

Destinataires : Intervenants de CanadaGAP

Expéditrice : Heather Gale, directrice générale

Date : Le 28 juin 2018

Objet : **Reconnaissance de CanadaGAP en vertu des exigences de la version 7.1 de l'évaluation comparative par GFSI**

CanadaGAP®, un programme de salubrité alimentaire reconnu à l'échelle internationale et destiné aux fournisseurs de fruits et de légumes frais, a obtenu la reconnaissance de l'Initiative mondiale pour l'innocuité alimentaire (GFSI) en vertu des exigences de la version 7.1 de l'évaluation comparative de cette organisation.

La reconnaissance vise trois options de certification CanadaGAP : les options B, C et D (pour le emballage et le commerce en gros).

« CanadaGAP apprécie la rigueur du processus d'évaluation comparative de GFSI », explique Heather Gale, directrice générale. « La reconnaissance de CanadaGAP par GFSI permet d'offrir au secteur des fruits et des légumes la possibilité de mettre en œuvre un programme conçu au Canada qui satisfait aux normes élevées de GFSI ainsi qu'aux exigences en matière de salubrité alimentaire des clients des marchés intérieurs et internationaux. »

Selon Jack Bates, président du Conseil d'administration de CanadaGAP, « la reconnaissance de GFSI permettra aux entreprises ayant la certification CanadaGAP de rester concurrentielles et de conserver leurs clients qui exigent l'attestation d'un programme de salubrité alimentaire reconnu par GFSI. »

Portée de la reconnaissance de GFSI

Les options de certification B et C de CanadaGAP sont reconnues par GFSI depuis 2010. L'option D (pour le emballage et le commerce en gros) est reconnue depuis 2016. Tout programme doit se soumettre à une nouvelle évaluation comparative chaque fois que GFSI met à jour ses exigences à cet égard.

GFSI a de nouveau reconduit l'évaluation comparative des trois options de certification de CanadaGAP dans les champs d'application suivants de GFSI :

- B1 – Production de plantes
- D – Pré-conditionnement de produits végétaux (comprend l'emballage, le emballage et des activités connexes, dont le refroidissement, le parage, le classement, le lavage, l'entreposage, etc.)

À propos du processus d'évaluation comparative de GFSI

L'évaluation comparative est un processus qui consiste à vérifier un programme de certification de la salubrité alimentaire en le comparant aux exigences de l'évaluation comparative de GFSI. Le processus doit être exécuté d'une manière indépendante, impartiale, transparente et très compétente sur le plan technique.

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

COMMUNIQUÉ CANADAGAP® COMMUNIQUÉ

Un programme obtient la « reconnaissance » de GFSI lorsque, après vérification, il a été confirmé que sa norme technique et son système de certification satisfont aux exigences minimales en matière de salubrité alimentaire précisées dans le document des exigences de l'évaluation comparative de GFSI. Un spécialiste de l'évaluation comparative indépendant, avec l'aide de la directrice technique de GFSI, détermine d'abord si la demande satisfait aux exigences de GFSI. Cette procédure est suivie d'une période de consultation de tous les intervenants de GFSI. Le spécialiste de l'évaluation comparative et la directrice technique de GFSI formulent ensuite, à l'intention du Conseil d'administration de GFSI, une recommandation relative à la reconnaissance du programme.

Document d'information

- [Communiqué de presse de GFSI au sujet de la reconnaissance de CanadaGAP](#)

À propos de CanadaGAP

CanadaGAP® est un programme de salubrité alimentaire dont les normes et le système de certification visent la production et la manipulation sécuritaires des fruits et des légumes frais. Deux guides, l'un pour les exploitants de produits de serre et l'autre pour les exploitants de fruits et légumes, ont été élaborés par le secteur horticole, puis soumis à l'examen technique d'experts du gouvernement du Canada. Les guides 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.

Si vous avez des questions ou désirez des renseignements additionnels, veuillez communiquer avec le bureau de CanadaGAP, en écrivant à info@canadagap.ca, ou en composant le 613-829-4711.

