

	Nom du document :	Attentes relatives aux fournisseurs régionaux de fruits et légumes de Service alimentaire Gordon		
	N° du document :	NASOP0304	Révision n° : 9	Page 1 de 8
	Création : Mise à jour : Entrée en vigueur :	2013-09-27 2025-01-10 2025-01-10	Propriétaire : équipe de salubrité alimentaire et d'assurance qualité, Amérique du Nord	

BOBJECTIF : Définir les exigences pour les fournisseurs régionaux de fruits et légumes de Service alimentaire Gordon nécessaires pour satisfaire les attentes de qualité et de salubrité de l'entreprise et maintenir leur respect. Ce programme de gestion des fruits et légumes fait partie intégrante de la relation d'affaires entre Service alimentaire Gordon et ses fournisseurs. Il est conçu pour faciliter la qualification initiale et continue des fournisseurs de fruits et légumes de Service alimentaire Gordon de même qu'aider à assurer la réussite commerciale mutuelle au moyen de l'examen des systèmes de qualité, des systèmes de salubrité et des pratiques des fournisseurs de fruits et légumes.

PORTÉE : Cette procédure nord-américaine s'applique à toutes les installations qui produisent, transforment, emballent ou entreposent des fruits et légumes dans le cadre du programme de gestion des fruits et légumes pour les fournisseurs régionaux de Service alimentaire Gordon. Elle s'applique aux fournisseurs primaires et aux fournisseurs de remplacement pour tous les fruits et légumes offerts à tous, mais ne s'applique toutefois pas aux fournisseurs de produits exclusifs à un client ou de produits sur demande*. Elle s'applique aussi à tous les employés de Service alimentaire Gordon dont les fonctions comprennent la participation au processus d'approbation et de maintien de la qualification des fournisseurs.

*La procédure s'applique à toutes les germinations, qu'il s'agisse de produits en stock, sur demande ou exclusifs.

RÉFÉRENCES : SOP0202/CSOP0202 – Politique et procédure de rappel, de retrait, de retenue et de vérification de produits pour les fournisseurs; NAPOL0600 – Politique sur les germinations; Produce Rule de la *Food Safety Modernization Act* (FSMA), FDA; *Compliance with and Recommendations for Implementation of the Standards for the Growing, Harvesting, Packing, and Holding of Produce for Human Consumption for Sprout Operations: Guidance for Industry*, FDA; *Guidance for Industry: Reducing Microbial Food Safety Hazards in the Production of Seed for Sprouting*, FDA; *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada*, Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), *Mesures préventives pour la production hygiénique de graines germées*, ACIA.

DÉFINITIONS :

Fruits et légumes : Fruits et légumes crus OU crus, mais ayant subi une transformation «simple», par exemple, les produits coupés ou tranchés. Sont donc exclus les fruits et légumes qui ont subi une transformation supplémentaire : congélation, traitement thermique, déshydratation, pasteurisation, saumurage, mise dans le sirop, etc.

Fournisseur régional : Fournisseur régional direct de fruits et légumes, à l'exception de Markon, des fournisseurs de produits sur demande et de ceux qui fournissent des produits exclusifs à un client en particulier. Par «direct», on entend une entité qui fournit des produits directement à Service alimentaire Gordon, soit l'étape qui précède immédiatement la livraison chez Service alimentaire Gordon.

RESPONSABILITÉS :

LE RESPONSABLE DES FOURNISSEURS DE SERVICE ALIMENTAIRE GORDON est responsable d'amorcer la demande d'audit indépendant par le biais de la nouvelle liste de vérification pour les fournisseurs et de fournir les détails du programme aux nouveaux fournisseurs potentiels.

LES FOURNISSEURS DIRECTS DE FRUITS ET LÉGUMES sont responsables d'appuyer le programme en planifiant les audits, en prenant les mesures correctives nécessaires et en démontrant un degré élevé de rendement et d'engagement en matière d'amélioration. Les fournisseurs sont responsables de s'assurer que les exigences sont respectées (pour l'objectif et la portée prévus) pour tous les produits qu'ils vendent à Service alimentaire Gordon.

