



Exigences d'audit en matière de salubrité
alimentaire et de qualité
pour
les fournisseurs de Costco

Version 2.0
En vigueur le 1^{er} avril 2023

Les dernières exigences d'audit de Costco en matière de salubrité alimentaire et de qualité, la liste de personnes-ressources, et les modèles d'audit de Costco sont répertoriés dans le lien ci-dessous :
<https://www.dropbox.com/sh/wg8ftlntk4fo318/AABKABKUnMyTOqS8RhJL-jHUa?dl=0>

Table des matières

Engagement de Costco envers la qualité et la salubrité alimentaire	4
Exigences générales de l'audit	5
Les organismes de certification approuvés par Costco selon vos régions d'approvisionnement de Costco	6
Les normes d'audit approuvées selon la portée de l'opération	7
Critères d'un second audit	13
Occurrences critiques qui exigent un second audit	14
Normes d'audit de Costco	15
Audit de salubrité alimentaire de Costco	15
Audit de petits fournisseurs de Costco	15
Addenda N6o (applicable aux producteurs de bœuf cru fournissant les usines de traitement de la viande de Costco)	15
Audit de bien-être des animaux	15
Plan de mesures correctives (CAP)	16
Éléments requis du système	17
HACCP/Mesures préventives	17
Programme d'approbation des fournisseurs	17
Contrôle de matière étrangère	18
Traçabilité du produit	20
Contrôle des allergènes	21
Tests microbiologiques	21
Irradiation (gâteries pour chien)	22
Lutte contre les insectes et animaux nuisibles	22
Hygiène personnelle	23
Emballage de produits alimentaires	24
Exigences spécifiques à la région	25
É.-U. – Programme de vérification des fournisseurs étrangers (FSVP)	25
Canada - Loi sur la salubrité des aliments au Canada	25
Base de données d'audit de Costco	26
Base de données de l'audit des installations Enterprise	26
Système Azzule (fruits et légumes frais)	27
Annexe I : Exigences en matière d'allergènes et d'étiquetage selon la région d'opération de Costco	28
Annexe II. Exigences de test microbiologique pour les aliments à haut risque	30
Exigences en matière de conservation et de libération des produits finis suite à des analyses	31

Exigences sur les tests de surface	32
Annexe 1 : Exigences spécifiques aux fruits et légumes	33
Annexe 2 : Exigences spécifiques aux fruits et légumes congelés	36
Annexe 3 : Exigences relatives à la viande hachée fraîche et surgelée	37
Ressources du programme de test microbiologique	38
Annexe III. Substance perfluoroalkylée dans l'emballage alimentaire	40

Engagement de Costco en matière de qualité et de salubrité alimentaire

Costco s'est engagé à fournir des produits alimentaires sûrs, sains et de grande qualité en exigeant des fournisseurs qu'ils respectent les normes de salubrité alimentaire les plus élevées de l'industrie. Les audits de salubrité alimentaire sont essentiels au maintien des normes les plus élevées possibles en matière de salubrité alimentaire. Les rapports d'audit fournissent des renseignements concernant l'efficacité des systèmes de salubrité alimentaire, ainsi que des commentaires favorisant le perfectionnement continu.

Les renseignements de l'audit ne seront communiqués qu'à l'interne, avec le personnel de Costco. L'équipe de la Salubrité alimentaire responsable des audits de fournisseurs étudie les résultats d'audit pour déterminer quelles améliorations sont nécessaires et veille à la prise des mesures correctives requises. Quant aux acheteurs de Costco, ils utilisent ces résultats pour guider leurs décisions d'achat.

