



EXIGENCES CONCERNANT LES AUDITS EN SALUBRITÉ ALIMENTAIRE DES FRUITS ET LÉGUMES

MISE À JOUR : 10 AOÛT 2017

© Tous droits réservés 2017. Costco Wholesale Corporation.

Le présent document appartient à Costco Wholesale et ne doit pas être distribué sans l'autorisation expresse de Costco.

TABLE DES MATIÈRES

Mises à jour du programme de salubrité alimentaire des fruits et légumes de Costco.....	3
But d'un audit.....	3
Produits emballés sur place – Audits des cultivateurs et équipes de personnel des récoltes	4
Produits emballés sur place – Exigences pour l'eau.....	4
Produits emballés sur place – Certifications de groupes ou multisites	4
Audits des installations	5
Installations - Vérification du programme d'assainissement	5
Installations - Tests microbiens de l'environnement.....	5
Usines de transformation – Détection de matières étrangères	6
Audits et programmes d'audit – Exigences	6
Installations et produits emballés sur place – Organismes de certification approuvés par Costco	6
Installations et produits emballés sur place – Audits standards.....	7
Installations et produits emballés sur place – Évaluation des audits standards	7
Installations et produits emballés sur place – Certifications GFSI	7
Mesures correctives – Audits et certifications	7
Mesures correctives – Addendas de Costco.....	7
Deuxième audit.....	8
Installations – Exigences de Costco (HACCP et mesures préventives)	8
Définitions : HACCP et mesures préventives	8
Exigences pour la formation HACCP	9
Toutes les installations – Lutte contre la vermine.....	9
Toutes les installations – Port de gants.....	9
Toutes les installations – Lavage des mains	9
Toutes les installations – Surfaces en contact avec des aliments	9
Toutes les installations – Dates de code	10
Toutes les installations – Rappel simulé et exercice de traçabilité	10
Fruits et légumes prêts à manger et à risque – Lignes directrices sur les dépistages (É.-U. et Canada) .	10
Audits d'évaluation.....	11
Gestion des données – Azzule	11
Ressources.....	12
Personnes-ressources de la salubrité alimentaire de Costco	13

MISES À JOUR DU PROGRAMME DE SALUBRITÉ ALIMENTAIRE DES FRUITS ET LÉGUMES DE COSTCO

Costco a modifié le programme d'audit en salubrité alimentaire des fruits et légumes.

1. Audits des installations : les exigences spécifiques de Costco s'appliquent toujours.
2. Costco tient les installations et les fournisseurs responsables de faire auditer leurs cultivateurs par une tierce partie, y compris l'examen des audits et des mesures correctives qui n'ont pas été suivies.
3. Cultivateurs et équipes de personnel des récoltes : ils doivent subir un audit en salubrité alimentaire annuellement. Les audits de personnel des récoltes doivent avoir lieu chaque année, dans une période de récolte.
4. Cultivateurs et équipes de personnel des récoltes : pour l'audit en salubrité alimentaire par une tierce partie, ils peuvent faire appel à l'organisme spécialisé en audits de leur choix, sauf si les produits sont emballés sur place, et pour lesquels Costco a des exigences spécifiques (voir la section Produits emballés sur place).
5. Cultivateurs et équipes de personnel des récoltes : pour l'audit en salubrité alimentaire par une tierce partie, ils peuvent choisir le programme d'audit de leur choix, sauf si les produits sont emballés sur place, et pour lesquels Costco a des exigences spécifiques (voir la section Produits emballés sur place).
6. Gestion de données dans Azzule : pour la gestion de données, Costco utilise Azzule, mais pour tous les audits en salubrité alimentaire par une tierce partie, elle permet désormais aux fournisseurs d'utiliser le programme de gestion de la chaîne d'approvisionnement.
7. Transparence de la chaîne d'approvisionnement : comme toujours, les fournisseurs ont la responsabilité d'être entièrement transparents sur Azzule en ce qui concerne la chaîne d'approvisionnement des produits vendus à Costco.

Costco continue de superviser les audits des produits emballés sur place (audits en salubrité alimentaire par une tierce partie pour les cultivateurs et les équipes de personnel des récoltes), et ceux des usines d'emballage, usines de transformation, chambres froides, chambres d'entreposage frigorifique, centres de distribution, etc., se trouvant dans une installation (audits en salubrité alimentaire par une tierce partie).

Les attentes de Costco envers les fournisseurs sont les mêmes. Toutefois, Costco se fie désormais aux installations pour gérer leur chaîne d'approvisionnement et superviser les audits par une tierce partie des cultivateurs et équipes de personnel des récoltes. Si les produits ne sont pas emballés sur place et s'ils sont envoyés à une autre installation pour emballage ou transformation, les fournisseurs et cultivateurs décident du programme et de l'organisme spécialisé en audits à utiliser. Le cas échéant, il n'est plus nécessaire que les programmes et organismes spécialisés en audits se trouvent sur une liste approuvée par Costco.