L'ÉQUIPE DE SALUBRITÉ ALIMENTAIRE ET D'ASSURANCE QUALITÉ DE SERVICE ALIMENTAIRE GORDON est responsable de faire un suivi relatif aux mesures correctives nécessaires et de déterminer le statut de qualification des fournisseurs de fruits et légumes. Elle doit surveiller régulièrement la participation des fournisseurs de fruits et légumes au programme et informer le personnel interne indiqué en cas de non-conformité.

	Nom du document :	Attentes relatives aux fournisseurs régionaux de fruits et légumes de Service alimentaire Gordon		
	N° du document :	NASOP0304	Révision n° : 9	Page 2 de 8
	Création : Mise à jour : Entrée en vigueur :	2013-09-27 2025-01-10 2025-01-10	Propriétaire : équipe de salubrité alimentaire et d'assurance qualité, Amérique du Nord	

EXIGENCES GÉNÉRALES DU PROGRAMME :

- Tous les fournisseurs directs de fruits et légumes ont l'obligation de respecter toutes les lois fédérales, étatiques, provinciales et locales actuelles et futures applicables au moment de la production et de la vente de fruits et légumes à Service alimentaire Gordon. Ces exigences comprennent, entre autres, ce qui suit :
 - FDA – *Food Safety Modernization Act* de 2011¹ pour les fournisseurs qui fournissent des fruits et légumes à Service alimentaire Gordon États-Unis. La loi régit des règlements comme les *Standards for Produce Safety* (CFR Title 21, Part 112) et les *Current Good Manufacturing Practice, Hazard Analysis, and Risk-Based Preventive Controls for Human Food* (CFR Title 21, Part 117).
 - ACIA – *Loi sur la salubrité des aliments au Canada*¹ pour les fournisseurs qui fournissent des fruits et légumes à Service alimentaire Gordon Canada. La loi régit des règlements comme le *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada* (DORS/2018-108).

¹*Selon le type de produit de base, le type d'activités et la taille de l'entreprise, certaines parties de ces règlements ne sont pas encore en vigueur. Pour les fournisseurs qui n'ont pas encore à se conformer à des exigences liées à l'eau, voir la section Exigences post-récolte liées à l'eau.*
- Tous les fournisseurs directs de fruits et légumes doivent être soumis chaque année à un audit de bonnes pratiques de fabrication (BPF) réalisé par une organisation d'audit approuvée par Service alimentaire Gordon ou encore maintenir une certification GFSI active (tableau 1). Les nouveaux fournisseurs de fruits et légumes potentiels doivent fournir à Service alimentaire Gordon un rapport d'audit indépendant réalisé dans les 12 derniers mois.
- Les fournisseurs de fruits et légumes de Service alimentaire Gordon sont responsables d'assumer tous les coûts associés à l'audit et au rapport de résultats.
- Si les résultats d'un audit démontrent des risques commerciaux importants pour Service alimentaire Gordon, l'entreprise se réserve le droit de procéder elle-même à un audit du fournisseur de fruits et légumes concerné. Quand ce genre d'audit est jugé nécessaire, le fournisseur est responsable d'assumer toutes les dépenses liées à l'audit de Service alimentaire Gordon.
- Tous les fournisseurs directs de fruits et légumes ont l'obligation d'assurer la traçabilité conformément aux exigences de la *Bioterrorism Act* de 2002, qui peut être modifiée à l'occasion.
- Tous les fournisseurs directs de fruits et légumes doivent se doter d'un processus de validation interne des fournisseurs et le garder à jour pour tous les fournisseurs de produits bruts et les installations qui produisent, transforment, emballent ou entreposent des produits destinés à Service alimentaire Gordon.
- L'équipe de salubrité alimentaire et d'assurance qualité de Service alimentaire Gordon se sert des renseignements contenus dans le rapport d'audit indépendant et de données additionnelles obtenues sur demande pour déterminer le statut de qualification d'un fournisseur de fruits et légumes. Les trois statuts de qualification possibles sont les suivants :
 - Approuvé, rejeté, en probation/en attente (mesures du fournisseur requises).
- Tous les fournisseurs directs de fruits et légumes ont l'obligation de remplir la Liste de vérification pour les fournisseurs régionaux de fruits et légumes au début de la relation d'affaires ou à la demande de Service alimentaire Gordon.
- Tous les fournisseurs directs de fruits et légumes doivent communiquer directement avec l'équipe de salubrité alimentaire et d'assurance qualité de Service alimentaire Gordon si leurs installations cessent de se conformer à l'une des exigences décrites.

