

## Survol des principales modifications apportées aux Guides CanadaGAP 2020 (Version 8.0)

Le présent document comprend les « principales » modifications apportées aux Guides CanadaGAP 2020 (Version 8.0). Il est recommandé d'utiliser ce document comme un aide-mémoire, mais de réviser les guides dans leur intégralité.

Guides CanadaGAP :

- Guide de salubrité des aliments pour les **Fruits et légumes frais** de CanadaGAP (**FL**)
- Guide de salubrité des aliments pour les **Produits de serre** de CanadaGAP (**PS**)

### **Acronymes**

RSAC – Règlement sur la salubrité des aliments au Canada  
 GFSI – Initiative mondiale pour l'innocuité alimentaire  
 ARLA – Agence de réglementation sur la lutte antiparasitaire  
 ACIA – Agence canadienne d'inspection des aliments

*\* À la demande des usagers – Demandes issues des usagers du programme, des organismes de certification, des auditeurs, des acheteurs ou d'autres intervenants.*

Guide	Section	Sous-section	Modification	Raison de la modification	Détails
PS	Champ d'application		Retrait	Nouvelles données scientifiques	À compter du 1 <sup>er</sup> janvier 2020, les <b>micropousses</b> ne feront plus partie du champ d'application du programme CanadaGAP.
PS	Champ d'application		Retrait	Nouvelles données scientifiques	<b>La production aquaponique</b> ne fait plus partie du champ d'application du programme CanadaGAP.
FL	Champ d'application		Ajout	À la demande des usagers	Toutes les cultures cultivées dans des <b>environnements non contrôlés</b> tels les grands tunnels et les mini-tunnels font maintenant partie du champ d'application.
FL, PS	Tout le guide		Révisions visant la concordance		Modifications mineures dans les deux guides pour faire concorder les versions anglaises et françaises.
FL, PS	Glossaire		Ajout, retrait et révision de définitions	Diverses (RSAC, GFSI, à la demande des usagers, nouvelles données scientifiques)	<b>Nouvelles</b> définitions : <i>audit interne, autres produits, code de lot, culture de la salubrité des aliments, date de départ et eau d'application post-récolte de produits chimiques à usage agricole.</i> Définitions <b>révisées</b> : <i>accessoires d'emballage, avant la première utilisation, bâche, contenants de récolte, eau à usage agricole, eau de rinçage final, micropousses, produits chimiques à usage agricole et serviettes humides.</i> Les définitions ont été révisées pour plus de clarté, pour tenir compte de nouvelles exigences ou pour une meilleure cohérence entre les deux Guides. Les définitions visant l'eau d'application de produits chimiques (pendant l'emballage) et la pulvérisation mouillante ont été <b>retirées</b> puisqu'elles ne servent plus dans les Guides.
FL, PS	Renseignements sur l'exploitation		Nouvelle phrase	À la demande des usagers	Ajout d'une nouvelle phrase visant la date annuelle de début des opérations : <i>(pour de plus amples renseignements sur la sélection d'une date de départ, consulter la FAQ pour la Section 15 sur le site internet <a href="http://www.canadagap.ca">www.canadagap.ca</a>).</i>

