registre R – Dérogations et mesures correctives.

Exemple 2 : Bris d'une conduite hydraulique au cours de la récolte mécanisée qui entraîne une fuite dans le site de production. La personne responsable ou l'employé :

- Arrête la récolteuse.
 - Tente d'empêcher la fuite de se poursuivre sur le site de production.
 - Identifie les fruits et légumes (parcelle, rangées, champs) et les pièces d'équipement contaminés.
 - Avertit la personne responsable (le cas échéant).
 - Élimine tous les fruits et légumes contaminés.
 - Autorise l'utilisation des fruits et légumes non affectés.
 - Répare et nettoie la récolteuse, puis passe en revue et met à jour l'horaire d'entretien préventif.
 - Consigne les renseignements au registre R – Dérogations et mesures correctives
- Dans l'éventualité où les fruits et légumes ont quitté les lieux, que la salubrité des aliments est compromise et que le public est à risque, la personne responsable met en marche le Programme de rappel.
- La personne responsable contacte et informe l'organisme de certification (si l'exploitation est certifiée) lors d'un rappel.

23.4 Gestion des plaintes

EXIGENCE	<i>Un système de gestion des plaintes doit être en place pour gérer les données en matière de plaintes, de même que pour contrôler et corriger les lacunes en matière de salubrité des aliments.</i>
-----------------	--

PROCÉDURES :

- La personne responsable possède un système qui prévoit la réception des plaintes, leur documentation et les mesures à adopter pour remédier au problème soulevé (par ex., par le client, le consommateur, etc.).
- La personne responsable consigne les plaintes au registre R – Dérogations et mesures correctives OU _____.
- La personne responsable inclut la révision de toutes les plaintes dans sa révision annuelle du Programme de salubrité des aliments (consultez la section 24 : Plan HACCP et maintien et révision du programme de salubrité des aliments).

23.5 Protection des aliments

△ La section 23.5 ne s'applique pas à l'option de certification A1/A2

EXIGENCE	<i>Un système doit être en place pour réduire ou éliminer les risques liés à la protection des aliments. Les menaces potentielles visant la protection des aliments doivent être identifiées et évaluées pour toutes les activités de l'exploitation.</i>
-----------------	---

PROCÉDURES

- Une personne compétente est nommée responsable de la protection des aliments [inscrire son nom : _____].
- La personne responsable s'assure que :
 - tout le matériel de démarrage, les produits récoltés et autres intrants proviennent de sources fiables et sécuritaires.
 - toutes les zones de manipulation et d'entreposage sont sécuritaires et protégées.
 - tous les fruits et légumes prêts à vendre sont sécuritaires et protégés.
 - tous les moyens de transport sont sécuritaires et protégés.

Remarque : Consultez les sections appropriées pour les exigences visant les intrants, les fruits et légumes et le transport. Consultez la section 13 : Politique pour les visiteurs pour de plus amples renseignements sur les secteurs à accès restreint. Utilisez le registre A – Schéma de bâtiment et Liste de contrôle pour l'entrepôt de produits chimiques à usage agricole pour vous assurer d'avoir évalué tous les secteurs.

- La personne responsable évalue les risques à la protection des aliments en remplissant le registre T – Protection des aliments OU _____

Remarque : Pour vous aider dans votre évaluation, consultez le tableau de l'annexe T – Protection des aliments : évaluation des risques potentiels et liste des mesures de sécurité.

- La personne responsable conserve les renseignements pertinents sur les employés et les visiteurs dans les registres suivants (par ex., dossiers d'employés, registre L, etc.) : _____
- Dans l'éventualité d'un incident ou d'une menace délibérée, la personne responsable instaure la procédure de mesures correctives en place, qui comprend :
 - l'enquête de la menace (par ex., indices de falsification, d'actions malveillantes, criminelles ou terroristes, etc.).
 - l'alerte des personnes appropriées (par ex., les autorités policières, les autorités de santé publique, les clients, les consommateurs, etc.).
 - le rappel des fruits et légumes (le cas échéant).
 - L'évaluation des mesures de sécurité pour réduire le risque d'une répétition.
- La personne responsable révisé toutes les mesures de sécurité et les menaces décelées lors de l'examen annuel du programme de salubrité des aliments (consultez la section 24 : Plan HACCP et maintien et révision du programme de salubrité des aliments).

