

Note pour la formation de CanadaGAP

- DESTINATAIRES :** Auditeurs, organismes de certification et participants au programme CanadaGAP
- DATE :** Le 15 mai 2020
- OBJET :** Directives additionnelles pour la Section 23.8 – Culture de la salubrité des aliments

La présente note a pour but de préciser l'objectif des exigences relatives à la « culture de la salubrité des aliments », qui figurent à la section 23.8, *Culture de la salubrité des aliments*, des Guides de CanadaGAP.

Veillez noter les principaux points suivants :

- L'intention du programme CanadaGAP a toujours voulu que chaque entreprise développe et maintienne une solide culture de la salubrité des aliments. Cependant, pour s'aligner avec les exigences de l'Initiative mondiale pour l'innocuité alimentaire (GFSI), la Section 23.8 a été créée.
- Dans le glossaire des guides de CanadaGAP, la définition de la « culture de la salubrité des aliments » est la suivante :

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.

- L'introduction des Guides indique :

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

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

Exigences des Guides de CanadaGAP relatives à la culture de salubrité des aliments :

Selon la sous-section 23.8, *Culture de la salubrité des aliments*, de la section 23, *Dérogations et gestion des situations d'urgence* des Guides de CanadaGAP:

- 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
 - 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.

Directives générales

1. La Section 23.8 doit être complétée par **TOUTES** les entreprises.
2. La personne responsable doit lire la section attentivement et cocher chaque case. Les procédures devraient être mises en œuvre et complétées pour s'aligner avec les processus et les pratiques de l'entreprise. Un engagement envers la culture de la salubrité des aliments doit être pris tout au long de l'opération.
3. Les auditeurs vérifieront si la section entière a été complétée (c.-à.-d., les points centrés sont cochés) et ne s'attendent PAS à réviser de la documentation additionnelle.
4. Pendant l'audit, la personne responsable devrait être capable d'expliquer que l'entreprise effectue la promotion et le maintien de la culture de la salubrité des aliments au sein de l'exploitation.
5. L'auditeur vérifiera l'information de la personne responsable avec les propres observations de l'auditeur, ainsi que les entrevues avec les employés. Si l'auditeur constate des problèmes avec un manque général de culture appropriée de la salubrité des aliments au sein de l'entreprise, des points peuvent être enlevés de la Section T. Drogations et gestion des situations d'urgence, Question T6.

<p>T6) Une culture de la salubrité des aliments est créée, évaluée, mise en œuvre, maintenue et révisée chaque année.</p>	<input type="checkbox"/>	N	<input type="checkbox"/>	
---	--------------------------	---	--------------------------	--

6. L'auditeur fournira des commentaires sur les raisons pour lesquelles des points ont été enlevés afin qu'il soit clair pour l'entreprise où les lacunes ont été identifiées.