	Nom du document :	Attentes relatives aux fournisseurs régionaux de fruits et légumes de Service alimentaire Gordon		
	N° du document :	NASOP0304	Révision n° : 9	Page 3 de 8
	Création : Mise à jour : Entrée en vigueur :	2013-09-27 2025-01-10 2025-01-10	Propriétaire : équipe de salubrité alimentaire et d'assurance qualité, Amérique du Nord	

EXIGENCES POST-RÉCOLTE LIÉES À L'EAU

Les fournisseurs directs de fruits et légumes doivent respecter toutes les exigences liées à l'eau qui sont décrites dans les lois fédérales, étatiques, provinciales et locales actuelles et futures applicables. Ces lois comprennent, entre autres, la *Food Safety Modernization Act* de 2011 (FDA) et la *Loi sur la salubrité des aliments au Canada* (ACIA) pour les fournisseurs qui fournissent des fruits et légumes, respectivement, à Service alimentaire Gordon États-Unis et Service alimentaire Gordon Canada.

Certaines parties de ces lois ne sont toutefois pas encore pleinement exécutoires pour certains fournisseurs (en raison du type de produit de base qu'ils offrent, de leurs activités et de la taille de leur entreprise). D'ici à ce que ces parties le soient, ces fournisseurs doivent respecter les exigences suivantes :

1) Les analyses d'eau pour l'*E. coli* générique doivent être effectuées au moins une fois l'an ou à la fréquence requise par les directives spécifiques à certains produits de base. Les analyses sont faites par un laboratoire agréé qui utilise des méthodes d'analyse approuvées par l'APHA ou l'AOAC. Les résultats d'analyse doivent être sous les seuils de détection pour tous les échantillons. Ils doivent comprendre la date et le lieu de l'échantillonnage, la méthode d'analyse, les résultats et la signature d'un représentant du laboratoire. Les résultats doivent être fournis à la demande aux fins d'examen.

****Chaque site d'eau potable accessible dans les installations ou sur le terrain doit faire l'objet d'une analyse chaque année. Aux endroits où l'eau est chlorée, l'échantillonnage doit se faire avec l'utilisation de thiosulfate de sodium pour inactiver les propriétés antimicrobiennes du chlore.**

2) Un programme d'assainissement de l'eau doit être en place pour toute l'eau utilisée post-récolte dans les installations pour rincer, laver, réhydrater et refroidir les fruits et légumes, et des copies des registres de surveillance de l'assainissement de l'eau dûment remplis doivent être conservées. Les détails du programme doivent être fournis à la demande aux fins d'examen. Les critères d'acceptation sont les suivants :

- o > 1 ppm de chlore libre après application et pH < 7,5 **OU**
- o potentiel d'oxydoréduction > 650 mV et pH < 7,5 **OU**
- o autres traitements approuvés conformément à l'étiquette EPA du produit pour la réduction des agents pathogènes humains dans l'eau

EXIGENCES POUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAÎCHEMENT COUPÉS

En plus des exigences générales pour les fournisseurs de fruits et légumes, toutes les installations de production d'aliments fraîchement coupés doivent disposer d'un programme d'analyse de l'environnement. Le programme doit comprendre :

