

Comparaison de programmes nationaux de salubrité alimentaire dirigés par le secteur canadien des fruits et des légumes et de programmes de pays importateurs

La version abrégée et révisée

Mai 2008

Projet conjoint
du Conseil canadien de l'horticulture,
de l'Association canadienne de la distribution de fruits et légumes,
de la Fédération canadienne des épiciers indépendants,
et du Conseil canadien des distributeurs en alimentation



Remerciements

Comité directeur du projet

Conseil canadien de l'horticulture

| | |
|---------------|---|
| Paul Leblanc | Directeur général, Producteurs de pommes du Nouveau-Brunswick |
| Grant Hackman | Directeur, Formation et Assurance qualité, Peak of the Market |
| Heather Gale | Coordonnatrice nationale, Salubrité des aliments, CCH |

Association canadienne de la distribution de fruits et légumes

| | |
|-----------------|---|
| Tom Byttnen | Président, Thomas Fresh Inc. |
| Hugh Bowman | Directeur général, Ippolito Group |
| Heather Holland | Gestionnaire technique principale, Salubrité des aliments et Relations gouvernementales, ACDL |

Fédération canadienne des épiciers indépendants

| | |
|------------|--|
| Gary Sands | Vice-président, Relations avec le gouvernement |
|------------|--|

Conseil canadien des distributeurs en alimentation

| | |
|-----------------|---|
| Jim Wyatt | Vice-président, Salubrité des aliments et Réglementation, Sobeys Inc. |
| Jay Shirodker | Directeur, Assurance qualité, Marques Loblaw limitée |
| Justin Sherwood | Vice-président, Région de l'Ouest, CCDA |

Gouvernement du Canada – Observateurs

| | |
|------------------|---|
| Christine Shaker | Chef intérimaire, Programme de salubrité des aliments, section Fruits et légumes frais, ACIA |
| Isabelle Laberge | Agente principale, Programme de salubrité des aliments, section Fruits et légumes frais, ACIA |

Le présent rapport a été rédigé par Monachus Consulting pour le compte du Comité directeur du projet. Chef d'équipe : Albert Chambers; recherche : Sally Rutherford.

19, rue Elm, Ottawa (Ontario) K1R 6M9 Canada
Courriel : afchambers@monachus.com

Avis de non-responsabilité : L'entreprise Monachus Consulting vise à fournir des analyses fiables et croit que le matériel soumis est exact. Toutefois, elle ne pourra être tenue responsable de toute réclamation de la part de quiconque fonde ses décisions sur l'information qu'il contient.

Le présent projet a été financé par le Programme canadien de salubrité et de qualité des aliments, en vertu du Cadre stratégique pour l'agriculture, une initiative fédérale-provinciale-territoriale.



Agriculture and
Agri-Food Canada

Agriculture et
Agroalimentaire Canada

Table des matières

Préface

1. Sommaire

2. Objectifs de l'analyse

7. Programmes comparés – Description

8. Programmes comparés – Tableaux sommaires

11. Conclusions

Préface de la version abrégée et révisée

Au début de 2008, les quatre organisations qui avaient participé au projet de 2007 visant à comparer les programmes nationaux de salubrité alimentaire dirigés par le secteur canadien des fruits et légumes frais avec ceux des pays importateurs ont accepté, de concert avec Agriculture et Agroalimentaire Canada, de financer l'examen de deux programmes additionnels. Il s'agit du Code SQF1000 de niveau 2, accompagné de lignes directrices sur la production de légumes frais, dont la version préliminaire a été publiée à la fin de 2007 ainsi que du programme allemand QS destiné aux associations de distribution et aux grossistes de fruits et légumes frais et de pommes de terre. Le programme SQF 1000 a été choisi car il pourrait s'agir d'un programme important pour les producteurs primaires aux États-Unis et ailleurs. Quant au système QS, il constitue un exemple européen pour les remballeurs et les grossistes de fruits et légumes frais.

En acceptant la responsabilité de ce travail additionnel, le comité directeur a pris la décision de réviser uniquement les parties du rapport qui pouvaient être modifiées par l'ajout des nouveaux programmes. Aucun changement n'a été apporté aux informations sur les autres programmes qui font l'objet de comparaison, à l'exception des renseignements additionnels sur le système de vérification de la conformité mis en place par le Conseil canadien de l'horticulture et l'Association canadienne de la distribution de fruits et légumes à l'intention des producteurs primaires ainsi que des remballeurs et des grossistes. Par ailleurs, le terme EuroGAP a été remplacé dans le texte par GlobalGAP. À l'exception des modifications éditoriales ou qui découlent de la révision, les conclusions demeurent les mêmes.

Le comité directeur a également convenu de publier une version abrégée du rapport incluant uniquement la section 1 : Sommaire; la section 7 : Programmes comparés – Description; la section 8 : Programmes comparés — Tableaux sommaires; et la section 11 : Conclusions. Pour plus de détails concernant la discussion sur la méthodologie utilisée dans le cadre du projet, des renseignements sur l'industrie horticole canadienne, une comparaison des divers systèmes d'évaluation comparative et de brèves descriptions des initiatives en matière de salubrité des aliments dans le secteur des fruits et légumes frais dans d'autres pays, le lecteur est prié de consulter le rapport 2007 disponible en français et en anglais sur les sites suivants : www.cpma.ca/fr_food_standardization.asp ou www.cpma.ca/en_food_standardization.asp

Section 1 - Sommaire

Contexte – Des parties prenantes du secteur canadien des fruits et des légumes frais, le Conseil canadien de l'horticulture (CCH), l'Association canadienne de la distribution de fruits et légumes (ACDFL) et le Conseil canadien des distributeurs en alimentation (CCDA) ont convenu que la salubrité des aliments ne devait pas faire l'objet de concurrence et que la meilleure façon d'y arriver était d'offrir des programmes nationaux de salubrité alimentaire, basés sur le HACCP, à tous les maillons de la chaîne d'approvisionnement, que chacune des parties reconnaisse les programmes de ses partenaires, et que tous favorisent l'adoption de programmes de salubrité alimentaire, tant parmi les fournisseurs de fruits et de légumes frais cultivés au Canada que chez les fournisseurs de produits cultivés dans d'autres pays. Pour atteindre cet objectif final, ils ont élaboré un projet visant, dans un premier temps, à évaluer les programmes de salubrité des fruits et des légumes au Canada qui sont destinés aux producteurs, aux emballeurs, aux remballeurs et aux grossistes, et dans un deuxième temps, à comparer ces programmes à ceux qui sont offerts dans les pays desquels le Canada importe.

Après avoir établi un comité directeur, qui incluait également des représentants de la Fédération canadienne des épiciers indépendants (FCÉI), d'Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC) et de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), on a obtenu un financement dans le cadre du Programme canadien de salubrité et de qualité des aliments, d'ACC, et retenu les services de Monachus Consulting pour effectuer la comparaison des programmes et les recherches connexes.

Méthodologie pour la comparaison – Le Comité directeur, après avoir examiné des études antérieures comparant des programmes de salubrité alimentaire (voir la section 3), a établi un ensemble de critères pour la comparaison des programmes, basée sur leurs caractéristiques générales (denrées visées et portée du programme, portée géographique, etc.), leur contenu technique et leur approche pour la vérification de la conformité. Des grilles ont été créées en se basant sur trois programmes canadiens : les programmes du CCH pour la pomme de terre et pour les produits de serre, et le programme de l'ACDFL pour les secteurs du emballage et du commerce en gros.

Analyse de l'environnement – Chaque année, le Canada importe des fruits et des légumes frais de 130 à 160 pays (voir la section 5), mais le Comité directeur a établi une liste de base de 51 pays. Suivant une recherche approfondie sur Internet, les consultants ont pu déterminer que les producteurs et emballeurs et les remballeurs et grossistes pouvaient actuellement choisir parmi une multitude de programmes de salubrité alimentaire destinés aux fruits et aux légumes frais. Compte tenu de l'information recueillie, trois grandes catégories de programmes seront analysées dans le présent rapport : les programmes qui peuvent faire l'objet d'une comparaison détaillée (sections 7 et 8); les programmes qui ont été reconnus après évaluation comparative par un gouvernement, une agence intergouvernementale ou un organisme privé (section 9); les programmes qui peuvent être décrits de façon générale (section 10).

Systèmes d'évaluation comparative et de reconnaissance – On a procédé à l'examen de sept systèmes d'évaluation comparative et de reconnaissance en vue de déterminer la comparabilité des programmes reconnus avec les programmes canadiens. La section 4 décrit la nature, la portée et les procédures de deux systèmes privés (GlobalGAP et l'Initiative mondiale pour la sécurité alimentaire – IMSA), d'un système intergouvernemental (ANASE) et de quatre systèmes gouvernementaux (Union européenne, Royaume-Uni, Nouvelle-Zélande et Canada). L'information disponible varie d'un système à l'autre. Il semble toutefois que les résultats

obtenus par tous ces systèmes soient similaires. Chacun d'eux exige que les programmes soumis pour évaluation soient des HACCP ou basés sur le HACCP, qu'ils comportent des documents d'information détaillés, etc. De plus, tous les systèmes d'évaluation comparative et de reconnaissance font appel à des examinateurs indépendants; ils exigent, s'il y a lieu, que des modifications soient apportées au programme évalué pour qu'il satisfasse aux critères établis, et ils établissent des objectifs à atteindre pour assurer l'administration efficace du système du demandeur, de sa norme et de ses exigences, et de son système connexe de vérification de la conformité. Pour ce qui a trait à ce dernier élément, tous les systèmes analysés exigent le recours à des organismes de certification reconnus par le système ISO/IAF, ou à des organismes bien ancrés dans ce système (Canada).

Programmes comparés – Le rapport abrégé comprend les résultats d'une comparaison détaillée de dix-sept (17) programmes non canadiens. Dix sont comparés au programme du CCH pour la pomme de terre, cinq desquels sont en vigueur en Amérique du Nord, notamment le programme d'audit pour les fruits et les légumes frais de l'USDA (*Fresh Produce Audit Verification Program*), le programme pour les légumes-feuilles de la Californie (*Leafy Greens Program*) ainsi que le Code SQF 1000 avec les lignes directrices sur la production de fruits et légumes frais. Cinq des programmes sont en vigueur dans divers pays : le volet pour les fruits et les légumes GlobalGAP, le ChileGAP, le NewZealandGAP, le FreshCare (Australie) et un programme d'Afrique du Sud, mis en œuvre par le Perishable Product Export Control Board. Seul le programme de PrimusLabs.com pour la serriculture est comparé au programme du CCH pour les produits cultivés en serre. Six programmes – quatre des États-Unis, un d'Afrique du Sud et un d'Europe – sont comparés au programme de l'ACDFL. Tous ces programmes sont décrits à la section 7. La section 8 comprend des tableaux détaillés qui résument les éléments techniques de chacun des programmes et les comparent aux éléments des programmes du CCH et de l'ACDFL. Ces sommaires comparatifs indiquent si chacun des programmes inclut des exigences comparables, un nombre inférieur ou supérieur d'exigences, ou s'il ne mentionne pas une exigence en particulier. De plus, le contenu de 11 autres programmes destinés à la production primaire et quatre pour les secteurs du emballage et du commerce en gros peuvent être évalués selon les systèmes d'GlobalGAP et de l'Initiative mondiale pour la sécurité alimentaire (IMSA, de CIES). En dernier lieu, les systèmes pour les fruits et les légumes en vigueur dans 15 pays d'Amérique, d'Afrique et d'Asie sont présentés sommairement.

Conclusions : La section 11 présente les conclusions du projet, dont les principales sont les suivantes :

- La grille établie par le Comité directeur peut servir de base à une évaluation comparative des programmes de salubrité pour les fruits et les légumes.
- L'information requise pour la comparaison inclut le modèle générique, les exigences du programme aux fins de l'audit et les éléments du système de vérification de la conformité.
- Un programme HACCP ou basé sur le HACCP mis en œuvre rigoureusement génère un ensemble d'exigences pour un secteur donné ou un programme de salubrité alimentaire propre à une entreprise qui est comparable aux programmes canadiens, lesquels reposent sur une approche fondée sur le HACCP.
- Certaines des différences notées entre les programmes HACCP ou basés sur le HACCP qui ont été comparés pourraient être attribuables aux écarts dans les analyses des risques.
- Les programmes de salubrité alimentaire qui ne sont pas basés entièrement ou en partie sur le HACCP comportent des lacunes qui reflètent leurs objectifs; par exemple, les programmes aux États-Unis qui sont axés sur la contamination microbienne comportent

- moins de moyens, voire aucun, de maîtriser les risques chimiques et biologiques.
- Les systèmes privés d'évaluation comparative et les systèmes gouvernementaux de reconnaissance ont des caractéristiques semblables et semblent fournir des résultats comparables, ce qui permet de croire que l'évaluation comparative pourrait être utilisée au lieu d'une analyse détaillée de programmes.

Section 2 – Objectifs de l'analyse

2.1 Participants au projet

Trois des principales organisations de la chaîne d'approvisionnement en fruits et légumes au Canada ont décidé, au milieu de 2006, d'entreprendre un projet conjoint visant à établir en quoi les programmes de salubrité alimentaire au Canada, dirigés par le secteur et destinés aux secteurs de la production primaire, du emballage et du commerce en gros, se comparaient à ceux qui sont en place dans d'autres pays. Au cours du projet, la Fédération canadienne des épiciers indépendants (FCEI) s'est jointe au Comité directeur à titre de partie intéressée en faveur d'une approche harmonisée à l'égard de la salubrité alimentaire.

Voici les quatre organismes ayant participé au projet :

Conseil canadien de l'horticulture (CCH) – Fondé en 1922, le Conseil canadien de l'horticulture (CCH) est une association nationale sans but lucratif à laquelle l'adhésion est volontaire. Ses membres se consacrent principalement à la production et à l'emballage de plus de 120 produits horticoles : des fruits, des légumes, des fleurs et des plantes ornementales. Le Conseil réunit des associations nationales et provinciales qui, ensemble, représentent plus de 20 000 producteurs canadiens, ainsi que des organismes de secteurs connexes et des services, des gouvernements provinciaux et des producteurs. Le CCH se consacre à une vaste gamme de dossiers, liés aux besoins et aux préoccupations de ses membres, dont les suivants : recherche et technologie, commerce et normes sectorielles (y compris la salubrité alimentaire), relations commerciales, questions phytosanitaires, réglementation, disponibilité des ressources humaines et relations entre les membres du secteur (producteurs, emballeurs, grossistes, détaillants et transformateurs). Le CCH a entrepris l'élaboration de programmes de salubrité alimentaire destinés à ses membres en 1997. Il travaille actuellement à huit programmes, en vigueur ou en cours d'élaboration, qui reposent sur l'approche canadienne et qui visent les groupes de produits suivants : baies, fruits de verger et de vigne, produits de serre, pommes de terre, bulbes et légumes-racines, légumes-feuilles et crucifères, légumes-fruits, et asperges, maïs sucrés et autres légumes. Le programme du CCH pour la pomme de terre a reçu la lettre de conclusion pour la première partie de l'examen technique du Programme de reconnaissance de la salubrité des aliments à la ferme, établi par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) et les gouvernements provinciaux et territoriaux. Pour plus amples renseignements, on peut se rendre au site du CCH, à www.hortcouncil.ca.

Association canadienne de la distribution de fruits et légumes (ACDFL) – Établie en 1925, l'ACDFL est un organisme sans but lucratif dont les membres sont des entreprises qui participent à la commercialisation des fruits et des légumes frais au Canada. Ces firmes appartiennent aux divers maillons de la filière alimentaire, de la production au consommateur. Les quelque 600 membres de l'ACDFL, sis au Canada et à l'étranger, incluent d'importants producteurs-expéditeurs-emballeurs, importateurs et exportateurs, transporteurs, courtiers, grossistes, détaillants et distributeurs de produits frais coupés et de services alimentaires. Ensemble, ils effectuent 90 % des ventes de fruits et de légumes frais au Canada, d'une valeur approximative de 6 milliards de dollars canadiens. L'ACDFL vise à faire augmenter les ventes de fruits et de légumes frais au Canada, en favorisant la coopération et l'échange d'information entre tous les segments du secteur, à l'échelle nationale et internationale. L'ACDFL concentre ses efforts sur les sept domaines clés suivants : le marketing et la promotion, le réseautage, la salubrité alimentaire, la santé et la nutrition, l'efficacité du secteur et les outils technologiques à sa disposition, les relations gouvernementales et commerciales, et l'éducation et la formation.

L'ACDFL participe depuis 2002 à l'élaboration d'un programme de salubrité alimentaire, dirigé par le secteur et destiné aux secteurs du remballage et du commerce en gros. Ce programme est actuellement utilisé par ses membres. L'ACDFL a demandé la reconnaissance technique de son programme à l'Agence canadienne d'inspection des aliments et participe à l'élaboration d'un programme de reconnaissance, par l'ACIA et les gouvernements provinciaux et territoriaux, des programmes de salubrité alimentaire en aval de la ferme. On peut obtenir plus amples renseignements à l'adresse suivante : www.acdfi.ca.

Fédération canadienne des épiciers indépendants (FCÉI) Fondée en 1962, la FCEI est une association sans but lucratif. Sa mission est de favoriser les intérêts uniques des épiciers indépendants et franchisés de partout au Canada par l'entremise de partenariats novateurs avec les détaillants, les fournisseurs et les consommateurs. La FCEI compte 3800 membres à l'échelle nationale, lesquels affichent, globalement, des ventes annuelles au détail de 14 millions de dollars et jouent un rôle clé dans l'économie du secteur canadien des affaires. La FCÉI a contribué au domaine de la salubrité alimentaire en participant à des projets conjoints avec le CCDA visant à établir des programmes basés sur le HACCP, dirigés par le secteur et destinés aux centres de distribution et aux points de vente de ses membres. On peut obtenir plus amples renseignements sur la FCEI à l'adresse suivante : www.cfig.ca.

Conseil canadien des distributeurs en alimentation (CCDA) – Fondé en 1919, le Conseil canadien des distributeurs en alimentation est un organisme sans but lucratif voué à l'essor et à la promotion de l'industrie de l'alimentation au détail et des services alimentaires au Canada, tant à l'échelle régionale qu'au niveau national. Ses membres incluent des grossistes en épicerie, des distributeurs de services alimentaires et des chaînes d'épiceries. Ils affichent un chiffre d'affaires de 71,8 milliards de dollars dans le secteur des ventes au détail et de 12 milliards de dollars dans celui des services alimentaires. De plus, ses membres emploient plus de 428 100 Canadiens et réalisent plus de 85 % de toutes les ventes de produits d'épicerie au Canada (produits alimentaires, produits non alimentaires et boissons non alcoolisées). Le CCDA réalise ses objectifs au moyen d'alliances nationales et internationales auxquelles sont associés des consommateurs, des distributeurs et des partenaires commerciaux. Ses priorités stratégiques sont, au chapitre des affaires publiques, la défense des intérêts de ses membres à l'échelle fédérale, provinciale et municipale; l'efficacité de la chaîne d'approvisionnement; les communications au sein du secteur; l'organisation de conférences et de programmes afin de faciliter le réseautage parmi les intervenants du secteur, la diffusion d'information utile et la promotion des nouveaux produits. Le CCDA, en collaboration avec la FCÉI, a établi des programmes basés sur le HACCP, dirigés par le secteur et destinés aux centres de distribution et aux points de vente de ses membres. De plus, le CCDA soutient ses membres en vue de faciliter les rappels et d'autres activités. On peut obtenir plus amples renseignements sur le CCDA à l'adresse suivante : www.ccgd.ca.

