

GUIDE DE SALUBRITÉ DES ALIMENTS POUR LES PRODUITS DE SERRE DE CANADAGAP®

Produits visés par le présent guide :

Production, emballage et entreposage :

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), amélanches, cassis, gadelles et autres (groseilles, sureaux, etc.)

Légumes combinés

Légumineuses (fèves et pois)

Légumes-racines et légumes à bulbes : Ail, betteraves, carottes, oignons, radis, panais, navets, échalotes, 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

Reconnaissance

Le **Guide de salubrité des aliments pour les produits de serre 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 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 produits horticoles. 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	xxix
	Renseignements sur l'exploitation	xxxvii
	Index	xxxix
1.	Matériel de démarrage	1
1.1	Approvisionnement	1
2.	Emplacement	3
2.1	Évaluation, nettoyage, entretien, réparation et inspection du site de production et des environs	3
2.2	Évaluation, nettoyage, entretien, réparation et inspection de l'extérieur du bâtiment et des environs	5
2.3	Évaluation, nettoyage, entretien, réparation et inspection de l'intérieur du bâtiment	6
3.	Engrais commerciaux et produits d'amendement	9
3.1	Approvisionnement	9
3.2	Utilisation	9
3.3	Entreposage	10
4.	Fumier, compost, thé de compost et autres sous-produits	11
4.1	Approvisionnement	11
4.2	Utilisation	12
4.3	Entreposage	12
5.	Paillis et bâches	15
5.1	Approvisionnement	15
5.2	Utilisation	15
5.3	Entreposage	16
6.	Produits chimiques à usage agricole	17
6.1	Approvisionnement	17
6.2	Utilisation	17
6.3	Entreposage	19
7.	Eau à usage agricole	21
7.1	Évaluation de la source	21
7.2	Stockage	25
8.	Équipement	27
8.1	Achat, réception et installation	27
8.2	Utilisation, nettoyage, entretien, réparation et inspection	28
8.3	Étalonnage	33
8.4	Entreposage	34
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	39
11.1	Installations	39
12.	Formation des employés	43
12.1	Formation des employés	43
12.2	Maladie des employés	44
13.	Politique pour les visiteurs	47
13.1	Protocole des visites	47
14.	Programme de lutte contre la vermine	49
14.1	Contrôle et surveillance	49
14.2	Entreposage	51
15.	Eau (convoyage et nettoyage)	53
15.1	Évaluation de l'eau	53
15.2	Stockage	58
15.3	Traitement	60
16.	Glace	63
17.	Fournitures d'emballage	65
17.1	Approvisionnement	65
17.2	Utilisation des emballages	66
17.3	Entreposage	71
18.	Production et récolte	73
18.1	Production	73
18.2	Récolte	73
19.	Tri, classement, emballage, remballage, entreposage et courtage	75
19.1	Sélection et approvisionnement en produits de serre récoltés ou prêts à vendre	75
19.2	Tri et classement	76
19.3	Emballage/Remballage	77
19.5	« Autres produits »	77
19.6	Programme de surveillance de l'hygiène des entreprises (PSHE)	78
19.7	Approbation des fournisseurs	79
20.	Conditionnement par température/Conservation/Entreposage des produits de serre	81
20.1	Conditionnement par température/Conservation/Conditions de conditionnement par température/ de conservation/ d'entreposage des produits de serre récoltés	81
20.2	Conditions de conditionnement par température/ de conservation/ d'entreposage des produits de serre prêts à vendre	82
21.	Transport	85
21.1	Transport de produits de serre récoltés	85
21.2	Transport de produits de serre prêts à vendre	85
22.	Identification et traçabilité	87
22.1	Système de traçabilité	87
23.	Dérogations et gestion des situations d'urgence	91
23.1	Dérogations mineures et mesures correctives	91
23.2	Dérogations majeures et mesures correctives	91
23.3	Gestion des situations d'urgence	103
23.4	Gestion des plaintes	105
23.5	Protection des aliments	106
23.6	Allergènes	107
23.7	Fraude alimentaire	107
23.8	Culture de la salubrité des aliments	108
24.	Plan HACCP et maintien et révision du programme de salubrité des aliments	109
24.1	Plan HACCP propre au site	109
24.2	Protocoles	109

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. Renseignements sur les allergènes et 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 des sites de production et des bâtiments
- H1. Intrants de production (produits chimiques à usage agricole)
- H2. Intrants de production (autres)
- 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 et les sites de production
- N1. Contrôle et surveillance du traitement de l'eau
- N2. Contrôle et surveillance de la température de l'eau
- O. Transport des produits de serre
- P. Récolte et entreposage des produits de serre
- Q. Emballage, remballage, entreposage et courtage de produits de serre 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 produits de serre 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 produits de serre exportés
- R Comment effectuer un exercice de rappel – Exemple
- S Programme de rappel
- T Protection des aliments : 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 site de production 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.

Un grand nombre des bonnes pratiques agricoles (BPA) et des bonnes pratiques de fabrication (BPF) décrites dans le présent Guide sont déjà mises en application. Toutefois, il arrive que l'utilisation de certaines de ces pratiques soit très peu documentée. Le Guide peut donc aider à documenter ses 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 de la personne responsable 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. produits chimiques à usage agricole, 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. Chacun 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, la personne responsable 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 pour les produits de serre de CanadaGAP a été élaboré selon un modèle générique HACCP de la salubrité des aliments pour les produits de serre. La haute direction devra s'engager à mettre en œuvre le système HACCP efficace susmentionné. Le modèle générique 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; il est disponible pour ceux et celles qui 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 Internet de l'ACIA à l'adresse suivante : www.inspection.gc.ca.

Pour obtenir des renseignements spécifiques à un risque à 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 le modèle générique HACCP au moins tous les ans puisque que celui-ci représente le canevas technique pour élaborer les exigences et les procédures détaillées dans le Guide de 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.

La personne responsable et la haute direction de chaque exploitation qui appliquent 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 sur le site de production et aux postes d'emballage, à la ferme et à l'extérieur de la ferme), le remballage de même que l'entreposage, le commerce en gros et le courtage de fruits et légumes frais.

Le **Guide pour les produits de serre de CanadaGAP** vise la production, l'emballage et l'entreposage de **produits de serre frais destinés au marché frais** (voir les exceptions ci-dessous), et la production/l'emballage/l'entreposage de tous les produits destinés à la transformation. Nous recommandons aux producteurs de produits de transformation 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).

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.

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 Produits de serre. Prenez soin d'utiliser le ou les guides appropriés à votre production.

Le présent guide s'adresse aux exploitations de production, d'entreposage et d'emballage de :

Légumes combinés :

Légumineuses (fèves et pois)

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

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

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), amélanthes, cassis, gadelles et autres (groseilles, sureaux, etc.)

À L'EXCEPTION DES SUIVANTS :

- Tous les fruits et légumes frais en production aquaponique

Le présent Guide s'applique au remballage, commerce en gros et/ou courtage des produits de serre, À L'EXCEPTION DES SUIVANTS :

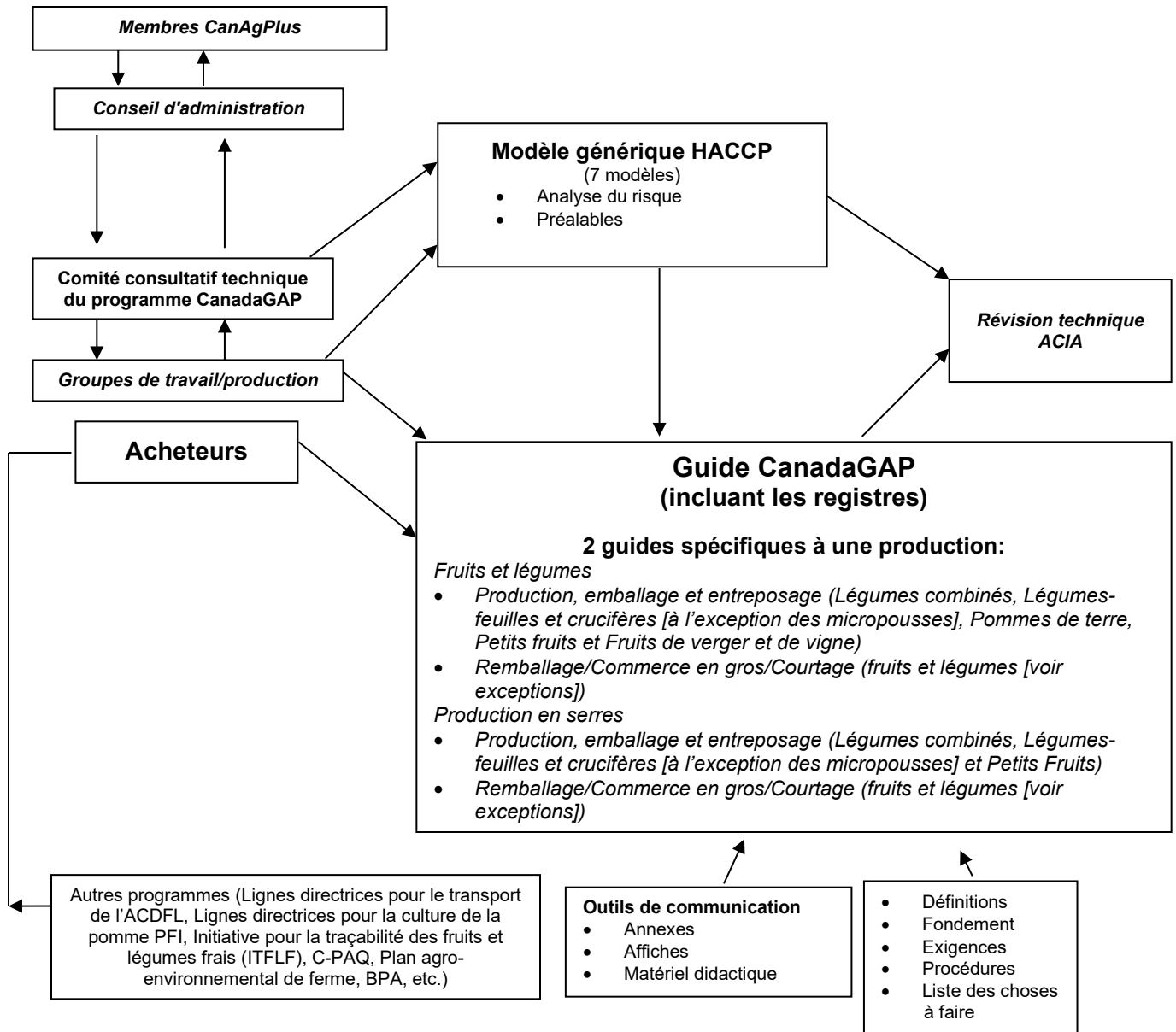
- Germinations
- Remballage des champignons enoki
- Fruits et légumes frais dans des contenants scellés hermétiquement
- Fruits et légumes minimalement transformés

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 exploitants possédant déjà un programme de salubrité des aliments 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 :

Guide de salubrité des aliments de CanadaGAP et 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 nécessaire à la mise en œuvre d’un 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. Les sections entières qui ne s’appliquent pas sont clairement identifiées S/O; toutefois, les sections qui s’appliquent à une production donnée sont clairement identifiées (par ex., POUR LES TOMATES). 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 noires 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 des personnes responsables et de la haute direction de l'exploitation envers le développement, la gestion et l'amélioration continue de leur 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 un programme de salubrité des aliments CanadaGAP :

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. Vous (ou la personne responsable du programme de salubrité des aliments) ne pouvez PAS 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 votre Liste de choses à faire.

Vérification et mise à jour

Date	10 janv. 2026					
Initiales	JT					

Faire 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 indiquées 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.

Comment remplir le Guide

Légende : Au début de chaque section, une légende (cadre de référence) indique quels sont les registres nécessaires pour répondre aux exigences de chacune des sections.

Registres H2

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 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.

Fondement : Le fondement explique le contexte de chaque section à la personne responsable.

Exigences : Cette section décrit les actions et les activités à effectuer sur l'exploitation.

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).

Procédures : Explique à la personne responsable comment répondre aux exigences de chaque section.

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 Consulter les formulaires de gestion de récolte dans vos dossiers

Certaines sections vous permettent d'inscrire des détails sur les méthodes ou les procédures utilisées dans votre exploitation. Veuillez fournir le plus de détails possible.

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 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 exemple, les 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 documente tous les détails des applications au registre H2 – Intrants de production (autres) OU Les formulaires de gestion de récolte dans vos dossiers

VERSION 11.0

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 respect 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 site de production, il se peut que vous puissiez utiliser le même registre pour tous vos sites de production. Consultez l'annexe P -- Personnaliser les registres.</p>
--------------------------------	---

3. Effectuer une vérification annuelle

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

EXEMPLE :

Vérification et mise à jour

Date	10 janv. 2026					
Initiales	<i>JT</i>					

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 produits de
serre de CanadaGAP
2026*

Des mises à jour seront disponibles sur le site Internet de CanadaGAP : www.canadagap.ca

VERSION 11.0

xii

*Guide de salubrité des aliments pour
les produits de serre de CanadaGAP
2026*

Glossaire

À l'écart : Pas au dessus ou en dessous, ni en contact.

Accessoires d'emballages : Matériaux servant à attacher, contenir, protéger ou identifier les produits de serre ou les emballages (par ex., doublures, tampons, attaches, étiquettes, élastiques, bandes de confinement, corde, barquettes, séparateurs, encres, agrafes, autocollants, colle 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 aussi 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., zone d'emballage/remballage, entrepôts d'emballages commercialisables ou de fruits et légumes prêts à vendre, produits nettoyeurs 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 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 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 et améliorer les cultures (par ex., résidus de fruits de mer, algues, tourbe, copeaux, déclassement, couvre-sol/engrais vert, marc, farine de plumes), produits servant à l'amélioration des caractéristiques biologiques, 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.

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

Bâtiment : Toute structure où les produits de serre ou les fournitures d'emballage commercialisables sont manipulés ou entreposés et où sont entreposés les produits chimiques à usage agricole, les engrais commerciaux, etc. (par ex., les postes d'emballages, les entrepôts, les aires de classement, de lavage, et de tri, les aires de service, la chaufferie, 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 les biosolides municipales.

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 produits de serre 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 produits de serre et le nettoyage de l'équipement - Exemple.*)

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 produits de serre par calibre, couleur ou qualité (c.-à-d., 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-](https://cpma.ca/docs/default-source/industry/document_orientation_sur_la_tracabilite_pour_la_conformite_du_secteur_au_rsac.pdf)

[source/industry/document_orientation_sur_la_tracabilite_pour_la_conformite_du_secteur_au_rsac.pdf](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.

Conservation : Garder les produits de serre 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 claire-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 : Le développement et la maturation du produit de serre sur le site de production et 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.

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.

Déchets : 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., produits de serre tombés sur le plancher).

E. coli : Une bactérie (*Escherichia coli*) habituellement présent dans le tube digestif de l'homme et des animaux dont on connaît plusieurs souches, 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, de même qu'à la culture de laitues/herbes flottantes.

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 du produit de serre ou à la première étape de nettoyage.

Eau de lavage : Eau utilisée à l'étape du nettoyage pour éliminer les matières organiques des produits de serre (par ex., dans les bassins de trempage, les fosses, les rampes de rinçage, les tambours), 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 nettoyage : Toute l'eau, sauf les eaux à usage agricole, l'eau qui sert au convoyage, au lavage, au rinçage des produits de serre, 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 des mains dans les installations sanitaires et au nettoyage de l'équipement, des contenants de récolte, des bâtiments, etc.).

Eau de rinçage final : Eau utilisée pendant la dernière étape de nettoyage des produits de serre et qui entre en contact avec toutes les surfaces des fruits et légumes (par ex., aspersion ou pulvérisation à forte densité de manière à détrempier entièrement les fruits et légumes).

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

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

Eaux noires : Eaux usées des salles de bains, à l'exception des eaux usées des baignoires, des douches, des lavabos et des éviers.

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 nettoyage des produits de serre 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 produits de serre 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 produits de serre sont emballés dans des fournitures d'emballage.

L'exploitation responsable de l'emballage peut ou non effectuer de l'entreposage ou du transport de produits de serre.

Emballages ou contenants commercialisables : Contenants utilisés pour emballer produits de serre 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 produits de serre 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 produits de serre (par ex., les boîtes, les sacs, les emballages à coques, les caisses, les paniers, les cageots, les chopines), et
- 2) les **SECONDAIRES**, qui peuvent être réutilisés et qui n'entrent pas en contact direct avec les produits de serre (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'emballage 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 produits de serre dans un endroit prédéterminé dont l'environnement est contrôlé pendant une période de jours ou de mois (par ex., atmosphère contrôlée ou modifiée, endroit fermé, frais et sec).

Entrepôt : Endroit où les produits de serre 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 la zone de production (par ex., pulvérisateurs, brumisateurs, chariots, systèmes d'irrigation, tracteurs, échelles, élastiques/filets/pinces pour soutenir le produit, cultivateurs, motoculteurs, épandeurs, récolteuses, convoyeurs, chiffons d'essuyage, couvertures, brosses, piquets [bois, métal], palettes, couteaux, tabourets, auges, étagères, tables, pinces en plastique, ficelle, etc.).

Équipement technique : Équipement utilisé dans les postes d'emballage, les aires de classement, de lavage et de tri ou les entrepôts (par ex., pesées, ensacheuses, convoyeurs, trémies, empileurs de palettes, basculeurs de bennes, 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 produits de serre 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 produits de serre 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 les produits de serre récoltés et les produits de serre 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, peintures).

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.

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, porcine, avicole, vermicompost, etc.) et le fumier mûri.

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.

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 produits de serre mis en marché peut être retracée et identifiée dans les dossiers d'une exploitation (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.

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 (ARLA).

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

Lot : Produits de serre 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, par un impact minimal à l'environnement.

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 corrective : 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 pour 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 de plastique utilisée pour recouvrir la terre (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).

PCC : Point de contrôle critique. Étape à laquelle un contrôle doit être opéré pour prévenir ou éliminer un risque pour 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 produits 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 la vermine. 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*).

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

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

Prérefroidissement : Réduction de la température des produits de serre avant l'entreposage (c.-à-d. élimination de la chaleur). Comprend le refroidissement forcé à l'air et le prérefroidissement sous vide.

Production : Activités (par ex., cultiver, récolter, placer des produits de serre récoltés dans des contenants de récolte, refroidir, rincer, etc.) liées aux produits de serre 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 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 de serre : Fait référence aux produits de serre récoltés et aux produits de serre prêts à vendre.

Produits de serre prêts à vendre : Tous les produits de serre emballés dans des contenants commercialisables. L'emballage peut se faire sur le site de production ou au poste d'emballage. Cela comprend également les produits 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.).

Produits de serre récoltés : Produits de serre récoltés qui n'ont pas encore été emballés dans des contenants **commercialisables**.

Produits d'amendement : Les cendres et les amendements calcaires ajoutés au sol pour améliorer ses caractéristiques chimiques (pH). Consultez les exigences visant les boues d'épuration et les biosolides lorsque les produits d'amendement sont dérivés des biosolides. Consultez 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 chimiques à usage agricole 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., savons, 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 aux exploitations d'importer l'équivalent américain de produits antiparasitaires homologués au Canada pour leur 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 et organismes nuisibles.

Rappel : Moyen utilisé pour arrêter la vente ou l'utilisation ou effectuer la correction d'un produit de serre 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 le produit de serre (par ex., l'arracher, le déterrer, le retirer, du sol, le cueillir sur les plants, le sortir de l'eau, etc.) et de le retirer du site. 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.