- Des prélèvements pré-opérationnels et opérationnels, et les détails du programme doivent être fournis à la demande aux fins d'examen. De plus, les procédures opérationnelles normalisées (PON) qui décrivent les mesures précises à prendre en cas de résultats d'analyse positifs, notamment concernant la manipulation des produits, l'équipement et l'environnement, doivent être fournies sur demande;
- Des mesures spécifiques d'analyse pour *Listeria* spp. dans les endroits où la bactérie pourrait se développer (drains, serpentins de refroidissement, bacs d'égouttement des appareils de refroidissement, surfaces couvertes de condensation et tout autre endroit continuellement humide et principalement stagnant);
- Toutes les installations de production d'aliments fraîchement coupés doivent disposer d'un plan qui démontre comment les risques pour les aliments sont identifiés et contrôlés. Par conséquent, le programme d'analyse de l'environnement doit également inclure d'autres mesures d'analyse jugées nécessaires par ce plan.

	Nom du document :	Attentes relatives aux fournisseurs régionaux de fruits et légumes de Service alimentaire Gordon		
	N° du document :	NASOP0304	Révision n° : 9	Page 4 de 8
	Création : Mise à jour : Entrée en vigueur :	2013-09-27 2025-01-10 2025-01-10	Propriétaire : équipe de salubrité alimentaire et d'assurance qualité, Amérique du Nord	

EXIGENCES POUR LES LÉGUMES-FEUILLES

En plus des exigences générales pour les fournisseurs de fruits et légumes, tous les fournisseurs directs de légumes-feuilles (bette à carde, chou, chou frisé, endives, épinards, laitue Boston, laitue frisée rouge, laitue frisée verte, laitue iceberg, laitue romaine, mesclun, roquette ou scarole) provenant de la Californie ou de l'Arizona doivent s'assurer que ces produits viennent de membres certifiés LGMA (Leafy Green Marketing Agreement).

EXIGENCES POUR LES GERMINATIONS

En plus des exigences générales pour les fournisseurs de fruits et légumes, tous les fournisseurs directs de germinations doivent s'assurer que leurs produits respectent les exigences suivantes :

- Aux fins de la présente politique, le terme *germinations* comprend notamment les graines germées de blé, brocoli, haricot, luzerne, moutarde, radis, soya et trèfle. Le terme s'applique à toutes les germinations à l'exception de celles récoltées (coupées) au-dessus de la surface du sol ou du substrat, donc sans racines. La politique ne s'applique pas non plus aux autres jeunes végétaux comme les pousses ou les micropousses.
- Les fournisseurs directs de germinations des États-Unis et du Canada doivent s'assurer que leurs produits sont conformes aux directives décrites dans les documents d'orientation, respectivement de la FDA et de l'ACIA, pour ce qui concerne, la culture, la récolte, l'emballage et la conservation des fruits et légumes destinés à la consommation humaine dans les installations de production ou de conditionnement des germinations. Les fournisseurs directs de germinations des États-Unis doivent également respecter les directives présentées dans le document *Reducing Microbial Food Safety Hazards in the Production of Seed for Sprouting*.
- Les fournisseurs directs de germinations doivent s'assurer que leurs produits respectent les exigences réglementaires et qu'ils ont été manipulés conformément à des programmes qui permettent de gérer ce qui suit :
 - Approbation et conformité des fournisseurs, y compris l'analyse microbiologique appropriée des graines
 - Traitement antimicrobien des graines
 - Eau agricole, y compris des analyses microbiologiques
 - Bonnes pratiques de fabrication et de nettoyage pour prévenir la croissance microbienne et la contamination croisée
 - Surveillance de l'environnement, y compris les analyses microbiologiques et les mesures correctives appropriées
 - Eau d'irrigation utilisée, y compris les analyses microbiologiques appropriées
 - Analyse microbiologique périodique du produit fini, avec un protocole d'analyse et de mise en attente pour garantir que le produit analysé n'entre pas sur le marché