Guide	Section	Sous-section	Modification	Raison de la modification	Détails
FL, PS	6. Produits chimiques à usage agricole	6.2	Nouvelles exigences	À la demande des usagers	Ajout de nouvelles exigences visant l' <b>application post-récolte de produits chimiques à usage agricole</b> (par ex., pendant l'emballage, avant, pendant et après l'entreposage, avant la conservation, etc.).
FL, PS	6. Produits chimiques à usage agricole	6.2	Remarque modifiée	ARLA	Modification de la remarque visant le <b>DAR</b> pour refléter l'interprétation actuelle de l'Agence de réglementation sur la lutte antiparasitaire (ARLA) : <b>REMARQUE</b> : 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.
FL, PS	6. Produits chimiques à usage agricole	6.3	Ajout	À la demande des usagers	Ajout à l'exigence visant l' <b>entreposage</b> de produits chimiques à usage agricole : <input type="checkbox"/> dans des endroits réservés exclusivement aux produits chimiques à usage agricole, aux engrais commerciaux <b>et aux produits antiparasitaires portant un numéro LPA.</b>
FL, PS	7. Eau à usage agricole	7.1	Ajout	Nouvelles données scientifiques	Ajout d'un élément à l' <b>évaluation des risques</b> pour les sources d'eau à usage agricole : <input type="checkbox"/> <b>Emplacement de l'équipement de captage de l'eau d'irrigation (l'équipement doit être positionné de façon à NE PAS aspirer de sédiments).</b>
FL, PS	8. Équipement	8.1	Nouvelles exceptions	À la demande des usagers	<b>Les rouleaux et les brosses</b> qui font partie de l'équipement technique n'ont pas besoin d'être faits de matériaux non poreux.
FL, PS	8. Équipement	8.2	Ajout à l'exigence	GFSI	Ajout à l'exigence : <b>Les activités d'entretien ne doivent pas représenter un risque de contamination des fruits et légumes frais.</b>
FL, PS	8. Équipement	8.2	Ajout	À la demande des usagers	Ajout de mots à la phrase visant les <b>outils de coupe et de parage manuels</b> (pour l'équipement de site de production et pour l'équipement technique) : <ul style="list-style-type: none"> <li>Les outils de coupe et de parage manuels qui entrent en contact direct avec les fruits et légumes, <b>de même que leurs étuis/trousses/gaines, sont nettoyés adéquatement</b> :</li> </ul>
FL, PS	8. Équipement	8.3	Éclaircissement/Retraits	À la demande des usagers	Étalonnage de l'équipement de site de production : <ul style="list-style-type: none"> <li>Le terme « <b>procédures</b> » a été remplacé par « <b>instructions</b> » pour plus de clarté.</li> <li>La référence à « <b>toutes les séries de buses du pulvérisateur</b> » a été retirée de la liste d'exemples d'applicateurs de produits chimiques à usage agricole.</li> <li>Retrait de l'exigence d'étalonner les <b>épandeurs</b> (FL seulement).</li> </ul> Étalonnage de l'équipement technique: <ul style="list-style-type: none"> <li>Retrait de l'exigence d'étalonner les <b>chlorateurs</b>.</li> </ul>

Guide	Section	Sous-section	Modification	Raison de la modification	Détails
FL, PS	11. Installations sanitaires	11.1	Ajout	À la demande des usagers	Modification du phrasé pour clarifier l'intention de l'exigence suivante : <input type="checkbox"/> 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.
FL	11. Installations sanitaires	11.1	Nouvelles exigences	À la demande des usagers	Ajout de nouvelles exigences pour les <b>entrepôts de fruits et légumes récoltés autonomes</b> : <i>La personne responsable fournit des toilettes :</i> <input type="checkbox"/> sur les lieux (par ex., 500 m ou 5 min. à pied) ou accessibles par transport (par ex., véhicule de l'employé).
FL, PS	12. Formation des employés	12.1	Éclaircissement de l'exigence	À la demande des usagers	Modification de l'exigence : <input type="checkbox"/> La personne responsable offre la formation <i>adéquate et le matériel didactique</i> dans un langage compréhensible pour les employés, de façon à ce qu'ils comprennent.
FL, PS	15. Eau (convoyage ou nettoyage)	15.1	Nouvelles exigences	À la demande des usagers	Ajout de nouvelles exigences pour tenir compte des risques potentiels liés à l' <b>eau d'application post-récolte de produits à usage agricole</b> . La pulvérisation mouillante (FL seulement) a été retirée puisqu'elle est couverte par les nouvelles exigences.
FL	15. Eau (convoyage ou nettoyage)	15.1	Nouvelles exigences spécifiques à une production	À la demande des usagers	Ajout de nouvelles exigences pour les <b>canneberges</b> et les <b>camerises</b> : <input type="checkbox"/> L'eau servant à remplir les canaux de convoyage, les refroidisseurs à l'eau, les bassins de réception, les seaux, etc. est <b>potable</b> . <input type="checkbox"/> L'eau utilisée pour le refroidissement, le convoyage, le lavage ou le refroidissement à l'eau <b>demeure potable</b> s'il s'agit de la dernière eau à entrer en contact avec les fruits et légumes (c.-à-d. qu'il n'y a pas de rinçage final).
FL, PS	15. Eau (convoyage ou nettoyage)	15.1	Éclaircissement	À la demande des usagers	Modification de l'énoncé pour expliquer que l'échantillon peut être prélevé de la source d'eau si un <b>boyau</b> est utilisé pour rincer les fruits et légumes (pour le rinçage final).
FL, PS	15. Eau (convoyage ou nettoyage)	15.1	Nouvelles exigences	À la demande des usagers	Ajout de nouvelles exigences visant l' <b>eau</b> utilisée avec d'« <b>autres produits</b> » (voir la définition du Glossaire) et l' <b>eau servant à humidifier d'autres items</b> [FL seulement (par ex., les linges servant à essuyer les fruits et légumes frais)].
FL, PS	17. Fournitures d'emballage	17.2	Nouvelles exigences	À la demande des usagers	Ajout de nouvelles exigences visant les <b>couvercles des contenants de récolte</b> . <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les couvercles sont : <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> maintenus au sec.</li> <li><input type="checkbox"/> manipulés et entreposés de façon à prévenir la contamination (par ex., pas sur le sol).</li> </ul> </li> </ul>

