



Comparaison entre la réglementation visant les fruits et légumes frais prévue à la loi américaine sur la modernisation de la salubrité des aliments (*FSMA*) et les exigences du programme CanadaGAP

Le présent résumé vise à offrir un aperçu des exigences prévues à la réglementation visant les fruits et légumes frais de la loi américaine sur la modernisation de la salubrité des aliments (*FSMA*) en comparaison de celles de CanadaGAP. L'accent est mis sur les différences importantes. Il ne vise PAS à faire la liste de toutes les différences entre les exigences CanadaGAP et le *Final Rule for Produce Safety* de la *FSMA*, aussi appelé Règlement sur la salubrité des fruits et légumes frais, mais bien de **souligner les exigences additionnelles** auxquelles des exploitations certifiées CanadaGAP qui exportent aux États-Unis pourraient avoir à se soumettre.

Le présent résumé n'est pas une explication exhaustive du Règlement sur la salubrité des fruits et légumes frais aux États-Unis. Cette réglementation a force de loi et le lecteur ne devrait pas se fier uniquement au présent résumé. Toutes les références ci-dessous à des sous-sections, des sections, etc. réfèrent au Règlement définitif sur la salubrité des fruits et légumes frais de la *FSMA* disponible sur le site de la *FDA* : <http://www.fda.gov/fsma>. Pour de plus amples renseignements sur la *FSMA* et pour des instructions afin d'obtenir une copie du Règlement définitif, consultez la dernière page du présent résumé. Il est aussi important de vérifier le calendrier de mise en vigueur de la *FSMA*. Consultez les documents d'information fournis par CanadaGAP, qui incluent un tableau indiquant l'entrée en vigueur des diverses modalités de la loi.

Alors que le programme CanadaGAP utilise une approche prescriptive pour la mise en œuvre d'un programme de salubrité des aliments, la *FSMA* n'offre pas toujours autant de directives. Dans certains cas, le Règlement sur la salubrité des fruits et légumes frais explique les exigences, mais ne donne aucun détail sur la façon de s'y conformer. La réglementation permet assez de flexibilité pour faire ce qui est adéquat dans le contexte de votre exploitation.

Un bon nombre des mots et expressions définis dans le Glossaire de CanadaGAP sont aussi utilisés dans le Règlement sur la salubrité des fruits et légumes frais. Toutefois, dans le contexte de la *FSMA*, certains mots peuvent entraîner des différences importantes. Il est recommandé aux exploitants qui souhaitent se conformer à la réglementation américaine de se familiariser avec les définitions de CanadaGAP et de la *FSMA*. Les définitions du Règlement sur la salubrité des fruits et légumes frais se trouvent à la section 112.3 de la sous-partie A – *General Provisions*. Les définitions de CanadaGAP se trouvent dans le Glossaire des guides CanadaGAP.

Bien qu'il puisse y avoir des exceptions, le Règlement sur la salubrité des fruits et légumes frais pourrait s'appliquer aux producteurs, emballeurs et entrepositaires qui exportent des fruits et légumes frais aux États-Unis. Le présent résumé ne vise pas les exceptions ni les délais de mise en œuvre. Consultez la section 112.1 de la sous-partie A – *General Provisions* pour une explication sur les aliments visés par la réglementation et la section 112.4 pour une explication sur les exploitations visées par la réglementation. En août 2016, la *FDA* a publié le document : *Draft Guidance for Industry: Classification of Activities as Harvesting, Packing, Holding, or Manufacturing/Processing for Farms and Facilities - Docket Number: FDA-2016-D-2373*. Ce document peut vous aider à déterminer si vous êtes visé par le Règlement sur la salubrité des fruits et légumes frais. Vous

le trouverez sur le site Internet de la FDA, sous l'onglet « *Guidance Documents* »; cliquez ensuite sur « *Searchable list of FSMA related Guidances* ». Vous trouverez le document dans la section « *Guidance for Industry and Others* ». Veuillez noter que certaines entreprises canadiennes de fruits et légumes frais peuvent être plutôt visées par le Règlement sur les mesures préventives de la FSMA, **ou être admissibles aux exigences modifiées en vertu du Programme de vérification des fournisseurs étrangers [Foreign Supplier Verification Program (FSVP)]**.

