CANADAGAP®

Nouveautés 2017 pour CanadaGAP

Heather Gale, directrice générale de CanadaGAP

31 janvier 2017

CANADAGAP®

À quelle fréquence les guides de CanadaGAP sont-ils mis à jour?

- CanadaGAP doit réviser les guides de salubrité des aliments **annuellement** et soumettre les modifications à l'ACIA pour démontrer le maintien en continu de la rigueur technique du programme.
- En général, les guides sont rendus disponibles sur le site Internet www.canadagap.ca au début février.
- Les audits effectués à partir du 1er avril 2017 sont fondés sur les nouvelles exigences.

CANADAGAP®

Pourquoi apporter des changements au programme CanadaGAP?

- Pour préserver la rigueur technique du programme tout en s'adaptant aux nouvelles exigences provenant de la science, de l'industrie, des acheteurs ou du gouvernement.

- Pour répondre aux demandes des utilisateurs. Nous recevons en moyenne une vingtaine de demandes de modifications par année des participants au programme.

- Le Comité consultatif des intervenants de CanadaGAP révise les propositions de changements et peut aussi soumettre d'autres modifications. Le comité se réunit chaque année.

CANADAGAP®

Comment faire la mise à jour de votre guide CanadaGAP?

- Utilisez le document « Survol des principales modifications » disponible sur le site Internet de CanadaGAP, pour avoir un aperçu des changements.
- Déterminez quelles modifications s'appliquent à votre exploitation (il peut y en avoir très peu).
- Vous n'avez PAS à réimprimer tout le guide.
- Imprimez **seulement les pages qui contiennent des changements qui s'appliquent à votre exploitation**

CANADAGAP®

Mise à jour du guide pour 2017

- **Cet exercice fait partie de la révision annuelle de votre programme, exigé à la section 24.**
- Révisez chaque section, faites les mises à jour nécessaires et apposez vos initiales au bas de la section pour confirmer que vous avez effectué la révision de votre guide.
- Sur la page titre de votre guide, rayez la version/date de l'an dernier et inscrivez « Version 7.0 2017 ».

CANADAGAP®

Mise à jour du glossaire

- Il vous est fortement recommandé de réimprimer le Glossaire chaque année, ou du moins de réimprimer/réviser les définitions qui ont changées.
- Il est très important de bien comprendre les modifications apportées à la terminologie (habituellement à des fins de précision), parce qu'elles peuvent avoir un effet sur la façon dont on peut respecter une exigence.

CANADAGAP®

CANADAGAP®

Modifications principales apportées aux guides CanadaGAP en 2017

CANADAGAP®

Principales modifications

- Les nouveaux guides sont disponibles à l'adresse suivante: www.canadagap.ca
  - Nouveau champ d'application
  - Modifications de vocabulaire
  - Sections 1 à 24
  - Registres
  - Annexes

CANADAGAP®

Nouveau champ d’application

- Le programme s’applique dorénavant aux artichauts.

CANADAGAP®

Modifications de vocabulaire

- Des changements ont été apportés pour permettre la mise en œuvre des guides lorsqu'ils sont utilisés à l'extérieur du Canada.
  - Le terme « réglementation en vigueur » remplace toutes les références à la réglementation ou au gouvernement fédéral/provincial/municipal.
  - Le référent « Canada » est utilisé aux endroits où une exigence est spécifique au Canada.
- Pour une première fois, les guides seront aussi publiés en espagnol (l'annonce sera faite bientôt).

CANADAGAP®

Glossaire

- Le Glossaire contient de nouvelles définitions, notamment :
  - Fraude alimentaire
  - Formation reconnue
  - Micro-pousses (seulement pour les Produits de serre)
  - Entreprise indépendante d’entreposage
- Certaines définitions ont été supprimées (c.-à-d. opérateur certifié, utilisateur certifié) puisque les termes en question ne sont plus utilisés dans les guides.