Remballage :

- 1) Retirer des produits de serre prêts à vendre d'un emballage commercialisable, les manipuler (par ex., nouveau 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.

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.

Serre : Structure fermée comprenant les bâtiments et les sites de production. Il s'agit d'un environnement de croissance intérieure contrôlé (par ex., température, humidité, etc.) tel qu'un bâtiment, un conteneur marin, une semi-remorque, une cave, un wagon de chemin de fer, etc.

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 produits de serre sont cultivés (c.-à-d. la zone de culture de la serre).

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 eau tertiaire.

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

Support de culture : Matériau dans lequel les graines et les plantes peuvent croître (terre, tourbe, eau, etc.).

Surface de contact alimentaire : Surface pouvant entrer en contact avec des produits de serre 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 l'origine d'un produit de serre à n'importe quelle étape de la chaîne de distribution ou d'approvisionnement.

Transfert : Envoi des produits de serre 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 produits de serre, sur les lieux de l'exploitation ou hors des lieux.

Tri : Sélection des produits de serre (par ex., séparer les produits de serre comestibles des autres, retirer les feuilles, les cailloux, les autres débris de plantes).

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 produits de serre (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.

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

Zone de cargaison : Partie du véhicule qui sert au transport des produits de serre (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) cochés dans le Guide (✓)
Exemple :		Toilettes portatives commandées – livraison le 12 avril	✓ 15 avril 2026	✓
1. Matériel de démarrage				
1.1	Approvisionnement			
2. Emplacement				
2.1	Évaluation, nettoyage, entretien, réparation et inspection 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 des bâtiments			
3. Engrais commerciaux et produits d'amendement				
3.1	Approvisionnement			
3.2	Utilisation			
3.3	Entreposage			

4. Fumier, compost, thé de compost et autres sous-produits				
4.1	Approvisionnement			
4.2	Utilisation			
4.3	Entreposage			
5. Pailis 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			
8.2	Utilisation, nettoyage, entretien, réparation et inspection			
8.3	Étalonnage			

8.4	Entreposage			
9. Produits nettoyants 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			
12.2	Maladie des employés			
13. Politique pour les visiteurs				
13.1	Protocole des visites			

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 – S/O				
17. Fournitures d'emballage				
17.1	Approvisionnement			
17.2	Utilisation des emballages			
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 produits de serre récoltés ou prêts à vendre			
19.2	Tri et classement			
19.3	Emballage/remballage			

19.4	Application de cire S/O			
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 produits de serre				
20.1	Conditions de conditionnement par température/ de conservation/ d'entreposage des produits de serre récoltés			
20.2	Conditions de conditionnement par température/ de conservation/ d'entreposage des produits de serre prêts à vendre			
21. Transport				
21.1	Transport de produits de serre récoltés			
21.2	Transport de produits de serre 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 des sites de production et des bâtiments			

Recueil des registres sur la salubrité des aliments		Items à compléter	Item(s) complété(s) (✓)	Item(s) coché(s) dans le Guide (✓)
H1.	Intrants de production (produits chimiques à usage agricole)			
H2.	Intrants de production (autres)			
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 et les sites de production			
N1.	Contrôle et surveillance du traitement de l'eau			
N2.	Contrôle et surveillance de la température de l'eau			
O.	Transport des produits de serre			
P.	Récolte et entreposage des produits de serre			
Q.	Emballage, emballage, entreposage et courtage des produits de serre prêts à vendre			
R.	Dérogations et mesures correctives			

Renseignements sur l'exploitation

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

Dénomination commerciale : _____

Nom de la personne responsable de l'exploitation : _____
(Remarque : Cette personne devient 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 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 de serre (en propriété et en location); durée de l'activité; à qui sont destinés les produits de serre : _____

Description de l'exploitation

Décrire la ferme 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 de produits de serre	Type d'exploitation de produits de serre
<input type="checkbox"/> Produits de serre 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"/> Transformation (énumérez les produits de serre) : _____ _____
<input type="checkbox"/> Produits de serre de transformation (énumérez) : _____ _____	
<input type="checkbox"/> Autres usages (décrivez) : _____ _____	
<input type="checkbox"/> Je produis mon propre matériel de démarrage.	<input type="checkbox"/> Autres (décrivez): _____ _____

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	2026 Version 11.0
2.	3	Emplacement	A, B, G, V	2026 Version 11.0
3.	9	Engrais commerciaux et produits d'amendement	S/O	2026 Version 11.0
4.	11	Fumier, compost, thé de compost et autres sous-produits	H2	2026 Version 11.0
5.	15	Paillis et bâches	H2	2026 Version 11.0
6.	17	Produits chimiques à usage agricole	A, H1	2026 Version 11.0
7.	21	Eau à usage agricole	A, I	2026 Version 11.0
8.	27	Équipement	A, I	2026 Version 11.0
9.	35	Produits nettoyants et fournitures d'entretien	S/O	2026 Version 11.0
10.	37	Gestion des déchets	S/O	2026 Version 11.0
11.	39	Installations sanitaires	A, J	2026 Version 11.0
12.	43	Formation des employés	C, D, K	2026 Version 11.0
13.	47	Politique pour les visiteurs	L	2026 Version 11.0
14.	49	Programme de lutte contre la vermine	A, E, G, M	2026 Version 11.0
15.	53	Eau (convoyage ou nettoyage)	A, F, N1, N2	2026 Version 11.0
16.	63	Glace S/O	S/O	2026 Version 11.0
17.	65	Fournitures d'emballage	A, I, Q	2026 Version 11.0
18.	73	Production et récolte	H1, H2, P, Q, R	2026 Version 11.0
19.	75	Tri, classement, emballage, remballage, entreposage et courtage	P, Q	2026 Version 11.0
20.	81	Conditionnement par température/Conservation/ Entreposage des produits de serre	A, P, Q	2026 Version 11.0
21.	85	Transport	O	2026 Version 11.0
22.	87	Identification et traçabilité	O, P, Q	2026 Version 11.0
23.	91	Dérogations et gestion des situations d'urgence	R, S, T, U	2026 Version 11.0
24.	109	Plan HACCP et maintien et révision du programme de salubrité des aliments	S/O	2026 Version 11.0

1. Matériel de démarrage

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	<i>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.</i>
-----------------	---

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.

Vérification/Mise à jour

Date						
Initiales						

2. Emplacement

Registres

A, B, G, V

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 produits de serre 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 des bâtiments et la configuration de l'emplacement sont importantes pour prévenir la contamination des produits de serre. Ainsi, du drainage inadéquat peut entraîner autour des installations 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 produits de serre 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 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, nettoyage, entretien, réparation et inspection du site de production et des environs

EXIGENCE

L'extérieur et l'intérieur du site de production doivent être évalués avant son 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, et doivent être nettoyés, entretenus, réparés et inspectés pour minimiser les sources de contamination.

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 _____
- Pour la culture en terre (c.-à.-d., le produit pousse directement dans le sol) et pas dans un plateau/sac/auge/étang/etc. en utilisant un autre support de croissance (par ex., laine de roche, bran de scie, vermiculite, sol, tourbe, eau, fibre de coco, etc.), 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 produits 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).
- Pour le produit qui pousse dans un plateau/sac/auge/étang/etc. en utilisant un autre support de croissance (par ex., laine de roche, bran de scie, vermiculite, sol, tourbe, eau, fibre de coco, etc.) et pas directement dans le sol, la personne responsable reçoit une attestation des fournisseurs de ce support de croissance après l'approvisionnement/la sélection (une attestation par fournisseur par saison). (Classez sous l'onglet : Attestations/Certificats)
- 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 l'absence des éléments suivants pour CHAQUE site.
 - Zones adjacentes desquelles pourraient s'échapper des excréments de bétail.
 - 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).
 - Zones adjacentes contenant des végétaux à caractères nouveaux qui pourraient causer une contamination croisée.
 - Zones adjacentes où des activités non agricoles contribuent à la pollution de l'air, de l'eau ou du sol (c.-à-d. des activités industrielles, pollution le long des routes, sel de voirie, etc.).
 - Le site n'est pas sujet aux inondations; drainage approprié autour du site de production.
 - Niveaux inhabituellement élevés d'activité animale ou aviaire (par ex., corridors migratoires, zones d'alimentation ou de nidification).
 - Tout autre polluant de l'air, du sol ou de l'eau ne représente pas une source de contamination.

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 du support de croissance par un laboratoire accrédité qui utilise des méthodes d'échantillonnage et d'analyse appropriées conformément aux exigences applicables de l'ISO/IEC 17025 (Classez sous l'onglet : Résultats d'analyses).
- Ériger des barrières (par ex., des clôtures, des fossés, des zones tampons) autour du site de production.
- Utiliser des dispositifs d'effarouchement des oiseaux (par ex., détonateurs, bruiteurs).
- Autre (décrire) : _____

- Annuellement – Pour CHAQUE site de production, la personne responsable évalue les risques extérieurs et intérieurs potentiels suivants.
 - Chaque site de production 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, rebuts, machinerie inutilisée).
 - il n'y ait pas de trous, de fissures, de fuites dans les cloisons de plastique, les fenêtres, les moustiquaires.

- les portes ferment adéquatement.
- les portes se verrouillent.
- les fenêtres et les événements d'aération se ferment ou soient munis de moustiquaires bien ajustées.

- L'intérieur de chaque site de production A ou A EU :
 - un drainage adéquat (par ex., plancher incliné, pompe d'assèchement de réserve, couvercles de drain).
 - des tuyaux ou de la condensation qui ne coulent pas sur le produit
 - des ventilateurs propres et dépoussiérés
 - des aires de production propres (par ex., à l'écart des rebuts, des fuites)
 - autre (décrire) : _____

- Annuellement (avant la première utilisation du site de production) – La personne responsable effectue une évaluation de TOUS les sites de production (intérieur et extérieur) et remplit le registre V – Évaluation du site de production OU _____

- ! Mensuellement (lorsqu'en service) – La personne responsable effectue l'inspection de l'extérieur et l'intérieur des sites de production et remplit le registre G – Nettoyage, entretien et réparation des sites de production et des bâtiments 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 microbologique, chimique et physique et doivent être nettoyés, entretenus, réparés et inspectés pour minimiser les sources de contamination.</i>
-----------------	---

Remarque : *Les bâtiments servant à l'entreposage des produits chimiques à usage agricole ne sont pas visés par la présente section. Consultez la Section 6.3 : Entreposage pour un aperçu des exigences liées aux conditions d'entreposage des produits chimiques à usage agricole.*

PROCÉDURES

- Annuellement – Pour CHAQUE bâtiment, 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.
 - 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, rebuts, 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).

- ! Mensuellement (lorsqu'en service) – La personne responsable effectue l'inspection de l'extérieur des bâtiments et remplit le registre G – Nettoyage, entretien et réparation des sites de production et des bâtiments 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 microbologique, chimique et physique et doit être nettoyé, entretenu, réparé et inspecté pour minimiser les sources de contamination.</i>
-----------------	--

Remarque : Les bâtiments servant à l'entreposage des produits chimiques à usage agricole ne sont pas visés par la présente section. Consultez la Section 6.3 : Entreposage pour un aperçu des exigences liées aux conditions d'entreposage des produits chimiques à usage agricole.

PROCÉDURES

- ! Annuellement – La personne responsable remplit ou met à jour le registre A – Schéma de bâtiment (Plan intérieur) 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 :
 - ne sert pas à l'abattage ou à la transformation de la viande de bétail ou de volaille.
 - n'est pas vulnérable à une source de contamination croisée qui pourrait être transportée par l'air, les pieds, les mains, l'équipement, etc. (par ex., provenant de bétail, de volaille, de 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 scellés (par ex., empêcher le verre de tomber sur les produits/matériaux) dans les endroits où les produits de serre et les fournitures emballages 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 produits de serre ou les fournitures d'emballage.
 - possède des endroits propres pour manipuler et entreposer les produits de serre et les fournitures d'emballage (sans des ordures, des risques de fuites et exempt de vermine et d'excréments de vermine).
 - 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) – La personne responsable effectue une inspection mensuelle de l'intérieur des bâtiments et remplit le registre G – Nettoyage, entretien et réparation des sites de production et des bâtiments OU _____

Pour l'entreposage des produits de serre 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 et produits d'amendement

Registres

S/O

FONDEMENT

Les engrais commerciaux et les produits d'amendement peuvent potentiellement contaminer les produits de serre 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 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 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 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.

3.2 Utilisation

EXIGENCE

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

PROCÉDURES

- La personne responsable s'assure que les engrais commerciaux et les produits d'amendement sont appliqués en respectant les recommandations des experts-conseils.

3.3 Entreposage

- Des engrais commerciaux sont entreposés 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	Les engrais commerciaux et les produits d'amendement sont entreposés dans des endroits prévus à cette fin et dans des conditions adéquates.
-----------------	---

PROCÉDURES

- La personne responsable entrepose les engrais commerciaux et les produits d'amendement :
 - à l'écart des produits de serre et des fournitures d'emballage.
 - dans l'entrepôt de produits de serre seulement si ce dernier ne contient aucuns fruits et légumes.
 - dans un site couvert, propre et sec si nécessaire.
 - avec les étiquettes intactes et lisibles si exigible.
 - 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 produits de serre 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 des produits de serre. À l'heure actuelle, il existe peu de connaissances scientifiques sur la survie des pathogènes lorsque d'autres sous-produits sont appliqués dans les champs (par ex., des résidus de fruits de mer, des résidus de récolte). *Dans la section 23 : Dérogations et gestion des situations d'urgence 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 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, 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 produits de serre, 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 (bovin, équin, porc, 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 (métaux lourds) ou physique (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 le risque de contamination des produits de serre.</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, 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 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 produits de serre, 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 produits de serre OU de façon à prévenir les fuites (par ex., sous une bâche, dans une fosse).

Vérification et mise à jour

Date						
Initiales						

5. Paillis et bâches

CETTE SECTION EST UNIQUEMENT APPLICABLE AUX CULTURES DE SERRE QUI POUSSENT DIRECTEMENT DANS LE SOL (LA TERRE).

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).

- Si le produit de serre pousse directement dans le sol, 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

FONDEMENT

La production de produits de serre sains exige un environnement exempt de contaminants. L'usage, la manipulation ou l'entreposage inadéquat 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 produits de serre 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 produits de serre.

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 du producteur (PIAPDP) 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 les produits chimiques à usage agricole homologués au pays où sont produits les fruits et légumes, pour les produits visés, sans dépasser la dose prescrite par l'étiquette et selon le mode d'emploi.
 - ! Lorsque des produits chimiques à usage agricole sont appliqués (par ex., sur le site de production, application post-récolte), la personne responsable remplit le registre H1 – Intrants de production (produits chimiques à usage agricoles 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.

- La personne responsable de l'application des produits chimiques à usage agricole communique avec la personne responsable de vendre ses produits de serre (par ex., emballer, grossiste, courtier) et détermine si les fruits et légumes seront exportés ou non.
- La personne responsable de vendre les produits de serre (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 produits de serre frais sont exportés, continuez ci-dessous. Sinon, passez à la Section 6.3 Entreposage.

POUR LES PRODUITS DE SERRE 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 : Annuellement – Faire effectuer une analyse des produits de serre 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 être 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 l'exportation de produits de serre frais.

Remarque : Consultez la section 8.2 : Utilisation, nettoyage, entretien, réparation et inspection pour la vidange et le rinçage de l'équipement de pulvérisation. D'autres renseignements 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	Les produits chimiques à usage agricole doivent être entreposés dans des endroits prévus à cette fin et dans des conditions appropriées.
-----------------	--

PROCÉDURES

- ! Annuellement – La personne responsable consigne l'endroit où sont entreposés les 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 (par ex., provinciale) ne l'interdise. 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 préserver 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 produits de serre. 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 recirculée, recyclée ou 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 (aspersion haute ou basse, gicleurs, goutte à goutte, rigoles d'infiltration), de même qu'à la culture de laitues/herbes flottantes doit être évaluée (étangs, ruisseaux, lacs, rivières, canaux, criques, sources, citernes, réservoirs, eau souterraine).

PROCÉDURES

- La personne responsable n'utilise PAS d'eaux usées non traitées.
- Si un phénomène anormal survient pouvant causer la contamination de la source d'eau (par ex., fuite du réseau d'égouts ou déversement de produits chimiques), la personne responsable n'utilise pas la source d'eau pour la pulvérisation, l'irrigation, la chimigation ou la fertigation.

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 plus bas dans 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).
 - Sources de contamination en amont.

- Accès par le bétail, les animaux domestiques et les oiseaux.
- Ruissellement ou déversement de produits chimiques à usage agricole, de fumier, d'huile, de carburant, etc.
- Contamination de la tuyauterie.
- Usage récréatif (par ex., site de baignade).
- 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.*
- *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 le risque de contamination puisque l'eau a moins de chance d'entrer en contact avec la partie comestible du produit de serre.*
- *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) d'une exploitation.*
- *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 doit être analysée 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 -- 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.*

- 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 (clôtures, fossés, fosses d'entreposage).
 - Contrôle du ruissellement par des bandes gazonnées, des fossés enherbés, des écrans de végétation.
 - 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 empêcher le ruissellement.
 - 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 le *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 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"/>

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., inondation qui s'infiltré le puits no 1, etc.)	Décrivez en détail les mesures correctives/mesures préventives prises pour atténuer le risque potentiel (par ex., cesser l'utilisation du le puits no 1, attendre que la crue recule et déterminer si le puits requiert des réparations et si le traitement de l'eau est requise, etc.)

- La personne responsable utilise seulement de l'eau **potable** pour préparer les bouillies de produits chimiques à usage agricole appliquées par **aspersion haute ou basse** ET pour la brumisation (application de gouttelettes d'eau sous forme de brouillard).

- ! ● Au moins deux fois par année (après la date annuelle de début des opérations de votre exploitation), la personne responsable fait analyser l'eau servant à l'application de produits chimiques à usage agricole par aspersion haute ou basse et par brumisation 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 vérifier son contenu en coliformes totaux et *E. coli* et s'assurer qu'elle soit potable. Classez sous l'onglet : Résultats d'analyses et consultez *l'annexe G -- Analyse d'eau*.

! Une fois avant la première utilisation.

! Au moins une autre fois en saison pour s'assurer que l'eau demeure potable.

REMARQUE : Si l'eau provient de l'aqueduc municipal, elle N'A PAS à être analysée, sauf si elle est recirculée, recyclée ou stockée.

Pour les légumes-feuilles et les fines herbes SEULEMENT

- La personne responsable utilise de l'eau **potable** pour remplir les bassins de flottaison qui servent à la culture de laitues/herbes flottantes.
- La personne responsable utilise seulement de l'eau **potable** pour l'irrigation, la fertigation et la chimigation.

- ! ● Au moins deux fois par année (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 vérifier son contenu en coliformes totaux et *E. coli* et s'assurer qu'elle soit potable. Classez sous l'onglet : Résultats d'analyses et consultez l'annexe G -- Analyse d'eau.

- ! Une fois avant la première utilisation.
- ! Au moins une autre fois en saison pour s'assurer que l'eau demeure potable.

REMARQUE : Si l'eau provient de l'aqueduc municipal, elle N'A PAS à être analysée, sauf si elle est recirculée, recyclée ou stockée.

7.2 Stockage

- 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 produits de serre frais.</i>
-----------------	--

PROCÉDURES

- 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 d'échantillonnage et d'analyse appropriées 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 d'eau est exempt de rouille, muni d'un couvercle et que celui-ci est fermé lorsque le réservoir ne sert pas.
- Annuellement – La personne responsable consigne l'emplacement de la citerne, du réservoir ou du contenant servant au stockage d'eau au registre A – Schéma de bâtiment (Plan intérieur) et Liste de contrôle pour l'entrepôt de produits chimiques à usage agricole OU _____

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 le risque de contamination d'origine microbiologique, chimique (résidus) et physique (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. La présente section vise l'équipement d'irrigation, les supports de culture, la broche, les attaches, les échelles, les tiges de bambou, les bandes élastiques, les gouttières de plastique, de métal ou de bois, la ficelle et les élévateurs à ciseaux (pour la taille et la récolte, etc.).