Guide	Section	Sous-section	Modification	Raison de la modification	Détails
FL, PS	17. Fournitures d'emballage	17.2	Ajout	À la demande des usagers	Ajout à l'exigence visant les <b>fournitures d'emballages commercialisables primaires</b> . <i>La personne responsable utilise des fournitures qui :</i> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> sont manipulées de façon à préserver leur intégrité (c.-à-d. à l'abri des intempéries, des produits chimiques, bien empilées, etc.) <b>et de façon à prévenir la contamination croisée avant et pendant leur utilisation (par ex., les boîtes sont gardées sur des surfaces propres).</b></li> </ul>
FL	17. Fournitures d'emballage	17.2	Retrait (de l'exception)	RSAC	<b>Les fraises et framboises</b> ne bénéficient plus d'une exception au regard des exigences en matière d'étiquetage [tel que définit par le <i>Règlement sur la salubrité des aliments au Canada</i> ]. <ul style="list-style-type: none"> <li>• sont identifiées correctement avec le nom et l'adresse : <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> de l'exploitation qui a produit les fruits et légumes, OU</li> <li><input type="checkbox"/> de l'exploitation qui a emballé les fruits et légumes, OU</li> <li><input type="checkbox"/> de l'entreprise pour qui les fruits et légumes ont été produits ou emballés.</li> </ul> </li> </ul>
FL, PS	17 Fournitures d'emballage	17.2	Nouvelle exigence	RSAC	Nouvelle exigence visant l'obligation d'identifier <b>les fournitures d'emballage commercialisables primaires</b> à l'aide d'un <b>code de lot</b> (voir la définition du Glossaire) tel que prévu par le <i>Règlement sur la salubrité des aliments au Canada</i> .
FL, PS	19. Tri, classement, emballage, remballage, entreposage et courtage		Nouvelle puce	À la demande des usagers	Ajout d'une <b>nouvelle puce</b> au début de la section visant <b>l'utilisation de fournisseurs de services externes</b> pour préciser que des exigences s'appliquent aux exploitations qui utilisent des fournisseurs de services externes.
FL, PS	19. Tri, classement, emballage, remballage, entreposage et courtage	19.1	Ajout	RSAC	Ajout d'un nouvel exemple : <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> La personne responsable inspecte la zone de cargaison des véhicules à l'arrivée et les fruits et légumes reçus pour détecter toute détérioration ou source de contamination (par ex., verre, excréments de rongeurs) et, lorsqu'elle détecte une contamination, elle avise l'exploitation concernée et prend les mesures correctives nécessaires (par ex., tri, classement, élimination des contaminants, refus des fruits et légumes frais, <b>identification et ségrégation de produits au besoin</b>, etc.).</li> </ul>
FL, PS	19. Tri, classement, emballage, remballage, entreposage et courtage	19.5 (F&V) 19.4 (GH)	Nouvelle sous-section	À la demande des usagers	Ajout d'une nouvelle sous-section 19.5/19.4 intitulée « <b>Autres produits</b> » (voir la définition du Glossaire). Consultez les Guides pour les exigences détaillées.