Il faut confirmer que l'installation veille aux audits par une tierce partie des cultivateurs et des équipes de personnel des récoltes (détails dans la section Audit en salubrité alimentaire – Installation de tierce partie).

Costco continue d'avoir accès à tous les audits en salubrité alimentaire et, de temps à autre, passe en revue la chaîne d'approvisionnement d'un fournisseur ou d'un établissement.

BUT D'UN AUDIT

Le but d'un audit en salubrité alimentaire est d'observer et de passer en revue les renseignements liés à la salubrité alimentaire générale des fournisseurs officiels et potentiels. Ces renseignements sont divulgués au personnel des services de la salubrité alimentaire et des achats de Costco. Les audits permettent au personnel du service de la salubrité alimentaire de déterminer les secteurs, s'il y en a, qui doivent faire l'objet

d'améliorations afin que les critères de Costco en matière de salubrité alimentaire des fruits et légumes soient respectés.

La salubrité alimentaire est une responsabilité commune. Le but des audits est de veiller à la conformité aux normes et de déterminer les secteurs qu'il est possible d'améliorer continuellement.

PRODUITS EMBALLÉS SUR PLACE – AUDITS DES CULTIVATEURS ET ÉQUIPES DE PERSONNEL DES RÉCOLTES

Tous les cultivateurs qui emballent leur produit sur place doivent être audités chaque saison par une tierce partie. Le personnel du service de la salubrité alimentaire de Costco passe en revue ces audits.

Toutes les équipes de personnel des récoltes qui récoltent des produits qui seront emballés sur place et fournis à Costco doivent être audités chaque saison par une tierce partie. Si le producteur produit plus d'un type de produit, un audit séparé sera demandé si les méthodes de récolte sont différentes. Le personnel du service de la salubrité alimentaire de Costco passe en revue ces audits.

Au moins une unité sanitaire sur le terrain est requise par groupe de 20 employés. L'unité doit inclure des toilettes et un lavabo. Les toilettes et le lavabo doivent se trouver à moins de cinq minutes de distance de marche pour tous les employés. La distance en véhicule n'est pas prise en considération. Les lavabos doivent se trouver à l'extérieur des toilettes portatives afin que les superviseurs puissent observer le lavage des mains.

Les sacs destinés à la cueillette, les gants, les couteaux et les tabliers doivent respecter les procédures d'entreposage du matériel, être soumis à des mécanismes de contrôle et faire l'objet d'un horaire de nettoyage documenté. Le cultivateur a la responsabilité de veiller à la propreté et la réparation du matériel. Il faut documenter le programme de nettoyage et de désinfection de l'équipement servant à la récolte. Pour chaque saison de croissance, tous les audits de cultivateurs doivent être accompagnés d'un audit de personnel des récoltes.

PRODUITS EMBALLÉS SUR PLACE – EXIGENCES POUR L'EAU

Les tests microbiens de l'eau doivent avoir lieu au cours des saisons de production et de récolte. Pour les produits cultivés, la fréquence des tests et le point de prélèvement de l'eau sont déterminés suivant l'évaluation des risques et les normes actuelles de l'industrie (les tests doivent avoir eu lieu au cours des 12 derniers mois). Le type de critères de test et d'acceptation doit aussi être déterminé sur la base de l'évaluation des risques, mais devrait inclure les pathogènes microbiens préoccupants et les indicateurs standards de contamination fécale (E. coli générique ou coliformes fécaux). Si les tests ne répondent pas aux critères d'acceptation, des mesures correctives sont nécessaires, par exemple un nouveau test ou la démonstration que des mesures pour atténuer les dommages ont été prises. Si toute l'eau agricole provient d'une source municipale, les tests doivent être menés à la source d'où l'eau est utilisée.

Remarque : si les mesures correctives prises ne sont pas suffisantes pour protéger le produit récolté, Costco se réserve le droit de demander les tests microbiologiques applicables.

PRODUITS EMBALLÉS SUR PLACE – CERTIFICATIONS DE GROUPES OU MULTISITES

Les certifications de groupes ou multisites suivantes sont autorisées : CanadaGAP, GLOBALG.A.P. et SQF.

Costco accepte les certifications GLOBALG.A.P. suivantes :

Option 1 – Site unique

Option 1 – Multisites sans QMS

Option 1 – Multisites avec QMS

Option 2 – Certification de groupe

Tous les audits de groupes ou multisites où les produits sont emballés sur place doivent inclure les addendas de Costco appropriés au même taux d'échantillonnage, selon les exigences du programme.

Pour les audits des installations qui n'emballent pas de produits sur place, il n'est plus nécessaire d'inclure les addendas de Costco.