EXIGENCES D'AUDIT DES INSTALLATIONS

Planification de l'audit :

- Le fournisseur direct de fruits et légumes est responsable de planifier son audit annuel auprès d'une organisation indépendante approuvée (tableau 1). Si l'audit est réalisé auprès d'une organisation autre que celles approuvées figurant dans le tableau, l'équipe d'assurance qualité de Service alimentaire Gordon doit d'abord donner son approbation, confirmant ainsi que la portée et le contenu de l'audit sont équivalents et suffisants pour satisfaire aux exigences standards. L'équipe d'assurance qualité se réserve le droit de demander au fournisseur une copie des normes d'inspection ou d'audit. Chaque année, le fournisseur doit prévoir un audit qui sera effectué 12 mois (+/- 1 mois) après le précédent.

	Nom du document :	Attentes relatives aux fournisseurs régionaux de fruits et légumes de Service alimentaire Gordon		
	N° du document :	NASOP0304	Révision n° : 9	Page 5 de 8
	Création : Mise à jour : Entrée en vigueur :	2013-09-27 2025-01-10 2025-01-10	Propriétaire : équipe de salubrité alimentaire et d'assurance qualité, Amérique du Nord	

- Pour les audits de BPF, Service alimentaire Gordon préfère que les fournisseurs signent ou autorisent la communication directe du rapport d'audit à l'équipe de salubrité alimentaire et d'assurance qualité de Service alimentaire Gordon. La certification GFSI doit quant à elle être fournie dès qu'elle est disponible.

Résultat de l'audit :

- Chaque fournisseur direct a l'obligation de maintenir une note globale acceptable auprès d'une organisation d'audit approuvée (tableau 2). Les installations qui obtiennent une note en deçà du seuil d'acceptabilité peuvent devoir se soumettre à un deuxième audit dans les 90 jours suivants, à leurs frais.
- Le fournisseur direct doit fournir un plan de mesures correctives à Service alimentaire Gordon, conformément aux exigences du tableau 2. Ce plan doit être transmis dans les 10 jours ouvrables suivant la réception du rapport d'audit par Service alimentaire Gordon.
- Le fournisseur qui ne parvient pas à maintenir des résultats acceptables aux audits passera au minimum à un statut probatoire et pourrait même être disqualifié comme fournisseur de fruits et légumes.

TABEAU 1 : Types, organisations et normes d'audit approuvés*

Type d'audit	Organisation	Norme approuvée pour les installations de manipulation directe, de réemballage, de transformation, de manipulation de caisses seulement, etc.
BPF	AIB NSF International, Silliker – Mérieux NutriSciences	Salubrité et qualité alimentaires*
BPF	Autre	Doit être approuvé par l'équipe de salubrité alimentaire et d'assurance qualité de Service alimentaire Gordon
GFSI	N'importe quelle organisation certifiée	Toutes les normes GFSI

*Le fournisseur doit travailler directement avec l'organisation choisie pour déterminer la norme d'audit la plus appropriée.

TABEAU 2 : Résultats d'audit approuvés

Type d'audit	Organisation	Norme	Résultat acceptable	Mesures correctives requises
BPF	AIB	Salubrité et qualité alimentaires	Minimum de 900 Aucune partie de l'audit à moins de 160 points	Toute exigence notée comme <i>sérieuse</i> ou <i>insatisfaisante</i> Une partie de l'audit à moins de 160 points
BPF	NSF International	Salubrité et qualité alimentaires	95 % ou plus Aucune partie de l'audit à moins de 85 %	Toute exigence notée comme <i>critique</i> ou <i>majeure</i> Une partie de l'audit à moins de 85 %
BPF	Silliker – Mérieux NutriSciences	Salubrité et qualité alimentaires	95 % ou plus Aucune partie de l'audit à moins de 85 %	Toute exigence notée comme <i>critique</i> ou <i>majeure</i>