2.2 Description du projet

Au début de 2006, le CCH, l'ACDFL et le CCDA ont convenu que la reconnaissance mutuelle de leurs programmes nationaux de salubrité alimentaire respectifs constituait une priorité afin de souligner aux consommateurs l'engagement de tous les maillons du secteur des fruits et des légumes à l'égard de la salubrité alimentaire. De plus, ils ont convenu que la salubrité des aliments ne devait pas faire l'objet de concurrence et que la meilleure façon d'y parvenir était d'offrir des programmes nationaux de salubrité des aliments, crédibles, basés sur le HACCP, de par la chaîne d'approvisionnement.

Ils ont aussi déterminé que pour favoriser l'adoption de programmes de salubrité alimentaire, tant parmi les fournisseurs de fruits et de légumes frais cultivés au Canada que chez les fournisseurs de produits cultivés dans d'autres pays, il fallait, dans un premier temps, évaluer les programmes de salubrité des fruits et des légumes au Canada destinés aux producteurs, aux emballeurs, aux remballeurs et aux grossistes, et dans un deuxième temps, les comparer à ceux qui sont en vigueur dans les pays desquels le Canada importe.

Les **objectifs** du projet sont :

- de comparer les programmes de salubrité alimentaire du Canada avec ceux d'autres pays;
- d'assurer un certain niveau de compréhension parmi les parties intéressées au Canada;
- de permettre au secteur de déterminer de quelle façon ses programmes de salubrité alimentaire pourraient être reconnus à l'échelle internationale;
- de fournir aux parties intéressées au Canada (en particulier les grossistes et les détaillants) une base pour évaluer l'acceptabilité des programmes mis en œuvre dans d'autres pays.

De plus, le projet contribuera à la promotion de la salubrité alimentaire pour le compte des consommateurs du Canada et favorisera l'établissement et la mise en œuvre de programmes nationaux de salubrité alimentaire qui englobent l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement en fruits et légumes (produits cultivés au pays et importés) ainsi que la participation à ces programmes.

Les résultats concrets du projet incluent :

- l'analyse de l'environnement des programmes de salubrité pour les fruits et les légumes frais, réalisée au moyen d'une recherche documentaire et de l'examen d'autres programmes de salubrité alimentaire d'envergure nationale pour les secteurs de la production, de l'emballage, du remballage et du commerce en gros;
- l'établissement de critères de comparaison pour les composantes des programmes, les méthodes d'audit, la formation, les rapports, la reconnaissance gouvernementale, etc.;
- la comparaison des programmes de salubrité alimentaire du CCH et de l'ACDFL avec d'autres programmes afin d'établir les éléments communs et les différences, comparaison axée sur les pratiques du HACCP ou basées sur le HACCP; malgré leurs différences, les programmes peuvent être tout aussi efficaces pour assurer la production d'aliments sûrs;
- un rapport final présentant les résultats de la comparaison des programmes ainsi que des recommandations pertinentes.

Section 7 – Programmes comparés

Comme il est expliqué à la section 2, l'objectif du projet est d'établir en quoi les programmes de salubrité alimentaire élaborés par le Conseil canadien de l'horticulture, destinés aux producteurs et aux emballeurs de produits primaires, et celui de l'Association canadienne de la distribution de fruits et légumes, destiné aux secteurs du remballage et du commerce en gros, se comparaient aux programmes nationaux et internationaux offerts dans des pays desquels le Canada importe des fruits et des légumes frais. Il est précisé, à la section 3, que la comparaison des programmes avait été effectuée selon trois ensembles de critères :

Caractéristiques générales, telles que :

- produits visés (ex. : produits frais, programme intégré, etc.)
- portée (ex. : salubrité alimentaire ou environnementale, etc.)
- portée géographique (ex. : nationale, internationale)
- reconnaissance (ex. : par le gouvernement, par les clients)
- autres facteurs (ex. : infrastructure partagée)

Contenu du programme et caractéristiques concernant la salubrité alimentaire, telles que :

- HACCP ou basé sur le HACCP
- rapport avec les principes, les directives, etc., de la Commission du Codex Alimentarius
- disponibilité de documents (ex. : analyse des risques, exigences du programme)
- PCC établis
- analyse détaillée des BPA ou BPF, en comparaison avec les programmes du CCH ou de l'ACDFL
- exigences relatives à la tenue de registres

Facteurs concernant l'évaluation de la conformité, tels que :

- exigences des organismes de certification
- attributs des audits (fréquence, durée, recours aux audits aléatoires ou sans préavis, etc.)
- approche pour la notation des audits
- compétences et qualifications des auditeurs, exigences relatives à leur formation, etc.

Les résultats de la comparaison des programmes dépendent grandement des renseignements qu'on a pu obtenir sur chacun des programmes des divers pays et sur les programmes de référence du Canada.

Voici une brève description de chacun des programmes. La section 8 présente les éléments comparés sous forme de tableaux.

7.1 Programmes destinés aux producteurs et emballeurs de produits primaires

7.1.1. Programme pour la pomme de terre du Conseil canadien de l'horticulture

Le programme pour la pomme de terre du CCH est l'un des huit qui seront élaborés pour divers groupes de produits; les huit modules formeront le Programme de salubrité des fruits et légumes à la ferme. Les autres modules sont consacrés aux groupes de produits horticoles suivants : baies, fruits de verger et de vigne, produits de serre, légumes-bulbes et légumes-racines, légumes-feuilles et crucifères, légumes-fruits, et asperges, maïs sucré et autres. Un programme spécifique pour les champignons a été créé par l'Association des championnistes du Canada. La Coalition nationale de l'industrie des herbes, des épices et des produits de santé naturels est en train d'élaborer un programme destiné à ces produits. Le CCH et la Coalition ont signé un protocole d'entente qui définit clairement les produits visés par leurs programmes respectifs.

Propriétaire du programme – Fondé en 1922, le Conseil canadien de l'horticulture (CCH) est une association nationale sans but lucratif à laquelle l'adhésion est volontaire. Ses membres se consacrent principalement à la production et à l'emballage de plus de 120 produits horticoles : des fruits, des légumes, des fleurs et des plantes ornementales. Le Conseil réunit des associations nationales et provinciales qui, ensemble, représentent plus de 20 000 producteurs canadiens, ainsi que des organismes de secteurs connexes et des services, des gouvernements provinciaux et des producteurs. Le CCH se consacre à une vaste gamme de dossiers, liés aux besoins et aux préoccupations de ses membres, dont les suivants : recherche et technologie, commerce et normes sectorielles (y compris celles relatives à la salubrité alimentaire), relations commerciales, questions phytosanitaires, réglementation, disponibilité des ressources humaines et relations entre les membres du secteur (producteurs, emballeurs, grossistes, détaillants et transformateurs).

Produits visés – Le programme pour la pomme de terre englobe la production primaire, l'entreposage et l'emballage initial des pommes de terre destinées à la transformation et au marché du frais. Il s'agit d'un programme de salubrité alimentaire. Les éléments environnementaux sont traités par les exigences de la réglementation provinciale ainsi que par les plans environnementaux des fermes, établis sur une base volontaire par les producteurs primaires. Les exigences relatives à la main-d'œuvre sont prévues par la réglementation provinciale.

Portée géographique – Tous les producteurs de pommes de terre au Canada peuvent avoir accès au programme, qu'ils soient membres ou non d'un organisme affilié au CCH.

Reconnaissance – Le modèle générique d'analyse des risques et le manuel du producteur et de l'emballer (qui explique les BPA) ont été soumis à la partie I (fondement technique) de l'examen technique du Programme de reconnaissance de la salubrité des aliments à la ferme, et le CCH a reçu la lettre de conclusion en attestant. Le programme pour la pomme de terre a également été entériné par le Conseil canadien des distributeurs en alimentation (chaînes de détaillants et grands distributeurs) à titre de programme de salubrité alimentaire à l'usage des producteurs et emballeurs de pommes de terre au Canada. Plusieurs des principaux acheteurs de pommes de terre au pays ont aussi ajouté le Programme parmi les exigences auxquelles doivent

satisfaire leurs producteurs.

Contenu du programme et caractéristiques concernant la salubrité alimentaire –

Le Programme est basé sur le HACCP et a été élaboré conformément aux exigences du Programme de reconnaissance de la salubrité des aliments à la ferme et aux principes HACCP établis par la Commission du Codex Alimentarius.

Procédure d'évaluation de la conformité – : Le CCH est actuellement en train de mettre en œuvre son approche pour l'évaluation de la conformité en vue de satisfaire aux exigences relatives aux systèmes de gestion du Programme de reconnaissance de la salubrité des aliments à la ferme. Le CCH a élaboré un protocole d'audit ainsi qu'un système de notation. En juin 2007, ce protocole a été mis à la disposition des producteurs, des clients et des vérificateurs effectuant l'audit des fournisseurs ou pour les audits effectués par une tierce partie. Le protocole prévoit un ensemble de critères à l'intention des vérificateurs et des organismes de certification, la mise en place d'un système de gestion du programme et propose un organisme de certification principal. La certification sera disponible pour la saison 2008.

Site Web : www.hortcouncil.ca

Documents de référence :

Guide de salubrité des aliments à la ferme pour le producteur et l'emballeur de pommes de terre, 2006, version 5.0

Annexes du Guide de salubrité des aliments à la ferme pour le producteur et l'emballeur de pommes de terre, 2006, version 5.0

Audit du CCH sur la salubrité des aliments à la ferme pour les producteurs, entrepositaires et emballeurs de fruits et légumes frais, 2007, version 1.0

7.1.2 Programme d'audit pour les fruits et légumes frais – Ministère de l'Agriculture des É.-U. (USDA)

Propriétaire du programme – Le programme est géré par l'Agricultural Marketing Service (AMS) du département de l'Agriculture des États-Unis (USDA).

Produits visés – Le programme vise les fruits et les légumes et d'autres denrées cultivées aux États-Unis. L'AMS énumère les produits suivants sur son site Web : pomme, abricot, poire des sables, asperge, haricot, betterave, poivron, mûre sauvage, bleuets, mini pak-choï, pak-choï, brocoli, haricot de Lima, chou, cantaloup, carotte, chou-fleur, céleri, cerise, tomate cerise, piment, coriandre, concombre, groseille à grappes, fenouil, aubergine, scarole, fruits et légumes (entreposage réfrigéré), groseille à maquereau, pamplemousse, tomate en grappe, oignon vert, laitue frisée verte, légumes-feuilles, fines herbes, melon Honeydew, chou vert frisé, kiwi, citron, laitue, mandarine, mangue, melon, tangelo Minneola, huile de menthe, champignon, nappa, nectarine, gombo, oignon, orange et autres agrumes, persil, pois, pêche, poire, poivron, kaki, ananas, prune, prunes (interspécifiques), plumot, grenade, pomme de terre, pruneau, pois pourpre écossé, radis, framboise, laitue frisée rouge, tomate Roma, romaine,

mélanges de laitue, satsuma, haricot mange-tout, épinard, melon Sprite, fraise, courges d'été, poivrons de spécialité, maïs sucré, patate, raisins, tangerine, tomate, melon d'eau, courges d'hiver et igname.

Portée géographique – Ce programme volontaire est offert à tous les producteurs des États-Unis. Il est actuellement utilisé dans les 34 États ou territoires suivants : Alabama, Alaska, Arizona, Arkansas, Californie, Colorado, Connecticut, Delaware, District de Columbia, Floride, Georgia, Hawaii, Idaho, Illinois, Maine, Maryland, Massachusetts, Michigan, Minnesota, Mississippi, New Hampshire, New Jersey, New Mexico, New York, Caroline du Nord, Oregon, Pennsylvanie, Puerto Rico, Caroline du Sud, Texas, Utah, Vermont, Virginia, Washington, Virginia-Occidentale et Wisconsin.

Reconnaissance – Le programme est géré par un ministère du gouvernement des États-Unis. À compter de juillet 2007, les fournisseurs des programmes d'achats de denrées de l'USDA devront être certifiés en vertu du programme.

Contenu du programme et caractéristiques concernant la salubrité alimentaire – Ce programme de salubrité alimentaire se fonde sur le *Guide to Minimize Microbial Food Safety Hazards for Fresh Fruits and Vegetables*, de la Food and Drug Administration (FDA) des États-Unis. Il se concentre sur les risques microbiens; il n'est pas basé sur le HACCP et n'est pas un programme HACCP.

Procédure d'évaluation de la conformité – L'AMS effectue la certification. Les audits des fermes sont effectués par des inspecteurs fédéraux ou d'État formés à cette fin.

Site Web : www.ams.usda.gov/fv/fpbgapghp.htm.

Documents de référence :

Guide to Minimize Microbial Food Safety Hazards for Fresh Fruits and Vegetables, FDA, États-Unis, 1998.

GAP/GHP Audit Verification Program Brochure, USDA, s.d.

USDA Good Agricultural Practices & Good Handling Practices Audit Verification Checklist, 2007.

Good Agricultural Practices & Good Handling Practices Systems Audit Scoresheet, 2007.

7.1.3 Meilleures pratiques pour les légumes-feuilles de la Californie

Propriétaire du programme – Le California Leafy Greens Handler Marketing Board a été fondé en 2007 en vertu de la *Loi sur la commercialisation de la Californie* (Marketing Act) avec l'accord des signataires du *California Leafy Greens Handler Marketing Agreement*. L'organisme a le pouvoir : de délivrer des permis aux signataires en vue de certifier l'usage de bonnes pratiques dans la manipulation, l'expédition et la commercialisation des légumes-feuilles destinés à la consommation humaine; de faire la publicité de la marque et de faire la promotion de son usage; d'informer les consommateurs sur la signification de la marque. Les manutentionnaires agréés peuvent seulement acheter des légumes-feuilles de producteurs qui utilisent les meilleures pratiques et qui disposent d'un système de traçabilité.

Produits visés – Les Meilleures pratiques pour les légumes-feuilles de la Californie

visent la laitue iceberg, la romaine, la laitue frisée verte et la laitue frisée rouge, la laitue beurre, les jeunes laitues dont la jeune laitue frisée, la scarole, l'endive, le mélange printanier (mesclun), l'épinard, le chou, le chou vert frisé, la roquette et la bette à carde. Il s'agit d'un programme de salubrité alimentaire.

Portée géographique – Le programme vise les légumes-feuilles cultivés en Californie et manipulés et achetés par les signataires du *California Leafy Greens Handler Marketing Agreement*. Les manutentionnaires signataires (« handlers ») incluent toute personne qui manipule, conditionne, expédie ou distribue un légume-feuille destiné à la commercialisation, et incluent les propriétaires, les agents, les employés, les courtiers et autres personnes d'une entreprise (les détaillants ne sont pas inclus).

Reconnaissance – L'adoption du programme est requise par les signataires de l'entente de commercialisation, à savoir 99 % des membres du secteur de la manipulation. Le programme a été sanctionné par les principaux détaillants, exploitants de services alimentaires et autres intervenants achetant des légumes-feuilles destinés à la vente au détail. En mai 2007, l'Agence canadienne d'inspection des aliments a modifié sa politique à l'importation afin que tous les légumes-feuilles importés de la Californie proviennent de signataires de l'entente de commercialisation.

Contenu du programme et caractéristiques concernant la salubrité alimentaire – Le programme pour les légumes-feuilles vise principalement les risques microbiens et la traçabilité des denrées. Il n'est pas basé sur le HACCP et n'est pas un programme HACCP. Les principaux documents de référence ayant servi à l'établissement des BPA sont le *Guide to Minimize Microbial Food Safety Hazards for Fresh Fruits and Vegetables*, de la Food and Drug Administration (FDA) des États-Unis; *Food Safety Auditing Guidelines: Core Elements of Good Agricultural Practices for Fruits and Vegetables* et *Food Safety Questionnaire for Fresh Fruits and Vegetables*, de la United Fresh Fruit and Vegetable Association; *Food Safety Begins on the Farm: A Grower Assessment of Food Safety Risks*, de l'Université Cornell.

Procédure d'évaluation de la conformité – L'office de commercialisation a établi un programme de certification qui fait appel aux services du Fresh Produce Audit Verification Program de l'USDA. Les audits des fermes sont effectués par des inspecteurs fédéraux ou d'État formés à cette fin. Le programme effectue l'audit des exploitations des manutentionnaires et des producteurs qui sont ses fournisseurs. Le programme vise la certification des manutentionnaires et non des producteurs. Les audits ont commencé le 23 juillet 2007.

Site Web : www.caleafygreens.ca.gov.

Documents de référence :

CLGMB, *Commodity Specific Food Safety Guidelines for the Production and Harvest of Lettuce and Leafy Greens*, 5 juin 2007.

CLGMB, *Commodity Specific Food Safety Guidelines for the Production and Harvest of lettuce and Leafy Greens Process Verification Review*, 29 juin 2007.

CDFA, *Proposed California Leafy Green Products Handler Marketing Agreement*, janvier 2007.

7.1.4 PrimusLabs.com Ranch Audit

Propriétaire du programme – PrimusLabs.com est une entreprise privée sise en Californie qui fournit des services d'analyse de résidus de pesticides, de dépistage d'organismes microbiologiques, d'audits indépendants pour des exploitations de culture et de manutention de denrées selon les bonnes pratiques agricoles (BPA) ou les bonnes pratiques de fabrication (BPF), et de conception de systèmes de gestion de données destinés à fournir aux acheteurs et aux vendeurs une analyse efficace de la chaîne d'approvisionnement selon leurs programmes de salubrité ou d'assurance qualité. Outre ses programmes privés, PrimusLabs.com offre aux entreprises qui fournissent des produits de marque privée la certification selon le système GlobalGAP pour fruits et légumes et la norme technique du British Retail Consortium.

Produits visés – Le programme vise les fruits et les légumes frais.

Portée géographique – Le programme est offert aux entreprises d'Amérique du Nord, d'Amérique centrale et d'Amérique du Sud.

Reconnaissance – Le programme de PrimusLabs.com est sanctionné par des détaillants et des distributeurs de services alimentaires des États-Unis : Albertsons, Avendra's, C.H. Robinson, CKE Restaurants, Merchants Distributor, Inc., Mitsubishi International, Publix Super Markets, Inc., Rubios Fresh Mexican Grill, Safeway et Sysco.

Contenu du programme et caractéristiques concernant la salubrité alimentaire – Ce programme de salubrité alimentaire vise les risques microbiens, chimiques et physiques. Il n'est pas basé sur le HACCP et n'est pas un programme HACCP. Si l'entreprise dispose d'un programme HACCP, celui-ci fera l'objet d'un audit. Outre ses propres documents, le programme utilise celui de la Californie pour les légumes-feuilles.

