



**COMMENT PRÉSENTER UNE
DÉROGATION POUR APPROBATION PAR
L'ORGANISME DE CERTIFICATION ?**

Par : Farid Baba, auditeur

23 février 2022

Plan de la présentation

1- Définitions

2- Dérogations dans le programme CanadaGAP

3- Qu'en est-il des situations qui ne sont pas inscrites dans le tableau des dérogations majeures ou qui ne suivent pas les procédures établies par le programme CanadaGAP ?

4- Points à prendre en considération lors d'une élaboration d'une dérogation en vue de la présenter à l'organisme de certification

5- Exemples de situations (Présenter l'exigence, expliquer le risque contrôlé, expliquer le moyen alternatif, évaluer les moyens mis en place)

1- DÉFINITIONS

- **Dérogation *** : Écart ou déviations par rapport à la norme.
- **Dérogations majeures *** : Écarts qui pourraient entraîner un sérieux problème de salubrité des aliments. Les employés doivent en avertir immédiatement la personne responsable. (Consultez la section 23.2 : Dérogations et gestion des situations d'urgence pour obtenir la liste des principales dérogations.)
- **Dérogations mineures *** : Écarts par rapport aux procédures ou au dessein du programme de salubrité des aliments qui peuvent être rectifiés immédiatement par l'employé et qui ne posent pas un risque important pour la salubrité des aliments (par ex., légumes tombés sur le sol).

*Source : Glossaire Guide CanadaGAP

2- Dérogations dans le programme CanadaGAP

23.2 Dérogations majeures et mesures correctives

EXIGENCE	<i>Une dérogation majeure doit être identifiée, transmise immédiatement à la personne responsable et consignée au registre. Celle-ci doit alors appliquer immédiatement des mesures correctives et les consigner au registre.</i>
-----------------	---

PROCÉDURES

Remarque : Pour obtenir des exemples de dérogations majeures et de mesures correctives, consultez le tableau suivant.

- Lorsqu'un employé détecte une dérogation majeure, il en avise immédiatement la personne responsable.
- La personne responsable évalue la situation et détermine :
 - la mesure corrective à appliquer.
 - la cause de la dérogation majeure.
 - les mesures préventives nécessaires pour éviter que la dérogation majeure ne se reproduise.
 - les nouvelles procédures ou les modifications à apporter aux procédures actuelles pour régler la dérogation majeure et forme le personnel en conséquence.
- La personne responsable remplit le registre R – Dérogations et mesures correctives OU _____

3- Qu'en est-il des situations qui ne sont pas inscrites dans le tableau des dérogations majeures ou qui ne suivent pas les procédures établies par le programme CanadaGAP ?

VI.iii Comment remplir le Guide : Page X

Les exigences et les procédures qui leur sont liées ont été déterminées selon les risques à la salubrité des aliments qui pourraient être présents sur une exploitation. Si ces risques ne sont pas contrôlés, il y a possibilité de contamination des fruits et légumes frais. Pour atténuer les risques, il faut suivre les procédures. Toutefois, des dérogations aux procédures sont possibles et peuvent être acceptables pour répondre à une exigence. Il est possible de répondre à une exigence de plusieurs façons, tout en atténuant les risques. Une exploitation peut choisir d'autres procédures que celles décrites dans les Guides et celles-ci peuvent être acceptables pour répondre aux exigences du programme. Il faut pour cela procéder à une évaluation des risques (voir l'annexe U : *Évaluation des risques – Exemples*). Les procédures doivent être élaborées avec soin pour s'assurer que les risques sont contrôlés et elles doivent être soigneusement documentées pour s'assurer qu'elles sont suivies. De telles procédures devront être évaluées lors d'un audit pour s'assurer qu'elles sont efficaces. Il est du ressort de l'organisme de certification de déterminer si les procédures autres que celles décrites dans les Guides sont acceptables ou non.

4- Points à prendre en considération lors d'une élaboration d'une dérogation en vue de la présenter à l'organisme de certification.

- L'annexe U constitue un outil pertinent pour aider le producteur à déterminer les dangers suite à l'évaluation des risques.

Points clés et étapes à suivre :

- Présenter l'exigence telle qu'elle est en mentionnant le numéro de la section
- Expliquer le risque contrôlé par l'exigence
- Expliquer le moyen alternatif mis en place par l'entreprise pour atteindre le même but
- Démontrer par des preuves que le moyen fonctionne
- Présenter la dérogation écrite et les preuves à l'auditeur durant un audit; l'auditeur devra les envoyer à l'organisme de certification pour approbation
- Si approuvée, la dérogation devient dorénavant le moyen mis en place pour contrôler ce risque et la dérogation fait partie intégrante du Manuel
- Si le moyen alternatif change avec les années, il faut faire une nouvelle demande de dérogation ou respecter l'exigence du programme telle quelle

5- EXEMPLES DE SITUATIONS

Exemple 1 : Les employés peuvent-ils apporter de l'eau potable sur le site de production pour boire pendant qu'ils réalisent l'emballage de laitues ?