Guide	Section	Sous-section	Modification	Raison de la modification	Détails
FL, PS	19. Tri, classement, emballage, remballage, entreposage et courtage	19.6 (F&V) 19.5 (GH)	Nouvelle sous-section	GFSI	Ajout d'une nouvelle section 19.6/19.5 intitulée « <i>Programme de surveillance de l'hygiène des entreprises</i> ». Consultez les Guides pour les exigences détaillées.
FL	20. Entreposage des fruits et légumes	20.3	Retrait	À la demande des usagers	Retrait de la <b>section 20.3 Pulvérisation mouillante</b> puisque les <b>applications post-récolte de produits chimiques à usage agricole</b> sont dorénavant couvertes par les sections 6 et 15 des Guides (voir plus haut).
FL, PS	21. Transport	21.1	Éclaircissement	À la demande des usagers	Modification de l'énoncé pour préciser que l' <b>inspection de la zone de cargaison des véhicules</b> doit vérifier si celle-ci est <b>adéquate pour l'usage visé</b> .
FL, PS	22. Identification et traçabilité	22.1	Révision	RSAC	La remarque a été modifiée comme suit : <b>Remarque :</b> <i>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 champ, un verger ou un vignoble). Pour une traçabilité complète, tous les lots de fruits et légumes prêts à vendre doivent porter une identification de lot. <del>Si celle-ci n'apparaît pas directement sur l'emballage, elle</del> Celle-ci doit être consignée au registre Q – Emballage, remballage, entreposage et courtage de fruits et légumes prêts à vendre. Consultez l'annexe M -- Traçabilité et identification de produit – Quelques exemples.</i>
FL, PS	22. Identification et traçabilité	22.1	Nouvelle exigence (en conformité avec la section 17)	RSAC	La nouvelle exigence du <i>Règlement sur la salubrité des aliments au Canada</i> visant le <b>code de lot</b> est répétée et l'activité doit être consignée à un registre. La personne responsable de l'emballage des fruits et légumes dans des contenants commercialisables : <input type="checkbox"/> <i>identifie tous les fruits et légumes prêts à vendre à l'aide d'un code de lot sur l'emballage commercialisable primaire.</i> Le code de lot doit être <b>consigné</b> aux registres P/P1/P2, Q et O (le cas échéant).
FL, PS	23. Dérogations et gestion des situations d'urgence	23.2	Ajustements mineurs	À la demande des usagers	Des ajustements mineurs ont été apportés à certains énoncés du <b>tableau des dérogations majeures</b> pour clarifier ou refléter les modifications apportées aux exceptions et aux exigences des Guides.
FL, PS	23. Dérogations et gestion des situations d'urgence	23.3	Éclaircissement	À la demande des usagers	Modification de l'énoncé pour clarifier l'exigence. <input type="checkbox"/> <i>Annuellement (avec des fruits et légumes de la saison en cours) – La personne responsable effectue un exercice de rappel pour vérifier l'efficacité de son système de traçabilité en utilisant...</i>