23.6 Allergènes

△ La section 23.6 ne s'applique pas à l'option de certification A1/A2

Les allergènes présents sur les lieux peuvent être une source de contamination croisée. L'évaluation de la présence potentielle d'allergènes aide à déterminer si des mesures de contrôle additionnelles sont nécessaires.

EXIGENCE	<i>Un programme de prévention contre les allergènes est en place pour éviter les contaminations croisées.</i>
-----------------	---

PROCÉDURES

- La personne responsable met en place une procédure pour prévenir la contamination croisée des fruits et légumes frais par des allergènes (par ex., qui seraient présents sur le site de production, la ligne d'emballage/de remballage, un véhicule, l'entrepôt, etc.).
- Si des allergènes non déclarés sont manipulés (par ex., lors du tri, du classement, de l'emballage, du parage) avec des équipements utilisés pour les fruits et légumes prêts à vendre, ces équipements doivent être nettoyés avant de servir aux fruits et légumes prêts à vendre (consultez la *Section 8.2 : Utilisation, nettoyage, entretien, réparation et inspection* pour les procédures visant le nettoyage de l'équipement et la tenue de registres) et utiliser un étiquetage préventif au besoin.
- Les sulfites [par ex., le dioxyde de soufre (SO₂)] ne sont pas utilisés sur les fruits et légumes prêts à vendre (À L'EXCEPTION des raisins de table).
- La personne responsable inscrit les renseignements à propos des allergènes sur l'étiquette des fruits et légumes (par ex., sur les fournitures d'emballage), le cas échéant. (*Consultez le site de l'ACIA pour de plus amples renseignements sur les exigences en matière d'étiquetage au Canada : <https://inspection.canada.ca/fr/etiquetage-aliments/etiquetage/industrie/etiquetage-allergenes>*).
- La personne responsable effectue une révision annuelle de la procédure pour les allergènes et y apporte les changements ou mises à jour nécessaires.
- Annuellement – La personne responsable évalue le potentiel de risques posés par les allergènes et consigne les renseignements pertinents au registre S – Renseignements sur les allergènes et évaluation OU _____

23.7 Fraude alimentaire

△ La section 23.7 ne s'applique pas à l'option de certification A1/A2

EXIGENCE	<i>La vulnérabilité à la fraude alimentaire doit être évaluée et un plan doit être mis en œuvre pour réduire ou éliminer les risques identifiés.</i>
-----------------	--

PROCÉDURES

- Une personne compétente est nommée responsable de la fraude alimentaire [inscrire son nom ici : _____]
- La personne responsable évalue la vulnérabilité à la fraude alimentaire en complétant le registre U – Évaluation de la vulnérabilité à la fraude alimentaire OU _____
- La personne responsable met en œuvre les mesures d'atténuation identifiée dans le registre U – Évaluation de la vulnérabilité à la fraude alimentaire.

23.8 Culture de la salubrité des aliments

△ La section 23.8 ne s'applique pas à l'option de certification A1/A2

EXIGENCE	<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 mobiliser le personnel et à fournir les ressources suffisantes pour maintenir une culture positive en matière de la salubrité des aliments.</i>
-----------------	--

PROCÉDURES

- La haute direction est responsable de la culture de la salubrité des aliments.
- La personne responsable met en place les éléments suivants pour favoriser, évaluer, mettre en œuvre et maintenir la culture de la salubrité des aliments :
 - Communications fréquentes et efficaces sur les politiques et les responsabilités en matière de salubrité des aliments
 - Participation et engagement des employés
 - Formation sur la salubrité des aliments
 - Mesure et évaluation de la performance sur une base régulière
 - Obtention de rétroaction des employés sur les questions de salubrité des aliments
 - Engagement à long terme envers le maintien et l'amélioration de la salubrité des aliments, y compris fournir des ressources suffisantes
 - Maintenir l'orientation vers le consommateur
- La personne responsable effectue une révision annuelle des actions de l'exploitation visant la culture de la salubrité des aliments et apporte les modifications et les améliorations nécessaires au besoin.