AUDITS DES INSTALLATIONS

Dans le présent document, les audits des installations comprennent ceux des usines d'emballage, des usines de transformation, des chambres froides, des chambres d'entreposage frigorifique et des centres de distribution. Costco continue de superviser tous les audits d'installations, et exige des audits des usines d'emballage, des usines de transformation, des chambres froides, des chambres d'entreposage frigorifique et des centres de distribution, comme auparavant.

Les audits de cultivateurs et des équipes de personnel des récoltes doivent avoir lieu, mais leur surveillance est sous l'entière responsabilité de l'installation et fait partie de son programme de chaîne d'approvisionnement. Dans le cadre des audits de l'installation par une tierce partie, les fournisseurs doivent fournir une confirmation que l'installation surveille tous les audits de cultivateurs et d'équipes de personnel des récoltes, et ce, pour tous les produits fournis à Costco. Ces audits se déroulent annuellement et ils doivent obtenir la note de passage, selon l'exigence du programme ou de l'audit. La surveillance des mesures correctives et les deuxièmes audits, le cas échéant, sont sous la responsabilité de l'installation.

Un nombre suffisant de toilettes en état de fonctionnement doit être présent afin de répondre aux besoins des employés de l'installation. Des lavabos doivent se trouver dans la salle de toilettes, pour être utilisés après être allé aux toilettes. Il doit aussi s'en trouver près de l'entrée de l'installation ou dans un endroit approprié pour que les employés puissent les utiliser avant de commencer à travailler, en revenant de leur pause ou à tout moment où leurs mains pourraient être contaminées. Les installations plus grandes peuvent nécessiter des lavabos supplémentaires.

Les employés de toutes les installations, sauf ceux qui manipulent des produits emballés, doivent porter un filet à cheveux, une résille à barbe et un filet à moustache (le cas échéant). Cette exigence s'applique aux usines d'emballage, aux usines de transformation, aux chambres froides, aux chambres d'entreposage frigorifique et aux centres de distribution, le cas échéant. Costco ne croit pas qu'une casquette retienne ou couvre adéquatement les cheveux. Si un employé porte une casquette, il doit couvrir ses cheveux d'un filet.

Exigences aux États-Unis et au Canada uniquement : Costco ne permet pas que des employés gardent de l'eau (ou d'autres boissons) dans un contenant sur une ligne d'emballage ou dans une aire de transformation. Les employeurs doivent fournir à leurs employés de l'eau fraîche dans des zones où cela ne crée pas de problèmes d'hygiène ou de salubrité alimentaire.

INSTALLATIONS - VÉRIFICATION DU PROGRAMME D'ASSAINISSEMENT

Un programme écrit de vérification de l'efficacité du nettoyage des surfaces en contact avec les aliments doit être en place. Le programme doit être basé sur l'évaluation des risques et les études de validation. Des exemples de vérification comprennent celle à l'ATP ou les prélèvements pour le dénombrement des microorganismes.

INSTALLATIONS - TESTS MICROBIENS DE L'ENVIRONNEMENT

Pour les installations de production et d'entreposage où de l'eau est présente (étape de lavage, taux d'humidité élevé, etc.), un programme écrit de vérification périodique des tests microbiens sur les équipements et l'installation doit être en place. Il faut tenir des dossiers. La fréquence et l'endroit du prélèvement doivent

être effectués selon l'évaluation des risques du produit et de l'installation. Si des résultats non conformes étaient obtenus, des mesures correctives détaillées devraient être proposées et un deuxième test devrait être effectué.

USINES DE TRANSFORMATION – DÉTECTION DE MATIÈRES ÉTRANGÈRES

Costco exige que les usines de transformation effectuent des analyses de risque pour les dangers physiques potentiels. S'il est déterminé, après une analyse de risque, qu'un contrôle des matières étrangères est nécessaire, mais non en place, les entités ou fournisseurs sont évalués par l'auditeur et le personnel de Costco, au moment de l'audit, pour déterminer le risque du processus. Si le niveau de risque est estimé bas, l'installation d'un appareil de détection n'est pas nécessaire. Si le risque est de modéré à élevé, l'installation doit mettre en place un contrôle des matières étrangères ou installer un appareil de détection des matières étrangères dès que possible. Une telle mesure fait partie des mesures correctives et sera évaluée au prochain audit annuel.

Une procédure écrite doit être en place pour assurer le contrôle d'un produit rejeté par un appareil de détection de matières étrangères (convoyeur, jet d'air, etc.).

USINES DE TRANSFORMATION – DÉTECTION DE MATIÈRES ÉTRANGÈRES (SUITE)

Costco exige que les installations vérifient et documentent le bon fonctionnement de l'appareil de détection de matières étrangères, à des intervalles ne dépassant pas deux heures. Les dispositifs de détection des objets métalliques doivent être testés avec des contaminants ferreux et non ferreux et de l'acier inoxydable. Pour les appareils de détection par rayons X, l'appareillage approprié doit être utilisé.

