Heather Gale reçoit le prix du leadership en salubrité des aliments de NSF-GFTC

CanadaGAP est heureux d'annoncer que le prix du leadership en salubrité des aliments a été décerné à Heather Gale, directrice générale de CanadaGAP, dans le cadre du symposium canadien sur la salubrité des aliments en février 2015.

Organisé par l'organisme de certification NSF-GFTC, le symposium a donné aux participants un aperçu du paysage réglementaire de l'industrie alimentaire, des chaînes d'approvisionnement mondiales et de l'éthique commerciale en salubrité des aliments. Les prix de reconnaissance en salubrité des aliments de NSF-GFTC visent à mettre en évidence des exemples de réussite dans le domaine de la salubrité alimentaire au Canada. Ils soulignent, entre autres, la contribution scientifique des lauréats, les efforts investis pour informer le public et l'innovation dans les technologies ou les procédés qui s'appliquent à la salubrité des aliments. Le prix du leadership en salubrité des aliments est présenté à une personne qui favorise l'excellence en matière de salubrité alimentaire et qui inspire les autres à travers sa passion et ses actions.

Le prix du leadership en salubrité des aliments a été remis à Heather Gale pour sa participation active dans la mise en place d'initiatives de salubrité alimentaire fructueuses dans l'industrie des produits frais. Heather a joué un rôle déterminant dans l'élaboration et la mise en œuvre du programme de certification de la salubrité alimentaire de CanadaGAP. Au cours des six dernières années, elle a cherché à faire connaître cette norme essentielle de salubrité des aliments à l'industrie et à la faire accepter. Félicitant Heather pour ses réalisations, le président du conseil d'administration de CanadaGAP, Jack Bates, a ajouté : « Ce qui est frappant chez elle (à mon avis), c'est le dévouement dont elle fait preuve. Heather est à CanadaGAP depuis le premier jour; elle y est entrée avec une vision et, grâce à sa persévérance, elle a vraiment fait de ce programme une réussite pour l'industrie canadienne. Recevoir ce prix et être reconnu par ses pairs est l'un des plus grands honneurs que l'on puisse mériter. »

Stephanie Lariviere (membre du conseil d'administration de CanadaGAP), Amber Bailey (directrice technique, CanadaGAP), Heather Gale et Avia Eek (également membre du conseil d'administration)

Pour en savoir plus sur les prix de reconnaissance en salubrité des aliments de NSF-GFTC, allez au http://www.gftc.ca/food-safety-consulting-services/food-safety-recognition-winners.aspx.
Pour toute demande de renseignements, les médias peuvent téléphoner à Jack Bates, au 613-829-4711, ou lui envoyer un courriel à info@canadagap.ca.

-30-

CanadaGAP[MC] est un programme national de salubrité alimentaire auquel l'adhésion est volontaire et dont les normes et le système de certification visent la production et la manipulation des fruits et des légumes frais. Deux guides, l'un pour les produits de serre et l'autre pour les fruits et légumes, ont été élaborés par le secteur horticole, puis soumis à l'examen technique des experts gouvernementaux du Canada. Ils sont conçus pour permettre aux entreprises de production, d'emballage et d'entreposage de mettre en œuvre de bonnes pratiques agricoles (BPA), et pour permettre aux entreprises de remballage et de commerce en gros de mettre en œuvre de bonnes pratiques de fabrication (BPF), ainsi que les programmes HACCP. Le programme est aussi destiné aux courtiers en fruits et légumes frais qui mettent en œuvre les pratiques exemplaires en matière de gestion des fournisseurs et de traçabilité des produits.