

COMMUNIQUÉ CANADAGAP® COMMUNIQUÉ

DESTINATAIRES : Intervenants de CanadaGAP

EXPÉDIATRICE : Heather Gale, directrice générale, CanadaGAP

DATE : 24 mars 2016

OBJET : Reconnaissance de l'option D (emballage et commerce en gros) de CanadaGAP par l'IMSA

CanadaGAP® est heureux d'annoncer que l'Initiative mondiale pour la salubrité alimentaire (IMSA/GFSI) a reconnu sa certification sous l'option D pour les activités de emballage et de commerce en gros.

CanadaGAP, qui avait soumis l'option D au processus d'évaluation comparative de l'IMSA en 2015, a terminé avec succès ce processus, y compris une consultation publique des intervenants au début de 2016. « Nous sommes ravis d'avoir obtenu cette reconnaissance », de déclarer Jack Bates, président du conseil d'administration de CanadaGAP. « De nombreuses entreprises de emballage et de commerce en gros, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur du Canada, tireront avantage d'une nouvelle option reconnue par l'IMSA pour la certification de la salubrité des aliments. »

La certification sous l'option D de CanadaGAP est proposée aux entreprises de emballage et de commerce en gros depuis 2014. Auparavant, la norme en vigueur était le Programme de salubrité des aliments pour les secteurs du emballage et du commerce en gros, qui avait été élaboré par l'Association canadienne de la distribution de fruits et légumes. Depuis deux ans, un grand nombre d'entreprises appliquent le programme ou ont obtenu la certification sous l'option D de CanadaGAP.

De plus, l'IMSA a reconnu la certification sous les options B et C de CanadaGAP depuis 2010 dans les champs d'application suivants :

- Catégorie « B1 » de l'IMSA : Production de plantes
- Catégorie « D » de l'IMSA : Pré-conditionnement de produits végétaux (comprend l'emballage et des activités connexes, dont le refroidissement, le parage, le classement, le lavage et l'entreposage)

L'option D de CanadaGAP a aussi été soumise au processus d'évaluation comparative de l'IMSA dans la catégorie « D », Pré-conditionnement de produits végétaux, pour des activités liées au emballage et au commerce en gros de fruits et légumes frais (par ex., le emballage, le retravaillage et l'entreposage).

CanadaGAP® est un programme qui a été élaboré au Canada en vue de promouvoir les bonnes pratiques agricoles (BPA ou « GAPS ») parmi les fournisseurs de fruits et de légumes.



À propos du processus d'évaluation comparative de l'IMSA

L'évaluation comparative est un processus qui consiste à vérifier une norme de certification de la salubrité des aliments par comparaison avec les exigences du Document maître de l'IMSA. Le processus doit être exécuté d'une manière indépendante, impartiale, transparente et très compétente sur le plan technique. Une norme est « reconnue » par l'IMSA lorsque, après vérification, il a été confirmé qu'elle satisfait les exigences minimales en matière de salubrité des aliments mentionnées dans le Document maître de l'IMSA, qui sont acceptées à l'échelle internationale. Un comité d'évaluation comparative indépendant détermine d'abord si la demande satisfait aux exigences de l'IMSA. Cette procédure est suivie d'une période de consultation par écrit de tous les intervenants de l'IMSA. Le comité d'évaluation comparative recommande ensuite au conseil d'administration de l'IMSA d'accepter la demande, de la rejeter ou de la rejeter tant que des modifications n'auront pas été apportées.

CanadaGAP fait maintenant partie d'un petit groupe de normes de salubrité des aliments qui ont été soumises avec succès au processus d'examen approfondi et complet de l'IMSA. Les mises à jour sont diffusées à l'adresse suivante : www.mygfsi.com. Le communiqué de presse est disponible sur le site Web de l'IMSA en cliquant sur le lien suivant: <http://www.mygfsi.com/news-resources/news.html>

À propos de CanadaGAP

CanadaGAP® 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 de champ, ont été élaborés par le secteur horticole, puis soumis à l'examen technique d'experts du gouvernement du Canada. Ils sont conçus pour permettre aux entreprises de production, d'emballage et d'entreposage d'adopter de bonnes pratiques agricoles (BPA) et aux entreprises de remballage et de vente en gros d'appliquer de bonnes pratiques de fabrication (BPF) et les programmes du système HACCP. Le programme est aussi destiné aux courtiers en fruits et légumes frais qui utilisent les pratiques exemplaires en matière de gestion des fournisseurs et de traçabilité des produits. Les guides sont fondés sur une analyse rigoureuse des risques selon les sept principes du système HACCP (analyse des risques et maîtrise des points critiques), reconnus à l'échelle internationale.