Exigences générales en matière d'audit

- Toutes les opérations, sauf celles réalisées en Chine continentale, doivent :
 - être vérifiées annuellement conformément à [une norme approuvée de Costco](#) par un [organisme de certification approuvé par Costco](#); et
 - autoriser l'organisme de certification à divulguer et à télécharger les rapports complets de l'audit dans la base de données de choix de Costco.
- Toutes les opérations réalisées en Chine continentale doivent :
 - être vérifiées deux fois par an (à un intervalle d'environ 6 mois) conformément à [une norme approuvée de Costco](#) par un [organisme de certification approuvé par Costco](#); et
 - autoriser l'organisme de certification à divulguer et à télécharger les rapports complets de l'audit dans la base de données de choix de Costco.
- Toutes les opérations concernant la production primaire ou la culture de protéines animalières pour les produits vendus à Costco doivent :
 - être vérifiées conformément à une norme approuvée de Costco en matière de bien-être des animaux par un [organisme de certification approuvé par Costco](#), à une fréquence déterminée par la norme ou par Costco.
 - Autoriser l'organisme de certification à divulguer et à télécharger les rapports complets de l'audit ou les évaluations (ou données de l'évaluation) dans la base de données de choix de Costco.
- Tous les audits doivent être non annoncés. La seule exception concerne l'audit de petits fournisseurs de Costco.
- Au moment de l'audit, une installation doit être en cours de production, de culture, ou de traitement d'un produit qui sera acheté par Costco. Si ce n'est pas possible, l'audit sera réalisé auprès d'un produit comportant une analyse de risque et des mesures préventives semblables.
- Costco pourrait autoriser une période de grâce pour les opérations qui ne respectent pas les normes approuvées de l'audit ou les exigences de l'organisme de certification avant de faire affaire avec Costco. La période de grâce ne s'applique qu'aux opérations qui ne peuvent être modifiées pour respecter les exigences de Costco sans affecter la certification. Les responsables de ces opérations doivent soumettre un rapport complet d'audit qui a été rempli au cours des 12 derniers mois, ainsi que la mesure corrective apportée pour chaque défaillance notée dans l'audit pour le personnel de salubrité alimentaire de Costco en vue de leur évaluation et autorisation. Si le rapport d'audit préalablement rempli est accepté, l'audit annuel de l'opération doit respecter complètement les exigences de Costco en matière d'audit.
- Costco pourrait, à l'occasion, demander l'audit d'un fournisseur mené par un tiers. À cette occasion, un employé du Service de la salubrité alimentaire de Costco accompagne l'auditeur durant tout l'audit. Au cours de l'audit, l'employé de Costco examine tous les documents

passés en revue par l'auditeur et visite l'ensemble de l'opération (intérieur et extérieur) pendant l'inspection. Les observations notées par l'employé de Costco seront divulguées une fois l'audit terminé, au cours de la réunion de clôture. Les observations de Costco n'ont aucune incidence sur la note accordée à l'installation par l'auditeur. Afin d'assurer que les observations de Costco sont considérées, les opérations doivent fournir à Costco un courriel contenant la mesure corrective prévue pour chaque observation.

Organismes de certification approuvés par Costco selon vos régions d'approvisionnement de Costco

Costco accepte les audits des organismes de certification approuvés figurant dans la liste ci-dessous.

Si un fournisseur de Costco expédie ses produits dans plusieurs régions, il doit faire appel à un organisme de certification qui est approuvé dans toutes les régions auxquelles il fournit des produits.