Costco exige que tous les appareils de détection soient testés lors de l'audit, en présence de l'auditeur, qu'ils soient ou non utilisés pour des produits de Costco. S'il y a plus de 10 appareils de détection, Costco requiert qu'au moins 30 % des appareils soient testés.

AUDITS ET PROGRAMMES D'AUDIT – EXIGENCES

Costco n'acceptera que les audits, programmes d'audit et certifications menés pendant que le site est complètement opérationnel, par exemple pendant la culture, les récoltes, l'emballage, la transformation, etc., quel que soit le programme d'audit. Ceci comprend les suivis ou les deuxièmes audits, et les audits surprise pour groupes ou multisites.

Si la saison de croissance est terminée ou si l'installation n'est pas opérationnelle, un audit doit avoir lieu dans les 30 jours suivant le début de la saison de croissance suivante.

INSTALLATIONS ET PRODUITS EMBALLÉS SUR PLACE – ORGANISMES DE CERTIFICATION APPROUVÉS PAR COSTCO

AUS-QUAL Pty Ltd	NSF
Acerta	Primus Auditing Operations
Cert-ID	SCS
Control Union	SGS
Eagle Certification	WQS LLC
LSQA (seulement GlobalG.A.P.)	

Les organismes ci-après sont une autre option pour les usines de transformation de fruits et légumes

Eurofins

Intertek

Mérieux (auparavant Silliker/Randolph)

INSTALLATIONS ET PRODUITS EMBALLÉS SUR PLACE – AUDITS STANDARDS

Costco accepte les programmes d'audit autre que GFSI suivants, provenant d'un organisme de certification approuvé par Costco, sans les addendas de Costco : PrimusLabs Standard GAP et GMP, programmes d'audit SCS – GMP et SGS – GMP, qui comprennent les addendas de Costco.

INSTALLATIONS ET PRODUITS EMBALLÉS SUR PLACE – ÉVALUATION DES AUDITS STANDARDS

<u>Note</u>	<u>Mesures correctives</u>
98 à 100 %	Aucune mesure corrective requise
85 à 97 %	Mesures correctives requises
< 85 %	Mesures correctives et deuxième audit requis

INSTALLATIONS ET PRODUITS EMBALLÉS SUR PLACE – CERTIFICATIONS GFSI

Pour les installations et produits emballés sur place, Costco accepte les certifications de la GFSI suivantes :

BRC – Note minimale : B	PrimusGFS – Note minimale : 90 %
CanadaGAP – Note minimale : 85 %	SQF – Note minimale : 85 %
GlobalG.A.P. – Note de passage (GAP seulement)	

Pour les installations et produits emballés sur place, Costco n'accepte pas d'audit harmonisé.

Les programmes de GlobalG.A.P. acceptés sont IFA, PSS et HPSS.

Les certifications de GLOBALG.A.P. ne sont pas acceptées pour tout type d'installation, y compris les usines d'emballage, usines de transformation, chambres froides, chambres d'entreposage frigorifique et centres de distribution.

Les programmes d'audit GFSI suivants doivent être accompagnés des addendas de Costco appropriés pour les installations et produits emballés sur place seulement : BRC (installations), CanadaGAP (installations et produits emballés sur place), GlobalG.A.P. (installations et produits emballés sur place) et SQF (installations et produits emballés sur place).

MESURES CORRECTIVES – AUDITS ET CERTIFICATIONS

Les mesures correctives font partie du processus d'audit et il faut les appliquer pour faire affaire avec Costco. Les établissements dont la note d'audit est inférieure à 98 % doivent afficher un rapport de mesures correctives sur Azzule selon les exigences du programme. Les installations auditées doivent communiquer avec l'organisme de certification ou l'entreprise effectuant leur audit au sujet du processus de soumission du rapport de mesures correctives à Azzule pour téléchargement au site de Costco.

MESURES CORRECTIVES – ADDENDAS DE COSTCO

Pour les addendas de Costco, les mesures correctives doivent être suivies et téléchargées sur Azzule par l'installation auditée.

DEUXIÈME AUDIT

Si une installation n'obtient pas la note de passage pour un audit BRC ou SQF, Costco en exige un deuxième. Celui-ci peut être un audit BPF de Costco au lieu d'un audit GFSI, et donc ne compte pas pour une certification de programme d'audit GFSI. Le deuxième audit est un complément à toute exigence d'un programme GFSI.

Pour les cultivateurs, les équipes de personnel de récoltes et les serres, un deuxième audit doit être mené dans les 30 jours suivant la date du premier audit, quand cela est permis selon les exigences du programme. Pour les usines d'emballage, les chambres froides, les chambres d'entreposage frigorifique, les centres de distribution et les usines de transformation, un deuxième audit doit avoir lieu dans les 60 jours suivant la date du premier audit, quand cela est permis selon les exigences du programme.

Costco peut choisir de ne pas acheter de produit d'une entité ou d'un fournisseur pendant une période qui s'étend entre la date d'un audit échoué et le deuxième audit.