Procédure d'évaluation de la conformité – PrimusLabs.com utilise son propre système de certification. Ses audits sont effectués par des membres de son personnel ou des sous-traitants. L'entreprise exploite aussi un système d'information sur le Web, ce qui facilite la présentation des rapports des audits qui ont été effectués par des vérificateurs indépendants selon ses exigences. Les audits ne mènent pas à la certification. PrimusLabs.com a été accrédité en vertu du guide 65 de l'ISO, par l'American National Standards Institute (ANSI), pour la certification de produits, mais ses activités visant les fruits et les légumes frais concernent uniquement le système GlobalGAP. Les audits sont effectués sur une base annuelle.

Site Web : www.primuslabs.com/index.asp.

Documents de référence :

Primuslabs.com, *Expectations/Recommendations Ranch Audit*, v.06.11.

Primuslabs.com, *Pre-Harvest Block Inspection*, v06.09.

Primuslabs.com, *Food Safety Audit Harvest Crew Self-Audit*, v04.11.

Primuslabs.com, *Food Safety Audit Ranch*, v06.11.

7.1.5 Davis Fresh ProSafe Certified Farm and Ranch

Propriétaire du programme – Le programme est la propriété de Davis Fresh Technologies, entreprise basée en Californie qui appartient à NSF International.

Produits visés – Le programme vise les fruits et les légumes frais.

Portée géographique – Le programme est offert aux entreprises d'Amérique du Nord, d'Amérique central, d'Amérique du Sud, d'Europe et du Japon.

Reconnaissance – Le programme est sanctionné par des détaillants, des entreprises de distribution alimentaire et des exploitants de services alimentaires des États-Unis, dont : Albertsons, Kroger, MARKON Cooperative, Raley's Supermarkets, Safeway, Sainsbury, Sam's Club, Subway, SYSCO, Times Supermarkets, Waitrose et Wal-Mart. Il est aussi sanctionné par les détaillants internationaux Royal Ahold et Sainsbury.

Contenu du programme et caractéristiques concernant la salubrité alimentaire – Le Davis Fresh vise la salubrité alimentaire. Il n'est pas basé sur le HACCP et n'est pas un programme HACCP. Le programme de certification ProSafe a été conçu en réponse aux préoccupations du gouvernement des États-Unis relatives à la salubrité alimentaire, précisées dans le document *Guide to Minimize Microbial Food Safety Hazards for Fresh Fruits and Vegetables*, de la FDA. Le programme comprend aussi des BPA pour réduire les risques chimiques et physiques.

Procédure d'évaluation de la conformité – Davis Fresh utilise son propre système de certification. Il n'est pas un organisme de certification agréé. Les audits sont effectués sur une base annuelle.

Site Web : www.davisfreshtech.com.

Documents de référence :

Davis Fresh Technologies Farm/Ranch Audit, v.10.1, 2004.

Davis Fresh Technologies Farm Pre-Audit Prep Sheet (s.d.).

Davis Fresh Technologies Harvest Crew Audit, v10.1, 2004.

Davis Fresh Technologies Harvest Crew Pre-Audit Prep Sheet (s.d.).

7.1.6 GlobalGAP pour les fruits et les légumes frais

Propriétaire du programme – Le système GlobalGAP pour les fruits et légumes appartient à FoodPLUS GmbH, entreprise basée à Cologne, en Allemagne. Des précisions sur FoodPlus GmbH sont données dans la section 4.

Produits visés – Le programme pour les fruits et les légumes vise la salubrité alimentaire et la protection de l'environnement au moyen de BPA, la santé et la sécurité au travail dans les fermes ainsi que la sensibilisation et la responsabilisation à l'égard de questions sociales.

Portée géographique – Les programmes GlobalGAP sont offerts à l'échelle mondiale, soit directement auprès d'GlobalGAP, soit par l'entremise de programmes qui ont été reconnus par GlobalGAP. Le 31 décembre 2006, environ 59 000 fermes avaient été

certifiées selon le référentiel GlobalGAP pour les fruits et légumes. Parmi celles-ci, 1000 ont été certifiées directement par l'organisme, et 49 000 ont fait l'objet d'une évaluation comparative. L'Europe affiche la plus grande participation, ayant obtenu environ 86 % des certificats, à savoir 49 000. La participation d'exploitations d'Amérique du Nord est limitée : elle représente 0,5 % des fermes, ou 316, parmi lesquelles 46 sont au Canada.

Reconnaissance – GlobalGAP a été fondée sur l'initiative de groupes de consommateurs. En mars 2007, son programme pour les fruits et les légumes comportait 34 membres des secteurs de la vente au détail et des services alimentaires; tous, sauf un, ont leur siège social en Europe. Toutefois, nombre des entreprises européennes tiennent des bureaux dans d'autres régions du monde. De plus, certains détaillants et entreprises de services alimentaires hors de l'Europe sanctionnent le système sans y participer directement. Les programmes GlobalGAP ne sont pas officiellement reconnus par les gouvernements. Toutefois, comme nous l'expliquons dans la section 10, les gouvernements de nombreux pays qui exportent des fruits et des légumes frais en Europe ont prêté assistance aux groupes sectoriels pour l'établissement de programmes en vue de leur évaluation comparative par GlobalGAP, ou ont facilité la mise en œuvre des normes GlobalGAP dans les fermes.

Contenu du programme et caractéristiques concernant la salubrité alimentaire – Le programme GlobalGAP pour les fruits et légumes est basé sur le HACCP.

Procédure d'évaluation de la conformité – Les systèmes GlobalGAP offrent deux options pour l'obtention de la certification. On peut l'obtenir directement ou par l'entremise de programmes approuvés. Les options de base sont les suivantes :

- Option 1 (directe) ou 3 (programme reconnu) – La certification d'une seule ferme exige un audit interne annuel, un audit annuel externe, réalisé par un inspecteur ou un vérificateur d'un organisme de certification, des audits sans préavis par l'organisme de certification de 10 % des fermes qu'il certifie en vertu de l'option 1; la certification est valable pour trois ans.
- Option 2 (directe) ou 4 (programme reconnu) – La certification d'un groupement de fermes ayant un rapport contractuel pour l'achat d'un produit (ex., une coopérative) requiert une auto-inspection annuelle de chaque ferme, un audit interne effectué par le groupe de toutes les fermes participantes, un audit externe du système de gestion du groupe par un organisme de certification approuvé et un audit externe d'un échantillon choisi au hasard, équivalant au minimum à la racine carrée du nombre total de fermes enregistrées auprès d'GlobalGAP au sein du groupement de fermes.

Comme nous l'indiquons dans la section 4, les organismes délivrant une certification en vertu des programmes GlobalGAP doivent être accrédités selon le guide 65 de l'ISO par un signataire de l'Accord multilatéral (MLA) de l'EA ou de l'IAF et approuvés par GlobalGAP. Il y a quelque 100 organismes de certification approuvés. GlobalGAP en donne la liste sur son site Web. Les inspecteurs et les vérificateurs doivent satisfaire aux exigences GlobalGAP et réussir un examen standard établi par cet organisme.

Site Web : www.eurepgap.org

Documents de référence :

EurepGAP, *Points de contrôle et critères de conformité (cultures de base)*, version finale provisoire V3.0-MAR07.

EurepGAP, *Points de contrôle et critères de conformité pour l'assurance agricole intégrée*, version finale provisoire V3.0-MAR07.

EurepGAP, *Points de contrôle et critères de conformité (fruits et légumes)*, version finale provisoire V3.0-MAR07.

EurepGAP, *Plan générique HACCP pour la salubrité alimentaire des fruits et légumes*, V2.1-Oct04.

EurepGAP, *Modalités générales pour l'assurance qualité agricole intégrée, partie 1 – Information générale*, version finale provisoire V3.0-MAR07.

7.1.7 New ZealandGAP

Propriétaire du programme – Le propriétaire du programme, Horticulture New Zealand, a été établi en 2005 à la suite de la fusion de trois organismes : NZ Vegetable and Potato Growers Federation, NZ Fruitgrowers Federation et la Berryfruit Growers Federation.

Produits visés – New ZealandGap vise la chaîne d'approvisionnement en fruits et légumes frais, de la production à la distribution.

Portée géographique – Le programme est offert aux membres de la filière alimentaire de la Nouvelle-Zélande : producteurs, emballeurs, courtiers, marchands, consultants, emballeurs, grossistes et centres de vente aux enchères, transporteurs, détaillants et sous-traitants, ainsi qu'à des parties réunissant plus d'un de ces secteurs d'activités. En juin 2007, environ 1200 certificats avaient été délivrés.

Reconnaissance – NewZealandGAP est reconnue à titre de code de pratiques par la New Zealand Food Safety Authority (NZFSA). En Nouvelle-Zélande, on entend par « reconnaissance » que le code de pratiques constitue un document fournissant une base solide pour la conception, la mise en œuvre et l'exploitation d'un programme de salubrité alimentaire, mais qui n'a aucune portée réglementaire. Le programme est également sanctionné par tous les grands détaillants et grossistes en fruits et légumes du pays. Des entreprises telles que Progressive Enterprises, Foodstuffs, Turners & Growers et MG Marketing exigent la certification de NewZealandGAP (ou autre programme semblable) pour l'accès au marché. Le programme a été reconnu par GlobalGAP en 2005 et par l'IMSA en 2006.

Contenu du programme et caractéristiques concernant la salubrité alimentaire – New ZealandGAP est un programme basé sur le HACCP qui inclut des éléments de la norme ISO 9001. Il comporte trois niveaux ou modules : un premier essentiellement pour le marché national; un deuxième essentiellement pour le marché national, selon l'évaluation comparative de l'IMSA, et un troisième selon le référentiel GlobalGAP. Ce dernier comprend les éléments suivants : la protection de l'environnement au moyen de BPA, la santé et la sécurité au travail dans les fermes, et la sensibilisation et la responsabilisation à l'égard de questions sociales.

Procédure d'évaluation de la conformité – La procédure tient compte des trois modules ou niveaux. La certification pour le marché national requiert un audit par une tierce partie indépendante, actuellement effectué par AgriQuality Ltd. (agence du

gouvernement de Nouvelle-Zélande), qui a une accréditation de conformité par JAS-ANZ aux guides 62 et 65 de l'ISO. La certification en vertu du module de l'ISMA peut être effectuée par tout organisme ayant une certification de conformité au guide 65 de l'ISO et étant en mesure de fournir des services d'audit. Quant au volet reconnu au moyen du référentiel GlobalGAP, les organismes de certification doivent posséder une accréditation selon le guide 65 de l'ISO et d'GlobalGAP. Actuellement, le vérificateur indépendant de tierce partie est AgriQuality Ltd. Les audits sont effectués sur une base annuelle.

Site Web : www.newzealandgap.co.nz/index.html.

Documents de référence :

NewZealandGAP, *Foreword*, août 2006, version 4.0.
NewZealandGAP, *Section A, Introduction*, août 2006, version 4.0.
NewZealandGAP, *Section B, Consultants*, août 2006, version 4.0.
NewZealandGAP, *Section C, Inputs*, août 2006, version 4.0.
NewZealandGAP, *Section E, Laboratories*, août 2006, version 4.0.
NewZealandGAP, *Section F, Packaging*, août 2006, version 4.0.
NewZealandGAP, *Section G, Grower*, août 2006, version 4.0.
NewZealandGAP, *Section H, Packhouse*, août 2006, version 4.0.
NewZealandGAP, *Section I, Code of Best Practice Transportation of Fresh Vegetables by Road*, 1997.
NewZealandGAP, *Master Checklist Summary for New Zealand GAP*, 2006.
NewZealandGAP, *Application Form for Training and the New Zealand GAP Manual*, 2007.
NewzealandGAP, *Licence Agreement*, 2007.

7.1.8 FreshCare – Australie

Propriétaire du programme – Le programme est la propriété de FreshCare Ltd., qui appartient à 18 associations de producteurs et sectorielles.

Produits visés – FreshCare est un programme de salubrité alimentaire qui vise la production primaire et l'emballage initial.

Portée géographique – Ce programme volontaire est offert aux producteurs de l'Australie. En juillet 2007, plus de 3600 certificats avaient été délivrés.

Reconnaissance – FreshCare n'est pas reconnu par le gouvernement. FSANZ (Food Safety Australia New Zealand) est en train d'établir un document intitulé *Primary Production and Processing Standards for Australian Horticulture* (Normes de production primaire et de transformation pour le secteur horticole de l'Australie), et FreshCare participe activement à son élaboration. La Australian Chamber of Fruit and Vegetable Industries, qui représente les principaux acheteurs de fruits et de légumes frais, gère le

programme FreshSpecs, lequel exige que les producteurs mettent en œuvre un programme basé sur le HACCP pour satisfaire aux exigences de sa « Class One » (de premier niveau). FreshCare satisfait à cette exigence.

Contenu du programme et caractéristiques concernant la salubrité alimentaire – FreshCare est un programme basé sur le HACCP. Dans l'élaboration du programme, le comité technique a tenu compte, entre autres éléments, des guides suivants, établis par l'Australie et d'autres pays : *Developing an Approved Supplier Program for Fresh Produce – A Guide for Customers and Suppliers*; *Code de pratiques préliminaire pour la production primaire, la récolte et l'emballage des fruits et des légumes*, du Codex, et *Guide to Minimizing Microbial Food Safety Hazards for Fresh Fruits and Vegetables*, de l'USDA.

Procédure d'évaluation de la conformité – La certification dans le cadre du programme est effectuée par des organismes de certification externes qui sont agréés par JAS-ANZ. Présentement, trois organismes sont approuvés par FreshCare : AUS-QUAL^{MC} Pty Ltd., SGS Australia Pty Ltd., and Sci-Qual International Pty Ltd. Les vérificateurs de salubrité alimentaire doivent être certifiés en vertu du programme de RAB/QSA et posséder de l'expérience en horticulture. Les audits sont effectués sur une base annuelle.

Site Web : www.freshcare.com.au.

Documents de référence :

Freshcare, *Code of Practice*, 2^e édition, octobre 2004.

7.1.9 ChileGAP

Propriétaire du programme – ChileGAP appartient à la Fundación Para el Desarrollo Frutícola (FDF) et a été élaboré par cette fondation.

Produits visés – ChileGAP est un programme de salubrité alimentaire qui vise la production et l'emballage de fruits et de légumes frais. Il englobe aussi la protection de l'environnement ainsi que la santé, la sécurité et le bien-être des travailleurs.

Portée géographique – Le programme est destiné aux producteurs du Chili. Selon les données GlobalGAP de 2006, environ 1000 producteurs du Chili avaient été certifiés en vertu de programmes pour les fruits et légumes et il est probable que ceux-ci soient associés à ChileGAP.

Reconnaissance – ChileGAP est un programme certifié en fonction du programme GlobalGAP pour les fruits et légumes.

Contenu du programme et caractéristiques concernant la salubrité alimentaire – ChileGAP est un programme de salubrité alimentaire basé sur le HACCP qui inclut des règlements nationaux et internationaux (ex., de la Commission du Codex Alimentarius).

Procédure d'évaluation de la conformité – ChiliGAP a établi sa propre procédure de certification, laquelle est basée sur le modèle GlobalGAP. Le programme offre deux options pour la certification : l'option 1 est destinée aux fermes individuelles; l'option 2, aux groupements de fermes. Les organismes de certification qui ont été approuvés par GlobalGAP sont admissibles à l'approbation de ChileGAP. En date de juillet 2007, on en comptait cinq : AENOR Chile S.A., BVQi S.A. Chile, CMI Agrivera Latinoamérica S.A., Davis Fresh Technologies (Chili) SA, Inspectorate Chile Ltda, et LATU Sistemas Chile S.A.

Site Web : www.chilegap.com.

Documents de référence :

ChileGAP, *Control Points and Compliance Criteria for Fresh Fruits and Vegetables*, version 2. rév. 002, 2005.

ChileGAP, *General Regulations Fresh Fruits and Vegetables*, version 02, rév. 0, 2004.

ChileGAP, *Chilean Fresh Export Fruit and Vegetables Good Agricultural Practices Scheme – Summary of the Standard*, 2003.

7.1.10 Primary Production & On-Farm Produce Handling du Perishable Products Export Control Board (Afrique du Sud)

Propriétaire du programme – Le Perishable Products Export Control Board (PPECB) est un organisme qui a été fondé en 1926 par une législation spéciale et qui est régi par la *Perishable Products Export Control Act 9*, de 1983. Il agit aussi à titre de délégataire pour le compte du ministère national de l'Agriculture, en vertu des modalités de la *Agricultural Product Standards Act 119*, de 1990, et contrôle toutes les exportations de denrées périssables d'Afrique du Sud, dont la valeur annuelle se chiffre à environ neuf milliards de S.A. Rands. En cette capacité, il est chargé de fournir des services d'inspection de la qualité et de la salubrité des aliments, de certification et de gestion de la chaîne du froid aux producteurs et aux exportateurs de denrées alimentaires périssables.

Produits visés – Les *Standards Regarding Food Hygiene and Food Safety of Regulated Agricultural Products of Plant Origin Intended for Export* (« les Standards ») servent de fondement à un programme obligatoire pour les produits alimentaires d'origine végétale destinés à l'exportation, y compris les fruits et les légumes frais. Ils visent l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement, depuis les producteurs primaires jusqu'aux terminaux portuaires et les sociétés de transport maritime.

Portée géographique – Les Standards, et les systèmes d'inspection et de certification connexes, visent tous les fruits et les légumes frais ainsi que tous les aliments d'origine végétale qui sont exportés d'Afrique du Sud.

Reconnaissance – Les Standards ont été ajoutés à la législation en mai 2005, dans la *Loi sur les produits agricoles* du pays.

Contenu du programme et caractéristiques concernant la salubrité alimentaire –

Les Standards et les directives connexes visent la salubrité alimentaire, l'acceptabilité des aliments et leur traçabilité. La production primaire est régie par des dispositions relatives à la salubrité alimentaire, et tous les autres segments sont soumis à des programmes de salubrité alimentaire basés sur le HACCP. Outre les Standards, des listes de contrôle officielles et des critères de conformité ont été établis à l'intention des exploitants d'entreprises alimentaires comme outils pratiques et d'autoévaluation. Les plus récentes versions sont entrées en vigueur le 1^{er} août 2007.

Procédure d'évaluation de la conformité – Le PPECB a obtenu l'accréditation en vertu du guide 65 de l'ISO (portée : HACCP) et du guide 65 de l'ISO (portée : GLOBALGAP et BRC), auprès du SANAS (South African National Accreditation System – [système national d'accréditation d'Afrique du Sud]). Le PPECB est chargé d'inspecter ou d'effectuer l'audit de toutes les entreprises alimentaires du système. Le système du PPECB inclut des listes de contrôle d'audit, des critères d'évaluation et des directives concernant le traitement des non-conformités. En juillet 2007, le PPECB a commencé à accepter la certification GlobalGAP par l'entremise d'une tierce partie, à savoir des organismes de certification reconnus par UKAS ou SANAS, comme étant équivalente à ses propres audits.