Présenter l'exigence

C. Pratiques d'hygiène personnelle des employés et politique de manipulation des aliments – Site de production

ANNUUEL

Instructions : Le présent registre vise à vous aider à établir votre politique, à en énumérer les composantes. Il sert aussi d'outil de formation et peut être distribué au personnel. Tous les éléments de la liste doivent être abordés lors de la formation du personnel. Inscrire S/O lorsque l'item ne s'applique pas à votre exploitation.

Rempli par : _____ Date : _____

Maladies et blessures de l'employé	Lavage des mains
<input type="checkbox"/> Les personnes qui souffrent d'une maladie contagieuse ou transmissible aux aliments (par ex., hépatite A, salmonelle, <i>E. coli</i> O157:H7) et celles qui souffrent d'une maladie temporaire (par ex., un mauvais rhume, diarrhée, vomissements) sont invitées à consulter un médecin.	<input type="checkbox"/> Les employés se lavent et se sèchent les mains : <ul style="list-style-type: none">• Chaque jour avant le début du travail.• Avant d'entrer sur le site de production• Avant de mettre des gants (le cas échéant).• Après chaque utilisation de la toilette.• Après chaque pause ou repas.• Après une cigarette.• Après un contact main-visage (par ex., toux, éternuement, s'être mouché).
<input type="checkbox"/> Les employés sont formés sur leur rôle et leurs responsabilités en matière de	

La section 12 ainsi que le registre C indiquent que les employés doivent se laver les mains à chaque fois qu'ils boivent

Expliquer le risque contrôlé par l'exigence

- Risque de contamination d'origine microbiologique en raison d'employés qui n'observent pas de bonnes pratiques d'hygiène personnelle (par ex. : omission de se laver les mains après avoir bu. **Il y a un risque de contamination croisée « contact bouche-main-laitues »**)
- Ce risque pourrait toucher les équipements ex. : les couteaux ainsi que les emballages
- La probabilité d'occurrence de ce danger est élevée

Expliquer le moyen alternatif

- Formation des employés sur le respect de la politique d'hygiène personnelle
- Mettre en place des affiches qui rappellent cette exigence
- Éviter d'autres utilisations de cette eau
- S'assurer que lorsque les employés boivent, les gouttes d'eau ne s'échappent de la bouche ou de la bouteille et tombent sur les laitues donc bien choisir l'endroit pour boire
- Utilisation de bouteilles munies de bouchons qui ne requièrent pas l'utilisation des mains pour les ouvrir et les fermer

Évaluer les moyens mis en place

- Surveiller les employés aux champs
- Intervenir à chaque fois et refaire la formation

Exemple 2 : Potabilité de l'eau du bassin de refroidissement et de lavage des légumes feuilles.

Présenter exigence	<p>Section 15.1- Évaluation de l'eau : L'eau demeure potable en tout temps. L'eau est remplacée tous les jours (au minimum) ou plus d'une fois par jour pour réduire la teneur en matière organique. De plus, seule de l'eau potable est utilisée pour remplir ou alimenter la canalisation, les refroidisseurs à l'eau, les bassins, les tambours ou les fosses.</p>
Expliquer le risque	<ul style="list-style-type: none">- L'eau du bassin est traitée en continu. Légume à haut risque.- L'accumulation de la matière organique ne permet pas de maintenir l'eau potable en continu.- Changer l'eau du bassin au moins une fois par jour.
Expliquer le moyen alternatif	<ul style="list-style-type: none">- Installer un système filtrant pour éliminer la matière organique en suspension en continu.- Changer l'eau du bassin une fois par semaine au lieu d'une fois par jour.
Démontrer par des preuves	<ul style="list-style-type: none">- Lecture du suivi de la turbidité : fréquence et registre utilisé. Respect d'une limite maximale.- Vérification du système de filtration selon les recommandations du fabricant et de la firme qui a installé le système. Registre à l'appui.- Vérification du traitement de l'eau du bassin à différents moments de la journée.- Formation des employés.- Analyse de l'eau du bassin.

Mise en garde

Les explications pour ces exemples sont fournies à titre indicatif. Les mesures qui seront prises devront refléter la réalité de votre entreprise. C'est l'organisme de certification qui décide.



LES
WEBINAIRES
HORTICOLES



GESTION
Qualiterra

MERCI