Si la saison de croissance est terminée ou si l'installation n'est pas opérationnelle, le deuxième audit doit avoir lieu dans les 30 premiers jours de la saison de croissance suivante.

Si un rappel de produit ou tout autre incident grave se produit, un nouvel audit en salubrité alimentaire sera requis.

INSTALLATIONS – EXIGENCES DE COSTCO (HACCP ET MESURES PRÉVENTIVES)

Toutes les usines de transformation qui fournissent des produits à Costco dans tous les pays autres que les États-Unis doivent fonctionner selon un programme HACCP. Les entités fournissant des produits aux États-Unis doivent fonctionner selon un programme de mesures préventives. Un plan de salubrité alimentaire doit être en place et une évaluation des risques doit être effectuée afin de déterminer si une entité ou un fournisseur a ou non des points critiques ou mesures préventives à maîtriser. Costco exige qu'une telle évaluation soit menée même si elle n'est pas requise par un organisme de réglementation.

Les installations qui n'ont pas de programme HACCP ou de mesures préventives en place doivent en avoir un d'ici le prochain audit annuel, en ce qui concerne les produits de Costco. Les installations qui n'en auront pas échoueront leur audit.

DÉFINITIONS : HACCP ET MESURES PRÉVENTIVES

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) est un acronyme désignant un programme d'analyse des risques aux points critiques. Un programme HACCP est une méthode aidant les fabricants à identifier et évaluer leur processus afin de contrôler les problèmes de salubrité alimentaire. Le programme leur permet de déterminer :

- ce qui peut tourner mal dans le processus;
- les risques physiques, microbiologiques, chimiques ou autres du processus;
- comment contrôler le processus pour qu'il fonctionne bien;
- quoi faire si un problème survient et comment corriger le problème.

Les mesures préventives exigent des fournisseurs qu'ils deviennent plus proactifs que réactifs. Les mesures préventives sont des procédures, pratiques et procédés adéquats basés sur les risques qu'une personne au courant des pratiques sécuritaires en matière de transformation, de traitement, d'emballage ou de conservation d'aliments utilise afin de réduire ou prévenir, de manière significative, les dangers qui ont été déterminés dans une analyse des dangers. Ces mesures doivent être conformes à la

compréhension scientifique actuelle de la transformation, du traitement, de l'emballage ou de la conservation d'aliments, au moment de l'analyse.

EXIGENCES POUR LA FORMATION HACCP

La personne responsable du programme HACCP pour tous les types d'installation doit être détenteur d'une certification formelle, préférablement offerte en salle. La formation doit être à jour et datée d'au plus de cinq (5) ans.

En vigueur avec les audits effectués à partir du 01/01/18, l'exigence de Costco sera la suivante: La personne responsable du programme HACCP pour tous les types d'installation doit être détentrice d'une certification HACCP formelle, offerte en salle. La formation doit être à jour et datée d'au plus de cinq (5) ans.

Après cinq (5) ans, la certification peut être renouvelée en suivant un cours en ligne.

La personne responsable du programme de mesures préventives doit avoir le statut de personne habilitée à réaliser des contrôles préventifs (PCQI) en vertu de la FDA.

TOUTES LES INSTALLATIONS – LUTTE CONTRE LA VERMINE

Les programmes de lutte antiparasitaire doivent être développés et surveillés par un personnel en lutte antiparasitaire qualifié, formé et certifié. Si le pays n'a aucune exigence vis-à-vis la certification, le personnel de lutte antiparasitaire doit être formé et avoir une procédure écrite qui montre sa compréhension de la lutte antiparasitaire en ce qui concerne la salubrité alimentaire. L'auditeur doit faire un prélèvement de l'intérieur des appareils utilisés pour la lutte antiparasitaire et inspecter l'extérieur des stations d'appâts, à moins que ce ne soit défendu par la loi.

TOUTES LES INSTALLATIONS – PORT DE GANTS

Costco exige que les gants jetables, sans latex et sans poudre, soient maintenus intacts, propres et en bon état. Leur port est obligatoire dans une usine de transformation. Des procédures visant la manipulation et l'utilisation des gants doivent être élaborées, appliquées et vérifiées selon les besoins. Les gants de caoutchouc réutilisables doivent être lavés et assainis fréquemment, notamment après les pauses et la manipulation de contaminants potentiels. Dans une usine de transformation, des gants de coton peuvent être utilisés seulement si des gants sans latex sont portés par-dessus. Les gants doivent être fournis par le cultivateur, le personnel de récolte ou l'usine de transformation ou d'emballage. Costco défend aux employés, quel que soit leur poste, de fournir leurs propres gants, quels qu'ils soient.

TOUTES LES INSTALLATIONS – LAVAGE DES MAINS

Le lavage des mains doit s'effectuer avec du savon non parfumé et de l'eau. Il n'y a pas d'autre solution approuvée au lavage des mains, y compris les lingettes, les désinfectants, etc. Les employés doivent se laver les mains avant le début du travail, après avoir été aux toilettes, utilisé un mouchoir, manipulé un objet contaminé, fumé, mangé, bu, été en pause et au retour de pause quand leurs mains peuvent avoir été en contact avec des sources de contamination.