CANADAGAP®

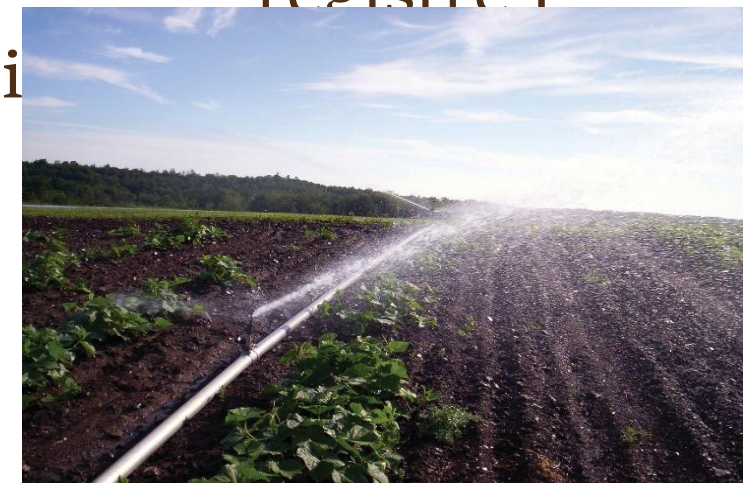
Produits chimiques à usage agricole

- Section 6.1
- L'exigence a été modifiée pour s'assurer que les applicateurs de produits chimiques à usage agricole respectent la réglementation en vigueur pour refléter qu'il n'est pas suffisant d'être supervisé.
  - *L'applicateur respecte la réglementation en vigueur (par ex., la réglementation provinciale) ET a suivi une formation reconnue (par ex., formation en ligne).*

CANADAGAP®

Eau à usage agricole

- Section 7.2
- Nouvelle exigence visant le stockage d'eau à usage agricole.
- Le nettoyage du réservoir/citerne/conteneur doit dorénavant être **consigné** au registre I – Nettoyage, entreti l'équipement.



CANADAGAP®

Eau à usage agricole (suite)

- Suppression des paramètres spécifiques d'analyses.
- L'exploitant qui fait analyser l'eau à usage agricole peut chercher conseil sur les paramètres d'analyse à l'annexe G.
  - ❑ Fait analyser l'eau ~~pour son contenu en coliformes totaux et E. coli~~ par un laboratoire accrédité selon une norme équivalente à ISO 17025 (classez sous l'onglet : Résultats d'analyses). Consultez *l'annexe G -- Analyse d'eau*.

CANADAGAP®

Équipement – Section 8.2

- Nouvelle exigence visant à minimiser les risques associés à l'utilisation de chiffons pour essuyer les fruits ou les légumes à l'intérieur des **bâtiments**.
- *Les chiffons utilisés pour essuyer les fruits et légumes sont :*
  - ❑ *lavés tous les jours.*
  - ❑ *utilisés pour une seule culture à la fois.*
  - ❑ *réservés à cet usage (par ex., ne servent pas à nettoyer, à sécher les mains, etc.).*

CANADAGAP®

Installations sanitaires

- Section 11.1
- Les exigences elles-mêmes **n'ont pas** changé.
- Les libellés pour les « toilettes » et les « installations sanitaires » ont été simplifiés et rendus plus claires.

CANADAGAP®

Formation des employés

- Section 12.2
- Modification du libellé pour s'assurer **d'obtenir l'avis d'un expert** et de mettre en œuvre les mesures appropriées lorsque des fruits ou légumes ont été contaminés par un employé souffrant d'une maladie transmissible aux aliments (par ex., hépatite A, salmonelle, E. coli *O157:H7)*

CANADAGAP®

Eau (nettoyage et convoyage)

- Section 15.1
- L'exigence a été clarifiée pour mieux différencier les canneberges destinées au marché frais et celles destinées à la transformation.

CANNEBERGES DESTINÉES AU MARCHÉ FRAIS

- ❑ *Si les canneberges sont récoltées dans l'eau, un rinçage final à l'eau potable est effectué.*

CANNEBERGES DESTINÉES À LA TRANSFORMATION

- ❑ *Si les canneberges sont récoltées dans l'eau, un rinçage final est effectué, À MOINS de pouvoir prouver que le rinçage final a lieu au moment de la transformation (c.-à-d. une attestation est fournie). Classez à l'onglet Attestations/Certificats OU _____*

CANADAGAP®

Fournitures d'emballage – Section 17.2

- Nouvelles exigences visant le nettoyage des **contenants d'emballages de fruits et légumes récoltés**.
  - *Annuellement – La personne responsable s'assure que les fournitures sont propres.*
  - Exigence d'une PNA écrite
  - ❑ *La personne responsable consigne le nettoyage des fournitures au registre I – Nettoyage, entretien et étalonnage de l'équipement OU _____*