Section des guides CanadaGAP	Exigences de la réglementation américaine sur la salubrité des fruits et légumes frais qui excèdent CanadaGAP	Références
Maintien de registres (Exigence générale)	<p>Les registres doivent être datés et signés ou initialisés par la personne qui effectue l'activité.</p> <p>Si les registres sont en format électronique et qu'une signature ou des initiales sont exigées, il faut utiliser une signature électronique authentique. Si les registres sont en format papier, ils doivent être permanents (c.-à-d. écrits à l'encre, les écrits à la mine ne sont pas acceptés).</p>	<p><i>Subpart O Records, 112.161</i></p> <p>Registres électroniques http://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/CFRSe arch.cfm?CFRPart=11</p>
4. Fumier/Compost/Thé de compost et autres sous-produits	<p>L'eau servant à faire du thé de compost doit être potable.</p>	<p><i>Subpart F - Biological Soil Amendments of Animal Origin and Human Waste, Section 112.51 (a)</i></p>
7. Eau à usage agricole	<p><i>Note importante : La FDA des É.-U. est en train d'examiner les exigences relatives à l'eau qui sont précisées dans la réglementation américaine. Des changements pourraient être apportés avant l'entrée en vigueur de ces exigences.</i></p> <p>Les exigences en matière d'eau à usage agricole de la réglementation américaine ne s'appliquent pas si l'eau n'entre pas en contact avec les fruits et légumes frais ou les surfaces de contact alimentaire.</p> <p><u>Chaque</u> source d'eau doit être inspectée au moins une fois par année avant le début de la saison de croissance et le résultat de l'inspection doit être documenté. Si vous utilisez l'annexe K de CanadaGAP pour consigner le résultat de cette inspection, vous devez y apporter quelques modifications pour répondre aux exigences de la FSMA. Les inspections doivent tenir compte des éléments suivants.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Le caractère de la source d'eau (par ex., eau de surface, eau souterraine). 2. La portée de votre contrôle de chaque source d'eau à usage agricole. 3. Le niveau de protection de chaque source d'eau à usage agricole. 	<p><i>Subpart E – Agricultural Water, Section 112.4 (a) pour les exigences en matière d'inspection.</i></p>

Section des guides CanadaGAP	Exigences de la réglementation américaine sur la salubrité des fruits et légumes frais qui excèdent CanadaGAP	Références
	<p>4. Les usages sur les terres adjacentes et avoisinantes.</p> <p>5. La vraisemblance de l'introduction d'un risque connu ou raisonnablement prévisible dans l'eau à usage agricole par un autre utilisateur de cette eau avant son arrivée sur votre exploitation.</p> <p>Une analyse d'eau n'est pas nécessaire si l'eau provient d'un approvisionnement public en eau potable et que vous détenez dans vos dossiers les résultats d'analyses annuelles ou le certificat de conformité du fournisseur public qui démontrent que l'eau est potable.</p> <p>L'eau à usage agricole qui entre en contact direct avec les fruits et légumes frais pendant leur croissance doit respecter les seuils minimaux de qualité de l'eau. Pour démontrer que la qualité de l'eau est suffisante, une série d'analyses est exigée. Les seuils de qualité sont évalués en utilisant une moyenne géométrique (MG) et une valeur de seuil statistique (VSS). La moyenne géométrique est d'au plus 126 unités formatrices de colonies (CFU) de E. coli par 100 ml d'eau. La VSS est d'au plus 410 CFU de E. coli par 100 ml d'eau.</p> <p>Pour l'eau de surface non traitée, il faut analyser au moins 20 échantillons prélevés sur une période d'au moins 2 ans, mais d'un maximum de 4 ans, pour établir une base de référence de la MG et de la VSS. Une fois la base de référence établie, 5 analyses annuelles sont exigées.</p> <p>Pour l'eau sous-terrainne non traitée, il faut analyser 4 échantillons prélevés au cours de la première année de croissance pour établir une base de référence de la MG et de la VSS. Après la première année, une analyse annuelle est exigée.</p> <p>Une fois la base de référence établie, les résultats des nouvelles analyses annuelles servent à recalculer la MG et la VSS. Si les valeurs du calcul tombent en-deçà des seuils établis, il faut reprendre la fréquence de prélèvements initiale pour rétablir une base de référence.</p>	<p>Section 112.46 s'il n'est pas nécessaire de faire des analyses.</p> <p>Section 112.45 (b) pour les mesures correctives reconnues et les délais de mise en œuvre lorsque la qualité de l'eau tombe en-deçà des valeurs minimales de qualité.</p> <p>Section 112.46 pour les détails sur la fréquence des analyses.</p> <p>Section 112.44 (b) pour les détails sur la MG et la VSS.</p>
8. Équipement	<p>Si vous récoltez, emballez ou entreposez des fruits et légumes frais qui satisfont à la réglementation américaine de même que des fruits et légumes frais qui ne satisfont PAS à la réglementation, les équipements qui entrent en contact avec les aliments (équipements de site de production et équipements techniques) doivent être nettoyés entre chaque culture. Par exemple, un emballeur emballe les fruits de deux producteurs.</p>	<p><i>Subpart K—Growing, Harvesting, Packing, and Holding Activities</i> 112.111 (a) & (b).</p>