TOUTES LES INSTALLATIONS – SURFACES EN CONTACT AVEC DES ALIMENTS

Une surface en contact avec des aliments est toute surface de matériel ou ustensile qui entre normalement en contact avec des aliments.

À l'exception des produits pour lesquels l'utilisation de caisses de bois constitue la norme de l'industrie, les fruits et légumes ne doivent pas entrer en contact avec des surfaces qui ne peuvent pas être nettoyées, y compris, mais sans s'y limiter, le caoutchouc-mousse, tout type de tapis, le plastique non alimentaire, etc.

TOUTES LES INSTALLATIONS – DATES DE CODE

Les unités pour la vente de produits finis (p. ex. les emballages à double coque, les sacs, les emballages et les boîtes) doivent porter un code « utiliser avant », « vendre avant » ou « emballé le » qui peut être utilisé à des fins de traçabilité ou en cas de rappel, tel qu'énoncé dans les caractéristiques de l'article, fournies par les acheteurs de Costco. Des codes à barres « scannables » sont acceptables pourvu qu'ils contiennent l'information de traçabilité et de rappel. Les dates du calendrier Julien ne sont pas acceptables.

TOUTES LES INSTALLATIONS – RAPPEL SIMULÉ ET EXERCICE DE TRAÇABILITÉ

Pour les installations opérant toute l'année, Costco exige qu'un rappel simulé et exercice de traçabilité soit effectué deux fois par année, et que cela inclue la source immédiate (étape précédente) et la source immédiate suivante (étape suivante). Un rappel simulé et exercice de traçabilité supplémentaire doit avoir lieu pendant l'audit annuel en salubrité alimentaire, sur un article de Costco (si possible) choisi à la discrétion de l'auditeur.

Les documents doivent indiquer la date et l'heure à laquelle s'est déroulé l'exercice, le produit choisi, le nombre produit, les codes de lot touchés et le temps écoulé pour la durée de l'exercice. L'exercice doit comprendre les documents indiquant les lots du produit fini visé ainsi que tous les ingrédients crus potentiellement touchés, et montrer comment le système peut retracer les produits et les membres potentiellement touchés ayant reçu le produit. La totalité du produit doit être retracée en deux heures (incluant les déchets, les pertes, etc.)

Les entreprises ayant en place un système de rappel généré à l'interne n'ont qu'à remettre à l'auditeur une copie de leur programme et l'échantillon d'un rappel simulé ou d'un exercice de traçabilité. Pour les installations n'opérant pas toute l'année, Costco exige qu'un rappel simulé avec exercice de traçabilité soit effectué une fois par année, en plus de celui effectué pendant l'audit en salubrité alimentaire.

FRUITS ET LÉGUMES PRÊTS À MANGER ET À RISQUE – LIGNES DIRECTRICES SUR LES DÉPISTAGES (É.-U. ET CANADA)

Costco a une politique de dépistage concernant tous les fruits et légumes prêts à manger et les fruits et légumes à risques tels, entre autres, les préparations de salade, les salades de jeunes pousses, les fruits coupés et les plateaux de légumes. Costco ne considère pas les fruits entiers comme des produits prêts à manger. Costco considère le cantaloup comme un fruit à risque.

*** À ce jour, cela s'applique au Canada et aux États-Unis seulement.**

Les caractéristiques des produits prêts à manger au Canada et aux États-Unis sont les suivantes :

Prêt à manger	Objectif	Niveau maximum
Dénombrement des microorganismes	< de 100 000 cfu/g	1 000 000 cfu/g
E. coli générique	< de 10 cfu/g	50 cfu/g
EHEC – aux É.-U. seulement	négatif (la méthode d'essai doit au moins détecter les gènes Stx1 ou Stx2 et EAE. Note : Il existe maintenant des trousseaux qui détectent plus que ces gènes ou qui détectent un groupe de marqueurs qui comprennent les gènes EAE, stx1 et 2. L'utilisation de ces trousseaux sur les produits de Costco est acceptable.)	
Salmonelle	Négatif	
E. coli 0157:H7 – au Canada seulement	Négatif	

Cantaloup	Objectif	Niveau maximum
Dénombrement des microorganismes	< de 1 000 000 cfu/g	10 000 000 cfu/g
E. coli générique	< de 10 cfu/g	100 cfu/g
EHEC – aux É.-U. seulement	négatif (la méthode d'essai doit au moins détecter les gènes Stx1 ou Stx2 et EAE. Note : Il existe maintenant des trousseaux qui détectent plus que ces gènes ou qui détectent un groupe de marqueurs qui comprennent les gènes EAE, stx1 et 2. L'utilisation de ces trousseaux sur les produits de Costco est acceptable.)	
Salmonelle	Négatif	
E. coli 0157:H7 – au Canada seulement	Négatif	