CANADAGAP®

Fournitures d'emballage de fruits et légumes récoltés

- Section 17.2
- Nouvelle exigence visant les fournitures d'emballage de fruits et légumes récoltés pour s'assurer d'éviter des pratiques qui représentent un risque important à la salubrité des aliments.
- *La personne responsable utilise des contenants de récolte qui :*
  - ❑ *demeurent sur les lieux et ne sont pas apportées à la maison par les employés.*

CANADAGAP®

Fournitures d’emballage

- Section 17.2
- Nouvelle exigence visant les fournitures d’emballage de fruits et légumes récoltés.
  - *La personne responsable effectue une inspection visuelle des fournitures avant chaque utilisation.*

CANADAGAP®

Tri, classement, emballage, remballage, entreposage et courtage

- Section 19.1
- Ajout d'une remarque pour s'assurer que les renseignements pertinent sur les LMR sont vérifiés.

  *(***Remarque : La personne responsable de l'exportation s'assure que les fruits et légumes sélectionnés/achetés respectent les LMR du marché de destination, tel qu'exigé à la section 6.2. Le certificat ne remplace pas cette exigence.)*

CANADAGAP®

Section 19.1

- Nouvelle exigence visant les **services offerts par un fournisseur externe** afin de préserver la chaîne de salubrité des aliments.
- *Si les services d'un fournisseur externe sont sélectionnés/achetés pour effectuer des opérations au nom de la personne responsable (par ex., emballage, mise sur glace, lavage, entreposage par une entreprise indépendante d'entreposage), même si les fruits et légumes reviennent ensuite sur les lieux de l'exploitation, la personne responsable obtient une copie d'un certificat valide/en vigueur (un certificat par fournisseur de service, par saison) et la classe sous l'onglet Attestations/Certificats :*
  - *CanadaGAP*
  - *Autre audit/certificat de salubrité des aliments effectué par une tierce partie et reconnu par l'industrie*

CANADAGAP®

Dérogations et gestion des situations d'urgence

- Section 23.3
- L'énoncé a été modifié pour s'assurer de maintenir à jour une liste complète de fournisseurs et de clients.
  - *La personne responsable conserve une liste complète de tous ses clients et fournisseurs avec des coordonnées valides. ~~pour tous ses fournisseurs et ses clients~~*

CANADAGAP®

Fraude alimentaire – nouvelle section

- Section 23.7
- Ajout d'une section et d'exigences visant la **Fraude alimentaire** pour répondre à une exigence de GFSI.

- Ajout du Registre U **« Évaluation de la vulnérabilité à la fraude alimentaire »** pour accompagner la section 23.7 du Guide.

CANADAGAP®

Section 24.2 – Révision du programme

- Nouvelle exigence visant l'amélioration continue au sein de l'exploitation.
  - *La personne responsable révise les résultats de l'audit précédent (le cas échéant) et détermine les opportunités d'amélioration continue.*

CANADAGAP®

CANADAGAP®

Mises à jour des registres 2017 de CanadaGAP

CANADAGAP®

Mise à jour de vos registres CanadaGAP

- Vérifiez quels registres CanadaGAP ont été modifiés en consultant le document « Survol des principales modifications apportées aux guides CanadaGAP ».
- Pour 2017, les registres ne présentent que quelques changements mineurs, à l'exception du nouveau registre U sur les exigences pour prévenir la fraude alimentaire.
- Certains changements peuvent ne pas s'appliquer à votre exploitation.
- Vérifiez quels changements s'appliquent chez vous.
- Utilisez les nouvelles versions de ces registres.

CANADAGAP®

Registre C

- Modification de l'énoncé pour correspondre à la nouvelle exigence de la section 17.2.
  - *Les employés sont formés pour inspecter chaque contenant et pour utiliser seulement des contenants de récolte propres.*
- Ajout d'un énoncé pour exiger que les employés ne mettent pas leurs mains sur les barreaux d'échelle, mais seulement sur les côtés (pour correspondre avec l'exigence de la section).