	Nom du document :	Attentes relatives aux fournisseurs régionaux de fruits et légumes de Service alimentaire Gordon		
	N° du document :	NASOP0304	Révision n° : 9	Page 6 de 8
	Création : Mise à jour : Entrée en vigueur :	2013-09-27 2025-01-10 2025-01-10	Propriétaire : équipe de salubrité alimentaire et d'assurance qualité, Amérique du Nord	

				Une partie de l'audit à moins de 85 %
BPF	Autre	Sur examen de l'équipe de salubrité alimentaire et d'assurance qualité de Service alimentaire Gordon		
GFSI	Divers	BRC SQF PrimusGFS Autre	AA+, AA, A ou B Code de salubrité alimentaire 90 à 100 % Sur examen	s. o. s. o. s. o. s. o.

EXIGENCES DE TRAÇABILITÉ

Tous les fournisseurs directs de fruits et légumes doivent, au minimum, assurer la traçabilité conformément à la réglementation américaine et canadienne. Ils doivent donc être en mesure d'identifier l'intermédiaire direct précédent et suivant associé à leurs produits. Il faut aussi savoir que Service alimentaire Gordon procède aux rappels d'après les numéros de bon de commande. Ainsi, les fournisseurs de fruits et légumes ont l'obligation de tenir un registre des numéros de lot des fruits et légumes expédiés à Service alimentaire Gordon pour chaque bon de commande. En cas de rappel ou de retrait, les fournisseurs de fruits et légumes doivent respecter les exigences décrites dans le document SOP0202 – Politique et procédure de rappel, de retrait, de retenue et de vérification de produits pour les fournisseurs et fournir à Service alimentaire Gordon les numéros de bon de commande associés aux produits expédiés à l'entreprise.

EXIGENCES DE VALIDATION INTERNE DES FOURNISSEURS

Tous les fournisseurs directs de fruits et légumes doivent se doter d'un processus de validation interne des fournisseurs et le garder à jour pour tous leurs fournisseurs directs de produits bruts et les installations qui produisent, transforment, emballent ou entreposent des produits destinés à Service alimentaire Gordon. Cette exigence s'applique aussi aux fournisseurs directs de remplacement qui fournissent des fruits et légumes destinés à Service alimentaire Gordon. Comme l'entreprise a à cœur de s'approvisionner en produits sains auprès de ses fournisseurs directs, elle s'attend donc à ce que ses fournisseurs disposent, à leur tour, d'un programme de validation des fournisseurs directs adéquat. Une copie du programme de validation doit être fournie sur demande. De plus, ce programme doit, au minimum, permettre de gérer les éléments suivants :

TOUTES les installations

- Conformité à la législation fédérale, étatique, provinciale et locale applicable
- Attentes en matière d'audit (p. ex. bonnes pratiques agricoles, bonnes pratiques de fabrication, bonnes pratiques de manutention, GFSI)
- Attentes en matière de traçabilité

Installations qui sont des exploitations agricoles

En plus de se conformer aux exigences pour «toutes les installations», les exploitations agricoles doivent établir des pratiques de salubrité alimentaire qui tiennent compte de ce qui suit :

- Historique d'utilisation des sols et des terres
- Substances d'amendement du sol utilisées et façon dont elles sont employées et entreposées
- Surveillance de la qualité de l'eau et de son usage
- Repérage de l'intrusion d'animaux et manières de les réduire ou les éliminer
- Directives de formation des employés, y compris concernant la santé et l'hygiène des travailleurs

	Nom du document :	Attentes relatives aux fournisseurs régionaux de fruits et légumes de Service alimentaire Gordon		
	N° du document :	NASOP0304	Révision n° : 9	Page 7 de 8
	Création : Mise à jour : Entrée en vigueur :	2013-09-27 2025-01-10 2025-01-10	Propriétaire : équipe de salubrité alimentaire et d'assurance qualité, Amérique du Nord	

- Emplacement des toilettes et dispositifs de lavage des mains; élimination adéquate des eaux usées
- Nettoyage de l'équipement
- Manipulation adéquate des produits pendant et après la récolte
- Transport des fruits et légumes
- Stratégie de gestion de crise en cas de contamination

Installations de transformation des fruits et légumes (lavage, coupe, tranchage, etc.)