- 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 produits de serre.

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.
- La personne responsable s'assure que la conception et la construction d'une pièce d'équipement de site de production (par ex., chariots, couteaux, panneaux de pulvérisateur qui touchent les produits de serre, lames, etc.) ne poseront pas de risque de contamination des produits de serre.
Toutes les pièces d'équipement :
 - possèdent des surfaces de contact alimentaire faciles à nettoyer.
 - sont facilement accessibles pour être nettoyées et entretenues.

- 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 de production et Liste de contrôle pour l'entrepôt de produits chimiques à usage agricole OU _____.

- La personne responsable s'assure que la conception et la construction d'une pièce d'équipement technique (par ex., surfaces d'emballage, de tri, de classement, de remballage ou de coupe, couteaux) ne poseront pas de risque de contamination des produits de serre. **Toutes les pièces d'équipement :**
 - possèdent des surfaces de contact alimentaire faciles à nettoyer.
 - sont facilement accessibles 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 de sécurité (s'il y a lieu) ou de lampes protégées (s'il y a lieu) pour prévenir que des éclats de verre ne tombent sur les produits 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.
- 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 _____). Par ex., les balances pour produits chimiques à usage agricole ou l'équipement de traitement de l'eau.
- 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 produits de serre 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 produits de serre.
 - des barrières sont en place pour empêcher l'accès non autorisé à l'équipement (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 contaminer les produits de serre. L'équipement doit être entretenu selon le plan d'entretien et doit être nettoyé, réparé et inspecté adéquatement. Les activités d'entretien ne doivent pas représenter un risque de contamination des produits de serre.</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 produits de serre (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 LÉGUMINEUSES, LES LÉGUMES-FRUIITS, LES PETITS FRUITS, LES LÉGUMES-FEUILLES ET LES CRUCIFÈRES

- !• Hebdomadairement (au moins en période d'utilisation) – La personne responsable s'assure que l'équipement de site de production (c.-à-d. chariots de récolte, escabeaux, lames de cueilleuse mécanique, courroies de convoyeur) 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, frottage)
 - À l'eau et au désinfectant (chlore, ammonium quaternaire)
 - À l'eau et au savon

ET/OU

- Nettoyage à sec (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 produits de serre 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 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 viendront en contact direct avec les produits de serre (par ex., sécateurs et couteaux) :

- 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*).
- ne sont pas rétractables (par ex., couteau à lame rétractable, couteau polyvalent), **OU** s'ils sont rétractables, la procédure suivante est respectée de façon à contrôler le risque (par ex., ne servent pas à la récolte, inspection des couteaux pour s'assurer que les lames sont intactes). *Décrivez votre procédure* : _____

! ● Les outils de coupe et de parage manuels qui viendront en contact direct avec les produits de serre (par ex., sécateurs, couteaux) et 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 produits de serre 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 produits de serre et leurs étuis/trousses/gaines au registre I – Nettoyage, entretien et étalonnage de l'équipement OU _____
-
- Articles utilisés pour soutenir le produit (par ex., élastiques/filets/pinces) sont :
 - nettoyés avant chaque utilisation
 - utilisés uniquement pour soutenir le produit
 - Les chiffons utilisés pour essuyer les produits de serre :
 - sont propres (nouveaux ou lessivés par l'exploitation) et remplacés sur une base quotidienne.
 - ne sont utilisés que dans une production à la fois.
 - servent exclusivement à essuyer les produits de serre (par ex., ils ne servent pas à nettoyer les surfaces, 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 produits de serre 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.
 - L'équipement servant à l'application des produits chimiques à usage agricole est rincé ou vidangé selon les instructions de l'étiquette lors de l'application d'un produit chimique à usage agricole 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 et les bouillies ne sont pas préparées 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 de pulvérisation pour prévenir le refoulement des produits chimiques à usage agricole vers les sources d'eau. (*Consultez l'annexe O -- Exemples de prévention du refoulement lors du mélange des produits chimiques à usage agricole.*)

Équipement technique

- 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, la personne responsable effectue une inspection générale et s'assure que l'équipement ne pose pas de risque de contamination des

produits de serre (vérifier la peinture écaillée, le bois pourri, les fuites, les pièces brisées, rouillées ou endommagées, 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/remballage, groupeuse, 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, frottage)
 - À l'eau et au désinfectant (chlore, ammonium quaternaire)
 - À l'eau et au savon

ET/OU

- Nettoyage à sec (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 produits de serre 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 chiffons utilisés pour essuyer les produits de serre 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 produits de serre 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 viendront en contact direct avec les produits de serre (par ex., sérateurs et couteaux) :
 - 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*).
 - ne sont pas rétractables (par ex., couteau à lame rétractable, couteau polyvalent), **OU** s'ils sont rétractables, la procédure suivante est respectée de façon à contrôler le risque (par ex., ne servent pas à la récolte, inspection des couteaux pour s'assurer que les lames sont intactes). *Décrivez votre procédure* : _____

- ! ● Les outils de coupe et de parage manuels qui viendront en contact direct avec les produits de serre (par ex., sérateurs, couteaux) et leurs étuis/trousses/gaines sont nettoyés adéquatement :
 - ! chaque jour avant d'être utilisés.
 - ! avec 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 produits de serre 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 produits de serre 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, ou lorsque la pièce d'équipement est remplacée et/ou 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 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 liquides/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, ou lorsque les résultats d'une inspection en démontrent le besoin, ou lorsque des composantes principales sont remplacées (par ex., courroies, roues dentées sont changées), 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, par ex. lors de la chloration)
 - ! rH mètre (s'il sert à vérifier le traitement de l'eau)
 - ! Balances (si elles servent à peser les produits chimiques à usage agricole)
 - ! Thermomètres (s'ils servent à contrôler la température de l'eau et la température à cœur des produits de serre)
 - Autre (*spécifiez*) : _____
- ! 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 produits de serre.</i>
-----------------	--

PROCÉDURES

- La personne responsable entrepose l'équipement de site de production inutilisé à l'écart des produits de serre, des sources d'eau, des emballages commercialisables et de toute autre source potentielle 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 produits de serre, les sources d'eau et les emballages commercialisables.

Vérification et mise à jour

Date						
Initiales						

9. Produits nettoyants et fournitures d'entretien

Registres

S/O

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 produits de serre.

- 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.
 - utilise le produit adéquat 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 produits de serre 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 produits de serre, 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 préserver l'intégrité des contenants/du contenu et à prévenir les fuites (par ex., les 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 (au besoin) 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 (salle de repas, salle de toilettes, poste d'emballage, site de production, entrepôt).
 - à l'écart des produits de serre, des sources d'eau et des emballages commercialisables.
 - désignés ou étiquetés pour le type de déchets visé (rebut, 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 (lavage à la pression, récurage, changement des doublures de plastique) dans un endroit à l'écart des produits de serre et des fournitures d'emballage.
- 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 (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 le risque de contamination d'origine chimique des produits de serre 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 produits de serre, 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 suivant la réglementation en vigueur (par ex., du fédéral, de la province, de l'état, de la région) pour l'élimination de ces contenants vides.

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 microbiologique et chimique des produits de serre, des sources d'eau et des lieux.</i>
-----------------	--

PROCÉDURES

- La personne responsable élimine les eaux usées sanitaires de façon à prévenir la contamination des fournitures d'emballage, des produits de serre, 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 produits de serre, 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 résiduaires de façon à prévenir la contamination des fournitures d'emballage, des produits de serre, des sources d'eau, du compost et des autres sous-produits.

- La personne responsable élimine les eaux résiduaires en (*veuillez décrire où et comment s'effectue l'élimination des eaux résiduaires*).

Décrivez : _____

Vérification et mise à jour

Date						
Initiales						

11. Installations sanitaires

Registres

A, J

FONDEMENT

Les humains peuvent poser des risques de contamination (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/du 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	<i>Des installations en nombre suffisant doivent être disponibles. Toutes les installations doivent être accessibles, propres, toutes équipées et bien entretenues.</i>
-----------------	---

PROCÉDURES

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

- ! ● Des stations de lavage de mains toutes équipées et facilement accessibles sont mises à la disposition des employés **SUR** le site de production ou **DANS** l'entrée, l'antichambre, le pavillon de travail de la serre et doivent inclure :
 - ! ● *Remarque : L'eau de lavage de mains stockée dans des 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), du savon et des 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.

! ● Des salles de toilettes sont **À LA DISPOSITION** des employés du site de production et comprennent : (choisir au moins une des options suivantes)

- accès aux toilettes dans un bâtiment adjacent.
- toilettes dans l'entrée, l'antichambre, le pavillon de travail de la serre.
- toilettes sur le site de production.

ET

- 1 toilette par 35 employés, toute équipée (c.-à-d. papier de toilette).

! Hebdomadairement (en période d'utilisation) et quotidiennement (en pleine 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 l'emplacement de toutes les 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 comme suit **DANS** le poste d'emballage et **POUR** manipuler des emballages commercialisables et **POUR** l'entrepôt de produits de serre.

- ! ● Remarque : L'eau de lavage de mains stockée dans les réservoirs permanents (par ex., dans des 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), du savon et des 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 (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 de produits de serre.

OU

! à proximité immédiate du poste d'emballage/bâtiment où s'effectue la manipulation des emballages commercialisables/l'entrepôt de produits de serre (par ex., toilette portable, résidence, camp).

- Les salles de toilettes comprennent :

1 toilette par 35 employés.

des installations complètes (papier de toilette).

si la salle de toilettes est à proximité du poste d'emballage/bâtiment où s'effectue la manipulation des emballages commercialisables/l'entrepôt de produits de serre, décrivez son emplacement : _____

! Hebdomadairement (en période d'utilisation) et quotidiennement (en pleine 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 (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 produits de serre et des toilettes.

La personne responsable fournit une aire dédiée aux repas et aux pauses, à l'écart des aires de manipulation des produits de serre.

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 pause, des surfaces où les aliments sont préparés ou consommés et de toute autre source potentielle de contamination.

Vérification et mise à jour

Date						
Initiales						

12. Formation des employés

Registres

C, D, K

FONDEMENT

Les employés doivent acquérir une formation sur les bonnes pratiques d'hygiène personnelle et la manipulation sécuritaire des produits de serre pour prévenir les risques de contamination d'origine microbologique, chimique et physique. La formation propre à l'emploi est aussi importante pour s'assurer du respect des bonnes pratiques liées à la salubrité alimentaire.

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 (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 des outils didactiques : 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 aliments, de même que la présence des employés au registre K – Séance de formation OU _____

- La personne responsable observe si les employés respectent les politiques en matière d'hygiène personnelle et de manipulation des aliments.
- La personne responsable forme ses employés à s'arrêter et à les aviser immédiatement s'ils remarquent du verre brisé lors de la récolte (par ex., carreaux de fenêtre, ampoule).
- La personne responsable forme aux employés à n'utiliser que les côtés d'une échelle et non les barreaux pour éviter de contaminer leurs mains lorsqu'ils utilisent ou déplacent une échelle.
- La personne responsable forme les employés en matière de dérogations mineures et majeures liées à la salubrité des aliments. (*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 microbologique, chimique ou physique des produits de serre (*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 (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.

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 (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 (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 produits de serre frais, des fournitures emballages 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 (hépatite A, salmonelle, *E. coli* O157:H7), elle demande conseil, aide et coopération auprès des autorités locales en matière de santé 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 produits de serre 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	<i>Les visiteurs doivent observer le protocole lorsqu'ils sont sur les lieux pour ne pas être une source de contamination.</i>
-----------------	--

PROCÉDURES

- La personne responsable détermine quels secteurs sont à accès restreint dans les bâtiments, y compris les secteurs où les produits de serre récoltés, les produits de serre 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 s'assure que tous les visiteurs des secteurs à accès restreint s'inscrivent sur le registre L – Registre des visiteurs OU _____

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 d'importantes sources de contamination des produits de serre 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 le(s) site(s) de production sur les lieux.
- L'exploitation utilise des bâtiments sur les lieux.

Si l'UN des cercles 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 et des sites de production.

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 et des sites de production en utilisant les sections 2.1, 2.2 et 2.3 et en remplissant le registre G – Nettoyage, entretien et réparation des sites de production et des bâtiments OU _____
- La personne responsable empêche les oiseaux de construire des nids à l'intérieur et à l'extérieur des bâtiments et des sites de production.
- La personne responsable ne permet PAS l'accès aux bâtiments et aux sites de production 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 dans le site de production et dans les bâtiments et s'assure :
 - qu'ils sont appuyés contre le mur.
 - que les appâts utilisés à l'intérieur d'un site de production ou d'un bâtiment le sont dans des pièges dont les rongeurs ne peuvent s'échapper (par ex., Tin Cat, Iron Cat, Ketch-All).
 - qu'ils sont placés à l'intérieur et au moins de chaque côté de chaque entrée (porte) (c.-à-d. deux pièges par porte).
 - Que les produits antiparasitaires contenus dans les appâts et les pièges à appâts utilisés sont homologués à ces fins dans le pays où ils sont utilisés.

REMARQUE : Les trappes à ressort peuvent être utilisées à l'intérieur du site de production et 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) :

! <input type="checkbox"/> Programme externe de lutte contre la vermine	! <input type="checkbox"/> Programme auto-géré de lutte contre la vermine
<p>! • La personne responsable engage un exterminateur indépendant pour surveiller les sites de production et 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 produits antiparasitaires, les numéros d'homologation LPA, les méthodes utilisées 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 dans un piège) ne sont pas utilisés à l'intérieur des bâtiments ou des sites de production. ! <input type="checkbox"/> les appâts n'entrent pas en contact avec les produits de serre. ! <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 site de production et des bâtiments 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 d'extermination. Elle s'assure que :</p> <ul style="list-style-type: none"> ! <input type="checkbox"/> les appâts (à moins d'être dans un piège) ne sont pas utilisés à l'intérieur des bâtiments. ! <input type="checkbox"/> les appâts n'entrent pas en contact avec les produits de serre. ! <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 des bâtiments est consigné au Registre A – Schéma de bâtiment et Liste de contrôle pour l'entrepôt de produits chimiques à usage agricole OU _____ ! <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"/> le numéro LPA est consigné 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>_____</p> <p>_____</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 et les sites de production 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 produits de serre 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 tomates chaudes sont submergées dans l'eau froide, les tomates peuvent absorber de l'eau. Il est important de maintenir la température et la qualité de l'eau chaque fois que des tomates sont submergées puisque la contamination interne des tomates ne peut être éliminée.

- L'eau sert au convoyage, au lavage ou au rinçage des produits de serre.
- L'eau sert à l'application post-récolte de produits chimiques à usage agricole.
- L'eau est utilisée avec d'« autres produits » (voir la définition du Glossaire).
- 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 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	<i>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.</i>
-----------------	---

PROCÉDURES

- La personne responsable n'utilise jamais d'eaux usées non traitées.
- 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 municipal de faire bouillir l'eau), la personne responsable n'utilise pas l'eau jusqu'à ce qu'il soit possible d'éliminer les contaminants ou si les résultats d'analyse (possible lorsque le contaminant (par ex., pesticide) est connu et qu'une analyse est disponible) 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'utilisation.
- ! évalue le potentiel de risque de chaque source selon son usage.
- ! détermine les actions ou les mesures préventives nécessaires pour contrôler les dangers.

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 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 autre fois en saison pour s'assurer que l'eau demeure potable.
- La personne responsable s'assure que l'échantillon est 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 pour le refroidissement, le convoyage et le lavage des produits de serre, si celle-ci est sans objet.*)

- ! ● S'il s'agit d'eau de surface, la personne responsable :
 - ! la traite pour la rendre potable en suivant les directives de 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 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 autre fois en saison pour s'assurer que l'eau demeure potable.

Eau pour le convoyage et le lavage des produits de serre (À L'EXCEPTION DES PETITS FRUITS*)
(Passez à la prochaine sous-section : Eau d'application post-récolte de produits chimiques à usage agricole, si celle-ci est sans objet.)

POUR les légumes combinés, les brocolis, les choux-fleurs, les choux et les choux de Bruxelles	POUR les légumes-feuilles et les crucifères (à l'exception des brocolis, des choux-fleurs, des choux et des choux de Bruxelles)
<p>! <input type="checkbox"/> L'eau servant à remplir ou à réalimenter les canaux de convoyage, les bassins de réception, les seaux, les tambours ou les fosses provient d'une source d'eau potable.</p> <p>! <input type="checkbox"/> L'eau utilisée pour le convoyage ou le nettoyage demeure potable s'il s'agit de la dernière eau à entrer en contact avec les produits de serre (c.-à-d. qu'il n'y a pas de rinçage final). <i>(Cochez seulement s'il y a lieu.)</i></p>	<p>! <input type="checkbox"/> L'eau demeure potable en tout temps.</p> <p>! <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 bassins de réception, les tambours ou les fosses.</p>

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

- Si les melons sont lavés ou convoyés, 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/melons brochés SEULEMENT

- Si les cantaloups et les melons brochés sont lavés ou convoyés, 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 brochés NE SONT PAS entièrement submergés dans l'eau.

- !** **POUR LES TOMATES SEULEMENT** – *(Passez à la prochaine sous-section : Eau d'application post-récolte de produits chimiques à usage agricole, si celle-ci est sans objet.)*
 - Si les tomates sont submergées dans de l'eau qui n'est pas toujours potable, la personne responsable s'assure que la température à cœur des tomates est inférieure à la température de l'eau par **au moins 5,5°C (10°F)** [c.-à-d. la température de l'eau est supérieure à la température à cœur des tomates par **au moins 5,5°C (10°F)**] et consigne cette action au Registre N2 – Contrôle et surveillance de la température de l'eau OU _____.

Pour obtenir des renseignements sur la façon d'obtenir la température à cœur des tomates, consultez l'annexe L -- Contrôle de la température de l'eau et de la température à cœur des fruits et légumes et utilisation d'un thermomètre – Exemple.

Considérez les énoncés suivants pour vous aider dans votre évaluation :

1. Les tomates qui arrivent directement du site de production peuvent avoir besoin d'être refroidies.
2. Les tomates 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 s'assurer qu'elle est supérieure à la température à cœur des tomates par au moins 5,5°C (10°F).

Remarque : *Si l'eau ne demeure pas potable ET que la température de l'eau et la température à cœur des tomates ne sont pas surveillées, alors TOUTES 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 -- Contrôle de la température de l'eau et de la température à cœur des fruits et légumes et utilisation d'un thermomètre – Exemple.*

Eau d'application post-récolte de produits chimiques à usage agricole (À L'EXCEPTION DES PETITS FRUITS*) (*Passez à la prochaine sous-section : Eau de rinçage final, si celle-ci est sans objet.*)

- ! 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 produits de serre (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 (À L'EXCEPTION DES PETITS FRUITS*) (*Passez à la prochaine sous-section : Eau utilisée avec « d'autres produits », si celle-ci est sans objet.*)

POUR les légumes combinés, les brocolis, les choux-fleurs, les choux et les choux de Bruxelles	POUR les légumes-feuilles et les crucifères (à l'exception des brocolis, des choux-fleurs, des choux et des choux de Bruxelles)
! <input type="checkbox"/> Si l'eau ayant servi au convoyage ou au lavage des fruits et légumes ne demeure pas potable , la personne responsable effectue <u>un rinçage final à l'eau potable</u> .	! <input type="checkbox"/> La personne responsable effectue <u>un rinçage final à l'eau potable</u> si de l'eau a servi au convoyage ou au lavage des légumes, même si celle-ci est demeurée potable.