Guide	Section	Sous-section	Modification	Raison de la modification	Détails
FL, PS	23. Dérogations et gestion des situations d'urgence	23.8	Nouvelle sous-section	GFSI	Ajout d'une nouvelle sous-section 23.8 intitulée « <b>Culture de la salubrité des aliments</b> ». Voir les guides pour les exigences détaillées. Un ajout a aussi été apporté à l'introduction du Guide quant à l'engagement de la haute direction envers la salubrité des aliments.
<b>Registres</b>					
FL, PS	C, D		Éclaircissement	À la demande des usagers	Ajout pour préciser que l'usage des gants et des tabliers n'est <b>pas obligatoire</b> .
FL	C, D		Ajout	À la demande des usagers	<b>Les gants de tissu recouvert d'un enduit</b> peuvent être utilisés sur le site de production et dans les entrepôts de pommes de terre et de légumes-racines. Ils n'ont pas à être lessivés chaque jour.
FL, PS	C, D		Ajouts/ Retraits	À la demande des usagers	Un certain nombre de modifications ont été apportées à la section sur <b>l'usage des gants et des tabliers</b> . Voir les Guides pour les exigences détaillées.
FL, PS	F		Ajouts	À la demande des usagers	Ajout de nouvelles puces dans la colonne « <b>Utilisation</b> » pour refléter les nouvelles exigences des Guides (par ex., « autres produits », applications post-récolte de produits chimiques à usage agricole, etc.). Les puces ont aussi été réorganisées pour plus de clarté.
FL	H1		Retraits	À la demande des usagers	Retrait de la composante « entreposage » qui est dorénavant traitée dans le registre H3.
PS	H1		Ajouts	À la demande des usagers	Les <b>applications post-récolte de produits chimiques à usage agricole</b> font dorénavant partie de ce registre; il a donc été modifié pour y inclure tous les renseignements pertinents.
FL	H3		Ajouts	À la demande des usagers	<b>Toutes les productions</b> vont dorénavant utiliser ce registre (autrefois utilisé uniquement pour les pommes de terre) pour y consigner les <b>applications post-récolte de produits chimiques à usage agricole</b> ; il a donc été modifié pour y inclure tous les renseignements pertinents.
FL, PS	N2		Ajout	À la demande des usagers	Les <b>instructions</b> ont été modifiées pour se lire comme suit : <i>Si les tomates ou les pommes sont submergées dans de l'eau qui <b>ne demeure pas</b> potable pendant le convoyage, le nettoyage ou <del>la pulvérisation mouillante</del> l'application post-récolte de produits chimiques à usage agricole, remplir le tableau suivant pour consigner les températures de l'eau et des fruits et légumes (obtenues à l'aide d'un thermomètre étalonné).</i>
FL, PS	O/Q		Ajout	GFSI	Ajout d'une colonne intitulée « <b>La rotation des fruits et légumes frais est faite correctement</b> » et de directives visant la <b>gestion des inventaires</b> .

Guide	Section	Sous-section	Modification	Raison de la modification	Détails
FL, PS	P/P2/Q		Ajout	À la demande des usagers	Ajout de références. <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ajout du registre H3</b> qui sert dorénavant à toutes les productions.</li> <li>• Ajout du <b>DAA</b> (délai après application) pour les applications post-récolte.</li> </ul>
<i>Annexes</i>					
B – Chloration de l'eau pour le convoyage hydraulique et le lavage des fruits et légumes frais et le nettoyage de l'équipement – Exemple			Ressources supplémentaires	À la demande des usagers	Ajout de ressources supplémentaires pour aider les exploitations à élaborer des procédures de nettoyage adéquates pour les <b>outils de coupe et de parage manuels</b> (par ex., les couteaux).
S – Programme de rappel			Ajout	ACIA	Ajout de questions dans le <b>Plan de suivi du rappel</b> pour respecter les directives de l'Agence canadienne d'inspection des aliments.
W – Évaluation des risques à la salubrité des aliments à la suite d'une inondation – Ressources			Nouvelle annexe	À la demande des usagers	Ajout d'une annexe comportant des ressources et des conseils sur la façon d'évaluer les risques à la salubrité des aliments à la suite d'une <b>inondation</b> .
X – Programme de surveillance de l'hygiène des entreprises (PSHE) - Ressources			Nouvelle annexe	GFSI	Ajout d'une annexe comportant des ressources et des conseils sur les programmes de surveillance de l'hygiène des entreprises.
<i>Modèles HACCP</i>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les modifications apportées aux exigences des guides CanadaGAP correspondent aux mêmes modifications dans les modèles HACCP.</li> <li>• Les modèles HACCP sont disponibles sur demande au bureau de CanadaGAP.</li> </ul>					