É.-U. Canada Chine continentale Taiwan Corée Australie Nouvelle-Zélande	France	Japon	Mexique	Espagne	R.-U. Islande Suède
<ul style="list-style-type: none"> •Acerta •AIB International •Asure Quality •Aus meat/Aus qual •BSI Group •Bureau Veritas •Control Union •DNV-GL •Eagle Food Registrations •Eurofins •FoodChain ID •Food Safety Net Services •Intertek •LRQA •LSQA •Mérieux •NSF International •PMC •Primus Auditing Operations (PAO) •Safe Food Certifications •SAI GLOBAL •SCS Global Services •SGS •TUV USA/TUV Nord •UL Solutions •Validus •WQS-QIMA/QIMA 	<p>comme aux É.-U., plus :</p> <ul style="list-style-type: none"> •Afnor •Dekra 	<p>comme aux É.-U., plus :</p> <ul style="list-style-type: none"> •JFIC 	<p>comme aux É.-U., plus :</p> <ul style="list-style-type: none"> •GlobalSTD Certification 	<p>comme aux É.-U., plus :</p> <ul style="list-style-type: none"> •Aenor •Applus 	<p>comme aux É.-U., plus :</p> <p>Nous accepterons les certifications de la BRC ou les audits Salsa de tout auditeur.</p> <p>Nous acceptons également les certifications de l'ISO.</p>

Normes approuvées en matière d'audit selon la portée de l'opération

Costco accepte les normes d'audit indiquées ci-dessous.

Tous les audits doivent être non annoncés, et réalisés par un organisme de certification approuvé.

Portée de l'opération	Normes acceptables en matière d'audit	Exigences en matière de notation	Exigences supplémentaires
<p>Création de fermes qui fournissent des produits emballés au champ, dont des installations d'agriculture en environnement contrôlé (AEC).</p> <p>Toutes les installations de fruits et de légumes emballés au champ et les équipes de récolte de telles installations doivent être auditées annuellement. Si le fournisseur exploite plus d'une culture et adopte différentes méthodes de récolte, des audits sont requis pour chaque culture et chaque méthode.</p>	BPA standard de Primus •Ferme + équipe de récolte •Agriculture intérieure + équipe de récolte	Note générale globale ≥ 85 %	PMC requis pour les notes < 98 %
	Codes de salubrité alimentaire de SQF : Production primaire de plantes	Note préliminaire totale ≥ 86 %	Document d'orientation de SQF/Costco utilisé pendant la certification
	PrimusGFS •Module 1 FSMS + Module 2 fermes + Module 4 équipe de récolte •Module 1 FSMS + Module 3 agriculture intérieure + Module 4 équipe de récolte	Certification réussie	N/A
	CanadaGAP : •Option B •Option C	Note minimale de 85 %	Addenda de Costco pour les produits emballés au champ
	GlobalGAP : •IFA •HPSS •PSA	Certification réussie	Addenda de Costco pour les produits emballés au champ
	EFI Normes de salubrité alimentaire + normes de lutte antiparasitaire	Certification réussie	Addenda de Costco pour les produits emballés au champ
	Global Markets : Éléments de base de SQF pour la production primaire	Costco acceptera un niveau intermédiaire comportant une note préliminaire totale de ≥ 80 % pour la première année.	L'installation doit obtenir une certification complète ou réaliser un audit mené par Costco les années suivantes