Site Web : www.ppecb.com.

Documents de référence :

Standards Regarding Food Hygiene and Food Safety of Regulated Agricultural Products of Plant Origin Intended for Export, mai 2005.

FBO Type: Primary Production and On-farm Produce Handling – Checklist, révision avril 2007 (3).

FBO Type: Primary Production and On-farm Produce Handling - Compliance Criteria, Notes and Management Aids, révision avril 2007 (3).

Operating Guideline for Traceability of Regulated Agricultural Products of Plant Origin That Are Destined for Export, version 1, juin 2007.

7.1.11 SQF 1000 - Production de légumes frais

Propriétaire du programme : Les programmes *Safe Quality Food (SQF)* ont été mis en place en 1997 par le ministère de l'Agriculture de l'Australie-Occidentale et ont été par la suite privatisés et gérés par le *SQF Institute*. En 2003, le *SQF Institute* est devenu une filiale à part entière du *Food Marketing Institute (FMI)*. Le *FMI* est une association commerciale qui gère des programmes de recherche et d'éducation, s'occupe de relations publiques et avec l'industrie au nom de ses 1500 sociétés membres, qui sont soit des détaillants ou des grossistes en alimentation, aux États-Unis et dans le monde. Les membres américains du *FMI* représentent environ 26 000 magasins d'alimentation au détail et réalisent globalement des ventes annuelles de 680 milliards de dollars, c'est-à-dire les trois quarts de toutes les ventes des magasins d'alimentation au détail aux États-Unis. Les détaillants membres du *FMI* comprennent de grandes chaînes de magasins d'alimentation, des entreprises régionales et des supermarchés indépendants. Ses membres internationaux comprennent 200 sociétés dans plus de 50 pays.

Produits visés : Le Code SQF 1000 de niveau 2 et les lignes directrices visent la production de légumes frais.

Portée géographique : Les programmes SQF sont disponibles partout. En date de mai 2008, le SQFI avait émis 790 certificats auprès du secteur des fruits et légumes frais, soit environ 49 pour cent des certificats en cours d'émission. Ces certificats ont été émis en Australie (645), aux États-Unis (38), au Pérou (6) et en Thaïlande (1) :

SQF 1000

| | |
|----------------------------------|-----|
| Culture et production | 178 |
| Culture, production et emballage | 5 |

SQF 2000

| | |
|----------------------------------|-----|
| Culture et production | 100 |
| Culture, production et emballage | 438 |
| Emballage seulement | 45 |

Reconnaissance : Le Code SQF 1000 de niveau 3 est évalué par l'IMSA. Le SQFI effectue actuellement l'évaluation comparative de GlobalGAP dans le cadre de sa deuxième catégorie, soit la « liste de contrôle modifiée approuvée ». Le SQFI a également conclu des ententes avec *Mexico Calidad Suprema* (qui gère le système MexicoGAP) et avec *International Food Standards (IFS)* qui offre un système post-ferme aux fournisseurs des détaillants français et allemands, en vue de partager et d'harmoniser les normes. Diverses annonces du gouvernement américain (comme le plan d'action en matière de salubrité des aliments de la FDA) et les discussions sur le sujet au Congrès ont suscité l'intérêt des détaillants américains sur la certification relative à la salubrité des aliments. Il a été proposé d'introduire des exigences en matière de certification pour certains produits alimentaires importés et, par conséquent, certains fournisseurs américains sont concernés. En février 2008, Wal-Mart a entériné les systèmes d'évaluation comparative de l'IMSA et de GlobalGAP. En mai 2008, l'association américaine des restaurateurs, la *US National Restaurant Association*, a annoncé une « alliance » avec les systèmes d'évaluation comparative de l'IMSA du CIES.

Contenu du programme et caractéristiques concernant la salubrité alimentaire - Les Codes SQF (SQF 1000 et SQF 2000) sont basés sur les lignes directrices HACCP du Codex Alimentarius reconnues mondialement ; ils offrent aux entreprises du secteur de l'alimentation des outils pour gérer simultanément la qualité et la salubrité des aliments. Le Code SQF 1000 est conçu expressément pour les producteurs primaires. En plus des BPA, le producteur met en place et applique des plans relatifs à la qualité et à la salubrité des aliments en lien avec les activités de son entreprise qui constituent un point critique pour le maintien de la qualité et de la salubrité des aliments. Le Code SQF 2000 est destiné aux producteurs primaires ainsi qu'aux fabricants et aux distributeurs de produits alimentaires. Les deux Codes comprennent trois (3) niveaux. Dans le cas du SQF 1000, ces niveaux s'établissent comme suit :

- Niveau 1 - Principes de base de la salubrité des aliments (mise en œuvre et programmes préalables);
- Niveau 2 - Programmes de salubrité des aliments certifiés HACCP (Niveau 1 plus une analyse des risques en matière de salubrité des aliments à la ferme afin de repérer les dangers et les mesures prises pour éliminer, prévenir ou réduire leur présence);
- Niveau 3 - Système détaillé en matière de salubrité des aliments et d'assurance-qualité (Niveau 2 plus confirmation que les mesures requises pour prévenir les problèmes de qualité et que les méthodes de gestion de la qualité ont été mises en œuvre).

Procédure d'évaluation de la conformité – SQF a mis au point son système de certification basé sur les exigences du Guide 65/IEC de ISO/IEC (1996) et sur son propre guide intitulé : *Guidance Document for Certification Bodies*. Pour être accrédité par le SQFI, l'organisme de certification doit être accrédité dans les limites géographiques du système par un membre IAF. Il existe actuellement neuf (9) organismes de certification autorisés. Les vérificateurs doivent être accrédités par SQF. Le système SQF 1000 comporte deux options : certifications de sites distincts et certifications d'un ensemble de sites, mais uniquement en partenariat avec une organisation (ex. : site d'emballage) qui détient la certification SQF 2000. Les audits sont effectués sur une base annuelle pour les fermes certifiées et sont réalisés à l'aide d'échantillonnage pour la certification ($y=2,0vx$), le contrôle ($y=1,5vx$) et le renouvellement de la certification ($y=2,0vx$) ainsi que pour les groupes à risque élevé.

Site Web : www.sqfi.com

Documents de référence :

SQF 1000 Code - A HACCP Based Supplier Assurance Code for the Primary Producer (5e édition - Janvier 2008)

Guidance for Developing, Documenting, Implementing and Auditing an SQF 1000 System: Level 2 for the Production of Fresh Vegetable Produce (1^{ère} édition, septembre 2007)

Criteria for SQF Auditors (4^e édition, révisée en novembre 2005)

SQF Guidance on the Application of ISO/IEC Guide 65:1996 - General Requirements for Certification Bodies Offering Certification of SQF Systems (5^e édition, révisée en mars 2006)

7.2 Serriculture

7.2.1. Programme pour les produits de serre du Conseil canadien de l'horticulture

Propriétaire du programme – Conseil canadien de l'horticulture (se reporter à la section 7.1.1.).

Produits visés – Le programme pour la serriculture vise la culture en serre des produits suivants : tomates, concombres, légumes-feuilles, aubergines, fines herbes fraîches et fleurs comestibles. Il s'agit d'un programme de salubrité alimentaire. Les éléments environnementaux sont traités par les exigences de la réglementation provinciale ainsi que par les plans environnementaux des fermes, établis sur une base volontaire par les producteurs primaires. Les exigences relatives à la main-d'œuvre sont prévues par la réglementation provinciale.

Portée géographique – Tous les exploitants de serres au Canada peuvent avoir accès au programme, qu'ils soient membres ou non d'un organisme affilié au CCH.

Reconnaissance – Le modèle générique d'analyse des risques et le manuel du producteur et de l'emballer (qui explique les BPA) devraient être évalués dans le cadre de la partie I (fondement technique) de l'examen technique du Programme de reconnaissance de la salubrité des aliments à la ferme à la fin de 2007. Sa version préliminaire a été entérinée par le Conseil canadien des distributeurs en alimentation (chaînes de détaillants et grands distributeurs) à titre de programme à l'usage des exploitants de serre au Canada.

Contenu du programme et caractéristiques concernant la salubrité alimentaire – Le programme est basé sur le HACCP et a été élaboré conformément aux exigences du Programme de reconnaissance de la salubrité des aliments à la ferme du Canada et aux principes HACCP établis par la Commission du Codex Alimentarius.

Procédure d'évaluation de la conformité – Le CCH est actuellement en train de mettre en œuvre son approche pour l'évaluation de la conformité en vue de satisfaire aux exigences relatives aux systèmes de gestion du Programme de reconnaissance de la salubrité des aliments à la ferme. Le CCH a élaboré un protocole d'audit ainsi qu'un système de notation. En juin 2007, ce protocole a été mis à la disposition des producteurs, des clients et des vérificateurs effectuant l'audit des fournisseurs ou pour les audits effectués par une tierce partie. Le protocole prévoit un ensemble de critères à l'intention des vérificateurs et des organismes de certification, la mise en place d'un système de gestion du programme et propose un organisme de certification principal. La certification sera disponible pour la saison 2008.

Site Web : www.hortcouncil.ca.

Documents de référence :

Guide de salubrité des aliments à la ferme pour le producteur et l'emballer de produits de serre, 2007, version préliminaire 1.

Annexe au Guide de salubrité des aliments à la ferme pour le producteur et l'emballleur de produits de serre, 2007, version préliminaire 1.1.

Audit du CCH sur la salubrité des aliments à la ferme pour les producteurs, entrepositaires et emballleurs de fruits et légumes frais, 2007, version 1.0.

7.2.2 Programme pour la serriculture de PrimusLabs.com

Propriétaire du programme – PrimusLabs.com (se reporter à la section 7.1.4).

Produits visés – Le programme Ranch Audit vise les fruits et les légumes frais cultivés en serre.

Portée géographique – Le programme est offert aux entreprises d'Amérique du Nord, d'Amérique centrale et d'Amérique du Sud.

Reconnaissance – Le programme de PrimusLabs.com est sanctionné par des détaillants et des distributeurs de services alimentaires des États-Unis : Albertsons, Avendra's, C.H. Robinson, CKE Restaurants, Merchants Distributor, Inc., Mitsubishi International, Publix Super Markets, Inc., Rubios Fresh Mexican Grill, Safeway et Sysco.

Contenu du programme et caractéristiques concernant la salubrité alimentaire – Ce programme de salubrité alimentaire vise les risques microbiens, chimiques et physiques. Il n'est pas basé sur le HACCP et n'est pas un programme HACCP. Si l'entreprise dispose d'un programme HACCP, celui-ci fera l'objet d'un audit.

Procédure d'évaluation de la conformité – PrimusLabs.com utilise son propre système de certification (se reporter à la section 7.14). Les audits sont effectués sur une base annuelle.

Site Web : www.primuslabs.com/index.asp.

Document de référence :

Primuslabs.com, *Food Safety Audit Greenhouse Audit*, v. 03.01.

7.3 Entreprises de remballage et de commerce en gros

7.3.1 Programme pour les secteurs du remballage et du commerce en gros de l'Association canadienne de la distribution de fruits et légumes

Propriétaire du programme – L'Association canadienne de la distribution de fruits et légumes (ACDFL) est un organisme sans but lucratif dont les membres, qui appartiennent à tous les maillons de la filière alimentaire, contribuent à la commercialisation des fruits et des légumes frais au Canada. Les quelque 600 membres de l'ACDFL, sis au Canada et à l'étranger, incluent d'importants producteurs-expéditeurs-emballeurs, importateurs et exportateurs, transporteurs, courtiers, grossistes, détaillants et distributeurs de produits frais coupés et de services alimentaires. Ensemble, ils effectuent 90 % des ventes de fruits et de légumes frais au Canada, d'une valeur approximative de 6 milliards de dollars canadiens.

Produits visés – Le Programme de l'ACDFL est un programme de salubrité pour les fruits et légumes frais.

Portée géographique – Tous les remballeurs et grossistes de fruits et de légumes frais au Canada peuvent avoir accès au Programme, qu'ils soient membres ou non de l'ACDFL.

Reconnaissance – Le Programme de l'ACDFL a été entériné par le Conseil canadien des distributeurs en alimentation (chaînes de détaillants et grands distributeurs) pour usage par les remballeurs et les grossistes au Canada. L'ACDFL participe actuellement à des discussions avec les gouvernements fédéral, provinciaux et territoriaux au sujet de l'établissement d'un programme national de reconnaissance pour les programmes de salubrité en aval de la ferme. Elle a déclaré officiellement qu'elle soumettra son programme pour examen une fois qu'un tel programme sera opérationnel.

Contenu du programme et caractéristiques concernant la salubrité alimentaire – Le Programme de l'ACDFL est basé sur le HACCP et a été élaboré conformément aux exigences établies par Agriculture et Agroalimentaire Canada et l'Agence canadienne d'inspection des aliments à l'intention des programmes nationaux de salubrité alimentaire, dans le cadre du Programme canadien d'adaptation aux mesures de salubrité des aliments. Selon ces exigences, tout programme national basé sur le HACCP doit être conforme aux principes HACCP établis par la Commission du Codex Alimentarius, et son élaboration doit être effectuée selon les étapes prescrites dans le Programme d'amélioration de la salubrité des aliments pour l'établissement d'un modèle générique HACCP.

Procédure d'évaluation de la conformité – : L'ACDFL est actuellement à mettre en œuvre son approche pour l'évaluation de la conformité. Elle a mis en place un système de gestion, y compris un protocole d'audit, et un programme de formation des vérificateurs, qui tiennent compte des exigences du programme provisoire fédéral/provincial/territorial de reconnaissance des programmes post-ferme inspirés d'HACCP et de celles d'ISO 17021:2006 et d'ISO 22003:2007. L'ACDFL a établi un

protocole d'audit, assorti d'un système de notation. La certification des remballeurs et des grossistes devraient commencer en place en 2008.

Site Web : www.acdfl.ca.

Documents de référence :

Modèle HACCP générique pour les secteurs du emballage et du commerce en gros des fruits et légumes frais, de l'ACDFL, 2005 (première édition).

Norme de salubrité des fruits et légumes frais pour les secteurs du emballage et du commerce en gros, 2005 (première édition).

Modèles de registres pour le programme de salubrité des fruits et légumes frais pour les secteurs du emballage et du commerce en gros, 2005 (première édition).

Manuel du modèle HACCP générique pour les secteurs du emballage et du commerce en gros, 2005 (première édition).

7.3.2 Programme de l'AIB pour les fruits et des légumes frais et les postes d'emballage de fruits

Propriétaire du programme – Le siège social de l'American Institute of Baking (AIB) est situé au Kansas. Parmi les services qu'offre l'AIB figurent des normes pour l'industrie de la boulangerie et sur la salubrité alimentaire, des cours sur le HACCP et la salubrité alimentaire, des inspections et des audits de tierce partie.

Produits visés – Le programme de l'AIB est un programme de salubrité des fruits et des légumes.

Portée géographique – Le programme de l'AIB est offert à l'échelle mondiale.

Reconnaissance – Les certificats de l'AIB sont reconnus par des entreprises de vente au détail et de services alimentaires.

Contenu du programme et caractéristiques concernant la salubrité alimentaire – Le programme pour les postes d'emballage est basé sur des BPF normalisées. Il n'est pas basé sur le HACCP. Le poste d'emballage est libre de se conformer ou non au HACCP.

Procédure d'évaluation de la conformité – AIB International, filiale européenne de l'AIB, a obtenu une accréditation de UKAS, en vertu du guide 65 de l'ISO pour la délivrance de certification selon la norme BRC, et en vertu du guide 62 de l'ISO, pour la délivrance de certification selon ISO 22000. Toutefois, AIB n'offre pas de certification pour ses programmes de BPF et de salubrité alimentaire. Ses vérificateurs effectuent des inspections et livrent des rapports indiquant une note de rendement. AIB délivre alors des « certificats de rendement » selon la note obtenue le jour de l'inspection. Les entreprises qui obtiennent la cote supérieure, excellente ou satisfaisante reçoivent un « certificat de participation », valable pour une année. L'AIB délivre également des « certificats d'accréditation HACCP », valables jusqu'à trois ans, moyennant des audits de suivi pour vérifier que les registres HACCP sont tenus correctement, que les

programmes préalables sont toujours en place, que la note obtenue à l'audit de l'AIB n'est pas inférieure à 800, et qu'aucun volet du système n'obtient moins de 160. Les audits et les inspections sont effectués sur une base annuelle.

Site Web : www.aibonline.org.

Documents de référence :

AIB Consolidated Standards for Food Safety, 2000.

AIB Food Safety Documentation Needed for Review, 2002.

AIB Consolidated Standards for Fresh Produce & Fruit Packinghouses, 2001.

AIB Fresh Produce & Fruit Packinghouses Documentation Needed for Review, 2003.

7.3.3 Programme de certification ProSafe de Davis Fresh Technologies pour les postes d'emballage

Propriétaire du programme – Le programme est la propriété de Davis Fresh Technologies, entreprise basée en Californie qui appartient à NSF International.

Produits visés – Le programme vise les fruits et les légumes frais.

Portée géographique – Le programme est offert aux entreprises d'Amérique du Nord, d'Amérique central, d'Amérique du Sud, d'Europe et du Japon.

Reconnaissance – Le programme est sanctionné par des détaillants, des entreprises de distribution alimentaire et des exploitants de services alimentaires des États-Unis, dont : Albertsons, Kroger, MARKON Cooperative, Raley's Supermarkets, Safeway, Sainsbury, Sam's Club, Subway, SYSCO, Times Supermarkets, Waitrose et Wal-Mart. Il est aussi sanctionné par les détaillants internationaux Royal Ahold et Sainsbury.

Contenu du programme et caractéristiques concernant la salubrité alimentaire – Le programme de Davis Fresh en est un de salubrité alimentaire qui requiert la mise en œuvre d'un système HACCP.

Procédure d'évaluation de la conformité – Davis Fresh utilise son propre système de certification. Il n'est pas un organisme de certification agréé. Les audits sont effectués sur une base annuelle.

Site Web : www.davisfreshtech.com.

Documents de référence :

Davis Fresh Technologies Packing Facility, 2004, version 10.1.

Davis Fresh Technologies Packing Facility Pre-Audit Prep Sheet (s.d.).

7.3.4 Programme HACCP de PrimusLabs.com pour les postes d'emballage

Propriétaire du programme – Le programme appartient à PrimusLabs.com (se reporter à la section 7.1.4).

Produits visés – Le programme HACCP pour les entreprises d'emballage vise les fruits et les légumes frais. PrimusLabs.com offre aussi un programme qui ne comprend pas le HACCP.

Portée – Le programme est offert aux entreprises d'Amérique du Nord, d'Amérique centrale et d'Amérique du Sud.

Reconnaissance – Le programme de PrimusLabs.com est sanctionné par des détaillants et des distributeurs de services alimentaires des États-Unis : Albertsons, Avendra's, C.H. Robinson, CKE Restaurants, Merchants Distributor, Inc., Mitsubishi International, Publix Super Markets, Inc., Rubios Fresh Mexican Grill, Safeway et Sysco.