FRUITS ET LÉGUMES PRÊTS À MANGER ET À RISQUE – LIGNES DIRECTRICES SUR LES DÉPISTAGES

LES PRODUITS DOIVENT ÊTRE SOUS LE CONTRÔLE DU FOURNISSEUR JUSQU'À CE QUE LES TESTS SOIENT TERMINÉS ET LES RÉSULTATS, DANS LES LIMITES MENTIONNÉES CI-DESSUS. POUR OBTENIR PLUS D'INFORMATION, COMMUNIQUER AVEC LA PERSONNE RESPONSABLE DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE DE CHAQUE PAYS.

AUDITS D'ÉVALUATION

L'observation et l'évaluation des auditeurs, au cours de leur travail auprès des fournisseurs, font partie du programme d'audits en salubrité alimentaire de Costco. Il s'agit d'un audit d'évaluation. Costco veille à ce que les meilleurs auditeurs réalisent les audits auprès de ses fournisseurs. Pour l'audit d'évaluation, un employé du service de salubrité alimentaire de Costco accompagne l'auditeur durant la période d'audit, puis envoie une évaluation écrite à l'organisme de vérification approprié. Au cours de l'audit, l'évaluateur de Costco formule des observations qui feront l'objet de discussion qu'une fois l'audit terminé. Aucune non-conformité observée par le personnel de Costco ne sera inscrite au rapport d'audit, mais elle devra faire l'objet de mesures correctives.

GESTION DES DONNÉES – AZZULE

Costco se sert d'Azzule Systems pour gérer les documents d'audit des FRUITS ET LÉGUMES, y compris les mesures correctives des installations suivantes : usines d'emballage, usines de transformation, chambres froides, chambres d'entreposage frigorifique, centres de distribution (y compris si l'emballage s'effectue dans une zone sans mur), en plus des audits des installations où les produits sont emballés sur place et qui fournissent des fruits et légumes à Costco. Les fournisseurs doivent communiquer avec l'entreprise ou l'organisme de certification afin que l'information nécessaire soit téléchargée dans Azzule Systems. Pour communiquer avec Azzule Systems, écrire à securesites@azzule.com.

À mesure que les audits sont terminés, ces derniers sont versés dans Azzule Systems par l'entreprise ou l'organisme de certification, puis transférés dans la section du site Web dédiée à Costco Wholesale par l'entité ou le fournisseur qui utilise un programme de chaîne d'approvisionnement. Il faut effectuer le téléversement selon les exigences du programme.

On peut accéder aux addendas de Costco et au document sur les exigences des audits en salubrité alimentaire des fruits et légumes à l'aide du lien du site Azzule :

<http://www.azzule.com/services/costcoaddendumsandexpectations.aspx>

RESSOURCES

FORMATION HACCP

eHACCP.org

<http://www.ehaccp.org>

Food Safety Net HACCP Certification

<http://www.food-safetynet.com/haccp-certification-course.html>

International HACCP Alliance

<http://www.haccpalliance.org/sub/training.html>

NEHA HACCP Education and Training

<http://nehahaccp.org/>

University of Rhode Island Food Safety Education

<http://web.uri.edu/foodsafety/>

FORMATION EN SALUBRITÉ ALIMENTAIRE

Formation sur la FSMA (anglais)

<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FSMA/ucm461513.htm>

Formation en salubrité alimentaire de la NEHA (anglais)

<http://www.nehatraining.org/products/haccp.htm>

Ressources suggérées pour le développement d'un programme de salubrité alimentaire

<http://producesafetyalliance.cornell.edu/>

FORMATION – MESURES PRÉVENTIVES

Food Preventive Controls Alliance

<https://www.ifsh.iit.edu/fspca>

Produce Safety Alliance

<https://producesafetyalliance.cornell.edu>

Safe Food Alliance

<https://safefoodalliance.com>

DÉVELOPPEMENT DE PROGRAMMES DE SALUBRITÉ ALIMENTAIRE

Produce Marketing Association www.pma.com

<http://www.inspection.gc.ca/eng/1297964599443/1297965645317> (anglais)

<http://www.inspection.gc.ca/fra/1297964599443/1297965645317> (français)

Association canadienne de la distribution de fruits et légumes

www.cpma.ca/fr/

Développement d'un programme de salubrité alimentaire

<http://extension.psu.edu/food/safety/farm/how-do-i-write-a-food-safety-plan/sample-harmonized-food-safety-plan/view>

FDA Food Safety Modernization Act (FSMA)

<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FSMA/>

Guide pour réduire les risques alimentaires des fruits et légumes (en anglais)

<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/ProducePlantProducts/ucm187676.htm>

Santé Canada – Pesticides et lutte antiparasitaire

<http://www.hc-sc.gc.ca/cps-spc/pest/index-eng.php> (anglais)

