

COMMUNIQUÉ CANADAGAP® COMMUNIQUÉ

Destinataires : Intervenants de CanadaGAP

Date : Le 29 janvier 2026

Objet : Guides de salubrité des aliments CanadaGAP mis à jour pour 2026

On peut maintenant obtenir la plus récente version des guides de salubrité des aliments du programme CanadaGAP.

- 1) Guide de salubrité des aliments pour les fruits et légumes frais, version 11.0
- 2) Guide de salubrité des aliments pour les produits de serre, version 11.0

Pour les besoins de la certification, les nouveaux guides **entreront en vigueur le 1^{er} avril 2026**. La mise à jour de la Liste de contrôle de l'audit CanadaGAP sera publiée avant cette date.

Ressources sur le site Web de CanadaGAP

Pour faciliter la transition, les [ressources suivantes sont publiées](#) sur le site Web de CanadaGAP.

- La plus récente version des guides (téléchargement gratuit)
- Un document présentant les principales modifications apportées aux guides
- Les documents indiquant les modifications par rapport aux versions précédentes des guides
- Un document résumant les principales différences entre les productions
- Un tableau indiquant les sections des guides qui s'appliquent aux divers types d'entreprises (c.-à-d., la production, l'emballage, l'entreposage, le remballage, le commerce en gros, le courtage)
- Une [présentation PowerPoint](#) sur les modifications principales

Quelles sont les principales modifications?

- **Glossaire** : Ajout de nouvelles définitions pour *lessiver* et *eau de lubrification*.
- **Section 8** : Ajout de précisions (concernant le site de production et l'équipement technique) afin de clarifier les exigences relatives aux chiffons utilisés pour essuyer les produits.
- **Section 15** : Ajout de nouvelles exigences concernant l'eau de lubrification et l'eau utilisée pour l'application de la cire.
- **Section 17** : Une modification a été apportée pour indiquer que cette section s'applique aux entreprises de commerce en gros (mais uniquement pour les accessoires d'emballage).
- **Registre C** : Ajout d'exigences supplémentaires afin d'atténuer les risques possibles liés aux bijoux et autres effets personnels sur le site de production. Ces exigences sont identiques à celles du registre D.

Cette liste n'est pas exhaustive; **tous les types** d'entreprises devraient se reporter au document indiquant les modifications par rapport aux versions précédentes et aux documents des principales modifications sur le site Web de CanadaGAP. Étant donné qu'aucune nouvelle version des guides CanadaGAP n'a pas été publiée depuis trois ans, la version 11.0 comporte un certain nombre de modifications. Les modifications ont été apportées en fonction des demandes des usagers, pour tenir compte des modifications apportées aux exigences de l'Initiative mondiale pour l'innocuité alimentaire

CanadaGAP® est un programme qui a été élaboré au Canada en vue de promouvoir les bonnes pratiques agricoles (BPA ou « GAPS ») parmi les fournisseurs de fruits et de légumes.



(GFSI) en matière d'évaluation comparative, et pour préciser l'interprétation des exigences actuelles. Une nouvelle évaluation comparative par rapport aux exigences d'évaluation comparative de GFSI (v2024) est actuellement en cours pour la version 11.0 des documents normatifs du programme CanadaGAP.

Au cours des prochaines semaines, les participants au programme recevront un communiqué détaillé expliquant la façon de mettre à jour leurs guides.

CanadaGAP tient à jour sept modèles HACCP génériques distincts, que les membres peuvent obtenir sur son site Web. Les modèles HACCP seront également mises à jour pour 2026.

Si vous avez des questions, écrivez-nous à info@canadagap.ca ou composez le 613-829-4711.