POUR TOUTES LES PRODUCTIONS (À L'EXCEPTION DES PETITS FRUITS*)

- ! L'eau qui sert à effectuer un rinçage final est potable.

- ! ● Au moins deux fois l'an (après la date annuelle de début des opérations de votre exploitation) – Si un rinçage final est effectué, la personne responsable fait analyser l'eau (même si la source est municipale) 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 autre fois en saison pour s'assurer que l'eau demeure potable.

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

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.*

Eau utilisée avec « d'autres produits » (À L'EXCEPTION DES PETITS FRUITS*) (voir la définition du Glossaire). *(Passez à la prochaine sous-section : Eau de nettoyage, si celle-ci est sans objet.)*

- ! La personne responsable utilise **de l'eau potable** avec les « autres produits ».

- ! ● 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 pour l'analyse de potabilité.

Remarque : *Consulter 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 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, les contenants, etc.
 - ! 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 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, passez 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 et doivent être nettoyés à fond avant d'être utilisés.</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, frottage)
 - 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 (pluie, municipal, 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 et des contenants dans un laboratoire accrédité 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*.
 - ! Après le nettoyage, mais avant la première utilisation.
 - ! Au moins une autre fois en saison pour s'assurer que l'eau demeure 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 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 pour prévenir la contamination d'origine chimique.

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 ou du bon fonctionnement de l'équipement et pour prévenir la contamination des produits de serre d'origine microbiologique et chimique.</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 produits de serre frais et le nettoyage de l'équipement - Exemple* OU _____

 - ! suit les instructions de *l'annexe H -- Nettoyage et traitement des citernes – Exemple* OU _____

 - ! suit d'autres instructions (*précisez ou décrivez*) : _____

 - ! utilise une autre méthode que la chloration (par ex., peroxyde d'hydrogène, rayons ultraviolet, 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 des produits de traitement des eaux, tels le chlore, à la main et qu'elle 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 produits de serre frais et pour 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., 3/4 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 se situe entre 650 et 700 (*par ex., ajouter 3/4 tasse de chlore par 50 gallons d'eau*)

Ajouter : _____

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

rH inférieur à 650 ou chlore libre inférieur à 2 ppm (*par ex., ajouter 2 tasses de chlore*)

Ajouter : _____

Jeter ou relaver tous les produits de serre qui sont entrés en contact avec l'eau contaminée. (Les TOMATES/CANTALOUPS/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 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* et l'*annexe B – Chloration de l'eau pour le convoyage et le nettoyage des fruits et légumes frais et le lavage de l'équipement – Exemple*.
 - ! Une fois avant la première utilisation.
 - ! Au moins une autre fois en saison pour s'assurer que l'eau demeure 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

Registres

S/O

La présente section est sans objet pour les produits de serre.

17. Fournitures d'emballage

Registres

A, I, Q

(POUR LE COMMERCE EN GROS - SEULES 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 produits de serre d'origine microbiologique, chimique ou physique.

- Présence de contenants de récolte sur les lieux, qui contiennent ou non des produits de serre.
- Présence d'emballages commercialisables sur les lieux, qui contiennent ou non des produits de serre.
- Présence d'accessoires d'emballage 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 emballages doivent être acquises en sachant d'où elles proviennent et doivent être adéquates pour l'emballage des produits de serre.

PROCÉDURES

Contenants de récolte

- La personne responsable achète ou sélectionne des contenants qui :
 - ne présentent aucun élément qui pourrait s'incruster dans les produits de serre (les contenants sont en bonne condition, pas d'éclats de bois, de verre).
 - sont propres et ne contiennent pas de débris (résidus d'une autre récolte, déchets compostables, ordures).
 - n'ont pas servi à autre chose qui pourrait causer une contamination (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 (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, ET DES CITROUILLES. (*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 produits de serre (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 ou indirects.

Accessoires d'emballage

- À l'achat ou à la sélection d'accessoires d'emballage, la personne responsable en connaît la provenance (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 d'emballage (doublures, attaches, étiquettes, bandes de confinement) qui sont neufs s'ils entrent en contact direct avec les produits de serre.
- La personne responsable n'accepte que les accessoires d'emballage qu'elle a achetés ou sélectionnés.

Remarque : Pour les accessoires d'emballage, 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 ou 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 produits de serre (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) ou qui n'ont pas servi à récolter d'autres produits de serre sur lesquels des résidus de produits chimiques à usage agricole pourraient contaminer la récolte actuelle.
- 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 produits de serre.
- 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 :
 - ! neuves ou recyclées, 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, 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, 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, frottage, récurage)
 - ! à l'eau et au désinfectant (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 produits de serre 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 contenants.]

- La personne responsable utilise des fournitures qui :
 - n'ont pas servi à autre chose qui pourrait causer une contamination (transport d'outils, d'effets personnels, de produits nettoyants, de produits chimiques à usage agricole, de fournitures d'entretien).
 - 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 produits de serre.
 - sont manipulées de façon à préserver leur intégrité (par ex., 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 (c.-à-d. nom et adresse) :
 - de l'exploitation qui a produit les produits de serre, **OU**
 - de l'exploitation qui a emballé les produits de serre, **OU**
 - de l'entreprise pour qui les produits de serre 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, si celle-ci ne s'applique pas : **POUR TOUTES LES PRODUCTIONS**

- 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 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, remballage, entreposage et courtage de produits de serre prêts à vendre OU _____
- ! La personne responsable consigne les opérations de nettoyage des contenants réutilisables au registre I – Nettoyage, entretien et étalonnage de l'équipement 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 (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 produits de serre.
 - sont manipulées de façon à préserver leur intégrité (par ex., 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) (c.-à-d. nom et adresse) :
 - de l'exploitation qui a produit les produits de serre, **OU**
 - de l'exploitation qui a emballé les produits de serre, **OU**
 - de l'entreprise pour qui les produits de serre 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 commercialisables primaire **OU** secondaire n'est utilisé, la personne responsable identifie les palettes de la façon suivante.

- Identification exacte (c.-à.-d. nom et adresse) :
 - de l'exploitation qui a produit les produits de serre, **OU**
 - de l'exploitation qui a emballé les produits de serre, **OU**
 - de l'entreprise pour qui les produits de serre ont été produits ou emballés.
- 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 choux dans des sacs-filets, etc.).
- La personne responsable peut utiliser des accessoires recyclés s'ils n'entrent pas en contact direct avec les produits de serre 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 de laitues, fines herbes, choux frisés, 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	Les fournitures d'emballage doivent être entreposées dans un endroit prévu à cette fin et dans des conditions adéquates pour prévenir le risque de contamination d'origine microbologique, chimique ou physique.
-----------------	--

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 à usage agricole OU _____
-

Contenants de récolte

- La personne responsable entrepose ces contenants à l’écart des sources potentielles de contamination ou d’endommagement (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 (sur une tablette ou une palette).
 - à l’écart des sources potentielles de contamination et d’endommagement (produits de serre, 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, P, Q, R

FONDEMENT

Les produits de serre récoltés moins de quatre mois après une application de fumier peuvent être une source de contamination d'origine microbiologique. De la même façon, les produits de serre récoltés avant l'écoulement du délai avant récolte (DAR) peuvent aussi 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.

18.2 Récolte

EXIGENCE

Les produits de serre doivent être récoltés au bon moment pour minimiser le risque 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, eau, verre) 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 portable, inondation, intrusion d'animaux, etc.).

- Pendant la récolte – La personne responsable s’assure que les produits de serre sont protégés des risques de contamination [par ex., écoulement d’eau pendant la récolte ou le transfert des produits de serre (par ex., cabarets, plateaux, racines)].
- Les employés inspectent les produits de serre et les environs pour s’assurer qu’il n’y a aucun débris de verre (ampoule ou carreau brisé); si c’est le cas, l’employé cesse immédiatement la récolte et avise la personne responsable.
- Immédiatement la personne responsable
 - restreint l’accès au secteur affecté (corde, ruban).
 - nettoie les débris de verre.
 - élimine tous les produits de serre touchés ou potentiellement touchés.
 - remplit le registre R - Dérogations et mesures correctives OU _____
- Pendant la récolte, la personne responsable s’assure que les fournitures d’emballage ne sont pas une source de contamination (par ex., n’empile pas des contenants souillés par de la boue les uns sur les autres, etc.).
- La personne responsable inspecte les fruits et légumes 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 fruits ou légumes ont été contaminés, ils sont éliminés, de même que la source de contamination.
- La personne responsable ne récolte pas les fruits et légumes qui ont tombés au sol.
- ! ● La personne responsable consigne tous les renseignements de récolte,
 - ! si les produits de serre sont récoltés dans des **contenants de récolte**, au registre P – Récolte et entreposage des produits de serre OU _____
 - ! si les produits de serre sont récoltés dans des **contenants commercialisables**, au registre Q – Emballage, emballage, entreposage et courtage de produits de serre 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 produits de serre qui sont manipulés, entreposés, emballés ou remballés de façon adéquate sont moins susceptibles d'être contaminés par une source microbiologique, chimique ou physique.

- Des produits de serre sont triés ou classés (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 produits de serre sont emballés.
- Des produits de serre sont remballés.
- Des produits de serre sont entreposés (seulement pour l'entreposage des produits de serre 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 produits de serre.

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 produits de serre récoltés ou prêts à vendre

- Des produits de serre récoltés sont sélectionnés ou achetés.
- Des produits de serre 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 ou l'achat de produits de serre récoltés ou prêts à vendre ne doit pas poser de risque de contamination.

PROCÉDURES

- La personne responsable sélectionne ou achète des produits de serre 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 produits de serre récoltés ou prêts à vendre qu'elle a achetés et qui sont accompagnés d'un certificat (un par saison, par fournisseur). Classez sous l'onglet : Attestations/Certificats.
- La personne responsable inspecte la zone de chargement des véhicules à l'arrivée et les produits de serre reçus pour détecter toute détérioration ou source de contamination (par ex., verre, excréments de rongeurs) et, si elle détecte une contamination, elle avise l'exploitation et prend les mesures correctives nécessaires (par ex., tri, classement, élimination des contaminants, refus des produits de serre 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 du produit, 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	<i>Sur le site de production ou au poste d'emballage, les produits de serre doivent être triés et classés de façon à minimiser le risque de contamination d'origine microbiologique, chimique ou physique.</i>
-----------------	--

PROCÉDURES

Sur le site de production

- Lors du tri et du classement, les employés ou l'équipement :
 - retirent les corps étrangers (attaches de plastique, crochets, pierres, verre, bois), les produits de serre endommagés ou pourris et les débris de récolte (tiges, feuilles) des produits de serre vendables.
 - éliminent les corps étrangers, les produits de serre déclassés et les débris dans les endroits appropriés (rejetés au site de production ou dans un contenant dédié et identifié).

Au poste d'emballage

- Lors du tri et du classement, les employés ou l'équipement :
 - retirent les corps étrangers (par ex., attaches de plastique, crochets, pierres, verre, bois), les produits de serre endommagés ou pourris et les débris de récolte (tiges, feuilles) des produits de serre vendables.

- éliminent les corps étrangers, les produits de serre déclassés et les débris dans les contenants appropriés.
- POUR LES LÉGUMES COMBINÉS, LES LÉGUMES-FEUILLES ET LES CRUCIFÈRES :** éliminent les produits de serre contaminés (par ex., qui tombent au sol) ou les renvoient au début du processus de nettoyage.
- POUR LES PETITS FRUITS :** éliminent les produits de serre contaminés.

19.3 Emballage/Remballage

EXIGENCE	<i>Les produits de serre récoltés et prêts à vendre, qu'ils soient sur le site de production ou au poste d'emballage, doivent être emballés/remballés de façon à minimiser le risque de contamination d'origine microbiologique, chimique ou physique.</i>
-----------------	--

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 P – Récolte et entreposage des produits de serre OU _____

ET/OU

- au registre Q – Emballage, remballage, entreposage et courtage de produits de serre prêts à vendre OU _____

Au poste d'emballage

- L'emballage/le remballage se fait au poste d'emballage, *continuez.*
Sinon, passez à la section 19.4 « Autres produits » .
- La personne responsable consigne tous les renseignements pertinents à l'emballage/remballage au registre Q – Emballage, remballage, entreposage et courtage de produits de serre prêts à vendre OU _____

19.4 Application de cire

Cette section ne s'applique pas aux entreprises de produits de serre.

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 produits de serre.</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 ».

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 produits de serre 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 produits de serre.*

EXIGENCE	<i>Une procédure pour l'approbation des fournisseurs sera établie, mise en œuvre et maintenue. Ceci inclura l'approvisionnement dans les situations d'urgence.</i>
-----------------	--

PROCÉDURES

- La personne responsable a des procédures en place pour approuver les fournisseurs pendant l'achat/la sélection des intrants et des fournitures.
- La personne responsable tient une liste OU _____ de TOUS les fournisseurs approuvés que l'entreprise peut utiliser pour acheter/sélectionner leurs intrants et fournitures. Ceci peut inclure des fournisseurs de matériel de démarrage, d'engrais commerciaux, de boues de pâtes, de produits d'amendements, de fumier, de compost/de thé de compost, d'autres sous-produits, de paillis et de bâches, de produits chimiques à usage agricole, de l'équipement, de

20. Conditionnement par température/ Conservation/Entreposage des produits de serre

Registres

A, P, Q

FONDEMENT

Le conditionnement par température/ la conservation/ l'entreposage adéquat des produits de serre réduit le risque de contamination d'origine microbologique, 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 Conditionnement par température/Conservation/Conditions de conditionnement par température/ de conservation/ d'entreposage des produits de serre récoltés

- Les produits de serre récoltés subissent le conditionnement par température.
- Les produits de serre récoltés sont conservés.
- Les produits de serre récoltés sont entreposés.

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

EXIGENCE	<i>Les produits de serre récoltés doivent être conservés ou entreposés dans des endroits prévus à cette fin et manipulés de façon à minimiser le risque de contamination.</i>
-----------------	---

PROCÉDURES

- ! Annuellement – La personne responsable consigne les sites d'entreposage des produits de serre récoltés au registre A – Schéma de bâtiment et Liste de contrôle pour l'entrepôt de produits chimiques à usage agricole OU _____

a) Conditionnement par température [(Pré) refroidissement]

- Les produits de serre récoltés subissent le conditionnement par température sur place, *continuez*.
Sinon, passez à la prochaine sous-section : Conservation.
- La personne responsable (pré-) refroidit les produits de serre récoltés jusqu'à une température prédéterminée dans un endroit qui :
 - ne pose pas de risque de contamination des produits de serre (bâches propres, aération adéquate).
 - prévient le contact entre les produits de serre récoltés et les produits de serre prêts à vendre.
 - est à l'écart de l'équipement, des carburants, des produits chimiques à usage agricole et des emballages commercialisables.

b) Conservation

- Les produits de serre récoltés sont conservés sur place, *continuez*.
Sinon, passez à la prochaine sous-section : Entreposage.

- La personne responsable conserve les produits de serre récoltés dans un endroit qui :
 - ne pose pas de risque de contamination des produits de serre ou de leurs contenants (aires de conservation propres et bien entretenues).
 - est à l'écart d'autres fruits et légumes, de l'équipement, des carburants, des produits chimiques à usage agricole, des emballages commercialisables et de tout autre aliment autres que les produits de serre.

c) Entreposage

- Les produits de serre récoltés sont entreposés sur les lieux, *continuez*.
Sinon, passez à la section 20.2 : Conditions de conditionnement par température/ de conservation/ d'entreposage des produits de serre prêts à vendre.

- La personne responsable entrepose les produits de serre récoltés :
 - dans un endroit prédéterminé (par ex., à la température adéquate).
 - dans un endroit qui ne pose pas de risque de contamination des produits de serre ou de leurs contenants (aires propres et bien entretenues).
 - de façon à prévenir la contamination croisée par d'autres aliments autres que les produits de serre.
 - à l'écart des autres fruits et légumes, de l'équipement, des carburants, des produits chimiques à usage agricole (POUR LÉGUMES COMBINÉS SEULEMENT – y compris les semences traitées) et des emballages commercialisables.
 - à au moins 8 cm des murs.
- Lorsque les produits de serre récoltés sont entreposés, la personne responsable consigne les renseignements pertinents à l'entreposage au registre P – Récolte et entreposage des produits de serre OU _____

20.2 Conditions de conditionnement par température/ de conservation/ d'entreposage des produits de serre prêts à vendre

- Les produits de serre subissent le conditionnement par température.
- Les produits de serre sont conservés.
- Les produits de serre sont entreposés.

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

EXIGENCE	<i>Les produits de serre prêts à vendre doivent être conservés ou entreposés dans des endroits prévus à cette fin et manipulés de façon à minimiser le risque de contamination.</i>
-----------------	---

PROCÉDURES

- ! Annuellement – La personne responsable consigne les sites d'entreposage des produits de serre prêts à vendre au registre A – Schéma de bâtiment et Liste de contrôle pour l'entrepôt de produits chimiques à usage agricole OU _____

a) Conditionnement par température [(Pré) refroidissement]

- Les produits de serre 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 produits de serre prêts à vendre jusqu'à une température prédéterminée dans un endroit qui :
 - ne pose pas de risque de contamination des produits de serre (bâches propres, aération adéquate).
 - prévient le contact entre les produits de serre récoltés et les produits de serre prêts à vendre.
 - est à l'écart de l'équipement, des carburants, des produits chimiques à usage agricole et des fournitures d'emballage.

b) Conservation

- Les produits de serre prêts à vendre sont conservés sur place, *continuez*.
Sinon, passez à la prochaine sous-section : Entreposage.

- La personne responsable conserve les produits de serre prêts à vendre dans un endroit qui :
 - ne pose pas de risque de contamination des produits de serre ou leurs contenants (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 de tout autre aliment autres que les produits de serre.

c) Entreposage

- Les produits de serre prêts à vendre sont entreposés sur les lieux, *continuez*.
Sinon, passez à la section 21 : Transport.

- La personne responsable entrepose les produits de serre prêts à vendre :
 - dans un endroit prédéterminé (par ex., à la température adéquate).
 - dans un endroit qui ne pose pas de risque de contamination des produits de serre ou de leurs contenants (aires propres et bien entretenues).
 - à l'écart des autres fruits et légumes, de l'équipement, des carburants, des produits chimiques à usage agricole (POUR LÉGUMES COMBINÉS SEULEMENT – y compris les semences traitées) et des fournitures d'emballage.
 - de façon à prévenir la contamination croisée par d'autres aliments autres que les produits de serre.
 - à au moins 8 cm des murs.
 - pas directement sur le sol.

- Lorsque les produits de serre prêts à vendre sont entreposés, la personne responsable consigne les renseignements pertinents à l'entreposage au registre Q – Emballage, remballage, entreposage et courtage de produits de serre 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 produits de serre. Les procédures d'autorisation de livraison prévoient l'inspection des produits de serre à livrer pour déceler des signes de contamination avant de les charger dans les véhicules de transport.

- Des produits de serre récoltés sont transportés.
- Des produits de serre 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 produits de serre récoltés

EXIGENCE

Pour minimiser le risque de contamination, la zone de cargaison des véhicules transportant des produits de serre récoltés 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 produits de serre transportés chez quelqu'un d'autre au registre O – Transport des produits de serre OU _____

21.2 Transport de produits de serre prêts à vendre

EXIGENCE

Pour minimiser le risque de contamination, la zone de cargaison des véhicules transportant des produits de serre prêts à vendre doit être propre et bien entretenue, les produits de serre doivent être couverts et tous les soins doivent être apportés pour éviter la contamination croisée par des produits autres que des produits de serre.