Contenu du programme et caractéristiques concernant la salubrité alimentaire – Il s'agit d'un programme de salubrité alimentaire. L'application d'un système HACCP est optionnelle, et elle est habituellement exigée des acheteurs ou des clients. Outre ses propres documents, le programme se fonde sur celui qui a été établi par la Californie pour les légumes-feuilles.

Procédure d'évaluation de la conformité – PrimusLabs.com utilise son propre système de certification. Outre ses programmes privés, PrimusLabs.com offre aux entreprises qui fournissent des produits de marque privée la certification selon le système GlobalGAP pour les fruits et légumes et la norme technique du British Retail Consortium. L'entreprise a une accréditation ANSI selon le guide 65 de l'ISO, mais seulement pour ce qui a trait au système GlobalGAP pour les fruits et les légumes. Les audits sont effectués sur une base annuelle.

Site Web : www.primuslabs.com/index.asp.

Documents de référence :

PrimusLabs.com Packinghouse Audit Scoring Guidelines, janvier 2006, révision 7.
PrimusLabs.com Facility Audit Paperwork Checklist, version 05.06.

7.3.5 BPF de Scientific Certification Systems pour les postes d'emballage

Propriétaire du programme – Scientific Certification Systems (SCS) est une entreprise sise en Californie. Elle offre une certification de tierce partie, des services d'audit et d'évaluation ainsi que des normes. Outre des services d'audit et de certification relatifs à la salubrité alimentaire, SCS fournit des services de certification de produits biologiques, d'audit de deuxième niveau ou des programmes de « gestion des marchands » aux acheteurs, elle offre des services de laboratoire, y compris l'analyse de résidus de pesticides, des cours de formation sur la salubrité alimentaire et des services d'experts-conseils.

Produits visés – Les programmes de salubrité alimentaire CertiClean sont offerts à l'industrie alimentaire, et sa liste de contrôle d'audit pour son programme de BPF destiné aux entreprises d'emballage a été établie expressément pour le secteur des fruits et des légumes frais. SCS offre également la certification selon BRC, Nature's Choice, de Tesco, et GlobalGAP.

Portée géographique – Les programmes de SCS sont offerts aux entreprises

d'emballage de fruits et de légumes frais d'Amérique du Nord, d'Amérique centrale et d'Amérique du Sud.

Reconnaissance – Le programme de salubrité alimentaire destiné aux postes d'emballage est sanctionné par des détaillants et des distributeurs de fruits et de légumes des États-Unis : Amerifresh, Giant Food Stores, L&M Companies, Inc., Stop & Shop, The Produce Exchange et Tops Markets.

Contenu du programme et caractéristiques concernant la salubrité alimentaire – Le programme de CSC exige la mise en vigueur du HACCP, et l'exploitation doit montrer qu'elle satisfait, voir dépasse, la réglementation gouvernementale en vigueur dans sa région en matière de salubrité et d'hygiène alimentaires.

Procédure d'évaluation de la conformité – CSC dispose d'un système de certification de tierce partie et effectue des audits de deuxième niveau pour le compte d'acheteurs. CSC est reconnue à titre d'organisme de certification pour les produits forestiers, marins et biologiques. Il n'a pas été possible de confirmer si SCS était agréé pour l'octroi d'une certification pour les produits ou les systèmes de gestion de la salubrité alimentaire.

Site Web : www.scscertified.com/foodag/.

Document de référence :

GMP Packing Facility Practices Self-Audit Checklist, 2005, version 3.

7.3.6 Primary Production & On-Farm Produce Handling du Perishable Products Export Control Board (Afrique du Sud)

Propriétaire du programme – Le Perishable Products Export Control Board (PPECB) est un organisme qui a été fondé en 1926 par une législation spéciale et qui est régi par la *Perishable Products Export Control Act 9*, de 1983. Il agit aussi à titre de délégataire pour le compte du ministère national de l'Agriculture, en vertu des modalités de la *Agricultural Product Standards Act 119*, de 1990, et contrôle toutes les exportations de denrées périssables d'Afrique du Sud. En cette capacité, il est chargé de fournir des services d'inspection de la qualité et de la salubrité des aliments, de certification et de gestion de la chaîne du froid aux producteurs et aux exportateurs de denrées alimentaires périssables.

Produits visés – Les *Standards Regarding Food Hygiene and Food Safety of Regulated Agricultural Products of Plant Origin Intended for Export* (« les Standards ») servent de fondement à un programme obligatoire pour les produits alimentaires d'origine végétale destinés à l'exportation, y compris les fruits et les légumes frais. Ils visent l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement, depuis les producteurs primaires jusqu'aux terminaux portuaires et les sociétés de transport maritime.

Portée géographique – Les Standards, et les systèmes d'inspection et de certification connexes, visent tous les fruits et les légumes frais ainsi que tous les aliments d'origine végétale qui sont exportés d'Afrique du Sud.

Reconnaissance – Les Standards ont été ajoutés à la législation en mai 2005, dans la *Loi sur les produits agricoles* du pays.

Contenu du programme et caractéristiques concernant la salubrité alimentaire –

Les Standards et les directives connexes visent la salubrité alimentaire, l'acceptabilité des aliments et leur traçabilité. La manipulation des fruits et des légumes en aval de la ferme doit s'effectuer selon des programmes de salubrité alimentaire basés sur le HACCP. Outre les Standards, des listes de contrôle officielles et des critères de conformité ont été établis à l'intention des exploitants d'entreprises alimentaires comme outils pratiques et d'autoévaluation. Les plus récentes versions sont entrées en vigueur le 1^{er} août 2007.

Procédure d'évaluation de la conformité – Le PPECB a obtenu l'accréditation selon le guide 62 de l'ISO (portée : HACCP) et le guide 65 de l'ISO (portée : GlobalGAP et BRC), auprès du SANAS (South African National Accreditation System – [système national d'accréditation d'Afrique du Sud]). Le PPECB est chargé d'inspecter ou d'effectuer l'audit de toutes les entreprises alimentaires du système. Le programme du PPECB inclut des listes de contrôle d'audit, des critères d'évaluation et des directives concernant le traitement des non-conformités.

Site Web : www.ppecb.com.

Documents de référence :

Standards Regarding Food Hygiene and Food Safety of Regulated Agricultural Products of Plant Origin Intended for Export, mai 2005.

FBO Type: Off-Farm Produce Handling – Checklist, avril 2007, révision 2.

FBO Type: Off-Farm Produce Handling - Compliance Criteria, Notes and Management Aids, révision Avril 2007 (3).

Hazard Analysis - Vegetable Packing, révision 2 (s.d.).

Operating Guideline for Traceability of Regulated Agricultural Products of Plant Origin That Are Destined for Export, version 1, juin 2007.

7.3.7 Programme QS pour les associations de distribution ainsi que les grossistes de fruits et légumes frais et de pommes de terre

Propriétaire du programme - Le programme Qualitätssicherung – stufenübergreifend (système QS) a été mis en place en 2001 et il est régi par six (6) organisations de l'industrie qui représentent les principaux maillons de la chaîne d'approvisionnement alimentaire allemande (fédération des agriculteurs, transformateurs d'aliments pour animaux, transformateurs de viandes, grossistes et détaillants en fruits et légumes ainsi que l'agence centrale allemande de mise en marché des produits agricoles).

Produits visés – Le système QS pour les associations de distribution ainsi que les grossistes de fruits et légumes frais et de pommes de terre a été mis en place en 2004 à l'intention des remballeurs et des grossistes de fruits et légumes frais. Ce système complète le système QS destiné à la production primaire de fruits et légumes frais et de pommes de terre et est relié au système QS pour les détaillants; il comprend des

modules pour la viande et d'autres pour les fruits et légumes frais. Un produit peut porter l'étiquette QS s'il provient d'une exploitation agricole certifiée QS et qu'il est vendu à détaillant certifié QS également.

Portée géographique – Le système QS pour les associations de distribution ainsi que les grossistes est offert partout dans le monde. En octobre 2007, on dénombrait 356 entreprises participantes dont 45 étaient à l'extérieur de l'Allemagne. On comptait aussi 7757 fermes et 8285 magasins de détail certifiés dans le cadre des volets pour la production primaire et la vente au détail du système.

Reconnaissance – Le système est reconnu par les membres de la chaîne d'approvisionnement. L'étiquette QS est présent dans les points de vente au détail et sur les emballages destinés aux consommateurs.

Contenu du programme et caractéristiques concernant la salubrité alimentaire – Toutes les entreprises du secteur de l'alimentation en UE, à l'exception des fermes, sont tenues de mettre en place des programmes HACCP ou qui s'inspirent du modèle HACCP. Le système QS pour les associations de distribution ainsi que les grossistes offre la possibilité de se conformer à la réglementation européenne et allemande ainsi qu'à d'autres exigences en matière de salubrité alimentaire (ex. : analyse des résidus) en lien avec le commerce des fruits et légumes frais. Ce programme peut également être adapté aux spécifications des acheteurs.

Procédure de l'évaluation de la conformité – Les organismes de certification sont tenus d'être en mesure d'accorder la certification EN 45011 (ISO Guide 65) et d'inclure le système QS. Les responsables du système QS approuvent les organismes de certification après examen. En avril 2008, 42 organismes de certification étaient approuvés. La fréquence des audits de contrôle est établie selon le pointage obtenu au cours de l'audit initial. Il existe trois niveaux de pointage. Les audits ont lieu deux fois par année dans le cas des entreprises qui obtiennent la cote « satisfaisant ». Dans le cas des entreprises qui obtiennent la mention « bien », les audits sont annuels et dans le cas des entreprises qui obtiennent la mention « très bien », les audits ont lieu aux deux ans.

Site Web : www.q-s.info

Documents de référence :

Produce Marketing Organisation/Wholesale Fresh fruit, vegetables and potatoes - General Regulations (Version : 01.01.2006)

Produce Marketing Organisation/Wholesale Fresh fruit, vegetables and potatoes – Guideline (Version : 01.01.2008)

Produce Marketing Organisation/Wholesale Fresh fruit, vegetables and potatoes - Work Tool (Version : 01.01.2008)

Checklist PMO/Wholesale (Version : 01.01.2008)

Fresh fruit, vegetables and potatoes - residue monitoring system - Guideline (Version:01.01.2008)

Règlement (UE) No 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (incluant les principes HACCP)

Section 8 – Sommaires comparatifs

8.0 Contexte

La recherche dans Internet a permis de répertorier, dans les secteurs de la production primaire, de l'emballage, du remballage et du commerce en gros, divers programmes de salubrité alimentaire sur lesquels il y avait assez d'information pour les comparer de manière détaillée aux programmes créés par le Conseil canadien de l'horticulture (programmes pour la pomme de terre et les produits de serre) et par l'Association canadienne de la distribution de fruits et légumes (Programme de salubrité des aliments pour les secteurs du remballage et du commerce en gros). Les documents clés requis pour les besoins de la comparaison étaient les suivants :

- Un modèle HACCP générique;
- Le document contenant l'ensemble des exigences relatives aux bonnes pratiques agricoles (BPA) ou aux bonnes pratiques d'hygiène (BPH);
- La liste de contrôle de l'audit (interne ou externe);
- Les exigences générales du système de certification.

Aucun programme ne mettait tous ces documents à la disposition du public. Dans certains cas, seuls les protocoles d'audit étaient disponibles. Dans certains autres, c'étaient les exigences relatives aux BPA ou aux BPH.

De plus, pour certains programmes, il n'y avait aucun document dans Internet, si bien que des systèmes de certification jugés prioritaires par le Comité directeur du projet n'ont pu faire l'objet d'une évaluation. Par ailleurs, certains organismes ont fourni des documents supplémentaires.

Dans l'ensemble, les consultants ont disposé d'information suffisante pour examiner 17 programmes. Onze d'entre eux ont été comparés au programme pour la pomme de terre ou à celui pour les produits de serre du CCH, six, au Programme de salubrité des aliments pour les secteurs du remballage et du commerce en gros de l'ACDFL.

Le travail de comparaison a été effectué en plusieurs étapes. D'abord, des grilles présentant l'ensemble des exigences en matière de salubrité alimentaire ont été créées pour chacun des programmes canadiens. Ensuite, chaque programme devant faire l'objet d'une comparaison a été analysé au moyen d'une grille distincte. Pour ce faire, il fallait relever, dans les documents obtenus, soit une exigence relative aux BPA ou aux BPH, soit une exigence relative à l'audit, ou bien les deux, qui correspondait à celle du CCH ou de l'ACDFL. Enfin, ces grilles ont été analysées, et une comparaison sommaire a été élaborée en utilisant les exigences canadiennes comme régime de référence. Il s'agissait de déterminer si le programme étudié était « comparable » au programme canadien, si des exigences clés manquaient ou si le programme contenait des exigences supplémentaires. Une quatrième remarque indique si une exigence n'est pas mentionnée. Dans les tableaux qui suivent, les quatre remarques sont présentées sous forme de symboles. Dans certains cas seulement, l'exigence supplémentaire ou manquante est précisée.

La deuxième partie du travail de comparaison ciblait les systèmes d'évaluation de la conformité. Étant donné que ni le CCH ni l'ACDFL n'ont pris de décision quant à la nature et à l'étendue de leur rôle en ce qui a trait à l'évaluation de la conformité, les résultats de cette comparaison sont présentés séparément, les programmes canadiens n'ayant pas servi de régimes de référence. Les résultats sont en grande partie informatifs, quoiqu'ils permettent de comparer les programmes non canadiens entre eux et donnent un aperçu des nouvelles tendances internationales en matière d'évaluation de la conformité dans le secteur des fruits et légumes frais.

Le reste de la section 8 est dédié aux sommaires comparatifs. Ceux qui ont trait à la production primaire et à l'emballage sont présentés en premier, suivis des sommaires comparatifs pour les programmes destinés aux secteurs du remballage et du commerce en gros.

8.1 Programmes comparés dans les secteurs de la production primaire et de l'emballage

Programmes nord-américains

Programme du Conseil canadien de l'horticulture (CCH) pour la pomme de terre

Programme de l'USDA, Fresh Produce Audit Program (pour fruits et légumes)

Programme du California Leafy Greens Marketing Board (pour légumes-feuilles)

Programme Ranch Audit de PrimusLabs.com (pour fruits et légumes)

Programme ProSafe Certified Farm & Ranch de Davis Fresh Technologies (pour fruits et légumes)

SQF 1000 - Production de légumes frais

Programmes internationaux

GlobalGAP – Fruits et légumes

NewZealandGAP (Nouvelle-Zélande)

FreshCare (Australie)

ChileGAP (Chili)

Primary Production & On-Farm Produce Handling du PPECB (Afrique du Sud)

Tableau 8.1.1 Sommaire comparatif – Programmes nord-américains – Contenu du programme – Production primaire et emballage

| Élément du programme | Section du CCH | CCH – Pomme de terre | USDA – Fruits et légumes | Californie – Légumes-feuilles | PrimusLabs.com –Ranch Audit | Davis Fresh – ProSafe | SQF 1000 – Légumes |
|----------------------|----------------|----------------------|--------------------------|-------------------------------|-----------------------------|-----------------------|--------------------|
|----------------------|----------------|----------------------|--------------------------|-------------------------------|-----------------------------|-----------------------|--------------------|

Symboles utilisés pour indiquer la comparaison avec le contenu du programme canadien : Comparable : ●● | Exigences clés manquantes ● | Exigences supplémentaires : ●●● | Exigence non mentionnée : x | « R » indique que le programme canadien requiert la tenue d'un registre.

| | | | | | | | |
|---|-----|------------|--|------------|--|--|------------|
| Programme basé sur le HACCP | | Oui | Non – Risques microbiens seulement | Non | Non | Non | Oui |
| Modèle HACCP générique | | Disponible | Non | Non | Non – HACCP est d'application volontaire. Primus effectuera l'audit. | Non | Disponible |
| Bonnes pratiques agricoles | | Disponible | Disponible – Directives de la FDA, du USDA | Disponible | Non | Basées sur les directives de la FDA, du USDA | Disponible |
| PCC établis | | Aucun | ●● | ●● | ●● | ●● | Oui, 7 PCC |
| Exigences relatives à la tenue de registres | | Disponible | Incluses dans les protocoles d'audit | Disponible | Incluses dans les protocoles d'audit | Incluses dans les protocoles d'audit | Disponible |
| Protocole d'audit | | Disponible | Disponible | Disponible | Disponible | Disponible | Non |
| Exigences du programme – Éléments précis | | | | | | | |
| Matériel de départ | 1.1 | ●● | X | ●● | X | X | ●● |
| Installations | 2 | | | | | | |
| Évaluation du site de l'exploitation – R | 2.1 | ●● | ● | X | ●● | ●● | ●● |
| Extérieur du bâtiment et des environs – R | 2.2 | ●● | ● | X | ●● | X | ●● |

| | | | | | | | |
|--|-----|-----|---|----|---|----|---|
| Évaluation, nettoyage, entretien, réparation et inspection de l'intérieur du bâtiment- R | 2.3 | •• | •• | X | •• | X | •• |
| Engrais commerciaux, boues de pâte et produits d'amendement du sol | 3 | | | | | | |
| Approvisionnement et réception | 3.1 | •• | X | X | •• | •• | •• |
| Épandage – R | 3.2 | •• | X | •• | •• | • | •• |
| Entreposage | 3.3 | •• | X | X | •• | X | •• |
| Fumier | 4 | | | | | | |
| Approvisionnement et réception – R | 4.1 | •• | • (permis municipal pour biosolides) | •• | •• | •• | • (permis municipal pour biosolides) |
| Épandage – R | 4.2 | •• | •• (120 jours) | •• | •• | X | •• |
| Entreposage | 4.3 | •• | •• | •• | •• | X | •• |
| Compost | 4 | | | | | | |
| Approvisionnement et réception – R | 4.1 | •• | •• | •• | •• | •• | •• |
| Épandage – R | 4.2 | •• | •• | •• | •• (hors de la saison de croissance) | X | •• |
| Entreposage – R | 4.3 | •• | •• | •• | •• | X | •• |
| Paillis et minitunnels | 5 | N/A | •• | •• | •• | •• | X |
| Produits chimiques agricoles | 6 | | | | | | |

| | | | | | | | |
|---|-----|----|----|--|---|--|----|
| Approvisionnement et réception | 6.1 | •• | X | X | * (marchands autorisés et réception) | •• | •• |
| Épandage - R | 6.2 | •• | X | X | •• | ••• (analyse des résidus de pesticides par une tierce partie et politique relative à l'élimination) | •• |
| Entreposage | 6.3 | •• | • | X | •• | •• | •• |
| Formation, certification et supervision – R | 6.2 | •• | X | X | •• | •• | •• |
| Eau à usage agricole | 7 | | | | | | |
| Évaluation de la source – R | 7.1 | •• | •• | ••• (inclut l'entreposage et l'équipement d'irrigation, etc.) | •• | •• | •• |
| Équipement | 8 | | | | | | |
| Approvisionnement, réception et installation – R | 8.1 | •• | • | •• | • (approvisionnement) | X | • |
| Utilisation, nettoyage, entretien, réparation et inspection – R | 8.2 | •• | •• | •• | •• | •• | •• |
| Calibrage – R | 8.3 | •• | X | •• | •• | •• | •• |
| Entreposage | 8.4 | •• | • | •• | X | •• | •• |
| Produits de nettoyage et matériel d'entretien | 9 | | | | | | |
| Approvisionnement et réception | 9.1 | •• | • | X | X | •• | •• |