CANADAGAP®

Registres C et D

- Nouvelle exigence pour les employés :
  - *Les employés sont formés pour ne pas se tenir dans ou sur les fournitures ou accessoires d'emballage à moins d'utiliser une méthode pour minimiser les risques de contamination (par ex., porter d'autres chaussures, des couvre-chaussures, protéger les fournitures d'emballages avec du carton neuf, etc.).*
- Ajout d'un exemple important visant les effets personnels.
  - *Laisser ses effets personnels dans les endroits prévus à cette fin (repas, vêtements, chaussures, cigarettes, appareils électroniques, etc.).*

CANADAGAP®

Registre I

- Ajout d’une phrase aux instructions pour clarifier l’objectif du registre.

  Ce registre sert aussi à consigner le nettoyage des unités de stockage d’eau (par ex., réservoir, citerne, conteneur) et des fournitures d’emballage, même si celles-ci ne sont ni des équipements de site de production, ni des équipements techniques.

CANADAGAP®

Registres P/P1/P2 et S

- Registres P/P1/P2
  - Il n’est plus nécessaire d’initialiser la vérification des DAR/DAPTR/DAA, il suffit de cocher la case.

- Registre S
  - Les instructions et la colonne II du tableau ont été modifiés pour s’assurer de tenir compte des allergènes qui se trouvent dans les sites adjacents.

CANADAGAP®

Modifications apportées aux annexes

- Des changements ont été apportés pour permettre la mise en œuvre des annexes lorsque le programme est utilisé à l'extérieur du Canada.

CANADAGAP®

Modifications apportées aux annexes (suite)

- Annexe D : Listes de références
  - L'ACIA ne fait plus l'évaluation de fournitures pour les inclure au document « Liste de référence pour les matériaux de construction, les matériaux d'emballage et les produits chimiques non alimentaires acceptés ».
  - Des indications ont été ajoutées lorsque l'information était disponible.
- Annexe G : Analyses d'eau
  - L'énoncé a été modifié puisqu'il existe de nombreuses références pertinentes pour faire l'interprétation des résultats d'analyse de l'eau à usage agricole.
  - Des liens ont été ajoutés.

CANADAGAP®

Modifications apportées à la Liste de contrôle de l'audit de 2017

- À partir du 1er avril 2017, la note de passage de l'audit CanadaGAP sera de 85 %.

- Nouvelle question A5 – Évaluation de l'engagement envers l'amélioration continue
  - 2 points
  - L'exploitation peut démontrer qu'elle respecte l'exigence en se basant sur les résultats d'audits antérieurs.

CANADAGAP®

Modifications apportées à la Liste de contrôle de l'audit de 2017

- Question F5 – Stockage d'eau à usage agricole
  - Question scindée en deux
  - 2 points pour le nettoyage, 2 points pour la consignation au registre
  - Total de 4 points (aucun changement)
- Fournitures d'emballage de fruits et légumes récoltés
  - S'applique au nettoyage, à la consignation au registre, à l'utilisation, à l'étiquetage et à l'entreposage (2 points par item)
  - Total de 10 points

CANADAGAP®

Modifications apportées à la Liste de contrôle de l'audit de 2017

- Nouvelle question (P2) sur les sous-contrats (nouvelle exigence de la section 19.1)
  - 10 points
- Exigences pour prévenir la fraude alimentaire (2 points)
- Transport (Question R1)
  - Question scindée en deux
  - Une question sur le transport de fruits et légumes récoltés (4 points)
  - Une question sur le transport de fruits et légumes prêts à vendre (4 points)
  - Total de 8 points

CANADAGAP®

Autres modifications apportées au programme en 2017

- **Programme d'audit à l'improviste**
  - Pour répondre à de nouvelles exigences de GFSI.
  - Pour répondre aux signaux du marché.
  - Pour parfaire la rigueur de la certification CanadaGAP.
  - Pour s'assurer que les exploitants maintiennent leur programme de salubrité en continu.
- Entrée en vigueur le 1er avril 2017.

CANADAGAP®

Questions?

Merci!

CANADAGAP®

Coordonnées

Programme CanadaGAP
245, place Menten, bureau 312
Ottawa, Ontario, Canada
K2H 9E8

Tél. : 613-829-4711
Téléc. : 613-829-9379
Courriel : info@canadagap.ca
Internet : www.canadagap.ca

CANADAGAP®