PROCÉDURES

- Avant le chargement de chaque véhicule, la personne responsable :
 - effectue une inspection de la zone de cargaison 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.).

- si le produit est transporté chez quelqu'un d'autre, elle consigne les résultats et les mesures correctives nécessaires, le cas échéant, au registre O – Transport des produits de serre OU _____

Avant le chargement, la personne responsable inspecte les produits de serre 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 de correction nécessaires (par ex., tri, élimination des produits de serre contaminés, élimination de la source de contamination, etc.).

Pendant le chargement, la personne responsable s'assure que les produits de serre 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 produits de serre prêts à vendre ou que tout le chargement est recouvert par une enveloppe protectrice (par ex., bâche, toile ou pellicule plastique).

La personne responsable consigne les renseignements pertinents aux produits de serre transportés hors des lieux au registre O – Transport des produits de serre OU _____

Vérification et mise à jour

Date						
Initiales						

22. Identification et traçabilité

Registres

O, P, Q

FONDEMENT

L'identification et la traçabilité des produits de serre permettent de retracer facilement et rapidement leur provenance. Ainsi, les produits de serre contaminés peuvent être distingués de ceux qui ne le sont pas et il est alors possible de limiter les pertes dans l'éventualité d'un rappel (par ex., un lot parmi une 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 ».

22.1 Système de traçabilité

EXIGENCE

Un système de traçabilité qui permet de retracer tous les produits de serre 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 site de production). Pour une traçabilité complète, il faut assigner une identification de lot à tous les produits de serre prêts à vendre et la consigner au registre Q – Emballage, remballage et entreposage de produits de serre 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 du transfert des produits de serre récoltés :
 - s'assure de pouvoir suivre et retracer tous les produits de serre récoltés (par ex., date de récolte ou date de réception) à l'aide d'une étiquette de benne ou de palette ou autrement.
 - consigne les renseignements visant le rang, la serre, la zone de culture, l'étiquette de benne ou de palette des produits de serre récoltés au :
 - Registre P - Récolte et entreposage des produits de serre OU _____

ET

- Registre O - Transport des produits de serre OU _____

Choisir l'UNE des 2 options suivantes.

- La personne responsable de l'emballage des produits de serre dans des contenants commercialisables :
 - identifie tous les produits de serre prêts à vendre à l'aide d'un code de lot sur la fourniture d'emballage.

- identifie tous les produits de serre prêts à vendre à l'aide d'une identification d'emballage sur l'emballage commercialisable primaire ou secondaire ou, à défaut d'emballage primaire ou secondaire, sur la palette (par ex., des bottes de produits de serre empilées directement sur une palette munie d'une doublure) tel que décrit à la section 17 : Fournitures d'emballage.
- Consigne le code de lot, l'identification d'emballage et l'identification de lot des produits de serre prêts à vendre au :
 - Registre Q – Emballage, remballage, entreposage et courtage de produits de serre prêts à vendre OU _____
 - ET**
 - Registre O - Transport des produits de serre OU _____

OU

- Pour les situations d'exception où les produits de serre 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 produits de serre prêts à vendre, mais non étiquetés :
 - s'assure de pouvoir suivre et retracer les produits de serre 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 produits de serre prêts à vendre
OU _____
 - ET**
 - au registre O – Transport des produits de serre
OU _____
 - obtient une confirmation par écrit de l'exploitation qui effectue l'étiquetage que les produits de serre prêts à vendre sont étiquetés immédiatement lorsqu'ils arrivent et de façon conforme aux exigences de la section 17 : Fournitures. (Classez sous l'onglet : Attestations/Certificats)

Produits de serre entrants (INCLUANT LE COURTAGE)

- La personne responsable des produits de serre entrants :
 - consigne les renseignements sur les produits de serre entrants (par ex., rang/serre/zone, étiquette de palette ou de benne, code de lot/ID d'emballage/de lot, etc.)
 - au registre (P) Récolte et entreposage des produits de serre OU _____
 - ET/OU**
 - au registre (Q) Emballage, remballage, entreposage et courtage de produits de serre prêts à vendre OU _____

Produits de serre sortants (INCLUANT LE COURTAGE)

- La personne responsable des produits de serre sortants :
 - consigne les renseignements sur les produits de serre sortants (par ex., rang/serre/zone, étiquette de palette ou de benne, code de lot/ID d'emballage/de lot, etc.)

au registre (O) Transport des produits de serre OU _____

ET/OU

au registre (P) Récolte et entreposage des produits de serre OU _____

ET/OU

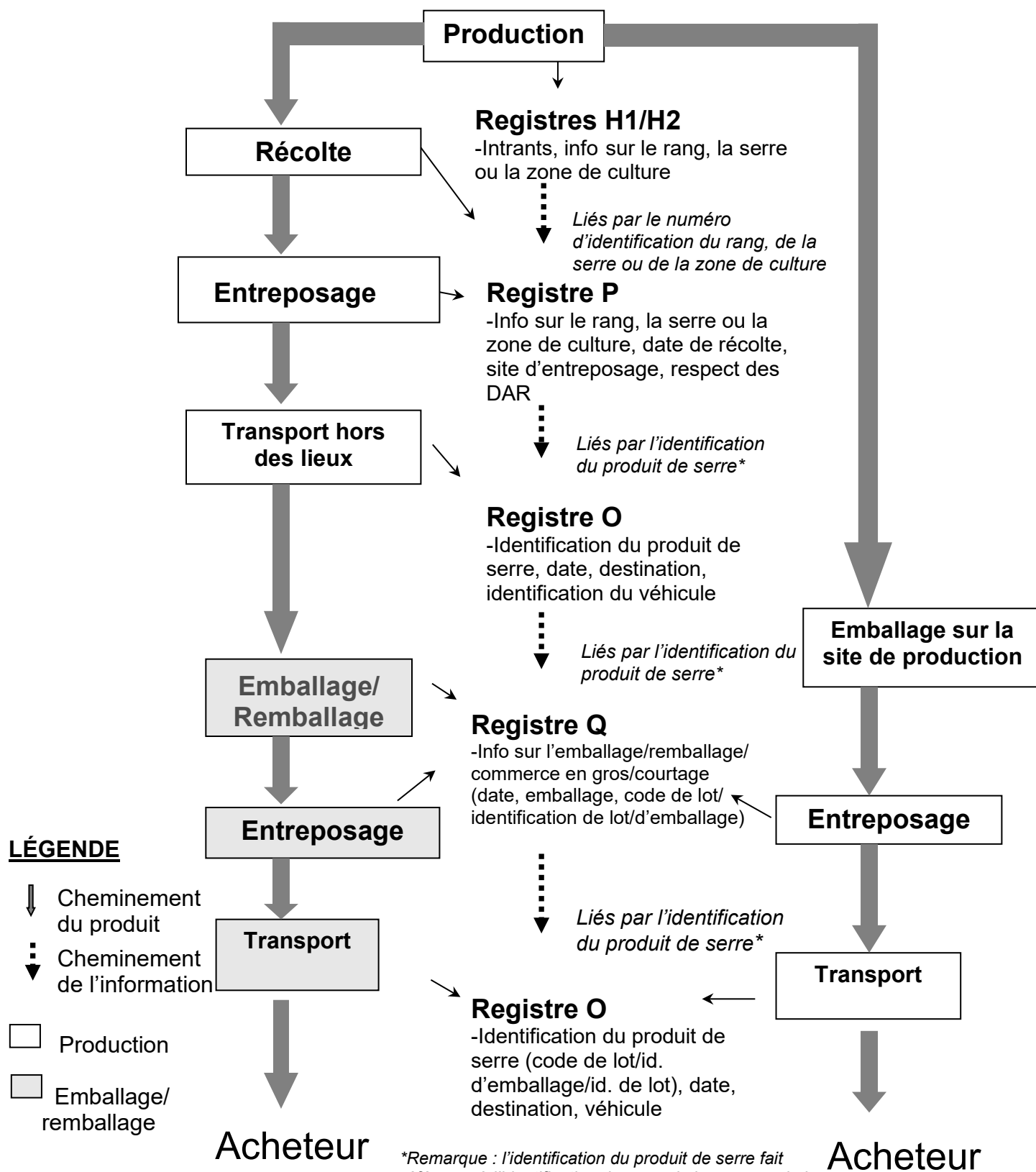
au registre (Q) Emballage, remballage, entreposage et courtage de produits de serre prêts à vendre OU _____

L'organigramme ci-dessous illustre les étapes de base de la production en serre, de l'emballage, du remballage, de l'entreposage et du courtage, les registres et les renseignements consignés à chacune de ces étapes et comment les registres permettent d'identifier les produits de serre (tels le code de lot ou l'identification d'emballage sur les contenants) dans un contexte de traçabilité.

Vérification et mise à jour

Date						
Initiales						

Organigramme de la traçabilité



**Remarque : l'identification du produit de serre fait référence à l'identification du rang, de la serre ou de la zone de culture, étiquette de palette ou de benne, le code de lot, l'identification d'emballage ou de lot qui sert à identifier le produit.*

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, rapportée immédiatement à la personne responsable et consignée au registre. Cette dernière 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 les employés 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 produits de serre 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 : Gestion des situations d'urgence pour obtenir d'autres suggestions.

Section	Dérogations majeures	Exemples précis	Mesures correctives
Section 2 : Emplacement	La personne responsable utilise un support de croissance qui pourrait causer la contamination des produits de serre ou des fournitures d'emballage.	<ul style="list-style-type: none"> • Support de croissance (par ex., par le fournisseur) contaminé 	La personne responsable : <ul style="list-style-type: none"> • identifie et isole les supports de croissance contaminés. • identifie et isole tout produit, fourniture d'emballage ou équipement contaminé. • nettoie le poste d'emballage lorsque nécessaire. • jette les produits de serre et les emballages commercialisables qui sont entrés en contact direct avec une source de contamination.
Section 2 : Emplacement	La personne responsable sélectionne un entrepôt ou un poste d'emballage qui pourrait causer la contamination des produits de serre de même que 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 scellés). • Écoulement de liquide sur les produits de serre ou les fournitures d'emballage. 	La personne responsable : <ul style="list-style-type: none"> • identifie et isole les produits de serre, les fournitures d'emballage ou l'équipement contaminés. • nettoie et entretient le poste d'emballage et les aires d'entreposage (par ex., des entrepôts réservés aux produits de serre et aux emballages commercialisables). • sélectionne une autre aire d'emballage s'il est impossible de nettoyer l'autre. • remplace les appareils d'éclairage (utilise des appareils incassables ou scellés). • jette les produits de serre et les emballages commercialisables qui sont entrés en contact direct avec une source de contamination.
Section 4 : Fumier, compost, thé de compost et autres sous- produits	La personne responsable reçoit du compost ou thé de compost mal composté ou en ne sachant pas s'il a été composté adéquatement.	<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. 	La personne responsable: <ul style="list-style-type: none"> • refuse, retourne ou jette le compost ou thé de compost et refait sa commande. • demande à nouveau une attestation et n'utilise pas le compost ou thé de compost avant de l'avoir reçue. • poursuit ou recommence le processus de compostage lui-même et attend que ce processus soit terminé avant d'utiliser le compost ou 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	Drogations majeures	Exemples prcis	Mesures correctives
	La personne responsable tend du fumier sans respecter le dlai de 120 jours entre l'application et la rcolte.		La personne responsable : <ul style="list-style-type: none"> identifie la zone de culture et la rcolte vises et ne rcolte pas les produits de serre avant que le dlai de 120 jours ne se soit coule [consultez le registre H2 – Intrants de production (autres)].
Section 6 : 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 homologu pour les produits de serre vises au pays où ils sont cultivs. 	La personne responsable : <ul style="list-style-type: none"> identifie la serre/la zone de culture/les produits de serre traits avec le mauvais produit chimique à usage agricole. dtermine quels produits de serre ont t contamins et s'il est ncessaire de les liminer. obtient l'avis d'un expert au besoin et limine les produits de serre si ncessaire. rpète la formation aux employs sur l'application de produits chimiques à usage agricole.
	La personne responsable reoit le mauvais produit chimique à usage agricole de son fournisseur.	<ul style="list-style-type: none"> Le produit n'est pas homologu pour les produits de serre vises au pays où ils sont cultivs. Les contenants sont endommags ou les tiquettes sont illisibles. 	La personne responsable : <ul style="list-style-type: none"> retourne ou refuse-le produit chimique à usage agricole et refait sa commande. dtermine si des produits de serre ont t traits avec le mauvais produit. limine les mauvais produits chimiques à usage agricole. rpète la formation aux employs ou reprend elle-mme 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 prvu à cette fin, qui n'est pas couvert, propre et sec et qui n'est pas situ dans un secteur à accs restreint.	<ul style="list-style-type: none"> Fuites ou dversements de produits chimiques à usage agricole parce qu'ils sont mal entrepos. 	La personne responsable : <ul style="list-style-type: none"> dplace les produits chimiques dans un site d'entreposage appropri ou apporte les modifications ncessaires au site actuel. nettoie les fuites ou les dversements causs par l'entreposage inadquat. dtermine si des produits de serre ou des fournitures d'emballage ont t contamins et les limine. rpète la formation aux employs sur l'entreposage adquat des produits chimiques à usage agricole

Section	Dérogations majeures	Exemples précis	Mesures correctives
	La personne responsable ne respecte pas les directives et recommandations de l'étiquette lors de l'utilisation 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 zones de culture et les produits de serre visés. • obtient les conseils d'un expert sur le risque de contamination et, le cas échéant, élimine les produits de serre. • répète la formation des employés ou prend lui-même un cours d'appoint sur l'utilisation des produits chimiques à usage agricole.
Section 7 : Eau à usage agricole	La personne responsable utilise de l'eau contaminée pour préparer ses bouillies de produits chimiques à usage agricole pour les pulvérisations d'aspersion en hauteur.	<ul style="list-style-type: none"> • Les résultats d'analyse indiquent une contamination. • Avis de la municipalité. • Événement indésirable causant la contamination de la source d'eau. 	<p>La personne responsable :</p> <ul style="list-style-type: none"> • arrête la pulvérisation (si possible). • identifie les zones de culture et les produits de serre visés. • obtient les conseils d'un expert sur le risque de contamination et, le cas échéant, élimine les produits de serre. • traite l'eau dans le réservoir avant de poursuivre l'application.
	La personne responsable n'utilise pas de l'eau potable pour remplir ou réalimenter les bassins de production hydroponique de laitue.	<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 et les remplit d'eau potable OU traite l'eau pour la rendre potable. • jette les produits de serre qui sont entrés en contact avec l'eau contaminée.
	La personne responsable n'utilise pas de l'eau potable lorsque nécessaire.	<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 et les remplit d'eau potable OU traite l'eau pour la rendre potable. • jette les produits de serre qui sont entrés en contact avec l'eau contaminée.

Section	Drogations majeures	Exemples précis	Mesures correctives
Section 8 : Équipement	La personne responsable n'effectue pas le nettoyage ou l'entretien régulier de l'équipement du 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 du site de production 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 annuel/hebdomadaire/quotidien de nettoyage et d'entretien. • élimine les produits de serre 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 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 produits de serre qui sont entrés en contact direct avec la source de contamination.
	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.	<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 produits de serre. • refait l'étalonnage de l'équipement. • répète la formation des employés sur l'horaire et les procédures d'étalonnage.

Section	Dérogations majeures	Exemples précis	Mesures correctives
	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.	<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 » du produit de serre. 	<p>La personne responsable :</p> <ul style="list-style-type: none"> • arrête les activités de nettoyage 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 produits de serre qui sont entrés en contact direct avec l'eau contaminée ou les jette. • répète la formation des employés sur les procédures d'étalonnage.
	La personne responsable n'est pas certaine de la précision de son thermomètre (c.-à-d. incertain si la température à cœur des tomates 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.	<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 nettoyage ou de convoyage. • élimine les tomates 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 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 est mal mélangé. • L'étiquette était abimée on n'a pas été lue correctement. 	<p>La personne responsable :</p> <ul style="list-style-type: none"> • arrête les activités de nettoyage 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.

Section	Dérogations majeures	Exemples précis	Mesures correctives
	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. 	<p>La personne responsable :</p> <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) et 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. 	<p>La personne responsable :</p> <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 produits de serre ont été contaminés. • nettoie l'équipement si nécessaire. • élimine les fruits et légumes entrés en contact direct avec la source de contamination.
Section 14 : Programme de lutte contre la vermine	La personne responsable ne possède pas de programme efficace de lutte contre la vermine.	<p>Signes d'infestation de la vermine tels :</p> <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. 	<p>La personne responsable :</p> <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 produits de serre 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 sur l'utilisation de produits chimiques. • réévalue et révisé le programme de lutte contre la vermine au besoin.

Section	Dérogations majeures	Exemples précis	Mesures correctives
	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. 	<p>La personne responsable :</p> <ul style="list-style-type: none"> • retire tous les appâts qui ne sont pas dans des pièges. • élimine les produits de serre qui peuvent avoir été en contact avec les appâts ou d'autres produits antiparasitaires. • nettoie l'équipement qui a été en contact avec les produits antiparasitaires ou la vermine. • répète la formation des employés en matière de lutte contre la vermine et de procédures de surveillance.
Section 15 : Eau (convoiyage 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. 	<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 produits de serre qui sont entrés en contact avec l'eau contaminée ou les jette (à l'exception des tomates qui doivent être jetées).
	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. 	<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 produits de serre qui sont entrés en contact avec l'eau contaminée ou les jette (à l'exception des tomates qui doivent être jetées).
	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 démontrent une contamination provenant de la citerne/réservoir/contenant. • Événement indésirable provoquant la contamination de la source d'eau. 	<p>La personne responsable :</p> <ul style="list-style-type: none"> • arrête d'utiliser l'eau. • vide et nettoie la citerne/réservoir/contenant ou traite l'eau et nettoie la citerne/réservoir/contenant lorsqu'elle est vide. • refait l'analyse de potabilité avant de s'en servir. • répare ou remplace le couvercle. • rince (à l'eau potable) les produits de serre qui sont entrés en contact avec l'eau contaminée ou les jette (à l'exception des tomates qui doivent être jetées). • répète la formation des employés sur les procédures de traitement de l'eau.

Section	Dérogations majeures	Exemples précis	Mesures correctives
	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 nettoyage 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 produits de serre qui sont entrés en contact avec l'eau contaminée ou les jette (à l'exception des tomates qui doivent être jetées).
	La personne responsable n'utilise pas de l'eau potable pour remplir ou réalimenter les bassins de convoyage ou de nettoyage.	<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 de convoyage ou de nettoyage, les lave et les remplit d'eau potable OU traite l'eau pour la rendre potable. • rince (à l'eau potable) les produits de serre qui sont entrés en contact avec l'eau contaminée ou les jette (à l'exception des tomates qui doivent être jetées).