| | | | | | | | |
|---|------|----|----|-----------------------------|-----|----|----|
| Utilisation | 9.2 | •• | • | X | X | •• | •• |
| Entreposage | 9.3 | •• | • | X | X | X | •• |
| Gestion des déchets | 10 | | | | | | |
| Entreposage et élimination des déchets et des produits recyclables et compostables | 10.1 | •• | • | X | •• | X | •• |
| Entreposage et élimination des contenants vides de produits chimiques agricoles | 10.2 | •• | X | X | X | X | •• |
| Élimination des eaux résiduelles, des eaux usées sanitaires et des eaux usées des postes de lavage de mains | 10.3 | •• | •• | • | • | •• | •• |
| Installations sanitaires | 11 | | | | | | |
| Installations | 11.1 | •• | •• | •• | ••• | •• | •• |
| Formation des employés | 12 | | | | | | |
| Protocoles de formation – R | 12.1 | •• | •• | • (accent sur l'hygiène) | •• | •• | •• |
| Maladie des employés | 12.2 | •• | •• | X | •• | •• | •• |

| | | | | | | | |
|---|------|----|---|----|---|----|----|
| Politique pour les visiteurs | 13 | | | | | | |
| Protocole – R | 13.1 | •• | ••• (exigences des É.-U. et pièce d'identité) | X | ••• (exigences des É.-U. et pièce d'identité) | X | •• |
| Lutte contre la vermine | 14 | | | | | | |
| Programme de lutte contre la vermine dans les bâtiments – R | 14.1 | •• | •• | X | •• | •• | •• |
| Animaux domestiques | | •• | X | X | •• | •• | •• |
| Eau pour le convoyage et le lavage | 15 | | | | | | |
| Évaluation de la source – R | 15.1 | •• | •• | •• | •• | X | •• |
| Traitement – R | 15.2 | •• | •• | •• | •• | •• | •• |
| Entreposage | | X | X | •• | X | X | •• |
| Glace | 16 | •• | •• | X | X | X | •• |
| Matériel d'emballage | 17 | | | | | | |
| Approvisionnement et réception – R | 17.1 | •• | X | X | •• | •• | •• |
| Utilisation du matériel d'emballage | 17.2 | •• | •• | X | •• | •• | •• |
| Entreposage | 17.3 | •• | •• | X | •• | •• | •• |
| Culture et récolte | 18 | | | | | | |
| Culture | 18.1 | •• | X | X | X | X | X |
| Récolte | 18.2 | •• | •• | •• | •• | •• | •• |
| Tri, classement et emballage | 19 | | | | | | |

| | | | | | | | |
|---|------|----|----|---|----|----|-----|
| Approvisionnement et réception de produits récoltés – R | 19.1 | •• | •• | X | •• | X | •• |
| Tri et classement | 19.2 | •• | •• | X | X | X | •• |
| Emballage – R | 19.3 | •• | •• | X | •• | X | •• |
| Entreposage des produits | 20 | | | | | | |
| Entreposage des produits – R | 20.1 | •• | •• | X | •• | X | •• |
| Transport | 21 | | | | | | |
| Sur les terrains de l'exploitation | 21.1 | •• | •• | X | •• | X | X |
| Hors de l'exploitation – R | 21.2 | •• | •• | X | •• | •• | •• |
| Identification et traçabilité | 21 | | | | | | |
| Identification et traçabilité – R | 22.1 | •• | • | X | •• | •• | •• |
| Rappel | 22.2 | •• | •• | X | •• | •• | •• |
| Écarts et gestion de crises | 23 | | | | | | |
| Écarts mineurs et mesures correctives – R | 23.1 | •• | •• | X | •• | •• | •• |
| Écarts majeurs et mesures correctives – R | 23.2 | •• | •• | X | •• | •• | •• |
| Plan de gestion de crises | 23.3 | •• | • | X | •• | •• | •• |
| Examen du programme de salubrité des aliments à la ferme | 24 | | | | | | |
| Protocole – R | 24.1 | •• | •• | X | •• | X | ••• |

Tableau 8.1.2 Sommaire comparatif – Programmes internationaux – Contenu du programme – Production primaire et emballage

| Élément du programme | Section du CCH | CCH – Pomme de terre | GlobalGAP – Fruits et légumes | NewZealandGAP (Nouvelle-Zélande) | FreshCare (Australie) | ChileGap (Chili) | PPECB (Afrique du Sud) |
|----------------------|----------------|----------------------|-------------------------------|----------------------------------|-----------------------|------------------|------------------------|
|----------------------|----------------|----------------------|-------------------------------|----------------------------------|-----------------------|------------------|------------------------|

Symboles utilisés pour indiquer la comparaison avec le contenu du programme canadien : Comparable : ●● | Exigences clés manquantes ● | Exigences supplémentaires : ●●● | Exigence non mentionnée : x | « R » indique que le programme canadien requiert la tenue d'un registre.

| | | | | | | | |
|--|-----|-------|----|----|----|----|-----|
| Programme basé sur le HACCP | | Oui | ●● | ●● | ●● | ●● | Non |
| Modèle HACCP générique | | Oui | ●● | ●● | ●● | ●● | Non |
| Bonnes pratiques agricoles | | Oui | ●● | ●● | ●● | ●● | ●● |
| PCC établis | | Aucun | ●● | ●● | ●● | ●● | ●● |
| Exigences relatives à la tenue de registres | | Oui | ●● | ●● | ●● | ●● | ●● |
| Protocole d'audit | | Oui | ●● | ●● | ●● | ●● | ●● |
| Exigences du programme – Éléments précis | | | | | | | |
| Matériel de départ | 1.1 | ●● | ●● | X | X | ●● | ●● |
| Installations | 2 | | | | | | |
| Évaluation du site de l'exploitation - R | 2.1 | ●● | ●● | ●● | ●● | ●● | ●● |
| Extérieur du bâtiment et des environs – R | 2.2 | ●● | X | ●● | ●● | ●● | ●● |
| Évaluation, nettoyage, entretien, réparation et inspection de l'intérieur du bâtiment – R | 2.3 | ●● | X | ●● | ●● | ●● | ●● |

| | | | | | | | |
|---|-----|----|------------------------------|----|-------------------|----|----|
| Engrais commerciaux, boues de pâte et produits d'amendement du sol | 3 | | | | | | |
| Approvisionnement et réception | 3.1 | •• | •• | •• | •• | • | •• |
| Épandage – R | 3.2 | •• | •• | •• | •• | •• | •• |
| | | | | | | | |
| Entreposage | 3.3 | •• | •• | •• | •• | •• | •• |
| Fumier | 4 | | | | | | |
| Approvisionnement et réception – R | 4.1 | •• | •• | •• | •• | •• | •• |
| Épandage – R | 4.2 | •• | • (intervalle) | •• | • (intervalle) | •• | •• |
| Entreposage | 4.3 | •• | •• | •• | •• | •• | •• |
| Compost | 4 | | | | | | |
| Approvisionnement et réception – R | 4.1 | •• | • (lettre du fournisseur) | •• | •• | •• | •• |
| Épandage – R | 4.2 | •• | •• | •• | •• | •• | •• |
| Entreposage – R | 4.3 | •• | •• | •• | •• | •• | •• |
| Paillis et minitunnels | 5 | X | X | X | X | X | X |
| Produits chimiques agricoles | 6 | | | | | | |
| Approvisionnement et réception | 6.1 | •• | • (marchand autorisé) | •• | •• | •• | •• |
| Épandage – R | 6.2 | •• | ••• (analyse des résidus) | •• | •• | •• | •• |

| | | | | | | | |
|--|------|----|----|----|----|----|----|
| Entreposage | 6.3 | •• | •• | •• | •• | •• | •• |
| Formation, certification et supervision – R | 6.2 | •• | •• | •• | •• | •• | •• |
| Eau à usage agricole | 7 | | | | | | |
| Évaluation de la source – R | 7.1 | •• | •• | •• | •• | •• | •• |
| Équipement | 8 | | | | | | |
| Approvisionnement, réception et installation – R | 8.1 | •• | • | •• | • | • | X |
| Utilisation, nettoyage, entretien, réparation et inspection – R | 8.2 | •• | • | •• | •• | •• | •• |
| Calibrage - R | 8.3 | •• | •• | •• | •• | •• | •• |
| Entreposage | 8.4 | •• | X | X | X | X | X |
| Produits de nettoyage et matériel d'entretien | 9 | | | | | | |
| Approvisionnement et réception | 9.1 | •• | •• | •• | • | •• | •• |
| Utilisation | 9.2 | •• | •• | •• | • | • | •• |
| Entreposage | 9.3 | •• | •• | •• | • | •• | •• |
| Gestion des déchets | 10 | | | | | | |
| Entreposage et élimination des déchets et des produits recyclables et compostables | 10.1 | •• | •• | •• | X | •• | •• |
| Entreposage et élimination des contenants vides de produits chimiques agricoles | 10.2 | •• | •• | •• | •• | •• | •• |

| | | | | | | | |
|---|------|----|----|----|----|----|----|
| Élimination des eaux résiduelles, des eaux usées sanitaires et des eaux usées des postes de lavage de mains | 10.3 | •• | X | X | X | X | •• |
| Installations sanitaires | 11 | | | | | | |
| Installations | 11.1 | •• | •• | •• | •• | •• | •• |
| Formation des employés | 12 | | | | | | |
| Protocoles de formation – R | 12.1 | •• | •• | •• | •• | •• | •• |
| Maladie des employés | 12.2 | •• | X | •• | X | •• | X |
| Politique pour les visiteurs | 13 | | | | | | |
| Protocole – R | 13.1 | •• | •• | X | X | X | • |
| Lutte contre la vermine | 14 | | | | | | |
| Programme de lutte contre la vermine dans les bâtiments – R | 14.1 | •• | •• | •• | •• | •• | •• |
| Animaux domestiques | | •• | •• | X | X | •• | X |
| Eau pour le convoyage et le lavage | 15 | | | | | | |
| Évaluation de la source – R | 15.1 | •• | •• | •• | •• | •• | •• |
| Traitement – R | 15.2 | •• | •• | •• | •• | •• | •• |
| Entreposage | | X | X | X | X | X | X |
| Glace | 16 | •• | •• | •• | •• | •• | •• |
| Matériel d'emballage | 17 | | | | | | |

| | | | | | | | |
|---|------|----|----|----|------------------------------|------------------------------|---|
| Approvisionnement et réception – R | 17.1 | •• | X | •• | •• | X | • |
| Utilisation du matériel d'emballage | 17.2 | •• | •• | •• | •• | •• | •• |
| Entreposage | 17.3 | •• | •• | •• | X | •• | •• |
| Culture et récolte | 18 | | | | | | |
| Culture | 18.1 | •• | X | X | X | ••• (analyse des résidus) | X |
| Récolte | 18.2 | •• | •• | •• | X | •• | •• |
| Tri, classement et emballage | 19 | | | | | | |
| Approvisionnement et réception de produits récoltés – R | 19.1 | •• | •• | •• | ••• (analyse des résidus) | • | X |
| Tri et classement | 19.2 | •• | •• | •• | •• | •• | •• |
| Emballage – R | 19.3 | •• | •• | •• | •• | •• | •• |
| Entreposage des produits | 20 | | | | | | |
| Entreposage des produits – R | 20.1 | •• | •• | •• | •• | •• | •• |
| Transport | 21 | | | | | | |
| Sur les terrains de l'exploitation | 21.1 | •• | •• | •• | •• | •• | •• |
| Hors de l'exploitation – R | 21.2 | •• | X | •• | •• | •• | ••• (Lignes directrices pour le transport) |
| Identification et traçabilité | 21 | | | | | | |

| | | | | | | | |
|--|------|----|----|----|----|----|--|
| Identification et traçabilité – R | 22.1 | •• | •• | •• | •• | •• | ••• (Lignes directrices sur la traçabilité) |
| Rappel | 22.2 | •• | •• | •• | •• | X | •• |
| Écarts et gestion de crises | 23 | | | | | | |
| Écarts mineurs et mesures correctives – R | 23.1 | •• | •• | •• | •• | •• | •• |
| Écarts majeurs et mesures correctives – R | 23.2 | •• | •• | •• | •• | •• | •• |
| Plan de gestion de crises | 23.3 | •• | •• | •• | •• | •• | • |
| Examen du programme de salubrité des aliments à la ferme | 24 | | | | | | |
| Protocole – R | 24.1 | •• | •• | •• | •• | •• | X |

Tableau 8.1.3 Sommaire comparatif – Programmes nord-américains – Évaluation de la conformité – Production primaire et emballage

| | CCH – Pomme de terre | USDA – Fruits et légumes | Californie – Légumes-feuilles | PrimusLabs.com – Ranch Audit | Davis Fresh – Farm & Ranch | SQF 1000 – Légumes |
|---|--|--|--|--------------------------------------|--|---|
| Programme | | | | | | |
| Propriétaire | CCH | USDA et FDA, États-Unis | California Leafy Green Handler Marketing Board | PrimusLabs.com | Davis Fresh Technologies, filiale de NSF International | SQF Institute filiale de FMI |
| HACCP ou basé sur le HACCP | Oui | Non | Non | Non | Non | Oui |
| Produits visés | Pommes de terre | Fruits et légumes frais | Légumes-feuilles | Fruits et légumes frais | Fruits et légumes frais | Légumes frais |
| Portée géographique | Canada | É.-U. – Certificats délivrés dans 34 États | Californie | Amérique du Nord et du Sud | Amérique du Nord et du Sud, Europe, Japon | Internationale |
| Participation/Certificats délivrés | Système de certification prévu pour 2008 | Environ 360 certificats ont été émis. | 99 % des manutentionnaires de la Californie ont signé l'entente. | Environ 80 certificats ont été émis. | Environ 200 certificats ont été émis en Amérique. | Inconnu Lignes directrices pour les fruits et légumes frais - Niveau 2 / publiées pour mise en œuvre en 2008 |
| Évaluation de la conformité | | | | | | |
| Organisme de certification | QMI-SAI Global | USDA et AMS | USDA et AMS | PrimusLabs.com | Davis Fresh Technologies | Le SQFI a accredité 9 organismes de certification |

| | | | | | | |
|---|--|---------|---------|---|-------------|--|
| Accréditation d'organisme de certification pour la salubrité alimentaire | À établir d'après le Guide 65 ISO ou ISO 17021/TS 22003 par un membre d'IAF | Non | Non | USDA pour produits biologiques ANSI pour GlobalGAP | Non indiqué | Accréditation selon le guide 65 de l'ISO par un membre d'IAF |
| Fréquence des audits | Exploitations agricoles distinctes - Option 1 - Audit initial l'année 1, puis déclarations du producteur pendant les 3 années suivantes avec audits au hasard, basés sur l'échantillonnage Option 2 –.Audit annuel Groupes de producteurs : Audit par les pairs (autre groupe) de chaque ferme + Audit par un une tierce partie d'échantillons (basé sur GlobalGAP) | Annuels | Annuels | Annuels | Annuels | Exploitations agricoles– annuelle Certification de groupe – à l'aide d'un protocole d'échantillonnage |

| | | | | | | |
|--|--|-----------------------------------|--|--|---|---|
| Certification des vérificateurs | Doit répondre aux exigences de du Programme national de reconnaissance de la salubrité des aliments à la ferme dirigé par l'ACIA ainsi qu'aux exigences du système du CCH. | Inspecteurs fédéraux et d'État | Inspecteurs fédéraux et d'État | Non Programme de formation interne et examen pour les vérificateurs externes Certains répondront aux exigences d'GlobalGAP | Non indiqué | Accréditation par le SQFI |
| Activités connexes | Ligne d'assistance technique pour les producteurs | Classement de qualité | Non | Services-conseils en salubrité alimentaire Analyses de laboratoire | Services-conseils en salubrité alimentaire Analyses de laboratoire | Conseillers en accréditation, services de formation |
| Reconnaissance du programme | | | | | | |
| Par le gouvernement | Reconnaissance par l'ACIA (en cours) | Programme du gouvernement fédéral | Ministère de l'Alimentation et de l'Agriculture de la Californie Exigence de l'ACIA pour les importations des É.-U. | Non | Non | Non |

| | | | | | | |
|-------------------------------|------------------------------|------------------|--|---|---|---|
| <p>Par les clients</p> | <p>ACDFL, CCDA, FCÉI</p> | <p>Non connu</p> | <p>Manutentionnaires de légumes- feuilles de la Californie</p> | <p>Détaillants et exploitants et distributeurs de services alimentaires des É.-U.</p> | <p>Détaillants et exploitants et distributeurs de services alimentaires des É.-U.</p> | <p>Systèmes SQF détenus pas le FMI</p> <p>SQF 1000, niveau 3 - Évaluation comparative par l'IMSA.</p> <p>Évaluation comparative GlobalGAP en vertu de l'option 2, en voie de réalisation (2008)</p> <p>Entreprises américaines de détaillants et de services en alimentation commencent à reconnaître les systèmes d'évaluation comparative de l'IMSA et de GlobalGAP</p> |
|-------------------------------|------------------------------|------------------|--|---|---|---|

