

Note pour la formation de CanadaGAP

- DESTINATAIRES :** Auditeurs, organismes de certification et participants au programme CanadaGAP
- DATE :** le 17 avril 2020
- OBJET :** Directives générales sur les programmes de surveillance de l'hygiène des entreprises (PSHE)

La présente note fournit des directives générales sur ce qui est visé par les exigences du programme de surveillance de l'hygiène des entreprises (PSHE) qui se trouve aux sections suivantes des guides CanadaGAP.

- Section 19.6 du guide pour les fruits et légumes frais
- Section 19.5 du guide pour les produits de serre

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.*

Veillez noter les principaux points suivants :

- Les programmes de surveillance de l'hygiène des entreprises ont été introduits dans la version 8.0 des guides CanadaGAP; il faudra du temps pour que tous les utilisateurs comprennent les nouvelles exigences et les mettent en œuvre.
- Une évaluation des risques visée par le PSHE doit être réalisée par TOUTES les entreprises qui **manipulent ou entreposent des fruits et légumes prêts à vendre**.
 - En tant que rappel, la définition de « fruits et légumes prêts à vendre » selon le Glossaire des Guides est : « Tous les fruits et légumes emballés dans des emballages commercialisables, qu'ils aient été emballés au site de production ou emballés/remballés au poste d'emballage ».
- L'annexe X : *Programme de surveillance de l'hygiène des entreprises – Ressources* est conçue pour fournir des renseignements utiles en vue de la mise en œuvre d'un PSHE, mais son utilisation n'est pas obligatoire.

Directives générales

Exigence de CanadaGAP : *Le programme de surveillance de la qualité microbologique 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.*

1. L'évaluation des risques doit être basée sur les règles du bon sens; l'entreprise doit démontrer qu'elle est attentive aux risques potentiels liés aux fruits et légumes frais, de même qu'à ses activités, son emplacement et ses équipements.
2. L'exploitant devrait lire les critères d'évaluation de risque attentivement et cochez les cases des énoncés qui s'appliquent aux divers éléments de son entreprise. L'évaluation est spécifique à l'entreprise et les éléments de l'évaluation qui ne s'appliquent pas à une situation donnée doivent être consignés comme étant s/o.
3. Une fois que les risques pertinents à l'entreprise sont établis, chaque section du guide énumérée est évaluée pour déterminer si les procédures en place, issues du programme de salubrité des aliments, sont suffisantes pour contrôler les risques identifiés. Si d'autres moyens de contrôle sont en place, ils devraient aussi être consignés.
4. Le fait de cocher ces cases pourrait suffire comme documentation adéquate. Lors de l'audit, l'auditeur doit valider l'information fournie en effectuant une vérification des lieux et des registres et en interviewant la personne responsable de l'entreprise de même que le ou les employés responsables du PSHE (évaluation des risques).
5. En se basant sur son évaluation des risques, chaque entreprise doit déterminer si elle doit mettre en œuvre des mesures supplémentaires (par ex., écouvillonnage, analyses) pour confirmer la propreté de l'environnement ou l'efficacité des pratiques sanitaires.
6. Il serait peut-être possible de conclure qu'un plan d'échantillonnage n'est **PAS** nécessaire à partir de l'évaluation de risques, selon la situation unique de chaque entreprise. L'évaluation de risques dépend de plusieurs facteurs tels que la denrée, l'équipement, l'emplacement et les procédures de l'entreprise; ainsi, chaque PSHE est spécifique à l'entreprise.

Par exemple, trois emballeurs de betteraves utilisent des procédures différentes. L'une d'entre-elles effectue l'emballage à sec des betteraves, une autre effectue le lavage et le rinçage final des betteraves avec de l'eau potable, tandis que la dernière effectue aussi le lavage et le rinçage final mais toute l'eau utilisée est chlorée. Il s'agit de la même denrée et de la même activité (emballage) sauf que les trois entreprises utilisent des procédures différentes pour effectuer cette même activité. Cela signifie aussi des risques différents.

7. Si l'entreprise a déterminé qu'il n'était pas nécessaire d'adopter un plan d'échantillonnage, l'auditeur vérifiera la validité de cette décision lors de son audit par l'intermédiaire de ses entrevues, de ses observations et de sa révision des registres.
8. **SI** l'entreprise détermine qu'elle doit mettre en place un plan d'échantillonnage :
 - a. Elle peut suivre les indications de l'annexe X et avoir recours aux diverses ressources qui y sont listées. N'oubliez pas qu'un PSHE sert à évaluer l'efficacité des pratiques sanitaires.

- b. Lors de l'audit, l'auditeur révisera le plan d'échantillonnage mis en place et les résultats obtenus. Si les résultats indiquent que des mesures supplémentaires devaient être appliquées, celles-ci seront aussi évaluées, de même que toute documentation pertinente.
9. Le fait de compléter cette section en concordance avec les processus et procédures de l'entreprise démontre que celle-ci fait preuve de diligence raisonnable et qu'elle est sensibilisée à la surveillance de l'hygiène. C'est ce qui est demandé pour le moment.

Rappel : Puisque chaque PSHE est spécifique à un emplacement, le programme CanadaGAP ne peut fournir d'autres conseils que ceux qui se trouvent dans l'annexe X. Le PSHE doit être adapté aux denrées/activités/procédures de l'entreprise.