Section	Dérogations majeures	Exemples précis	Mesures correctives
	<p>La personne responsable ne traite pas l'eau de convoyage ou de nettoyage pour qu'elle demeure potable alors qu'il s'agit de la dernière eau à entrer en contact avec les produits de serre (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 produits de serre 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 Les légumes (à l'exception des brocolis, choux-fleurs, choux et choux de Bruxelles) sont convoyés ou lavés avec de l'eau qui ne demeure pas potable.</p>	<p>La personne responsable :</p> <ul style="list-style-type: none"> arrête l'activité et identifie les produits de serre qui sont entrés en contact avec l'eau contaminée. vide les bassins de convoyage ou de nettoyage et les lave. 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 produits de serre qui sont entrés en contact avec l'eau contaminée ou les jette. jette tout produit de serre ayant le potentiel d'absorber l'eau (par ex., les tomates, cantaloups, melons brochés, céleris, épinards, rhubarbe, oignons verts et autres légumes-feuilles) 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 produits de serre sans traiter l'eau pour qu'elle demeure potable et sans effectuer de rinçage final à l'eau potable.</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 nettoyage ne demeure pas potable). 	<p>La personne responsable :</p> <ul style="list-style-type: none"> arrête l'activité et identifie les produits de serre qui sont entrés en contact avec l'eau contaminée. vide l'équipement de convoyage et de nettoyage et le nettoie. instaure un rinçage final à l'eau potable ou met en place un système de traitement de l'eau de convoyage et de nettoyage. rince (à l'eau potable) les produits de serre qui sont entrés en contact avec l'eau contaminée ou les jette (à l'exception des tomates qui doivent être jetées). répète la formation des employés en matière de procédures de traitement de l'eau.

Section	Dérogations majeures	Exemples précis	Mesures correctives
	<p>La personne responsable submerge les tomates dans de l'eau non potable dont la température n'est pas supérieure à la température à cœur des produits de serre par au moins 5,5°C ou 10°F (tomates seulement) [c.-à-d. que la température à cœur des tomates 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 de serre chaudes sont convoyées dans de l'eau froide qui ne demeure pas potable. 	<p>La personne responsable :</p> <ul style="list-style-type: none"> arrête les activités de convoyage ou de nettoyage. vide les bassins de convoyage ou de nettoyage et les lave. élimine toutes les tomates qui ont été submergées dans l'eau contaminée. à l'avenir, refroidit les tomates ou augmente la température de l'eau pour que celle-ci soit plus chaude que la température à cœur des tomates par au moins 5,5°C ou 10°F. OU traite l'eau et refait une analyse de potabilité.
<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.
	<p>La personne responsable ne nettoie pas adéquatement les contenants d'emballage réutilisables (non poreux) avant de les utiliser.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Les contenants d'emballages réutilisables sont sales ou contiennent des débris. 	<p>La personne responsable :</p> <ul style="list-style-type: none"> arrête l'emballage. nettoie les contenants réutilisables conformément aux PNA. nettoie à nouveau les produits de serre qui sont entrés en contact avec les contenants contaminés ou les jette. répète la formation aux employés en matière de procédures de nettoyage des contenants réutilisables.
	<p>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</p>	<ul style="list-style-type: none"> Une pellicule de plastique non perforée est utilisée. 	<p>La personne responsable :</p> <ul style="list-style-type: none"> arrête le remballage. 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.

Section	Dérogations majeures	Exemples précis	Mesures correctives
	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. 	<p>La personne responsable :</p> <ul style="list-style-type: none"> • arrête l'emballage. • vérifie les produits de serre emballés pour s'assurer de l'absence d'emballages sales ou endommagés. • nettoie à nouveau les produits de serre qui sont entrés en contact avec les emballages contaminés ou les jette. • jette les emballages endommagés ou inutilisables. • lave 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 produits de serre sans respecter le délai de 120 jours suivant une application de fumier.		<p>La personne responsable :</p> <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 produits de serre sans respecter les délais avant récolte des produits chimiques à usage agricole.		<p>La personne responsable :</p> <ul style="list-style-type: none"> • identifie les parcelles/zones de production/fruits et légumes visés. • élimine les fruits et légumes visés.
Section 19 : Tri, classement, emballage, remballage, entreposage, et courtage	La personne responsable reçoit des produits de serre récoltés ou prêts à vendre en provenance d'une exploitation qui ne suit pas un programme de salubrité des aliments ou sans certificat en vigueur.		<p>La personne responsable :</p> <ul style="list-style-type: none"> • refuse les produits et en commande d'autres ou il demande une copie du certificat en vigueur et n'emballage ou ne vend pas les produits de serre avant de l'avoir reçue.

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.
Section 20 : Conditionnement par température/Conservation/Entreposage des produits de serre	La personne responsable a sélectionné un entrepôt qui pourrait contaminer les produits de serre 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 scellés ou incassables. Présence d'ampoules ou de verre brisés dans l'entrepôt. 	La personne responsable : <ul style="list-style-type: none"> isole les produits de serre ou les emballages contaminés. nettoie et entretient l'entrepôt (les aires où sont entreposés les produits de serre prêts à vendre et les emballages commercialisables). remplace les ampoules brisées par des appareils d'éclairage scellés ou incassables. sélectionne un autre entrepôt s'il ne peut nettoyer celui-ci (inutilisable). élimine les produits de serre et les emballages commercialisables qui sont entrés en contact direct avec les contaminants.

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 produits de serre.</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 produits de serre 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 produits de serre, 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 produits de serre et l'équipement visés.
 - Avertit les autorités/la personne responsable/l'organisme de certification/CanadaGAP (le cas échéant).
 - Détermine si les produits de serre ont été contaminés.
 - Détermine la marche à suivre et la met en action (par ex., élimination des produits de serre, nettoyage de l'équipement).
 - Autorise l'utilisation des produits de serre non affectés.
 - Identifie la cause du problème et entreprend les mesures préventives nécessaires (par ex., entretien préventif, formation du personnel).
 - Consigne les renseignements au registre R – Dérogations majeures et mesures correctives OU _____.

Remarque : *La procédure de base suivante peut servir lorsqu'un événement indésirable survient telle une contamination des produits de serre par le sang, une inondation, le déversement d'une toilette portative dans le site de production, le bris d'une conduite hydraulique ou une fuite de carburant entraînant un écoulement sur les produits de serre.*

Exemple 1 : Si un employé se coupe la main pendant qu'il emballe/remballe et que les produits de serre sont contaminés par du sang, l'employé ou la personne responsable :

- arrête la ligne d'emballage/de remballage.
- retient les produits de serre sur la ligne d'emballage.
- envoie l'employé blessé obtenir immédiatement des soins.
- jette les produits de serre à proximité.
- avise la personne responsable (le cas échéant).
- identifie les produits de serre et les pièces d'équipement contaminés et les isole pour empêcher que la contamination ne prenne de l'ampleur.
- élimine tous les produits de serre contaminés et nettoie et désinfecte l'équipement affecté.
- autorise l'utilisation des produits de serre 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 produits de serre (parcelle, rangées, champs) et les pièces d'équipement contaminés.
 - Avertit la personne responsable (le cas échéant).
 - Élimine tous les produits de serre contaminés.
 - Autorise l'utilisation des produits de serre 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 produits de serre 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 des plaintes dans sa révision annuelle du Programme de salubrité des aliments (consultez 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/tous 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 produits de serre 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 produits de serre 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 ou d'un incident, 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 produits de serre (le cas échéant).
 - l'évaluation des mesures de sécurité pour réduire le risque d'une répétition.
- La personne responsable révise toutes les mesures de sécurité et les menaces décelées lors de la révision annuelle du Programme de salubrité des aliments (consultez la section 24 : Plan HACCP et maintien et révision du programme de salubrité des aliments).

23.6 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 produits de serre 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.
- La personne responsable inscrit les renseignements à propos des allergènes sur l'étiquette des produits de serre (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 de 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 les 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 de 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 de CanadaGAP pour les produits de serre.

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 produits de serre; 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 l'exploitation en entier en remplissant la Liste de contrôle d'auto-évaluation de CanadaGAP ou la Liste de contrôle de l'audit (classez sous l'onglet : _____) ou en utilisant 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						

Recueil des registres sur la salubrité des aliments

INDEX

Registre	Titre	Version de CanadaGAP et date de publication	Emplacement du registre*
REGISTRES ANNUELS			
A.	Schéma de bâtiment et Liste de contrôle pour l'entrepôt de produits chimiques à usage agricole	Version 11.0 2026	Guide de salubrité des aliments (Onglet : REGISTRES)
B.	Évaluation de l'entrepôt	Version 11.0 2026	Guide de salubrité des aliments (Onglet : REGISTRES)
C.	Pratiques d'hygiène personnelle des employés et politique de manipulation des aliments – Site de production	Version 11.0 2026	Guide de salubrité des aliments (Onglet : REGISTRES)
D.	Pratiques d'hygiène personnelle des employés et politique de manipulation des aliments – Poste d'emballage/Entrepôt	Version 11.0 2026	Guide de salubrité des aliments (Onglet : REGISTRES)
E.	Contrôle de la vermine	Version 11.0 2026	Guide de salubrité des aliments (Onglet : REGISTRES)
F.	Évaluation de l'eau (pour le convoyage et le nettoyage)	Version 11.0 2026	Guide de salubrité des aliments (Onglet : REGISTRES)
S.	Renseignements sur les allergènes et évaluation	Version 11.0 2026	Guide de salubrité des aliments (Onglet : REGISTRES)
T.	Protection des aliments	Version 11.0 2026	Guide de salubrité des aliments (Onglet : REGISTRES)
U.	Évaluation de la vulnérabilité à la fraude alimentaire	Version 11.0 2026	Guide de salubrité des aliments (Onglet : REGISTRES)
V.	Évaluation du site de production	Version 11.0 2026	Guide de salubrité des aliments (Onglet : REGISTRES)
REGISTRES EN CONTINU			
G.	Nettoyage, entretien et réparation des sites de production et des bâtiments	Version 11.0 2026	
H1.	Intrants de production (Produits chimiques à usage agricole)	Version 11.0 2026	
H2.	Intrants de production (Autres)	Version 11.0 2026	
I.	Nettoyage, entretien et étalonnage de l'équipement	Version 11.0 2026	
J.	Nettoyage et entretien des installations sanitaires	Version 11.0 2026	
K.	Séance de formation	Version 11.0 2026	
L.	Registre des visiteurs	Version 11.0 2026	
M.	Surveillance de la vermine dans les bâtiments et les sites de production	Version 11.0 2026	

N1.	Contrôle et surveillance du traitement de l'eau	Version 11.0 2026	
N2.	Contrôle et surveillance de la température de l'eau	Version 11.0 2026	
O.	Transport des produits de serre	Version 11.0 2026	
P.	Récolte et entreposage des produits de serre	Version 11.0 2026	
Q.	Emballage, remballage, entreposage et courtage de produits de serre prêts à vendre	Version 11.0 2026	
R.	Dérogations et mesures correctives	Version 11.0 2026	

**Fait référence à l'endroit où vous conservez vos registres (bureau, porte de la toilette, entrée de l'entrepôt).*

B. Évaluation de l'entrepôt

Instructions : Le présent registre doit être rempli avant la première utilisation de l'entrepôt chaque saison (utilisez un registre par entrepôt destiné aux produits de serre récoltés ou prêts à vendre). Si un énoncé n'est pas pertinent, inscrivez S/O. Au besoin, effectuez des copies additionnelles et remplissez la section Page ___ de ___.

Rempli par : _____ Date : _____ Page _____ de _____

N° Entrepôt/Nom : _____

Exigence	Oui (✓)	Non (✓)	Mesure prise si vous avez répondu « Non »
L'entrepôt est-il verrouillé lorsqu'il est sans supervision (par ex., avec un cadenas)?			
Les appareils d'éclairage dans l'aire d'entreposage sont-ils incassables ou couverts?			
Les fruits et légumes entreposés sont gardés dans des conditions adéquates (par ex., sur des palettes)?			
Il y a absence de fuites de liquides sur les produits de serre (toit ou tuyau qui coule, condensation).			
Lorsque l'entrepôt est utilisé, les engrais et l'équipement de site de production, les huiles/carburants, les produits chimiques à usage agricole sont entreposés ou réparés à l'extérieur de l'entrepôt.			
Les semences traitées sont entreposées selon les directives de l'étiquette (c.-à-d. à l'écart des fruits et légumes)?			
Le tuyau d'échappement de la chaudière à mazout ou à gaz est à l'extérieur?			
Lorsque l'entrepôt est utilisé les réservoirs d'essence/d'huile sont confinés à un endroit qui prévient la contamination des produits de serre.			
Le plancher de l'entrepôt est propre et dénué de contaminant (par ex., huiles, bois, plastique, métal, ordures, produits chimiques).			
Les murs/plafonds de l'entrepôt sont propres et en bonne condition (par ex., aucune contamination par de l'huile, du bois, du plastique, du verre, du métal, des ordures, des produits chimiques).			
Est-il interdit de fumer dans l'entrepôt?			
Il y a absence d'animaux, sauvages ou domestiques, (y compris oiseaux, insectes, rongeurs) ou de traces de ces derniers (par ex., excréments) dans l'entrepôt?			
Autre (précisez) :			
Quand et comment l'entrepôt a-t-il été nettoyé? (Décrivez) : _____			

Vérification et mise à jour

Date						
Initiales						

C. Pratiques d'hygiène personnelle des employés et politique ANNUEL de manipulation des aliments – Site de production

Instructions : Le présent registre vise à vous aider à établir votre politique, à en énumérer les composantes. Il sert aussi d'outil de formation et peut être distribué au personnel. Tous les éléments de la liste doivent être abordés lors de la formation des employés. Inscrire S/O lorsque l'item ne s'applique pas à votre exploitation.

Rempli par : _____ Date : _____

<p style="text-align: center;">Maladies et blessures de l'employé</p> <p><input type="checkbox"/> Les personnes qui souffrent d'une maladie contagieuse ou transmissible aux aliments (par ex., hépatite A, salmonelle, <i>E. coli</i> O157:H7) et celles qui souffrent d'une maladie temporaire (par ex., un mauvais rhume, diarrhée, vomissements) sont invitées à consulter un médecin.</p> <p><input type="checkbox"/> Les employés sont formés sur leur rôle et leurs responsabilités en matière de prévention de la contamination des produits de serre. Les plaies ouvertes sont traitées et recouvertes d'un protecteur imperméable (par ex., gants de caoutchouc).</p>	<p style="text-align: center;">Lavage des mains</p> <p><input type="checkbox"/> Les employés se lavent et se sèchent les mains :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chaque jour avant le début du travail. • Avant d'entrer sur le site de production • Avant de mettre des gants (le cas échéant). • Après chaque utilisation de la toilette. • Après chaque pause ou repas. • Après une cigarette. • Après un contact main-visage (par ex., toux, éternuement, s'être mouché). • Après l'application de crème solaire ou de chasse-moustiques. • Après avoir manipulé des matériaux autres que les produits de serre (par ex., pompe à carburant, pulvérisateur). <p><input type="checkbox"/> Le lavage des mains et des gants réutilisables (à l'exception des gants en tissu) s'effectue selon la technique appropriée :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mouiller les mains, enduire de savon et faire mousser environ 20 secondes. • Frotter vigoureusement (surtout sous les ongles et aux jointures). Utiliser une brosse à ongles au besoin. • Rincer. • Sécher les mains et les poignets avec des serviettes de papier. <p><input type="checkbox"/> S'il n'y a pas d'eau, utiliser des serviettes humides et de lotion désinfectante.</p> <p><input type="checkbox"/> Usage des serviettes humides et de lotion désinfectante :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utiliser des serviettes humides pour enlever la terre/saleté/jus, etc. ET • Utiliser un jet de lotion antibactérienne sans eau, à base d'alcool. <p>Les gants ne sont pas un substitut au lavage des mains.</p>
<p style="text-align: center;">Biosécurité du personnel</p> <p><input type="checkbox"/> Les employés connaissent leur environnement et les gens avec lesquels ils entrent en contact, sur le site de production et dans les environs.</p> <p><input type="checkbox"/> Les employés avisent la personne responsable (nom : _____) de la présence d'une personne inconnue. Les employés sont formés quant aux précautions à prendre lorsqu'ils se déplacent d'un site à l'autre (par ex., du parc de bétail/du champ à l'entrepôt/poste d'emballage).</p>	<p style="text-align: center;">Bijoux et autres effets personnels</p> <p><input type="checkbox"/> Les employés ne portent pas de bracelets, de colliers ou d'autres bijoux (à l'exception des bagues).</p> <p><input type="checkbox"/> Les bagues sont portées sous des gants.</p> <p><input type="checkbox"/> Les employés ne portent pas de faux ongles, de faux cils ou autres effets du genre.</p> <p><input type="checkbox"/> Les poches de chemises ne contiennent aucun objet (crayon, etc.).</p> <p><input type="checkbox"/> Les boutons décousus sont arrangés.</p>
<p style="text-align: center;">Pratiques de production</p> <p><input type="checkbox"/> Les employés sont formés pour inspecter chaque contenant et pour utiliser seulement des contenants de récolte propres.</p> <p><input type="checkbox"/> Les employés sont formés pour ne pas se tenir dans ou sur les fournitures ou accessoires d'emballage à moins d'utiliser une méthode pour atténuer les risques de contamination (par ex., porter d'autres chaussures, des couvre-chaussures, protéger les fournitures d'emballages avec du carton neuf, etc.).</p> <p><input type="checkbox"/> Les employés sont formés pour ne pas mettre leurs mains sur les barreaux d'échelle, mais seulement sur les côtés.</p> <p><input type="checkbox"/> Les employés sont formés pour inspecter visuellement les produits de serre frais pendant la récolte pour détecter la présence inhabituelle d'activité animale ou aviaire (par ex., excréments) et rejettent les produits de serre frais contaminés.</p> <p><input type="checkbox"/> Les employés sont formés pour ne pas ramasser les fruits tombés au sol (PETITS FRUITS SEULEMENT).</p>	

C. Pratiques d'hygiène personnelle des employés et politique de manipulation des aliments – Site de production (suite)

Usage des gants et des tabliers

- Usage de gants
- Usage de tabliers

Les gants et les tabliers ne sont pas obligatoires. Si des gants et des tabliers sont utilisés, continuez. Si les gants et les tabliers ne sont pas utilisés, passez à la prochaine sous-section (Autre).

Remarque : Les vêtements de travail doivent être fournis/lessivés par l'exploitation et non par l'employé.

- Les gants sont faits de caoutchouc, de nitrile, de polyéthylène, de PVC, polyuréthane ou de tissu (incluant les gants de tissu recouvert d'un enduit) ou de canevas/cuir :
 - Les gants en **canevas/cuir** peuvent SEULEMENT être utilisés dans les productions de **légumes à bulbes, de légumes-racines, de citrouilles et de courges** et n'ont pas besoin d'être lessivés tous les jours.
- Les mains sont lavées et séchées avant de mettre des gants.
- Les employés retirent leurs gants en quittant leur aire de travail et les rangent dans un endroit désigné.
- S'ils ne sont pas neufs (à l'exception des gants de tissu), les gants sont lavés en observant la technique appropriée de lavage de mains et ce, chaque jour avant de commencer à travailler, lors des changements de tâches, ou à la suite d'un contact avec quelque chose qui pourrait contaminer les produits de serre.
- Les gants de tissu (incluant les gants de tissu recouvert d'un enduit) doivent être lessivés chaque jour par l'entreprise (les employés débutent chaque journée avec une paire de gants propres) et doivent être changés à la suite d'un contact avec quelque chose qui pourrait contaminer les produits de serre.
- Les tabliers :
 - sont faits d'un matériau approprié (par ex., caoutchouc, plastique, vinyle, etc.).
 - sont lavés tous les jours par l'exploitation s'ils sont réutilisables.
- Les gants et les tabliers sont remplacés lorsqu'ils sont brisés ou usés.

Autre

- Les employés connaissent la différence entre les dérogations mineures et majeures en matière de salubrité des aliments et connaissent la procédure pour intervenir.
- Le personnel adhère aux principes suivants.
 - Toujours utiliser une toilette.
 - Toujours jeter le papier de toilette souillé dans la toilette (c.-à-d. pas dans la poubelle).
 - Ne jamais cracher.
 - Manger (nourriture, gomme, bonbons), boire, fumer (y compris le tabac à chiquer et à priser) dans des endroits prévus à ces fins (dehors, salle de repas).
 - Laisser ses effets personnels dans les endroits prévus à cette fin (repas, vêtements, chaussures, cigarettes, appareils électroniques).
 - Jeter les déchets dans les contenants appropriés.