Tableau 8.1.4 Sommaire comparatif – Programmes internationaux – Évaluation de la conformité – Production primaire et emballage

| | GlobalGAP – Fruits et légumes | NewZealandGAP (Nouvelle-Zélande) | FreshCare (Australie) | ChileGap (Chili) | PPECB (Afrique du Sud) |
|---|---|--|---|---|---|
| Programme | | | | | |
| Propriétaire | FoodPLUS GmbH, sise à Cologne, en Allemagne | Horticulture New Zealand | FreshCare Ltd. (appartient à des groupements agricoles nationaux) | Fundación Para el Desarrollo Frutícola (FDF) - Fondation pour le développement du commerce des fruits | Réglementation du ministère de l'Alimentation |
| HACCP ou basé sur le HACCP | Oui | Oui | Oui | Oui | Non |
| Produits visés | Fruits et légumes frais | Fruits et légumes frais | Fruits et légumes frais | Fruits et légumes frais | Produits alimentaires d'origine végétale destinés à l'exportation |
| Portée géographique | Internationale | Nouvelle-Zélande | Australie | Chili | Afrique du Sud |
| Participation/Certificats délivrés | 59 000 certificats ont été délivrés (décembre 2006) 10 000 directement selon GlobalGAP – Fruits et légumes 49 000 dans des programmes d'analyse comparative | Environ 1200 certificats ont été délivrés de par la chaîne d'approvisionnement, de la production primaire à la vente au détail (juin 2007) | Plus de 3600 certificats ont été délivrés (juillet 2007) | Environ 1000 certificats ont été délivrés (décembre 2006) | Programme obligatoire |
| Évaluation de la conformité | | | | | |

| | | | | | |
|---|--|---|--|---|--|
| Organisme de certification | Environ 100 organismes de certification | AgriQuality Ltd. – appartient au Gouvernement de Nouvelle-Zélande | AUS-QUAL™ Pty Ltd SGS Australia Pty Ltd. Sci-Qual International Pty Ltd. | AENOR Chile S.A. BVQi S.A. Chile CMI Agrivera Latinamérica S.A. Davis Fresh Technologies (Chili) SA, Inspectorate Chile Ltda LATU Sistemas Chile S.A. | Perishable Products Export Control Board (PPECB) |
| Accréditation d'organisme de certification pour la salubrité alimentaire | Accréditation selon le guide 65 de l'ISO par un membre d'IAF | Accréditation JAS-ANZ selon les guides 62 et 65 de l'ISO | Organismes de certification accrédités par JAS-ANZ | Accréditation selon le guide 65 de l'ISO par un membre d'IAF | Accréditation selon les guides 62 et 65 de l'ISO par SANSA |
| Fréquence des audits | Annuels – Tierce partie | Annuels – Tierce partie | Annuels – Tierce partie | Annuels – Tierce partie | Selon les risques |
| Certification des vérificateurs | Examen GlobalGAP | Aucune | Certification RAB/QSA requise | Aucune | Programme de formation interne et programmes de formation de technologues, etc. |
| Activités connexes | Système d'évaluation comparative pour les programmes de BPA | Aucune | | Aucune | Services de laboratoire Gestion de la chaîne du froid Services et programmes pour produits |
| Reconnaissance du programme | | | | | |
| Par le gouvernement | | Reconnu comme Code de pratiques par la NZ Food Safety Authority | Non | Non connu | PPECB est un délégataire du Ministère de l'Agriculture d'Afrique du Sud |

| | | | | | |
|-------------------------------|--|---|--|--|----------------------------------|
| <p>Par les clients</p> | <p>Système GlobalGAP – Fruits et légumes compte 34 membres [détaillants et services alimentaires] - Tous européens, sauf un</p> <p>D'autres entreprises du genre sanctionnent le programme, sans y participer.</p> | <p>Appuyé par tous les grands détaillants et grossistes en fruits et légumes frais de N.-Z.</p> | <p>Le programme FreshSpecs, de la Australian Chamber of Fruit and Vegetable Industries, exige que les producteurs mettent en œuvre un programme basé sur le HACCP pour satisfaire aux exigences de sa « Class One » (de premier niveau). FreshCare satisfait à cette exigence.</p> | <p>Sanctionné par la Chilean Exporters Association (ASOEX)</p> | <p>Programme du gouvernement</p> |
|-------------------------------|--|---|--|--|----------------------------------|

8.2 Serriculture

Conseil canadien de l'horticulture – Programme pour les produits de serre

PrimusLabs.com – Programme d'audit de serres

Tableau 8.2.1 Sommaire comparatif – Contenu du programme – Serriculture

| Élément du programme | Section du CCH | CCH – Produits de serre | PrimusLabs.com – Serres |
|----------------------|----------------|-------------------------|-------------------------|
|----------------------|----------------|-------------------------|-------------------------|

Symboles utilisés pour indiquer la comparaison avec le contenu du programme canadien : Comparable : ●● | Exigences clés manquantes ● | Exigences supplémentaires : ●●● | Exigence non mentionnée : x | « R » indique que le programme canadien requiert la tenue d'un registre.

| | | | |
|---|-----|-------------|-------------|
| Programme basé sur le HACCP | | Oui | Non |
| Modèle HACCP générique | | Disponible | Non |
| Bonnes pratiques agricoles | | Disponible | Non |
| PCC établis | | Aucun | Non |
| Exigences relatives à la tenue de registres | | Disponibles | Disponibles |
| Protocole d'audit | | Disponible | Disponible |
| Exigences du programme – Éléments précis | | | |
| Matériel de départ | 1.1 | ●● | X |
| Installations | 2.0 | | |
| Évaluation du site de l'exploitation – R | 2.1 | ●● | ●● |
| Extérieur du bâtiment et des environs – R | 2.2 | ●● | ● |
| Évaluation, nettoyage, entretien, réparation et inspection de l'intérieur du bâtiment – R | 2.3 | ●● | ● |
| Engrais commerciaux, boues de pâte et produits d'amendement du sol | 3.0 | | |
| Approvisionnement et réception | 3.1 | ●● | ●● |
| Épandage – R | 3.2 | ●● | ●● |
| Entreposage | 3.3 | ●● | ●● |
| | | | |
| Fumier | 4.0 | | |
| Approvisionnement et réception – R | 4.1 | ●● | ●● |
| Épandage – R | 4.2 | ●● | ●● |
| Entreposage | 4.3 | ●● | ●● |
| Compost | 4.0 | | |

| | | | |
|--|-------------|----|----|
| Approvisionnement et réception – R | 4.1 | •• | •• |
| Épandage – R | 4.2 | •• | •• |
| Entreposage – R | 4.3 | •• | •• |
| Paillis et minitunnels | 5.0 | X | X |
| Produits chimiques agricoles | 6.0 | | |
| Approvisionnement et réception | 6.1 | •• | •• |
| Épandage – R | 6.2 | •• | •• |
| Entreposage | 6.3 | •• | •• |
| Formation, certification et supervision – R | 6.2 | •• | •• |
| Eau à usage agricole | 7.0 | | |
| Évaluation de la source – R | 7.1 | •• | •• |
| Équipement | 8.0 | | |
| Approvisionnement, réception et installation – R | 8.1 | •• | X |
| Utilisation, nettoyage, entretien, réparation et inspection – R | 8.2 | •• | X |
| Calibrage – R | 8.3 | •• | • |
| Entreposage | 8.4 | •• | • |
| Produits de nettoyage et matériel d'entretien | 9.0 | | |
| Approvisionnement et réception | 9.1 | •• | X |
| Utilisation | 9.2 | •• | X |
| Entreposage | 9.3 | •• | X |
| Gestion des déchets | 10.0 | | |
| Entreposage et élimination des déchets et des produits recyclables et compostables | 10.1 | •• | • |
| Entreposage et élimination des contenants vides de produits chimiques agricoles | 10.2 | •• | • |

| | | | |
|---|-------------|----|----|
| Élimination des eaux résiduelles, des eaux usées sanitaires et des eaux usées des postes de lavage de mains | 10.3 | •• | • |
| Installations sanitaires | 11.0 | | |
| Installations | 11.1 | •• | •• |
| Formation des employés | 12.0 | | |
| Protocoles de formation – R | 12.1 | •• | •• |
| Maladie des employés | 12.2 | •• | •• |
| Politique pour les visiteurs | 13.0 | | |
| Protocole – R | 13.1 | •• | •• |
| Lutte contre la vermine | 14.0 | | |
| Programme de lutte contre la vermine dans les bâtiments – R | 14.1 | •• | •• |
| Animaux domestiques | | •• | •• |
| Eau pour le convoyage et le lavage | 15.0 | | |
| Évaluation de la source – R | 15.1 | •• | •• |
| Traitement – R | 15.2 | •• | •• |
| Entreposage | | | |
| Glace | 16.0 | •• | •• |
| Matériel d'emballage | 17.0 | | |
| Approvisionnement et réception – R | 17.1 | •• | X |
| Utilisation du matériel d'emballage | 17.2 | •• | X |
| Entreposage | 17.3 | •• | X |
| Culture et récolte | 18.0 | | |
| Culture | 18.1 | •• | X |
| Récolte | 18.2 | •• | •• |
| Tri, classement et emballage | 19.0 | | |
| Approvisionnement et réception de produits récoltés – R | 19.1 | •• | X |

| | | | |
|---|-------------|-----------|-----------|
| Tri et classement | 19.2 | •• | X |
| Emballage – R | 19.3 | •• | X |
| Entreposage des produits | 20.0 | | |
| Entreposage des produits – R | 20.1 | •• | X |
| Transport | 21.0 | | |
| Sur les terrains de l'exploitation | 21.1 | •• | X |
| Hors de l'exploitation – R | 21.2 | •• | X |
| Identification et traçabilité | 21.0 | | |
| Identification et traçabilité – R | 22.1 | •• | X |
| Rappel | 22.2 | •• | X |
| Écarts et gestion de crises | 23.0 | | |
| Écarts mineurs et mesures correctives – R | 23.1 | •• | • |
| Écarts majeurs et mesures correctives – R | 23.2 | •• | • |
| Plan de gestion de crises | 23.3 | •• | X |
| Examen du programme de salubrité des aliments à la ferme | 24.0 | | |
| Protocole – R | 24.1 | •• | •• |

Tableau 8.2.2 Sommaire comparatif – Évaluation de la conformité – Serriculture

| | CCH – Produits de serre | PrimusLabs.com – Serres |
|---|---|---|
| Programme | | |
| Propriétaire | CCH | PrimusLabs.com |
| HACCP ou basé sur le HACCP | Oui | Non |
| Produits visés | Produits cultivés en serre | Fruits et légumes frais |
| Portée géographique | Canada | Amérique du Nord et du Sud |
| Participation/Certificats délivrés | Système de certification prévu pour 2008 | Environ 80 certificats ont été délivrés. |
| Évaluation de la conformité | | |
| Organisme de certification | QMI-SAI Global | PrimusLabs.com |
| Accréditation d'organisme de certification pour la salubrité alimentaire | À établir d'après le Guide 65 ISO ou ISO 17021/TS 22003 par un membre d'IAF | USDA pour produits biologiques ANSI pour GlobalGAP |
| Fréquence des audits | Exploitations agricoles distinctes - Option 1 - Audit initial l'année 1, puis déclarations du producteur pendant les 3 années suivantes avec audits au hasard, basés sur l'échantillonnage Option 2 –.Audit annuel Groupes de producteurs : Audit par les pairs (autre groupe) de chaque ferme + Audit par un une tierce partie d'échantillons (basé sur GlobalGAP) | Annuels |

| | | |
|--|--|---|
| Certification des vérificateurs | Doit répondre aux exigences de du Programme national de reconnaissance de la salubrité des aliments à la ferme dirigé par l'ACIA ainsi qu'aux exigences du système du CCH. | Non Programme de formation interne et examen pour les vérificateurs externes Certains répondront aux exigences d'GlobalGAP. |
| Activités connexes | Ligne d'assistance technique pour les producteurs. | Services-conseils en salubrité alimentaire Analyses de laboratoire |
| Reconnaissance du programme | | |
| Par le gouvernement | Reconnaissance par l'ACIA (en cours) | Non |
| Par les clients | ACDFL, CCDA, FCÉI | Détaillants et exploitants et distributeurs de services alimentaires des É.-U. |

8.3 Programmes comparés dans les secteurs du emballage et du commerce en gros

- Association canadienne de la distribution de fruits et légumes (ACDFL) – Programme de salubrité des aliments pour les secteurs du emballage et du commerce en gros
- AIB – Fresh Produce & Fruit Packinghouses (pour les postes d'emballage de fruits et de légumes frais)
- Davis Fresh Technologies – Postes d'emballage
- PrimusLabs.com – Packinghouse Program (avec méthode HACCP, pour les postes d'emballage de fruits et de légumes frais)
- Scientific Certification Systems (SCS) – BPF pour les postes d'emballage
- PPECB Food Safety Programme (Afrique du Sud) – Manutention des fruits et des légumes en aval de la ferme
- Programme QS pour les associations de distribution ainsi que les grossistes de fruits et légumes frais et de pommes de terre

Tableau 8.3.1 Sommaire comparatif – Contenu du programme – Secteurs du emballage et du commerce en gros

| Élément du programme | Section de l'ACDFL | ACDFL – Remballage et commerce en gros | AIB – Emballage | Davis Fresh Technologies – Emballage | PrimusLabs.com (HACCP) – Emballage | SCS – BPF Emballage | PPECB – Manutention en aval de la ferme | QS- Associations De distribution et grossistes |
|----------------------|--------------------|--|-----------------|--------------------------------------|------------------------------------|---------------------|---|--|
|----------------------|--------------------|--|-----------------|--------------------------------------|------------------------------------|---------------------|---|--|

Symboles utilisés pour indiquer la comparaison avec le contenu du programme canadien : Comparable : ●● | Exigences clés manquantes ● | Exigences supplémentaires : ●●● | Exigence non mentionnée : X | « R » indique que le programme canadien requiert la tenue d'un registre.

| | | | | | | | | |
|--|-----|-----------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|---|
| HACCP ou basé sur le HACCP | | Programme basé sur le HACCP | HACCP | HACCP | HACCP (volontaire) | HACCP | HACCP | HACCP obligatoire en vertu de la réglementation de l'UE |
| Modèle HACCP générique | | Disponible | Adapté à l'entreprise | Adapté à l'entreprise | Adapté à l'entreprise | Adapté à l'entreprise | Adapté à l'entreprise | Adapté à l'entreprise |
| Bonnes pratiques d'hygiène | | Disponible | Protocole d'audit | Protocole d'audit | Protocole d'audit | Protocole d'audit | Disponible | Disponible |
| PCC établis | | Aucun | Adaptés à l'entreprise | Adaptés à l'entreprise | Adaptés à l'entreprise | Adaptés à l'entreprise | Adaptés à l'entreprise | Adapté à l'entreprise |
| Exigences relatives à la tenue de registres | | Disponibles | Disponibles | Disponibles | Disponibles | Disponibles | Disponibles | Disponibles |
| Protocole d'audit | | À établir | Disponible | Disponible | Disponible | Disponible | Disponible | Disponible |
| Exigences du programme – Éléments précis | | | | | | | | |
| Installations | 1.0 | | | | | | | |
| Conception, construction et entretien de l'extérieur du bâtiment – R | 1.1 | ●● | ●● | X | ●● | ●● | ●● | ●● |

| | | | | | | | | |
|---|-----|----|----|----|----|----|----|--|
| Codes du bâtiment | 1.1 | •• | •• | X | X | X | X | X |
| Conception, construction et entretien de l'intérieur du bâtiment – R | 1.2 | •• | •• | •• | •• | •• | • | •• |
| Installations sanitaires – R | 1.3 | •• | •• | •• | •• | •• | •• | •• |
| Eau pour le convoyage, le rinçage, la fabrication de la glace et le lavage – R | 1.4 | •• | •• | •• | •• | •• | •• | •• |
| Réception et entreposage | 2.0 | | | | | | | |
| Relations avec les intervenants de la chaîne d'approvisionnement – R | 2.1 | •• | •• | •• | •• | X | •• | •• (QS - producteurs primaires et QS - détaillants) |
| Véhicules de transport, réception et déchargement – R | 2.2 | •• | •• | •• | •• | •• | •• | •• |
| Produits reçus de l'extérieur et entreposage des produits finis – R | 2.3 | •• | •• | •• | •• | •• | •• | ••• (QS - programme de contrôle des résidus) |
| Matériel d'emballage et contenants – R | 2.4 | •• | •• | •• | •• | •• | •• | •• |
| Triage et remballage des fruits et légumes | 2.5 | •• | •• | •• | •• | •• | •• | •• |

| | | | | | | | | |
|---|-----|----|----|----|----|----|----|----|
| Chargement et expédition des fruits et légumes – R | 2.6 | •• | •• | X | •• | •• | •• | •• |
| Équipement | 3.0 | | | | | | | |
| Conception et installation de l'équipement – R | 3.1 | •• | •• | •• | •• | •• | • | •• |
| Entretien de l'équipement – R | 3.2 | •• | •• | •• | •• | •• | •• | •• |
| Matériel d'entretien de l'équipement – R | 3.3 | •• | •• | •• | •• | •• | •• | •• |
| Étalonnage de l'équipement – R | 3.4 | •• | X | X | •• | •• | • | •• |
| Hygiène personnelle et méthodes de travail sanitaires | 4.0 | | | | | | | |
| Responsabilité de la direction en matière d'hygiène et de formation – R | 4.1 | •• | •• | •• | •• | •• | • | •• |
| Formation technique – R | 4.2 | •• | •• | •• | •• | •• | X | •• |
| Hygiène et habitudes personnelles des employés – R | 4.3 | •• | •• | •• | •• | •• | •• | •• |
| Politique et registre pour les visiteurs – R | 4.3 | •• | •• | •• | •• | •• | X | X |
| Maladies, maux et blessures des employés – R | 4.4 | •• | •• | •• | •• | •• | X | •• |
| Programme d'assainissement | 5.0 | | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|--|-----|----|----|----|----|----|--|--|
| Programme d'assainissement – R | 5.1 | •• | •• | •• | •• | •• | •• | •• |
| Nettoyage du matériel d'emballage réutilisable – R | 5.2 | •• | •• | •• | •• | •• | •• | •• |
| Produits de nettoyage – R | 5.3 | •• | •• | •• | •• | •• | •• | •• |
| Formation sur le programme d'assainissement – R | 5.4 | •• | •• | •• | •• | •• | • | •• |
| Programme de lutte contre les ravageurs | 6.0 | | | | | | | |
| Programme de lutte contre les ravageurs – R | 6.1 | •• | •• | •• | •• | •• | •• | •• |
| Système de rappel et de traçabilité | 7.0 | | | | | | | |
| Traçabilité – R | 7.1 | •• | •• | •• | •• | •• | ••• (Lignes directrices sur la traçabilité) | ••• (QS - participation au système) |
| Rappel – R | 7.1 | •• | •• | •• | •• | •• | •• | •• |
| Examen du programme | | | | | | | | |
| Audit interne annuel – R | | •• | •• | • | •• | •• | X | •• |
| Mesures correctives – R | | •• | •• | •• | •• | •• | •• | •• |
| Gestion de crises – R | | •• | X | X | X | X | X | •• |
| Examen annuel – R | | •• | •• | •• | •• | •• | X | •• |