Section des guides CanadaGAP	Exigences de la réglementation américaine sur la salubrité des fruits et légumes frais qui excèdent CanadaGAP	Références
	Le producteur A respecte la réglementation américaine et le producteur B ne la respecte pas. Toutes les surfaces de contact alimentaire doivent être nettoyées entre l’emballage des fruits du producteur A et ceux du producteur B et les activités de nettoyage sont consignées à des registres.	
11. Installations sanitaires	<p>CanadaGAP accepte des options de lavage de mains qui utilisent des serviettes humides et de la lotion désinfectante. Ce n’est pas le cas de la réglementation américaine sur la salubrité des fruits et légumes frais. La réglementation américaine n’accepte que le lavage de mains qui comporte l’utilisation de savon (ou autre surfactant efficace), de l’eau potable courante et une méthode de séchage efficace, incluant les séchoirs à l’air (qui ne sont pas acceptés par CanadaGAP).</p> <p>Les stations de lavage de mains doivent être installées à proximité des toilettes pour que les personnes qui utilisent les toilettes puissent se laver les mains ensuite. CanadaGAP se préoccupe plutôt d’installer des stations de lavage de mains près des endroits où sont manipulés les fruits et légumes frais.</p>	<p><i>Subpart D – Health and Hygiene, Section 112.32 (b) (3) et Subpart L - Equipment, Tools, Buildings, and Sanitation, Section 112.129 (c).</i></p> <p>112.130 pour les exigences en matière d’emplacement.</p>
12. Formation des employés	<p>Dans votre exploitation, au moins un superviseur ou une personne responsable doit avoir complété avec succès une formation sur la salubrité des aliments équivalente à celle reconnue comme adéquate par la <i>Food and Drug Administration (FDA)</i> des États-Unis. Cette formation s’ajoute aux exigences de formation de CanadaGAP.</p> <p>Un registre doit indiquer tous les employés qui forment ou supervisent d’autres employés.</p> <p>Vous devez établir et maintenir des registres portant sur toutes les exigences en matière de formation des employés sur la salubrité des aliments, notamment :</p> <ul style="list-style-type: none"> • la formation des employés qui forment ou supervisent d’autres employés. • la formation visant le nettoyage de l’équipement ou des fournitures d’emballage (formation sur les procédures normalisées d’assainissement (PNA)). • la formation sur les activités de surveillance d’équipement tels les systèmes de traitement de l’eau ou de contrôle de température. • la formation sur l’étalonnage de l’équipement. <p>Le registre C de CanadaGAP, qui vise la formation des employés du site de production ne couvre pas le port de bijoux par les employés. La réglementation américaine s’applique</p>	<p><i>Subpart C—Personnel Qualifications and Training, Section 112.22 (c)</i> pour les exigences normalisées de formation.</p> <p>112.23 pour les superviseurs.</p> <p>112.30 pour les exigences en matière de tenue de registres.</p> <p><i>Subpart D – Health and Hygiene, Section</i></p>