Vérification et mise à jour

Date						
Initiales						

D. Pratiques d'hygiène personnelle des employés et politique de manipulation des aliments – Poste d'emballage/entrepôt **ANNUEL**

Instructions : Le présent registre vise à vous aider à établir votre politique, à en énumérer les composantes. Il sert aussi d'outil de formation et peut être distribué aux employés. Tous les éléments de la liste doivent être abordés lors de la formation des employés. Inscrive S/O lorsque l'item ne s'applique pas à votre exploitation. (Ce registre est aussi destiné aux employés qui manipulent les emballages commercialisables).

Rempli par : _____ Date : _____

<p style="text-align: center;">Maladies et blessures de l'employé</p> <p><input type="checkbox"/> Les personnes qui souffrent d'une maladie contagieuse ou transmissible aux aliments (par ex., hépatite A, salmonelle, <i>E. coli</i> O157:H7) et celles qui souffrent d'une maladie temporaire (par ex., un mauvais rhume, diarrhée, vomissements) sont invitées à consulter un médecin.</p> <p><input type="checkbox"/> Les employés sont formés sur leur rôle et leurs responsabilités en matière de prévention de la contamination des produits de serre.</p> <p><input type="checkbox"/> Les plaies ouvertes sont traitées et recouvertes d'un protecteur imperméable (par ex., gants de caoutchouc).</p>	<p style="text-align: center;">Lavage des mains</p> <p><input type="checkbox"/> Les employés se lavent et se sèchent les mains :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chaque jour avant le début du travail. • Avant de mettre des gants (le cas échéant). • Après chaque utilisation de la toilette. • Après chaque pause ou repas. • Après une cigarette. • Après un contact main-visage (par ex., toux, éternuement, s'être mouché). • Après l'application de chasse-moustiques. • Après avoir manipulé des matériaux autres que les produits de serre (par ex. ordures, produits nettoyants et fournitures d'entretien). <p><input type="checkbox"/> Le lavage des mains et des gants réutilisables s'effectue selon la technique appropriée :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mouiller les mains, enduire de savon et faire mousser environ 20 secondes. • Frotter vigoureusement (surtout sous les ongles et aux jointures). Utiliser une brosse à ongles au besoin. • Rincer. • Sécher les mains et les poignets avec des serviettes de papier. <p><input type="checkbox"/> S'il n'y a pas d'eau, utiliser des serviettes humides et de lotion désinfectante.</p> <p><input type="checkbox"/> Usage des serviettes humides et de lotion désinfectante:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utiliser des serviettes humides pour enlever la terre/saleté/jus, etc. ET • Utiliser un jet de lotion antibactérienne sans eau, à base d'alcool. <p><input type="checkbox"/> Les gants ne sont pas un substitut au lavage des mains.</p>
<p style="text-align: center;">Biosécurité du personnel</p> <p><input type="checkbox"/> Les employés connaissent leur environnement et les gens avec lesquels ils entrent en contact, dans le poste d'emballage ou l'entrepôt et dans les environs.</p> <p><input type="checkbox"/> Les employés avisent la personne responsable (nom : _____) de la présence d'une personne inconnue.</p> <p><input type="checkbox"/> Les employés sont formés quant aux précautions à prendre lorsqu'ils se déplacent d'un site à l'autre (par ex., du parc de bétail/du champ à l'entrepôt/poste d'emballage).</p>	<p style="text-align: center;">Propreté des employés, chaussures et cheveux</p> <p><input type="checkbox"/> Maintien d'un niveau de propreté personnelle de base dont le port, chaque jour, de vêtements propres et (<i>précisez</i>) :</p> <p>_____</p> <p><input type="checkbox"/> Les chaussures sont toujours propres (pas de terre ou de corps étrangers).</p> <p><input type="checkbox"/> Les cheveux longs qui touchent aux épaules sont attachés (chapeau, filet, attache).</p>
<p style="text-align: center;">Pratiques de l'entreprise</p> <p><input type="checkbox"/> Les employés adhèrent aux principes suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Seuls les employés autorisés manipulent les produits de serre prêts à vendre. • Seuls les employés autorisés ont accès aux secteurs à accès restreint. <p><input type="checkbox"/> Les employés sont formés pour ne pas se tenir dans ou sur les fournitures ou accessoires d'emballage à moins d'utiliser une méthode pour atténuer les risques de contamination (par ex., porter d'autres chaussures, des couvre-chaussures, protéger les fournitures d'emballages avec du carton neuf, etc.).</p> <p><input type="checkbox"/> Les employés sont formés pour ne poser leurs mains que sur les côtés de l'échelle et pas sur les barreaux.</p>	<p style="text-align: center;">Bijoux et autres effets personnels</p> <p><input type="checkbox"/> Les employés ne portent pas de bracelets, de colliers ou d'autres bijoux (à l'exception des bagues).</p> <p><input type="checkbox"/> Les bagues sont portées sous des gants.</p> <p><input type="checkbox"/> Les employés ne portent pas de faux ongles, de faux cils ou autres effets du genre.</p> <p><input type="checkbox"/> Les poches de chemises ne contiennent aucun objet (crayon, etc.).</p> <p><input type="checkbox"/> Les boutons décousus sont arrangés.</p>

D. Pratiques d'hygiène personnelle des employés et politique de manipulation des aliments – Poste d'emballage/entrepôt (suite)

Gants et tabliers

- Usage de gants
- Usage de tabliers

Les gants et les tabliers ne sont pas obligatoires. Si des gants et des tabliers sont utilisés, continuez. Si les gants et les tabliers ne sont pas utilisés, passez à la prochaine sous-section.

Remarque : Les vêtements de travail doivent être fournis/lessivés par l'exploitation et non par l'employé.

- Les gants sont faits de caoutchouc, de nitrile, de polyéthylène, de PVC, de polyuréthane ou de tissu recouvert d'un enduit ou de canevas/cuir.
 - Les **gants de tissu recouvert d'un enduit** peuvent SEULEMENT être utilisés **s'ils demeurent secs**.
 - Les **gants de canevas/cuir** peuvent SEULEMENT être utilisés pour manipuler **les légumes à bulbes, les légumes-racines, les citrouilles et les courges** récoltés et n'ont pas besoin d'être lessivés chaque jour.
- Les mains sont lavées et séchées avant de mettre des gants.
- Les employés retirent leurs gants en quittant leur aire de travail et les rangent dans un endroit désigné.
- S'ils ne sont pas neufs (à l'exception des gants de tissu recouvert d'un enduit), les gants sont lavés en observant la technique appropriée de lavage de mains et ce, chaque jour avant de commencer à travailler, lors de changements de tâches ou à la suite d'un contact qui pourrait contaminer les produits de serre.
- Les gants de tissu recouvert d'un enduit doivent être lessivés chaque jour par l'entreprise (les employés débutent chaque journée avec une paire de gants propres) et doivent être changés à la suite d'un contact avec quelque chose qui pourrait contaminer les fruits et légumes frais.
- Les tabliers :
 - sont faits d'un matériau approprié (par ex., caoutchouc, plastique, vinyle, etc.).
 - sont lavés tous les jours par l'exploitation s'ils sont réutilisables.
- Les gants et les tabliers sont remplacés lorsqu'ils sont brisés ou usés.

Autre

- Les employés connaissent la différence entre les dérogations mineures et majeures en matière de salubrité des aliments et connaissent la procédure pour intervenir.
- Les employés adhèrent aux principes suivants :
 - Toujours utiliser une toilette.
 - Toujours jeter le papier de toilette souillé dans la toilette (c.-à-d. pas dans la poubelle).
 - Ne jamais cracher.
 - Manger (nourriture, gomme, bonbons), boire, fumer (y compris le tabac à chiquer et à priser) dans des endroits prévus à ces fins (par ex., dehors, salle de repas).
 - Laisser ses effets personnels dans les endroits prévus à cette fin (par ex., repas, vêtements, chaussures, cigarettes, appareils électroniques).
 - Jeter les déchets dans les contenants appropriés.

Vérification et mise à jour

Date						
Initiales						

E. Contrôle de la vermine

Instructions : Pour chaque animal nuisible, précisez la méthode de contrôle utilisée. Le présent registre peut être rempli annuellement. Au besoin, effectuez des copies additionnelles et remplissez la section Page __ de __.

Rempli par : _____ Date : _____ Page _____ de _____

Nom/# du bâtiment/site de production : _____

Animal nuisible	Méthode de contrôle et description	Personne responsable									
Oiseaux	Autour du bâtiment/site de production <input type="checkbox"/> Dispositif d'effarouchement ou autre (précisez) _____										
	À l'intérieur du bâtiment/site de production <input type="checkbox"/> Dispositif d'effarouchement ou autre (précisez) _____										
Rongeurs	Autour du bâtiment/site de production (périmètre) <input type="checkbox"/> Appât (précisez) _____ <input type="checkbox"/> Pièges (précisez) _____ <input type="checkbox"/> Produits chimiques (précisez ci-dessous) <table border="1" data-bbox="467 762 1317 863"> <thead> <tr> <th>Nom du produit</th> <th>Numéro LPA</th> <th>Concentration</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table> <input type="checkbox"/> Autre (précisez) _____	Nom du produit	Numéro LPA	Concentration							
	Nom du produit	Numéro LPA	Concentration								
	À l'intérieur du bâtiment/site de production <input type="checkbox"/> Pièges (précisez) _____ <input type="checkbox"/> Autre (précisez) _____										
Insectes	Autour du bâtiment/site de production <input type="checkbox"/> Appât (précisez) _____ <input type="checkbox"/> Pièges (par ex., plaques collantes, pièges collants) _____ <input type="checkbox"/> Produits chimiques (précisez ci-dessous) <table border="1" data-bbox="467 1192 1317 1293"> <thead> <tr> <th>Nom du produit</th> <th>Numéro LPA</th> <th>Concentration</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table> <input type="checkbox"/> Autre (précisez) _____	Nom du produit	Numéro LPA	Concentration							
	Nom du produit	Numéro LPA	Concentration								
	À l'intérieur du bâtiment/site de production <input type="checkbox"/> Pièges (par ex., plaques collantes, pièges collants) _____ <input type="checkbox"/> Produits chimiques (précisez ci-dessous) <table border="1" data-bbox="467 1461 1317 1562"> <thead> <tr> <th>Nom du produit</th> <th>Numéro LPA</th> <th>Concentration</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table> <input type="checkbox"/> Autre (précisez) _____	Nom du produit	Numéro LPA	Concentration							
Nom du produit	Numéro LPA	Concentration									
Autre (précisez)	_____ _____ _____										

Vérification et mise à jour

Date						
Initiales						

F. Évaluation de l'eau (pour le convoyage et le nettoyage)

Instructions : Compléter ou mettre à jour annuellement pour toutes les sources d'eau. Veuillez cocher (✓) les cases appropriées ci-dessous. Au besoin, effectuez des copies additionnelles et remplissez la section Page ___ de ___.

Rempli par : _____ Date : _____ Page _____

Source d'eau (par ex., puits, municipale, surface)	Réutilisée (✓)?	Stockée (✓)?	Production visée ***	Utilisation	Méthode	Éléments à évaluer (cochez tous les éléments)	Analyses d'eau			Mesures correctives (*voir les exemples ci-dessous)	Nettoyage et traitement **
							Quelle est la date de la première utilisation de l'eau?	Dates			
								Analyse avant la première utilisation	2 ^e analyse d'eau		
				Avec les fruits et légumes : <input type="checkbox"/> Convoyage <input type="checkbox"/> Nettoyage <input type="checkbox"/> Application post-récolte de produits chimiques à usage agricole <input type="checkbox"/> Rinçage final <input type="checkbox"/> « Autres produits » <input type="checkbox"/> Lavage des mains <input type="checkbox"/> Nettoyage de l'équipement, des contenants, des bâtiments	<input type="checkbox"/> Fosse <input type="checkbox"/> Aspersion <input type="checkbox"/> Boyau <input type="checkbox"/> Robinet <input type="checkbox"/> Réservoir <input type="checkbox"/> Laveuse à pression <input type="checkbox"/> Autre : _____	<input type="checkbox"/> Accès des animaux <input type="checkbox"/> Écoulement <input type="checkbox"/> État du puits, de la tuyauterie <input type="checkbox"/> Autre risque; décrivez : _____				<input type="checkbox"/> Nettoyé <input type="checkbox"/> Traité <input type="checkbox"/> Citerne <input type="checkbox"/> Puits <input type="checkbox"/> Autre : Annexe utilisée : <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> H <input type="checkbox"/> OU : _____	
				Avec les fruits et légumes : <input type="checkbox"/> Convoyage <input type="checkbox"/> Nettoyage <input type="checkbox"/> Application post-récolte de produits chimiques à usage agricole <input type="checkbox"/> Rinçage final <input type="checkbox"/> « Autres produits » <input type="checkbox"/> Lavage des mains <input type="checkbox"/> Nettoyage de l'équipement, des contenants, des bâtiments	<input type="checkbox"/> Fosse <input type="checkbox"/> Aspersion <input type="checkbox"/> Boyau <input type="checkbox"/> Robinet <input type="checkbox"/> Réservoir <input type="checkbox"/> Laveuse à pression <input type="checkbox"/> Autre : _____	<input type="checkbox"/> Accès des animaux <input type="checkbox"/> Écoulement <input type="checkbox"/> État du puits, de la tuyauterie <input type="checkbox"/> Autre risque; décrivez : _____				<input type="checkbox"/> Nettoyé <input type="checkbox"/> Traité <input type="checkbox"/> Citerne <input type="checkbox"/> Puits <input type="checkbox"/> Autre : Annexe utilisée : <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> H <input type="checkbox"/> OU : _____	

				<p>Avec les fruits et légumes :</p> <input type="checkbox"/> Convoyage <input type="checkbox"/> Nettoyage <input type="checkbox"/> Application post-récolte de produits chimiques à usage agricole <input type="checkbox"/> Rinçage final	<input type="checkbox"/> Fosse <input type="checkbox"/> Aspersion <input type="checkbox"/> Boyau <input type="checkbox"/> Robinet <input type="checkbox"/> Réservoir <input type="checkbox"/> Laveuse à pression <input type="checkbox"/> Autre : _____	<input type="checkbox"/> Accès des animaux <input type="checkbox"/> Écoulement <input type="checkbox"/> État du puits, de la tuyauterie <input type="checkbox"/> Autre risque; décrivez : _____					<input type="checkbox"/> Nettoyé <input type="checkbox"/> Traité <input type="checkbox"/> Citerne <input type="checkbox"/> Puits <input type="checkbox"/> Autre : Annexe utilisée : <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> H OU : _____
				<p>Avec les fruits et légumes :</p> <input type="checkbox"/> Convoyage <input type="checkbox"/> Nettoyage <input type="checkbox"/> Application post-récolte de produits chimiques à usage agricole <input type="checkbox"/> Rinçage final	<input type="checkbox"/> Fosse <input type="checkbox"/> Aspersion <input type="checkbox"/> Boyau <input type="checkbox"/> Robinet <input type="checkbox"/> Réservoir <input type="checkbox"/> Laveuse à pression <input type="checkbox"/> Autre : _____	<input type="checkbox"/> Accès des animaux <input type="checkbox"/> Écoulement <input type="checkbox"/> État du puits, de la tuyauterie <input type="checkbox"/> Autre risque; décrivez : _____					<input type="checkbox"/> Nettoyé <input type="checkbox"/> Traité <input type="checkbox"/> Citerne <input type="checkbox"/> Puits <input type="checkbox"/> Autre : Annexe utilisée : <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> H OU : _____

Guide d'évaluation : L'évaluation doit tenir compte des écoulements de produits chimiques à usage agricole, de carburants ou de fumier; de la contamination de la tuyauterie, de la propreté des citernes, etc.

***Mesures correctives :**

- Érection de barrières (ex., clôtures, fossés)
- Consultation d'experts
- Installation de systèmes de filtration
- Utilisation d'une autre source d'eau
- Installation de dispositifs anti-retour
- Entretien du puits ou de la citerne
- Nivellement du sol pour prévenir le ruissellement

- Analyse pour la présence de coliformes totaux et de *E. coli*

Annexe A : Chloration concentrée de l'eau d'un puits – Exemple

Annexe H : Nettoyage et traitement des citernes – Exemple

Annexe B : Chloration de l'eau pour le convoyage hydraulique et le lavage des produits de serre frais et le nettoyage de l'équipement – Exemple

****Nettoyage et traitement :** ✓ pour indiquer s'il s'agit d'un nettoyage ou d'un traitement, qu'est-ce qui a été nettoyé ou traité, quelles instructions ont été suivies ou quelle méthode a été utilisée (par ex., UV)

******* Évaluer les utilisations d'eau pour chaque production et s'assurer que les analyses d'eau sont effectuées aux moments appropriés pour chacune d'elles.

Vérification et mise à jour

Date						
Initiales						

G. Nettoyage, entretien et réparation des sites de production et des bâtiments

Instructions : Il faut effectuer une inspection mensuelle de l'intérieur et de l'extérieur des bâtiments et des sites de production (par ex., poste d'emballage, entrepôt, à l'exception des entrepôts de produits chimiques à usage agricole), lorsqu'ils sont utilisés et remplir la liste de contrôle suivante. Inscrire S/O lorsqu'un énoncé ne s'applique pas à votre exploitation.

Rempli par : _____ Date : _____

Nom/N° de bâtiment/site de production : _____

<p style="text-align: center;">Intérieur du <input type="checkbox"/> bâtiment <input type="checkbox"/> site de production</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Pas de trous/fissures/fuites dans les murs/fenêtres/moustiquaires. <input type="checkbox"/> Éclairage adéquat, appareils incassables ou scellés (seulement dans les bâtiments). <input type="checkbox"/> Pas de fuites de tuyauterie ou de condensation. <input type="checkbox"/> Bon drainage du plancher (plancher incliné, couvercles de drains dégagés). <input type="checkbox"/> Murs, planchers, et plafonds sont propres et exempts d'ordures, de fuites, d'excréments de vermine. <input type="checkbox"/> Plancher exempt de fissures qui pourraient abriter vermine et débris. <input type="checkbox"/> Ventilateurs et/ou filtres à air propres, dépoussiérés, et en bon état de fonctionnement. <input type="checkbox"/> Absence d'animaux (sauvages ou domestiques), de vermine (insectes, rongeurs, etc.) et de nids d'oiseaux. <input type="checkbox"/> Tout est rangé dans des endroits prévus à cette fin (par ex., fournitures d'emballage et produits frais). <input type="checkbox"/> Ventilation adéquate. <input type="checkbox"/> Mesures de contrôle en place pour prévenir la contamination croisée par d'autres activités/items (par ex., circulation des employés, aires ou équipements dédiés, etc.). 	<p style="text-align: center;">Extérieur du <input type="checkbox"/> bâtiment <input type="checkbox"/> site de production</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Pas de trous/fissures/fuites dans les murs/fenêtres/moustiquaires. <input type="checkbox"/> Toutes les fenêtres (seulement dans les bâtiments) se ferment OU sont munies de moustiquaires bien ajustés et en bonne condition. <input type="checkbox"/> Aucun carreau de verre n'est brisé. <input type="checkbox"/> Bâtiment entouré d'une bande de gravier OU de gazon court d'un demi-mètre de largeur. <input type="checkbox"/> Aucune pile de débris à l'intérieur de 3 m du bâtiment/site de production (par ex., ordures, machinerie non utilisée). <input type="checkbox"/> Contrôle des mauvaises herbes. <input type="checkbox"/> La périphérie du bâtiment/site de production est bien drainée. <input type="checkbox"/> Les bennes à vidanges sont vidées régulièrement pour prévenir les infestations de vermine et aucun déchet ne traîne dans les environs. <input type="checkbox"/> Toutes les portes ferment bien. <input type="checkbox"/> Les portes se verrouillent (par ex., verrouiller les entrepôts non supervisés).
<p style="text-align: center;">Entretien requis</p> <p>Si l'un des éléments ci-dessus n'est PAS coché (✓), décrivez les mesures d'entretien requises :</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p><i>(Utilisez le verso du registre si vous manquez d'espace.)</i></p> <p>Date et nom de la personne qui a effectué la tâche :</p> <p>_____</p> <p>Date et signature du superviseur :</p> <p>_____</p>	<p style="text-align: center;">Entretien requis</p> <p>Si l'un des éléments ci-dessus n'est PAS coché (✓), décrivez les mesures d'entretien requises :</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p><i>(Utilisez le verso du registre si vous manquez d'espace.)</i></p> <p>Date et nom de la personne qui a effectué la tâche :</p> <p>_____</p> <p>Date et signature du superviseur :</p> <p>_____</p>

Signature de confirmation : _____ Date : _____

H1. Intrants de production (produits chimiques à usage agricole)

Instructions : Inclure toutes les applications, en période de préplantation jusqu'à la fin de la récolte, et les applications post-récolte (par ex., pendant l'emballage, avant, pendant ou après l'entreposage, avant la conservations, etc.). Il faut remplir un registre pour **CHAQUE SITE DE PRODUCTION**.