<http://www.hc-sc.gc.ca/cps-spc/pest/index-fra.php> (français)

Leafy Greens Marketing Agreement (LGMA) (anglais)

<http://www.caleafygreens.ca.gov/sites/default/files/California%20LGMA%20metrics%2008%2026%2013%20%20Final.pdf>

On Farm Food Safety – Évaluation des risques, création d'un manuel de salubrité alimentaire (anglais)

<http://onfarmfoodsafety.org/>

Produce Safety Alliance (collaboration entre Cornell University, USDA, FDA) (anglais)

<https://producesafetyalliance.cornell.edu/>

Produce Marketing Association (PMA) (anglais)

www.pma.com

United Fresh Produce Association (anglais)

<http://www.unitedfresh.org/>

USDA Pesticide Data Program (anglais)

<http://www.ams.usda.gov/datasets/pdp>

RESSOURCES SUPPLÉMENTAIRES

Azzule www.azzule.com

Traction www.traction.com/costcofood

PERSONNES-RESSOURCES DE LA SALUBRITÉ ALIMENTAIRE DE COSTCO

ÉTATS-UNIS

Nom	Titre	Téléphone	Courriel
Milinda Dwyer	Audits, fruits et légumes	425-427-7474	mdwyer@costco.com
Toni Roberts	Audits, fruits et légumes	425-427-7211	troberts@costco.com
Eric Benolkin	Soutien, audits	425-427-7508	ebenolkin@costco.com
Mike Freal	Soutien, audits	425-313-6801	mfreal@costco.com
Steve Bell	Gérant sénior, audits	425-313-8760	sbell@costco.com
Robin Forgey	Directrice	425-427-7187	rforgey@costco.com
Christine Summers	DGAM	425-313-6097	csummer@costco.com
Craig Wilson	VP/DGM	425-313-2880	cwilson@costco.com

AUSTRALIE

Nom	Titre	Téléphone	Courriel
Ellie Parsa	Gérant, salubrité alimentaire	011-61-2-9805-3808	eparsa@costco.com.au
Nicole Hendieh	Conformité	011-61-2-9805-3824	nhendieh@costco.com.au
Puja Shrestha	Conformité	011-61-2-9805-3838	pshrestha@costco.com.au

CANADA			
Nom	Titre	Téléphone	Courriel
Rhonda Keeler	Gérante, audits et assurance-qualité	613-221-2936	rhonda.keeler@costco.com
Wei Que	Gérante, audits	613-221-2688	Wei.Que@costco.com
Marcelle Lavergne	Directrice	613-221-2311	marcelle.lavergne@costco.com

JAPON			
Nom	Titre	Téléphone	Courriel
Saki Kaiho	Gérante	81-44-281-2848	skaiho@costco.co.jp
Yosuke Aikawa	DGAM	81-44-281-2658	yaikawa@costco.co.jp
Takuya Yoshikawa	Coordination, audits	81-44-281-2756	tyoshikawa@costco.co.jp
Tomohiko Kato	Audits, fruits et légumes	81-44-281-2951	tokato@costco.co.jp

CORÉE			
Nom	Titre	Téléphone	Courriel
Chulhyun Park	DGAM, logistique et conformité	82-2-2630-2722	chpark@costcokr.com
Alex Cho	Audits, opérations	82-2-2630-2608	alexcho@costcokr.com
Suyeon Park	Coordination, audits	82-2-2630-2769	parksy@costcokr.com

MEXIQUE			
Nom	Titre	Téléphone	Courriel
Stefanny Keller	Gérante	011-52-5246-5402	skeller@costco.com.mx
Jose Gerardo Rodriguez	Soutien	011-52-5552-5405	jrodriguez@costco.com.mx

ESPAGNE			
Nom	Titre	Téléphone	Courriel
Guadalupe Torrealba	Assurance-qualité et conformité	34-91-1710412	gtorrealba@costco.es
Irene Cuadrado	Assurance-qualité et conformité	34-91-1710416	icudadop@costco.es

TAÏWAN			
Nom	Titre	Téléphone	Courriel
Sara Cheng	Gérante	886-2-87919988-846	saracheng@costco.com.tw
Polly Lee	Supervision	886-2-87919988-522	pollylee@costco.com.tw
Angela Tu	Spécialiste	886-2-87919988-817	angelatu@costco.com.tw
David Li	Spécialiste	886-2-87919988-561	davidli@costco.com.tw

ROYAUME-UNI			
Nom	Titre	Téléphone	Courriel
Pauleen Stallard	Directrice	011-44-1923 830 570	pstallard@costco.co.uk
Angela O'Sullivan	Gérante adjointe, assurance-qualité	011-44-1923 830 515	aosullivan@costco.co.uk
Kelly Toogood	Gérant adjoint, salubrité alimentaire	011-44-1923 830 645	ktoogood@costco.co.uk