Section des guides CanadaGAP	Exigences de la réglementation américaine sur la salubrité des fruits et légumes frais qui excèdent CanadaGAP	Références
	aux employés du site de production et exige que les bijoux portés sur les mains soient retirés ou recouverts.	112.32 (5) pour les bijoux.
13. Politique pour les visiteurs	Alors que CanadaGAP ne considère que les visiteurs qui entrent dans des secteurs à accès restreint, la réglementation américaine vise tous les visiteurs qui entrent sur votre exploitation avec votre permission. Vous devez donc conserver des registres sur la formation de toutes les personnes qui visitent votre exploitation avec votre permission.	<i>Subpart C—Personnel Qualifications and Training, Section 112.22 (a) (2)</i>
15. Eau (convoyage et nettoyage)	<p>La définition de la réglementation américaine pour l'eau à usage agricole inclut pratiquement toutes les définitions de l'eau de CanadaGAP. Pour la réglementation américaine, l'eau à usage agricole est toute l'eau qui doit, ou qui pourrait, entrer en contact direct avec les fruits et légumes frais visés par la réglementation ou avec les surfaces de contact alimentaire. Ceci inclut l'eau utilisée dans les activités de production ET les activités de récolte, d'emballage ou de conservation.</p> <p>CanadaGAP et la réglementation américaine exigent tous deux que l'eau servant aux activités post-récolte soit potable lorsqu'elle entre en contact direct avec les fruits et légumes ou l'équipement.</p> <p>La réglementation américaine exige que chaque source d'eau soit inspectée au moins une fois par année au début de chaque saison de croissance et que les résultats de cette inspection soient documentés. Si vous utilisez le registre F – Eau (convoyage et nettoyage) de CanadaGAP pour documenter cette inspection, vous devez y apporter quelques modifications pour répondre aux exigences de la réglementation américaine. Les inspections doivent tenir compte des éléments suivants :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Le caractère de chaque source d'eau à usage agricole (par ex., eau de surface ou eau souterraine). 2. La portée de votre contrôle de chaque source d'eau à usage agricole. 3. Le niveau de protection de chaque source d'eau à usage agricole. 4. Les usages sur les terres adjacentes et avoisinantes. 5. La vraisemblance de l'introduction d'un risque connu ou raisonnablement prévisible dans l'eau à usage agricole par un autre utilisateur de cette eau avant son arrivée sur votre exploitation. 	<p><i>Subpart E – Agricultural Water, Section 112.44 (a) ou une norme de qualité de l'eau.</i></p> <p>112.44 (a) pour les éléments qui doivent être couverts par l'inspection.</p>

Section des guides CanadaGAP	Exigences de la réglementation américaine sur la salubrité des fruits et légumes frais qui excèdent CanadaGAP	Références
	<p>Des analyses ne sont pas nécessaires si l'eau provient d'un approvisionnement public en eau potable et que vous détenez dans vos dossiers les résultats d'analyses annuelles ou le certificat de conformité du fournisseur public qui démontrent que l'eau est potable. Cette exigence est parfois inférieure à l'exigence de CanadaGAP qui, selon l'usage de l'eau, exige que même l'eau provenant de l'aqueduc municipal soit analysée. Par exemple, CanadaGAP exige que l'eau de rinçage final soit analysée, peu importe la source ou le fait qu'elle soit traitée, puisque la contamination pourrait provenir de l'équipement de rinçage final.</p> <p>Si vous utilisez de l'eau souterraine non traitée, la réglementation américaine exige que vous fassiez analyser l'eau au moins 4 fois la première année d'opération pour démontrer que la qualité de l'eau est adéquate. Ensuite, une analyse par année suffit. Toutefois, si une analyse démontre une qualité non adéquate, vous devez refaire au moins 4 analyses dans l'année. CanadaGAP exige 2 analyses par année, que l'eau soit traitée ou non.</p> <p>CanadaGAP et la réglementation américaine exigent tous deux que l'eau de surface soit traitée avant d'être utilisée pour le convoyage ou le nettoyage. CanadaGAP exige deux analyses par année pour confirmer l'efficacité du traitement de l'eau à maintenir sa potabilité.</p> <p>CanadaGAP exige que les analyses d'eau soient effectuées après la date du début des activités de l'exploitation, pour s'assurer que celles-ci sont faites durant l'année en cours.</p> <p>Pour l'eau recirculée, vous devez établir un horaire de vidange d'eau et vous y tenir.</p>	<p>112.46 (a) pour savoir s'il faut des analyses.</p> <p>112.46 (c) pour la fréquence des analyses.</p> <p>112.48 (a) pour l'eau recirculée.</p>
16. Glace	Aucune différence significative n'a été remarquée en autant que les exigences en matière de potabilité expliquée à la section 15 sont respectées.	
17. Fournitures d'emballage	Si vous récoltez, emballez ou entreposez des fruits et légumes frais qui satisfont au Règlement sur la salubrité des fruits et légumes frais de même que des fruits et légumes frais qui ne satisfont PAS à cette réglementation, les équipements qui entrent en contact avec les aliments et les fournitures d'emballage (contenants de récolte et emballages commercialisables) doivent être nettoyés entre les récoltes de produits visés par le Règlement et les récoltes de produits non visés. Par exemple, une exploitation produit des pommes et des pêches et utilisent les mêmes bennes pour récolter les deux fruits. Les pommes sont produites en conformité avec la réglementation américaine et sont exportées aux États-Unis. Les pêches ne sont pas exportées. Les bennes devront être	<i>Subpart K – Growing, Harvesting, Packing, and Holding Activities, Section 112.111</i>