Tableau 8.3.2 Sommaire comparatif – Évaluation de la conformité – Secteurs du emballage et du commerce en gros

| | ACDFL – Remballage et commerce en gros | AIB – Emballage | Davis Fresh Technologies – Emballage | PrimusLabs.com (HACCP) – Emballage | SCS – BPF Emballage | PPECB – Manutention en aval de la ferme (Afrique du Sud) | QS- Associations de distribution et grossistes |
|---|--|---|--|---|--|---|--|
| Programme | | | | | | | |
| Propriétaire | ACDFL | American Institute of Baking (AIB) | Davis Fresh Technologies, filiale de NSF International | PrimusLabs.com | Scientific Certification Systems (SCS) | Réglementation du ministère de l'Agriculture d'Afrique du Sud | Associations nationales de l'industrie |
| HACCP ou basé sur le HACCP | Programme basé sur le HACCP | Norme de BPF Application optionnelle du HACCP | Application obligatoire du HACCP | Application optionnelle du HACCP, selon les exigences de l'acheteur | Application obligatoire du HACCP | Application obligatoire du HACCP | HACCP obligatoire en vertu de la réglementation de l'UE |
| Produits visés | Fruits et légumes frais | Fruits et légumes frais | Fruits et légumes frais | Fruits et légumes frais | Fruits et légumes frais | Produits alimentaires d'origine végétale destinés à l'exportation | Fruits et légumes frais et pommes de terre |
| Portée géographique | Canada | Internationale | Amérique du Nord et du Sud, Europe, Japon | Amérique du Nord et du Sud | Amérique du Nord et du Sud, et Amérique centrale | Afrique du Sud | Internationale |
| Participation/Certificats délivrés | Système de certification pas encore opérationnel | Non connu | Non connu | Non connu | Non connu | Programme obligatoire | 356 (dont 45 de l'extérieur de l'Allemagne) (en date d'octobre 2007) |

| Évaluation de la conformité | | | | | | | |
|---|--|--|--------------------------|--|---|---|---|
| Organisme de certification | À déterminer | L'AIB délivre des certificats de rendement et de participation, et pour le HACCP, des certificats d'accréditation. | Davis Fresh Technologies | PrimusLabs.com | Scientific Certification Systems (SCS) | Perishable Products Export Control Board (PPECB) | QS a accrédité 42 organismes de certification |
| Accréditation d'organisme de certification pour la salubrité alimentaire | ISO 17021/TS 22003 et le programme de l'ACDFL inclus | Non | Non | USDA pour produits biologiques ANSI pour GlobalGAP | Ne vérifie pas la salubrité des aliments. CSC est reconnue pour les produits forestiers, marins et biologiques. | Accrédité par SANSa selon les guides 62 et 65 de l'ISO | Accréditation en vertu de EN 45011 (ISO Guide 65) et répartition géographique de QS incluse |
| Fréquence des audits | Annuelle | Annuelle | Annuelle | Annuelle | Annuelle | Selon les risques | Fréquence de l'audit basée sur le risque Niveau 1 – aux 2 ans Niveau 2 – annuelle Niveau 3 – semi-annuelle |
| Certification des vérificateurs | Non Répond aux exigences de ISO/TS 22003 et du système de l'ACDFL | Non Programme de formation interne | Non indiqué | Non Programme de formation interne et examen pour les vérificateurs externes Certains répondront aux exigences d'GlobalGAP | Non Programme de formation interne | Programme de formation interne et programmes de formation de technologies, etc. | Non Répond aux exigences du système QS |

| | | | | | | | |
|------------------------------------|--|--|--|--|--|--|---|
| Activités connexes | Formation destinée aux producteurs | Établissement de normes Formation sur le HACCP et la salubrité des aliments | Services-conseils en salubrité alimentaire Analyses de laboratoire | Services-conseils en salubrité alimentaire Analyses de laboratoire | Établissement de normes Audits de deuxième niveau (par les vendeurs) Analyses de laboratoire | Services de laboratoire Gestion de la chaîne du froid Services et programmes pour produits | Les laboratoires d'audit doivent être accrédités en vertu de EN 45001 (ISO 17025) |
| Reconnaissance du programme | | | | | | | |
| Par le gouvernement | Cherchera à obtenir la reconnaissance de l'ACIA une fois le programme établi | Non | Non | Non | Non | Programme obligatoire | Non |
| Par les clients | CCDA, FCÉI | Détaillants et exploitants et distributeurs de services alimentaires des É.-U. | Détaillants et exploitants et distributeurs de services alimentaires des É.-U. | Détaillants et exploitants et distributeurs de services alimentaires des É.-U. | Détaillants et distributeurs de fruits et de légumes des É.-U. | Programme du gouvernement | Les détaillants allemands sont en partie propriétaires et participants du système QS (8285 points de vente sont certifiés). |

Section 11 – Conclusions

11.1 Objectifs du projet

Les objectifs du projet de comparaison mené conjointement par le CCH, l'ACDFL, la FCÉI et le CCDA étaient les suivants :

- améliorer la compréhension, parmi les parties intéressées au Canada, des initiatives relatives à la salubrité alimentaire dans des pays desquels le Canada importe des fruits et des légumes frais;
- permettre au secteur de déterminer de quelle façon ses programmes de salubrité alimentaire pourraient être reconnus à l'échelle internationale;
- comparer les programmes de salubrité alimentaire du Canada avec ceux d'autres pays ou avec des programmes offerts à l'échelle mondiale;
- fournir aux parties intéressées au Canada (en particulier les grossistes et les détaillants) une base pour évaluer l'acceptabilité des programmes mis en œuvre dans d'autres pays.

Pour atteindre ces objectifs, les consultants chargés de mener le projet ont réalisé une analyse de l'environnement des programmes de salubrité pour les fruits et les légumes frais au moyen d'une analyse documentaire et de l'examen d'autres programmes nationaux de salubrité alimentaire, mis en œuvre au pays et à l'étranger, pour les secteurs de la production, de l'emballage, du remballage et du commerce en gros. Cela leur a permis d'établir les critères de comparaison des éléments des divers programmes, les méthodes d'audit, la formation, l'établissement de rapports, la reconnaissance gouvernementale et d'autres facteurs, et d'effectuer une comparaison directe des programmes de salubrité du CCH et de l'ACDFL et d'un nombre limité de programmes pour lesquels suffisamment de renseignements avaient été recueillis. Le but de cette comparaison était de cerner les éléments communs et les différences, et d'en dresser un sommaire utile aux parties intéressées du Canada.

11.2 Programmes de salubrité des fruits et des légumes frais

La recherche sur Internet a permis de constater l'existence d'un nombre important et croissant de programmes de salubrité alimentaire qui sont en vigueur ou en cours d'élaboration et qui visent les producteurs et les emballeurs, ainsi que les remballeurs et les grossistes de fruits et de légumes frais. Le présent rapport renferme des renseignements sur des programmes des pays suivants :

Amériques : Argentine, Brésil, Canada, Chili, Colombie, Costa Rica, États-Unis, Mexique et Pérou.

Asie et Océanie : Australie, Chine, Corée du Sud, Inde, Malaisie, Nouvelle-Zélande, Philippines, Taïwan, Thaïlande et Vietnam.

Afrique : Afrique du Sud, Ghana et Kenya.

Europe : Allemagne, Autriche, Danemark, Espagne, France, Royaume-Uni et Suisse.

En outre, le document présente des programmes d'envergure de divers pays pour la production

primaire, le référentiel GlobalGAP pour les fruits et légumes et plusieurs programmes que les remballeurs et les grossistes peuvent mettre en œuvre.

11.3 Principales caractéristiques des programmes de salubrité des fruits et des légumes frais

Le projet visait à comparer des programmes de salubrité des fruits et des légumes frais au moyen de critères généraux axés sur le contenu et l'évaluation de la conformité. Voici les plus importantes des caractéristiques repérées :

Produits visés : Les programmes ne visent-ils que les fruits et les légumes frais ou sont-ils de portée générale pour les secteurs de la production et de l'emballage ou ceux du emballage et du commerce en gros ? Les deux types existent et sont susceptibles de produire des résultats comparables. Malheureusement, l'information sur les programmes génériques comme le BRC, l'IFS, le HACCP des Pays-Bas et le SQF n'était pas suffisante pour permettre une comparaison directe. Tous les programmes qui ont été comparés directement visent spécifiquement les fruits et les légumes. Leur contenu varie. Certains ne s'intéressent qu'à la salubrité alimentaire, à l'instar des programmes canadiens. D'autres, suivant le modèle d'GlobalGAP, disposent d'une portée élargie qui inclut l'évaluation limitée de facteurs environnementaux et sociaux et de facteurs liés à la main-d'œuvre. Cependant, aucun n'a été jugé suffisamment détaillé pour permettre une véritable certification multiple en matière de salubrité alimentaire et d'environnement, si on les compare avec des normes internationales en vigueur, comme ISO 22000 et ISO 14001.

Portée géographique : Plusieurs des systèmes examinés possèdent une portée internationale. D'autres, comme les programmes canadiens, sont conçus en fonction d'un pays. La présence de systèmes internationaux signifie que les options en matière de certification de la salubrité alimentaire sont disponibles pour les producteurs et les emballeurs ainsi que pour les remballeurs et les grossistes des pays sans BPA nationales ni programmes destinés aux secteurs du emballage et du commerce en gros.

Reconnaissance par le gouvernement ou les consommateurs : Qu'ils aient fait l'objet d'une comparaison détaillée ou non, la plupart des programmes répertoriés sont reconnus, dans une certaine mesure, par les clients. Il s'agit surtout de détaillants, mais les entreprises de services alimentaires semblent de plus en plus intéressées. Il existe deux formes de reconnaissance gouvernementale. Un nombre important de programmes de BPA ont été conçus par les gouvernements, soit à titre de normes nationales, par le truchement des processus reconnus du système de normes internationales, soit à titre de règlements pris aux termes de lois nationales. Dans d'autres pays, dont le Canada, les gouvernements ont facilité la mise au point de ces programmes en fournissant une aide financière et technique. Enfin, dans un nombre de pays plus petit encore, les gouvernements ont établi des programmes qui reconnaissent officiellement les initiatives de l'industrie.

Programmes HACCP ou basés sur le HACCP : Les programmes canadiens ont été élaborés au moyen d'une approche basée sur le HACCP. Cela signifie qu'ils reposent sur les principes HACCP établis par la Commission du Codex Alimentarius et qu'ils sont structurés de manière à respecter les exigences techniques et documentaires rigoureuses que l'ACIA et les gouvernements provinciaux ont formulées. Par conséquent, un programme basé sur le HACCP est de portée générale, repose sur une analyse des risques des pratiques de production les plus courantes et n'est pas propre à un emplacement. Il en résulte un ensemble d'exigences, de BPA ou de BPH, qu'une ferme ou une entreprise alimentaire doit adapter et appliquer. On a adopté une approche semblable pour la plupart des programmes de BPA et des programmes en aval de la ferme ailleurs qu'au Canada. Cependant, certains exigent que le remballer ou le grossiste effectue une analyse sur place des risques et conçoive ses propres programmes préalables, PCC et d'autres mesures de contrôle. Les programmes de BPA de l'USDA et de la Californie constituent des exceptions dignes de mention à l'approche HACCP ou basée sur le HACCP. Ils reposent sur des pratiques exemplaires et ne sont pas soutenus par une analyse des risques documentée, conforme aux principes du Codex.

Évaluation de la conformité : Le présent rapport ne compare pas directement les approches canadiennes et non canadiennes de l'évaluation de la conformité, parce que ni le CCH ni l'ACDFL n'a encore pris de décision définitive sur l'approche qu'ils adopteront à cet égard. Pour les programmes non canadiens, il semble y avoir deux grandes tendances dotées d'éléments communs. La plupart des programmes comparés et beaucoup de ceux qui sont décrits ont décidé de recourir à des organismes de certification accrédités. Cette décision paraît avoir été motivée à l'origine par les choix effectués par les détaillants européens lors de l'élaboration de l'GlobalGAP et du système d'évaluation comparative de l'IMSA, ainsi que par leurs propres intérêts à faire de ces initiatives des programmes de certification de produits. Plus récemment, cette tendance a été renforcée par la préférence des gouvernements envers l'infrastructure de systèmes de normes internationales et nationales. Jusqu'à présent, on favorise les organismes accrédités selon le guide 65 de l'ISO. Toutefois, de nouvelles initiatives lancées dans le contexte du système de normes internationales entraîneront peut-être un changement des critères d'accréditation. On songe notamment à la publication, au début de 2007, d'une nouvelle spécification technique internationale qui fixe les exigences relatives aux organismes qui effectuent l'audit et la certification des systèmes de salubrité alimentaire (ISO 22003:2007), ainsi qu'à la parution, en 2006, de la nouvelle norme ISO relative aux organismes de certification (ISO 17021:2006), pour remplacer les guides 62 et 66 de l'ISO. La seconde tendance repose sur le crédit de l'organisme délivrant le certificat. À titre d'exemples de cette approche, on trouve les programmes américains qu'exploitent, entre autres, l'American Institute of Baking, Davis Fresh Technologies et PrimusLabs.com.

11.4 Évaluation comparative et reconnaissance du gouvernement : Le rapport examine en détail l'information disponible sur deux systèmes privés d'évaluation comparative des programmes de salubrité alimentaire, un programme intergouvernemental (celui de l'ANASE) et trois initiatives nationales, du Canada, de la Nouvelle-Zélande et du Royaume-Uni (à titre d'exemple de l'approche de l'UE). À première vue, toutes ces approches semblent produire des

résultats similaires, en ce sens que les systèmes de salubrité alimentaire évalués ou reconnus peuvent être perçus comme étant comparables aux programmes du CCH et de l'ACDFL.

Les six initiatives exigent notamment que les programmes candidats soient de type HACCP ou basés sur le HACCP et soient assortis d'une documentation détaillée. En outre, chacune emploie des procédures faisant appel à des examinateurs indépendants et demandant, au besoin, l'apport de modifications au programme pour qu'il respecte les critères et assure l'administration efficace du système, de ses normes et de ses exigences ainsi que le système connexe d'évaluation de la conformité. Sur ce dernier point, toutes les initiatives obligent le recours soit à des organismes de certification accrédités par le système ISO/IAF, soit à des organismes solidement ancrés dans ce système (Canada).

Les approches de l'ANASE, du Royaume-Uni (de l'UE) et de la Nouvelle-Zélande en matière de reconnaissance ne sont pas aussi transparentes. Il existe des critères clairs dans les cas de l'ANASE et du Royaume-Uni (UE), mais le processus tient plutôt de la méthode globale de la « boîte noire ». Actuellement, le processus de reconnaissance de la Nouvelle-Zélande se concentre sur le contenu technique du programme. L'audit et la certification sont effectués par un organisme de certification qui appartient à l'État et est accrédité par le système de l'ISO/IAF.

11.5 Programmes comparés – Résultats : Le projet a comparé les programmes du CCH pour la pomme de terre et les produits de serre et le programme de l'ACDFL destiné aux secteurs du emballage et du commerce en gros avec 15 autres programmes. Les résultats de ces comparaisons sont présentés dans les descriptions et les tableaux des sections 7 et 8. La comparaison directe s'est limitée au contenu du programme, étant donné que le CCH et l'ACDFL sont tous deux en train de décider de leur approche en matière d'évaluation de la conformité.

Programmes destinés aux producteurs et aux emballeurs

Onze (11) programmes sont comparés. Le programme du CCH pour la pomme de terre sert d'exemple pour les six autres programmes pour des cultures de plein champ qui sont en cours d'élaboration. Cinq (5) programmes états-uniens et cinq programmes de l'extérieur de l'Amérique du Nord lui ont été comparés. Les différences les plus évidentes se constatent entre la majorité des programmes états-uniens et les autres, y compris celui du CCH. À l'exception du programme SQF 1000 program, aucun des programmes américains n'est basé sur HACCP. En fait, le programme de l'USDA pour les fruits et les légumes frais – le *Fresh Produce Audit Verification Program* – et le programme de la Californie pour les légumes-feuilles se concentrent surtout sur les risques microbiens et les mesures de contrôle. Les programmes de PrimusLabs.com et de Davis Fresh Technologies comportent des mesures de contrôle des produits chimiques agricoles et sont donc plus semblables à ceux du CCH et de l'extérieur de l'Amérique du Nord. Basés sur le HACCP, le référentiel EurepGAP pour les fruits et légumes, les BPA du Chili et de la Nouvelle-Zélande, FreshCare, le programme du PPECB d'Afrique du Sud et le système SQF 1000. Il y a toutefois des différences, en particulier pour ce qui a trait à l'approvisionnement, aux eaux usées, à l'évaluation des installations et à la politique relative aux visiteurs. De surcroît, il est évident que,

lorsqu'ils reposent solidement et rigoureusement sur les principes du HACCP, les programmes de BPA sont, en grande partie, comparables pour ce qui a trait à leurs exigences techniques.

Programmes pour la serriculture : Un seul programme, celui de PrimusLabs.com, a été repéré pour une comparaison directe avec le programme du CCH pour les produits de serre. À maints égards, les exigences techniques de ces programmes sont comparables, même si le programme de PrimusLabs.com ne se base pas explicitement sur le HACCP. D'importantes différences existent toutefois, surtout pour ce qui est du matériel d'emballage, de l'entreposage des produits, de l'expédition et du transport, ainsi que de l'identification et de la traçabilité.

Programmes destinés aux secteurs du remballage et du commerce en gros : Six (6) programmes ont été comparés au programme de l'ACDFL, soit quatre des États-Unis, un d'Afrique du Sud et un d'Europe. Il convient de signaler que les programmes d'origine états-unienne possèdent une portée considérablement plus vaste et qu'ils sont utilisés dans d'autres pays d'Amérique et ailleurs. Comme les six programmes sont solidement ancrés dans le HACCP, il n'est pas étonnant qu'ils soient extrêmement similaires. Il existe des différences, mais pas autant qu'entre les programmes destinés aux secteurs de la production et de l'emballage.

11.6 Derniers commentaires

Les résultats du présent projet procurent un fondement solide pour favoriser l'adoption de programmes de salubrité, tant pour les fruits et les légumes cultivés au pays que pour les produits importés. Ils fournissent une comparaison entre les programmes canadiens à deux maillons de la chaîne d'approvisionnement (celui de la ferme et celui des remballeurs et des grossistes) et des programmes et des normes en vigueur dans des pays desquels le Canada importe des fruits et des légumes.

Le Conseil canadien de l'horticulture, l'Association canadienne de la distribution de fruits et légumes et le Conseil canadien des distributeurs en alimentation ont fait savoir que ces travaux serviraient de base à la formulation de recommandations sur les normes ou les programmes de salubrité des fruits et des légumes frais qui sont jugés comparables pour le marché canadien ainsi qu'à la sensibilisation accrue aux initiatives de salubrité alimentaire au Canada et dans d'autres pays.

Le soutien accordé par les membres du secteur de la vente au détail aux programmes de salubrité alimentaire du CCH et de l'ACDFL et l'exigence de la participation de tous les fournisseurs de fruits et de légumes frais à ces initiatives ou à une initiative comparable devraient aussi tenir compte des préoccupations des intervenants, qui craignent d'être obligés de prendre part à plus d'un programme de salubrité alimentaire et d'avoir, par la suite, à subir de nombreux audits.

De surcroît, la grille de comparaison, les exemples de son utilisation ainsi que l'analyse des programmes d'évaluation comparative et de reconnaissance devraient apporter des solutions concrètes aux préoccupations (réelles ou perçues) des fournisseurs et des acheteurs

relativement aux normes et aux programmes de salubrité alimentaire divergents et permettre à ces maillons de la chaîne d'effectuer une évaluation comparative des exigences concernant le degré acceptable d'exigences relatives à la salubrité alimentaire pour les fruits et les légumes canadiens et importés. Cela aura une incidence bénéfique globale sur les consommateurs canadiens, étant donné que tous les fruits et les légumes frais qui seront commercialisés dans les points de vente au détail du pays auront été produits selon des normes de salubrité alimentaire comparables. En outre, en voyant à ce que le secteur canadien des fruits et des légumes frais recoure à des programmes de salubrité alimentaire comparables, il devrait être plus facile d'exporter ces produits.