Vérification et mise à jour

Date						
Initiales						

24. Plan HACCP et maintien et révision du programme de salubrité des aliments

FONDEMENT

Un plan HACCP propre à un site garantit que les risques liés au site en question sont répertoriés et contrôlés de façon systématique. Le programme de l'exploitation doit être maintenu en continu pour assurer son succès. Une révision annuelle permet à la personne responsable et à la haute direction de l'exploitation de s'assurer que le Guide de salubrité des aliments CanadaGAP est bien suivi. La révision permet de voir les problèmes qui sont survenus au cours de la saison de production/récolte/entreposage/emballage/remballage et résulte en un programme de salubrité des aliments plus efficace et mieux adapté.

REMARQUE IMPORTANTE

Il est sous-entendu, tout au long du Guide, que CHACUNE des exigences (et des procédures qui s'y rattachent) est abordée sous l'angle de la salubrité des aliments. Les risques sont liés aux dangers émanant d'un « contact direct avec les fruits et légumes » OU aux éléments qui peuvent avoir « un effet sur la salubrité des aliments en raison de contamination croisée ».

POUR LES EXPLOITATIONS DE REMBALLAGE ET DE COMMERCE EN GROS SEULEMENT

24.1 Plan HACCP propre au site

EXIGENCE

Un plan HACCP propre au site doit être documenté et mis en œuvre.

PROCÉDURES:

- La personne responsable documente et met en œuvre un plan HACCP propre au site dans l'exploitation. (*Consultez l'annexe V : Guide du Modèle générique HACCP pour le remballage et le commerce en gros – Exemple, pour obtenir des renseignements et une liste de ressources pouvant vous aider à élaborer un plan HACCP propre au site.*)
- Annuellement, la personne responsable révisé le plan HACCP propre au site pour s'assurer qu'il est conforme aux données scientifiques connues, qu'il est complet et qu'il a été mis à jour pour refléter les conditions actuelles et les changements apportés à l'exploitation.

POUR TOUTES LES EXPLOITATIONS

24.2 Protocoles

EXIGENCE

Votre programme de salubrité des aliments doit être maintenu en continu. Un protocole de révision annuelle du programme de salubrité des aliments de CanadaGAP est en place pour s'assurer d'une mise en œuvre complète et efficace. La haute direction doit démontrer son engagement envers le maintien, la conformité, l'efficacité et l'amélioration continue de son programme de salubrité des aliments, y compris les politiques et procédures qui y sont liées.

PROCÉDURES

- La personne responsable maintient le programme de salubrité des aliments de l'exploitation en continu.
- La personne responsable révise les résultats de l'audit précédent (le cas échéant) et détermine les opportunités d'amélioration continue.
- La personne responsable s'assure d'avoir en main toutes les dernières mises à jour de CanadaGAP lorsque vient le temps de réviser le Guide de salubrité des aliments CanadaGAP pour les fruits et légumes frais.

Remarque : Les révisions sont disponibles sur le site Internet de CanadaGAP (www.canadagap.ca).

- La personne responsable révise annuellement le Guide de salubrité des aliments de CanadaGAP pour les fruits et légumes frais; elle remplit et met à jour les sections et les registres pertinents du Guide.
- La personne responsable révise annuellement les dérogations majeures et les plaintes soulevées et apporte les modifications nécessaires aux politiques et procédures de salubrité des aliments.
- Annuellement - La personne responsable effectue un pré-audit en menant un audit interne de toute l'exploitation avec la Liste de contrôle d'auto-évaluation de CanadaGAP ou la Liste de contrôle de l'audit de CanadaGAP (classez sous l'onglet : _____) ou en utilisant les services d'une entreprise privée. (Les Listes de contrôle sont disponibles sur le site www.canadagap.ca).
- La personne responsable révise les résultats de l'audit interne et apporte les modifications nécessaires aux politiques et procédures de salubrité des aliments.
- La personne responsable confirme sa révision annuelle du Guide de CanadaGAP en apposant ses initiales au registre de vérification et de mise à jour au bas de chaque section et ci-dessous.

Vérification et mise à jour

Date						
Initiales						