Normes approuvées en matière d'audit selon la portée de l'opération

Portée de l'opération	Normes acceptables	Exigences en matière de notation	Exigences supplémentaires
Fabrication, traitement, ou emballage d'aliments ou d'ingrédients.	Salubrité alimentaire de Costco (Costco Food Safety)	Note minimale générale de $\geq 85\%$ dans chaque catégorie. Aucune occurrence critique.	Consulter la description de la salubrité alimentaire de Costco PMC requis pour les notes $< 98\%$
	Petit fournisseur de Costco (Costco Small Supplier)	Note minimale générale de $\geq 75\%$ dans chaque catégorie. Aucune occurrence critique.	Consulter la description de petit fournisseur PMC requis pour les notes $< 98\%$
	Codes de salubrité alimentaire de SQF : • Fabrication de produits alimentaires • Fabrication de nourriture pour animaux de compagnie Fabrication de nourriture pour animaux Fabrication de produits animaliers	Note préliminaire totale ≥ 86	Document d'orientation de SQF/Costco utilisé pendant la certification
	BRCGS : Salubrité alimentaire	Note préliminaire de $\geq B$	Module 14 : Respect des exigences de Costco
	FSSC 22000 : • C – Fabrication de produits alimentaires • D – Production de nourriture pour animaux • DII – Production de nourriture pour animaux de compagnie	Certification réussie	• Document d'orientation de FSSC/Costco • L'audit de suivi annuel sur place est requis, ainsi qu'un rapport complet fourni à Costco
	IFS : • Produits alimentaires	Note préliminaire totale > 85	Document d'orientation de IFS/Costco utilisé pendant la certification
	Global Seafood Alliance : • Norme de traitement des fruits de mer	Certification réussie	Document d'orientation de GSA/Costco utilisé pendant la certification
	PrimusGFS : • Module 1 : FSMS + Module 5 : GMP + Module 6 : HACCP + Module 7 : mesures préventives	Certification réussie	N/A
	GMP standard de Primus : • Traitement de GMP avec HACCP • Usine d'emballage de GMP avec HACCP	Note générale globale $\geq 85\%$	PMC requis pour les notes de $< 98\%$ • Les opérations qui approvisionnent les É.-U. devront ajouter l'Addenda de FSMA
	GlobalGAP : • Assurance de manutention de produits	Certification réussie	Addenda de l'usine de fruits et de légumes de Costco
CanadaGAP : • Option B • Option C	Note minimale de 85%	Addenda de l'usine de fruits et de légumes de Costco	
Global Markets : • IFS Global Markets Food • BRCGS Start! Éléments de base de SQF pour la fabrication Programme de développement du FSSC	Costco acceptera un niveau intermédiaire comportant une note préliminaire totale de $\geq 80\%$ pour la première année.	L'installation doit obtenir une certification complète ou réaliser un audit mené par Costco les années suivantes	

Normes approuvées en matière d'audit selon la portée de l'opération

Portée de l'opération	Normes acceptables en matière d'audit	Exigences en matière de notation	Exigences supplémentaires
Entrepôt, entreposage, distribution. Peut inclure des tâches telles que l'assemblage ou le emballage de produits préemballés, la congélation, ou la décongélation.	Salubrité alimentaire de Costco (Costco Food Safety)	Note minimale générale de $\geq 85\%$ dans chaque catégorie. Aucune occurrence critique.	Consulter la description de la salubrité alimentaire de Costco PMC requis pour les notes $< 98\%$
	Petit fournisseur de Costco (Costco Small Supplier)	Note minimale générale de $\geq 75\%$ dans chaque catégorie. Aucune occurrence critique.	Consulter la description de petit fournisseur PMC requis pour les notes $< 98\%$
	Normes d'audit de GDP de l'organisme de certification approuvé par Costco	Exigences d'audit en matière de notation.	PMC requis pour les notes de $< 98\%$ peu importe les exigences de l'organisme de certification
	Code SQF - Programme de sécurité des aliments de qualité: • Entreposage et distribution	Note préliminaire totale ≥ 86	N/A
	BRCGS : • Entreposage et distribution	Note préliminaire de $\geq B$	N/A
	FSSC 22000 : • G — Transport et entreposage	Certification réussie	N/A
	IFS : • IFS Logistics	Note préliminaire totale ≥ 85	N/A
	PrimusGFS : • Module 1 : FSMS + Module 5 : GMP + Module 6 : HACCP + Module 7 : mesures préventives	Certification réussie	N/A
	GMP standard de Primus : • Refroidissement et entreposage à froid avec HACCP	Note générale globale $\geq 85\%$	PMC requis pour les notes $< 98\%$
	CanadaGAP : • Option D	Note préliminaire totale $\geq 85\%$	Addenda de l'usine de fruits et de légumes de Costco
	GlobalGAP : • Assurance de manutention de produits	Certification réussie	Addenda de l'usine de fruits et de légumes de Costco
	Global Markets : • IFS Global Markets Logistics • BRCGS Start!	Costco acceptera un niveau intermédiaire comportant une note préliminaire totale de $\geq 80\%$ pour la première année.	L'installation doit obtenir une certification complète ou réaliser un audit mené par Costco les années suivantes