Nom de l'exploitation :	Récolte de l'année précédente :	Récolte actuelle :	Variété :
Renseignement sur le site de production (le rang, la serre ou la zone de culture) :		Superficie du site de production (nb d'acres ou d'hectares) :	Date de plantation :

Date d'application	Nom commercial du produit	# LPA	Quantité utilisée (par ex., 22,28 kg)	Dose appliquée par unité	Respect du mode d'emploi de l'étiquette (✓)	Surface/quantité traitée	Méthode d'application	Rangée/ serre/zone/ numéro de palette ou de benne/ ID de lot	Date au plus tôt de récolte (DAPTR)	DAR/ DAA	Signature de l'opérateur ou facture de l'application à forfait

Signature de confirmation : _____ **Date :** _____

H2. Intrants de production (autres)

Instructions : Inclure toutes les applications, de la préplantation jusqu'à la fin de la récolte. Il faut remplir un registre pour CHAQUE SITE DE PRODUCTION.

Nom de l'exploitation :	Récolte de l'année précédente :	Récolte actuelle :	Variété :
Renseignement sur le site de production (le rang, la serre ou la zone de culture) :	Superficie du site de production (nb d'acres ou d'hectares) :	Date de plantation :	

APPLICATIONS DE FUMIER*/COMPOST/THÉ DE COMPOST/AUTRES SOUS-PRODUITS† /PAILLIS /BÂCHES (à l'exception du paillis plastique et les bâches de plastique)						
Date	Produit appliqué	Type**	Fournisseur	Dose	Date au plus tôt de récolte (selon l'intervalle approprié)*	Nom de l'opérateur

*Fumier (bovin, porcin, avicole, équin, etc.)

†Autres sous-produits (résidus de fruits de mer, résidus de culture, etc.)

Signature de confirmation : _____ Date : _____

Q. Emballage, remballage, entreposage et courtage de produits de serre prêts à vendre

Instructions : Remplir pour toutes les activités suivantes.

- Produits de serre récoltés et emballés dans des **contenants commercialisables** (sur le site de production et au poste d'emballage), qu'il s'agisse de vos produits de serre ou de ceux d'un autre producteur.
- Toute activité d'emballage et de remballage visant des **produits de serre prêts à vendre** (voir les définitions d'emballage et de remballage dans le glossaire).
- L'entreposage de tous les produits de serre prêts à vendre.
- Courtage de produits de serre.

Date de réception/mise en entrepôt des produits de serre récoltés ou prêts à vendre	†La rotation des fruits et légumes frais est faite correctement (✓)	Nom de l'exploitation qui a produit/emballé/remballé/entreposé les produits de serre	Produit de serre /Variété	*Respect des DAR, DAA et DAPTR (vérification des registres H1 et H2) (✓)	** Évaluation du site de production (✓)	Date de récolte	# du rang, de la serre, de la zone de culture, de la benne, la palette (la même que sur H1, H2 ou P)	*** Aucun rapport de verre brisé (✓)	Code de lot, Ident. d'emballage et/ou ID de lot des produits de serre entrants	Date d'emballage/remballage	Code de lot, ID d'emballage des produits de serre sortants	Quantité	Ident. de lot	Emballage primaire utilisé	Emballage secondaire utilisé	Fournitures d'emballages vérifiés (✓ si OK)	Date d'entreposage des produits de serre prêts à vendre

†L'exploitation tient compte de la durée de vie des fruits et légumes frais dans sa gestion (par ex., premier entré, premier sorti, maturité, etc.).
 *Les registres H1 et H2 ont été vérifiés pour s'assurer du respect des DAR/DAA des applications de produits chimiques à usage agricole et des épandages de fumier et des DAPTR.
 ** Avant la récolte, le site de production est vérifié pour s'assurer de l'absence de signes évidents de contamination (par ex., déversement d'huile ou de produit chimique, fuite d'une toilette portative, inondation, intrusion d'animaux, etc.).
 ***Cocher s'il n'y a eu aucun rapport de verre brisé (carreaux ou ampoules) pendant la récolte.

Signature de confirmation : _____ **Date :** _____

R. Dérogations et mesures correctives

EN CONTINU

Instructions : Consigner les dérogations majeures et les plaintes, leurs causes, les mesures correctives, les mesures préventives et les procédures modifiées. Consigner la formation des employés pour chaque nouvelle procédure.

Date/heure de la dérogation ou plainte et personne avisée	Dérogation majeure ou plainte et sa description	Cause de la dérogation ou plainte	Mesures correctives	Prévention d'une récurrence (par ex., formation des employés)	Nouvelles procédures ou modifications	Formation des employés pour chaque nouvelle procédure ou procédure modifiée? (✓)	Signature de la personne responsable de la formation ou de la mise en œuvre de la procédure de dérogation

Signature de confirmation : _____ **Date :** _____

S. Renseignements sur les allergènes et évaluation

Instructions : Remplir le tableau ci-dessous pour évaluer les risques potentiels liés à des allergènes dans votre exploitation. La colonne I vise des allergènes liés à une pratique de production. La colonne II vise les allergènes présents dans le site de production (par ex., rotation de cultures) ou sur les sites adjacents. La colonne III vise les allergènes qui pourraient se trouver dans les produits de serre en y ayant été ajoutés ou à cause d'une contamination croisée. La colonne IV vise les allergènes provenant d'autres cultures ayant été en contact avec l'équipement ou le site à une autre période. La colonne V permet d'indiquer si des allergènes sont présents dans un bâtiment ou un véhicule.

Il faut inscrire OUI ou NON dans chacune des cases du tableau. Si vous inscrivez OUI dans une case, vous devez décrire les mesures de contrôle à la dernière ligne du tableau le cas échéant. Les allergènes visés sont ceux qui apparaissent dans la liste établie par Santé Canada pour les exploitations canadiennes et pour lesquels l'Agence canadienne d'inspection des aliments exige qu'ils soient inscrits sur l'étiquetage. Des allergènes différents ou supplémentaires peuvent être identifiés dans les autres régions.

Rempli par : _____ Date : _____

Id. de la parcelle/Nom/N° de l'entrepôt : _____

	Colonne I	Colonne II	Colonne III	Colonne IV	Colonne V
Composante	Présent en raison d'une pratique de production	Présent sur le site de production ou sur les sites adjacents	Présent dans les produits de serre	Présent dans d'autres produits manipulés sur les lieux	Présent dans le bâtiment ou le véhicule
Arachides ou dérivés. Morceaux, protéines, huile, beurre, farine d'arachides ou de noix de mandelona (un produit d'arachides à saveur d'amande), etc. Les arachides sont parfois appelées cacahuètes.					
Noix autres que l'arachide. Par exemple, amandes, noix du Brésil, noix de cajou, noisettes (avelines), noix macadamia, pacanes, noix de pin (pignons), pistaches, noix de Grenoble ou leurs dérivés tels des beurres ou des huiles de noix.					
Sésame ou ses dérivés tels l'huile, la pâte, etc.					
Lait et ses dérivés, tels caséinate, lactosérum, poudre de yogourt, etc.					
Œufs ou dérivés tels des jaunes surgelés, des poudres de blancs d'œufs, des isolats de protéine d'œufs, etc.					
Poissons et dérivés tels des protéines de poisson, des extraits, etc.					
Fruits de mer (y compris le crabe, le homard, les écrevisses, et les crevettes) et mollusques (y compris les escargots, les moules, les palourdes, les huîtres, les pétoncles et les coques) ou leurs dérivés tels des extraits, etc.					

	Colonne I	Colonne II	Colonne III	Colonne IV	Colonne V
Soya et ses dérivés tels la lécithine, l'huile, le tofu et les protéines, etc.					
Céréales contenant du gluten et leurs dérivés (précisez quelle céréale : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs hybrides).					
Sulfites tels le dioxyde de soufre, le métabisulfite de sodium, etc. Si oui, quelle quantité en ppm?					
Moutarde et sous-produits de moutarde.					
Autres (au besoin du consommateur ou exigés par les autorités).					
Commentaires et/ou mesures de contrôle additionnelles (le cas échéant)					

Vérification et mise à jour

Date						
Initiales						

T. Protection des aliments

Instructions : Le présent registre sert à évaluer s'il existe des facteurs de risque à la sécurité des aliments. Évaluer si des risques inhérents aux catégories suivantes sont présents et mettre en œuvre des mesures de sécurité appropriées. Si d'autres risques sont identifiés, les décrire ci-dessous. Des renseignements supplémentaires sont disponibles à l'Annexe T : Protection des aliments – Évaluation des risques potentiels et liste des mesures de sécurité.

Évaluation des risques à la sécurité à l'interne

Afin de protéger les fruits et légumes frais d'une contamination intentionnelle, évaluer les risques à l'interne (par ex., sécurité de l'aire d'emballage/remballage, des installations, sécurité de l'entrepôt de produits chimiques à usage agricole, sécurité des fruits et légumes frais, sécurité des renseignements, etc.).

Les risques suivants ont été évalués et les mesures de sécurité appropriées ont été mises en œuvre.

- Sécurité générale (par ex., affiches, observations, secteurs, etc.)
- Sécurité de l'entrepôt, des bâtiments
- Sécurité de l'eau
- Sécurité des produits chimiques à usage agricole, des produits nettoyants, des fournitures d'entretien
- Sécurité des renseignements

Risques liés au personnel

Pour prévenir les risques liés au personnel, s'assurer que seules les personnes autorisées (par ex., employés, visiteurs, etc.) ont accès à l'exploitation et que les employés sont formés sur les mesures de sécurité et de la protection des aliments.

Les risques suivants ont été évalués et les mesures de sécurité appropriées ont été mises en œuvre.

- Sécurité du personnel (par ex., vérification des références et des papiers d'identité, formation sur la sécurité, etc.).

Évaluation des risques à la sécurité à l'externe

Pour prévenir l'accès de personnes non autorisées, la réception d'intrants non approuvés ou la contamination intentionnelle des fruits et légumes frais, évaluer les risques à l'externe (par ex., sécurité du site de production, des bâtiments, sécurité lors de la manipulation du courrier, etc.).

Les risques suivants ont été évalués et les mesures de sécurité appropriées ont été mises en œuvre.

- Sécurité physique (par ex., verrous, éclairage, etc.)
- Réception des fruits et légumes frais, des intrants (par ex., chargement, déchargement, etc.)

Si d'autres risques sont identifiés, en faire la liste et décrire les mesures de sécurité adoptées.

Vérification et mise à jour

Date						
Initiales						

U. Évaluation de la vulnérabilité à la fraude alimentaire

Instructions : Le présent registre sert à évaluer si l'exploitation est vulnérable à la fraude alimentaire. Si des risques sont décelés, des mesures d'atténuation doivent être élaborées et mises en œuvre.

Évaluer les éléments ci-dessous	Oui	Non	Mesures d'atténuation, le cas échéant (par ex., plan de surveillance, relations avec les fournisseurs, tests, etc.)
1. Fournisseurs et chaîne d'approvisionnement			
Vous approvisionnez-vous en produits et services auprès de fournisseurs :			
• dont les entreprises ont de saines pratiques?			
• qui sont en bonne santé financière?			
• qui ont des pratiques commerciales saines et éthiques (par ex., aucune infraction criminelle, non associés à des activités de fraude alimentaire dans le passé, non associés à des actes de corruption)?			
Votre chaîne d'approvisionnement est-elle transparente, vos relations d'affaires dignes de confiance?			
Le niveau de compétition dans votre secteur fait-il augmenter le risque de fraude alimentaire?			
Effectuez-vous un contrôle de vos fournisseurs (produits de serre et intrants)?			
2. Entreprise et employés			
Est-ce que votre entreprise :			
• possède une bonne stratégie d'affaires assortie d'une culture éthique?			
• exige que les employés respectent le code d'éthique?			
• possède un système de déclaration des activités non autorisées?			
• effectue un contrôle de l'intégrité des employés?			
• est exploitée dans un pays où le taux de corruption est faible?			
• est profitable?			
3. Risques liés aux produits et aux intrants			
Est-ce que vos produits et intrants :			
• sont difficiles à falsifier ou à altérer?			
• se vendraient plus cher ou seraient plus en demande s'ils étaient falsifiés ou altérés à des fins de gain économique?			
• seraient faciles à détectés s'ils avaient été falsifiés ou altérés (par ex., à la vue, par l'odeur)?			
Existe-t-il des technologies ou des méthodes connues ou rapportées de falsifier vos produits?			
Faites-vous la surveillance de vos produits pour détecter la falsification?			
Y a-t-il déjà eu des incidents de fraude alimentaire associés aux mêmes produits ou intrants que les vôtres?			

Vérification et mise à jour

Date						
Initiales						

V. Évaluation du site de production

Instructions : Évaluez la présence des risques potentiels suivants sur vos sites de production. Toutes les possibilités doivent être étudiées et consignées ci-dessous. Si l'un des éléments de la colonne de gauche N'EST PAS coché, vous devez décrire le risque potentiel et donner des renseignements additionnels sur les mesures d'atténuation prises dans les deux colonnes de droite.

Site de production : _____ **Production :** _____

Rempli par : _____ **Date :** _____

Évaluez les risques potentiels suivants.	Si l'un des éléments de la colonne de gauche N'EST PAS coché, décrivez le risque potentiel identifié.	Pour les risques potentiels identifiés, décrivez les mesures adoptées pour atténuer le risque.
<input type="checkbox"/> Aucune boues d'épuration n'ont été appliquées sur le site.		
<input type="checkbox"/> Pas d'endroit adjacent d'où pourrait provenir des excréments de bétail, de la poussière, des particules en suspension ou des plumes (vérifier aussi l'absence de ventilateurs de ferme qui pourraient souffler de la poussière sur les sites).		<ul style="list-style-type: none"> ○ Installer une clôture autour du site de production. ○ Augmenter ou créer une zone tampon autour du site de production – consigner les distances approximatives : _____ ○ Planter des haies ou des brise-vents. ○ Obtenir les conseils d'un expert ou la coopération des voisins. ○ Autre :
<input type="checkbox"/> Aucun site adjacent duquel pourrait provenir de la dérive ou du lessivage (par ex., produits chimiques à usage agricole, produits d'amendement, engrais, boues de pâtes).		<ul style="list-style-type: none"> ○ Augmenter ou créer une zone tampon autour du site de production – consigner les distances approximatives : _____ ○ Planter des haies ou des brise-vents. ○ Obtenir les conseils d'un expert ou la coopération des voisins. ○ Autre :
<input type="checkbox"/> Aucun usage de fumier et aucun stockage de fumier sur les sites adjacents.		<ul style="list-style-type: none"> ○ Augmenter ou créer une zone tampon autour du site de production – consigner les distances approximatives : _____ ○ Obtenir les conseils d'un expert ou la coopération des voisins. ○ Incorporer le fumier dans le sol (si vous êtes responsable du fumier). ○ S'assurer que le fumier est stocké correctement (si vous êtes responsable du fumier). ○ Autre :
<input type="checkbox"/> Aucun site adjacent où ont lieu des activités non agricoles contribuant à la pollution de l'air, de l'eau ou du sol [(c.-à-d. activités industrielles, raffineries, usines de fabrication, pas de déchets de bord de route, de sels de déglacage, de corps étrangers (par ex., des bouteilles de verre, etc.)].		<ul style="list-style-type: none"> ○ Augmenter ou créer une zone tampon autour du site de production – consigner les distances approximatives : _____ ○ Planter des haies ou des brise-vents. ○ Obtenir de l'information auprès de la source du risque, d'un expert, ou du gouvernement au sujet du risque potentiel. ○ Autre :

<input type="checkbox"/> Pas de risqué liés à la zone urbaine (par ex., animaux domestiques ayant accès au site de production, fuite d'un système d'épuration des eaux, sentiers pédestres, terrains de camping, etc.).		<ul style="list-style-type: none"> ○ Obtenir les conseils d'un expert ou la coopération des voisins, des propriétaires, ou du gouvernement. ○ Autre :
<input type="checkbox"/> Pas d'activité anormalement élevée de la faune (par ex., couloirs migratoires, sites de niche ou d'alimentation, présence d'excréments d'animaux, pistes d'animaux, terriers, etc.).		<ul style="list-style-type: none"> ○ Éliminer les habitats ou les sources de nourriture (par ex., piles de fruits ou légumes déclassés). ○ Établir une surveillance en continu pour détecter la présence d'animaux (par ex., traces, excréments). ○ Former les employés pour surveiller la présence d'animaux et la déclarer. ○ Installer des effaroucheurs (par ex., contre les oiseaux). Décrire : _____ ○ Autre :
<input type="checkbox"/> Le site de production n'a pas été inondé dans la dernière année.		<ul style="list-style-type: none"> ○ Attendre que le sol soit sec et le retravailler avant de semer. ○ Effectuer des échantillons de sol. (Remarque : les échantillons ne garantissent pas que la récolte ne sera pas contaminée.) ○ Autre :
<input type="checkbox"/> Aucun risque sur le site de production extérieur (par ex., aucune zone où les ravageurs peuvent se cacher/vivre/se nourrir, pas de trous/fuites/articles cassés, portes bien ajustées et avec des serrures, des fenêtres et des ouvrants latéraux qui peuvent être scellés ou avoir des moustiquaires bien ajustées, etc.)		<ul style="list-style-type: none"> ○ Dégager les zones autour des sites de production. ○ Réparer tous les objets cassés. ○ Installer des portes ajustées. ○ Installer des serrures de portes. ○ Réparer les fenêtres et les ouvrants latéraux. ○ Autre :
<input type="checkbox"/> Aucun danger sur le site de production intérieur (par ex., le drainage est adéquat, aucun tuyau/condensation ne fuit sur le produit, les ventilateurs sont propres et sans poussière, et les zones sont propres/exemptes de déchets/déversements, etc.)		<ul style="list-style-type: none"> ○ Installer un drainage approprié. ○ Retravailler les tuyaux afin qu'aucune fuite ne se produise. ○ Former les employés pour garder les endroits propres. ○ Autre :
<input type="checkbox"/> Autre (décrire) :		

Vérification et mise à jour

Date						
Initiales						

ONGLETS

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