Destinataires : Intervenants de CanadaGAP

Date : le 11 février 2016

Objet : **Version 2016 des guides de salubrité des aliments CanadaGAP**

On peut maintenant obtenir les guides de salubrité des aliments du programme CanadaGAP qui ont été mis à jour.

1) Le Guide de salubrité des aliments pour les fruits et légumes, version 6.4
2) Le Guide de salubrité des aliments pour les produits de serre, version 6.4

Pour les besoins de la certification, les nouveaux guides entreront en vigueur le 1er avril 2016. La mise à jour de la Liste de contrôle de l'audit du programme CanadaGAP sera publiée avant cette date.

Pour faciliter la transition vers la nouvelle version, veuillez consulter le site Internet du programme CanadaGAP, à http://www.canadagap.ca/fr/manuals/manualdownloads, où vous trouverez les outils suivants :

- Les guides révisés (téléchargement gratuit)
- Un document présentant les principales modifications apportées aux guides
- Les documents indiquant les modifications par rapport aux versions précédentes des guides
- Un document résumant les principales différences entre les productions
- Un tableau indiquant quelles sections des guides s'appliquent aux divers types d'exploitation (c.-à-d. la production, l'emballage, l'entreposage, le remballage, le commerce en gros, le courtage).

Principales modifications

- L'okra (ou gombo) est inclus dans la portée de tous les types d'exploitations.
- Section 2 – Emplacement : Les entreprises utiliseront seulement les sites de production où l'on n'a pas étendu de boues d'épuration.
- Section 6 – Produits chimiques à usage agricole : seuls les exportateurs de produits sont responsables des limites maximales de résidus (LMR).
- Section 15 – Eau (convoyage et nettoyage) : Des exemptions ont été établies au sujet de l'eau potable pour les concombres et les poivrons destinés au marinage.
- Section 17 – Fournitures d'emballage : Des fournitures d'emballage adéquats doivent être utilisées pour le remballage des champignons.

Autrement, la plupart des modifications ne visent qu'à clarifier ou à mieux expliquer des exigences existantes, ou encore à uniformiser le texte du guide.

Le programme CanadaGAP continue de fournir sept modèles génériques HACCP distincts, fournis sur demande. Cette approche permet de s'assurer de toujours traiter avec la même rigueur technique les questions ou les progrès scientifiques portant sur une production donnée, un groupe de production ou un processus en particulier.

Veuillez faire parvenir vos questions à info@canadagap.ca

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.

CanadaGAP® est une dénomination commerciale de CanAgPlus.