



CanadaGAP: Canada-U.S. Regulatory Initiatives Presentation

[Click here to view the October 2018 presentations that CanadaGAP has posted on its website](#) to inform fresh fruit and vegetable growers about where its programs fit in the context of the evolving regulatory regimes in Canada and the United States. CanadaGAP covers the supply chain in two ways: its on-farm program covers production, storage and packing, and its post-farm program covers repacking and wholesaling.

Under the on-farm program, users rely on CanadaGAP's recognized generic HACCP-based models and requirements. Under the latter, users must conduct their own site-specific hazard analysis. CanadaGAP's requirements and certification meet the new SFCA regulatory requirements for food safety. Users must also meet the additional requirements for labelling, grades, standards of identity, etc.

The presentation highlights the importance that CFIA's **Food Safety Recognition Program** has for CanadaGAP and its users. The presentation also discusses CanadaGAP in relation to the FSMA requirements, the role of the Canada/U.S. comparability agreement and the Foreign Verified Supplier Program. Finally, it encourages food businesses impacted by both sets of regulations to establish their MyCFIA accounts.

CanadaGAP : Présentation sur les initiatives réglementaires Canada–États-Unis

[Cliquez ici pour voir les présentations d'octobre 2018 publiées par CanadaGAP sur son site Web](#) pour expliquer aux cultivateurs de fruits et légumes comment ses programmes s'inscrivent dans le contexte des régimes de réglementation évolutifs du Canada et des États-Unis. CanadaGAP couvre la chaîne d'approvisionnement par deux moyens : son programme d'exploitation à la ferme régissant la production, l'entreposage et l'emballage, et son programme en aval de la ferme régissant le réemballage et la vente en gros.

Dans le cadre du programme d'exploitation à la ferme, les utilisateurs suivent les modèles et les exigences génériques HACCP reconnus de CanadaGAP. Dans le cas des exigences, les utilisateurs doivent effectuer eux-mêmes l'analyse des dangers propres à leur site. Les exigences et la certification de CanadaGAP sont conformes aux nouvelles exigences réglementaires de la LSAC en matière de salubrité des aliments. Les utilisateurs doivent également se conformer aux exigences additionnelles touchant l'étiquetage, les catégories, les normes d'identité, etc.

La présentation souligne l'importance du **Programme de reconnaissance de la salubrité des aliments** de l'ACIA pour CanadaGAP et ses utilisateurs. Elle traite également du rôle de CanadaGAP dans le respect des exigences de la FSMA, du rôle de l'entente de comparabilité entre le Canada et les États-Unis et du Programme de vérification des fournisseurs étrangers. Pour terminer, elle encourage les entreprises alimentaires touchées par les deux séries de réglementation à créer leurs comptes MyCFIA.