En plus de se conformer aux exigences pour «toutes les installations», les installations qui transforment des fruits et légumes doivent :

- Établir un plan de contrôle préventif qui identifie les risques et les sources de contamination possibles et permet de les prévenir et de les gérer;
- Disposer d'un programme associé à l'eau de lavage et procéder aux analyses requises;
- Disposer d'un programme d'analyse de l'environnement.

Service alimentaire Gordon reconnaît que le risque associé à certains produits de base comme les pommes de terre et les bananes est plutôt faible. Elle anticipe donc des exigences limitées ou modifiées pour ces fournisseurs.

Description de la révision	Révisure
- Remplacer « vous » par « le fournisseur » dans la phrase du tableau 1.	Jeremy Anderson

	Nom du document :	Attentes relatives aux fournisseurs régionaux de fruits et légumes de Service alimentaire Gordon		
	N° du document :	NASOP0304	Révision n° : 9	Page 8 de 8
	Création : Mise à jour : Entrée en vigueur :	2013-09-27 2025-01-10 2025-01-10	Propriétaire : équipe de salubrité alimentaire et d'assurance qualité, Amérique du Nord	

Liste de vérification pour les fournisseurs régionaux de fruits et légumes

Nom du fournisseur : _____ Lieu des installations (ville, province / État) : _____

Veillez compléter la liste de vérification ci-dessous

	OUI	NON	S.O.	Commentaires
Les installations ont-elles procédé à un audit indépendant de BPF dans la dernière année (+/- 1 mois) ou sont-elles certifiées GFSI?				
Veillez fournir une copie du plus récent audit indépendant de BPF ou la certification GFSI.				
Utilisez-vous de l'eau pour des activités post-récolte (p. ex., rinçage, lavage, réhydratation ou refroidissement des fruits et légumes)?				
Si oui , vous assurez-vous d'utiliser de l'eau qui satisfait aux exigences décrites dans le présent document?				
Fournissez-vous des légumes-feuilles* provenant de la Californie ou de l'Arizona? *Légumes-feuilles : bette à carde, chou, chou frisé, endives, épinards, laitue Boston, laitue frisée rouge, laitue frisée verte, laitue iceberg, laitue romaine, mesclun, roquette ou scarole. Et radicchio de l'Arizona.				
Si oui , ces produits sont-ils fournis exclusivement par des membres certifiés LGMA?* *Ne s'applique pas aux cultures intérieures.				
Fournissez-vous des germinations (notamment des graines germées de blé, brocoli, haricot, luzerne, moutarde, radis, soya et trèfle)?				
Si oui , respectez-vous les orientations réglementaires établies pour assurer la salubrité des germinations?				
Produisez-vous des fruits et légumes fraîchement coupés?				
Si oui , disposez-vous d'un programme d'analyse de l'environnement qui satisfait aux attentes décrites dans le présent document?				
Vous conformez-vous à la législation fédérale, étatique, provinciale et locale actuelle?				
Assurez-vous la traçabilité conformément à la réglementation applicable (étape précédente et étape suivante)?				
Vos installations disposent-elles d'un plan de rappel écrit?				
Disposez-vous d'un processus de validation interne des fournisseurs qui aborde les éléments décrits dans le présent document?				

Je déclare et certifie que les renseignements ci-dessus sont exacts et complets pour ce qui concerne toutes les ventes de fruits et légumes à Service alimentaire Gordon ou ses sociétés affiliées.

Nom : _____
Titre : _____

Date : _____