Section des guides CanadaGAP	Exigences de la réglementation américaine sur la salubrité des fruits et légumes frais qui excèdent CanadaGAP	Références
	<p>nettoyées après avoir servies à la cueillette des pêches, et l'activité de nettoyage devra être consignée dans un registre.</p> <p>Selon le Règlement sur la salubrité des fruits et légumes frais, les surfaces de contact alimentaires sont toutes les surfaces qui entrent en contact avec les aliments, telles que l'équipement et les outils servant à la récolte. Vous devez inspecter, entretenir et nettoyer, et au besoin assainir, aussi souvent que nécessaire toutes les surfaces de l'équipement et des outils qui sont en contact avec les aliments afin d'éviter la contamination. En ce qui a trait au nettoyage, CanadaGAP exige que les contenants de récolte soient nettoyés annuellement, avant la première utilisation.</p>	
<p>19. Tri, classement, emballage, remballage, entreposage et courtage 20. Entreposage 21. Transport</p>	<p>Les exploitations ne peuvent mélanger des fruits et légumes qui satisfont à la réglementation américaine avec des fruits et légumes qui ne satisfont PAS à la réglementation. Par exemple, un emballeur reçoit des pommes de producteurs qui satisfont à la réglementation et de producteurs qui ne la satisfont pas. La traçabilité doit être maintenue à toutes les étapes des activités. Les pommes des producteurs non conformes ne peuvent être mélangées à celles des producteurs conformes.</p>	<p><i>Subpart K – Growing, Harvesting, Packing, and Holding Activities, Section 112.111</i></p>

Pour de plus amples renseignements sur la FSMA

La FSMA est administrée par la *Food and Drug Administration (FDA)* des États-Unis. Le site Internet de la FDA, <http://www.fda.gov/fsma>, fournit des renseignements sur la réglementation, de même que des fiches d'information, des présentations, des documents d'orientation, une foire aux questions (FAQ) et des outils de formation. La plupart de ces documents sont publiés en anglais seulement. Toutefois, le feuillet d'information sur le Règlement sur la salubrité des fruits et légumes frais a été traduit en de multiples langues. Les liens menant à ces versions se trouvent dans le bas de l'encadré droit de la page Web consacré au Règlement.

Pour obtenir la version complète de la *Final Rule on Produce Safety*, suivre les instructions ci-dessous :

- Visitez <https://www.federalregister.gov/documents/2015/11/27/2015-28159/standards-for-the-growing-harvesting-packing-and-holding-of-produce-for-human-consumption>
- Glissez votre curseur sur l'icône en haut à gauche de la page (*Enhanced Content – Table of Contents*)
- Dans le menu déroulant, sélectionnez vers la fin de la liste: *“PART 112—STANDARDS FOR THE GROWING, HARVESTING, PACKING, AND HOLDING OF PRODUCE FOR HUMAN CONSUMPTION”*.

Pour d'autre information au sujet de CanadaGAP : www.canadagap.ca

Cette comparaison a été faite au moyen de la version 7.1 (2018) des guides de salubrité alimentaire de CanadaGAP.