Normes approuvées en matière d'audit selon la portée de l'opération

Portée de l'opération	Normes acceptables en matière d'audit	Exigences en matière de notation	Exigences supplémentaires
Production de matériaux d'emballage destinés au contact alimentaire	Salubrité alimentaire de Costco (Costco Food Safety)	Note minimale générale de $\geq 85\%$ dans chaque catégorie. Aucune occurrence critique.	Consulter la description de la salubrité alimentaire de Costco PMC requis pour les notes $< 98\%$
	Petit fournisseur de Costco (Costco Small Supplier)	Minimum score of $\geq 75\%$ in each category. Aucune occurrence critique.	Consulter la description de petit fournisseur PMC requis pour les notes $< 98\%$
	Normes d'audit de l'organisme de certification approuvé par Costco	Exigences d'audit en matière de notation.	PMC requis pour les notes de $< 98\%$ peu importe les exigences de l'organisme de certification
	Code SQF - Programme de sécurité des aliments de qualité: •Production d'emballage alimentaire	Note préliminaire totale ≥ 86	N/A
	BRCGS: •Matériaux d'emballage	Note préliminaire de $\geq B$	N/A
	FSSC 22000: •I – Production d'emballage alimentaire et de matériaux servant à l'emballage	Certification réussie	N/A
	IFS: •PACsecure2 •PACsecure1.1	Note préliminaire totale ≥ 85	N/A
Global Markets : • IFS Global Markets PACsecure	Costco acceptera un niveau intermédiaire comportant une note préliminaire totale de $\geq 80\%$ pour la première année.	L'installation doit obtenir une certification complète ou réaliser un audit mené par Costco les années suivantes.	

Normes approuvées en matière d'audit selon la portée de l'opération

Portée de l'opération	Normes acceptables en matière d'audit	Exigences en matière de notation	Exigences supplémentaires
Production de suppléments alimentaires, de vitamines, ou de nutraceutiques.	Normes d'audit de l'organisme de certification approuvé par Costco en matière de suppléments alimentaires	Exigences d'audit en matière de notation.	PMC requis pour les notes de < 98 % peu importe les exigences de l'organisme de certification
	Codes de salubrité alimentaire de SQF : • Production de suppléments alimentaires	Note préliminaire totale ≥ 86	Document d'orientation de SQF/Costco utilisé pendant la certification
	BRCGS : Salubrité alimentaire	Note préliminaire de ≥ B	• Module 14 : Respect des exigences de Costco
	FSSC 22000 : •K – Production de produits chimiques (biochimiques).	Certification réussie	• Document d'orientation de FSSC/Costco • L'audit de suivi annuel sur place est requis, ainsi qu'un rapport complet fourni à Costco
	IFS : • Produits alimentaires	Note préliminaire totale ≥ 85	Document d'orientation de IFS/Costco utilisé pendant la certification
	GRMA	Note préliminaire totale ≥ B	N/A
	Global Markets : • IFS Global Markets Food • BRCGS Start! Éléments de base de SQF pour la fabrication Programme de développement du FSSC	Costco acceptera un niveau intermédiaire comportant une note préliminaire totale de ≥ 80 % pour la première année.	L'installation doit obtenir une certification complète ou réaliser un audit mené par Costco les années suivantes

Normes approuvées en matière d'audit selon la portée de l'opération

Portée de l'opération	Normes acceptables en matière d'audit	Exigences en matière de notation	Exigences supplémentaires
Production de glace ou d'embouteillage d'eau	Normes d'audit de l'organisme de certification approuvé par Costco en matière de boissons/eau/glace	Exigences de notation des normes d'audit.	PMC requis pour les notes de < 98 % peu importe les exigences de l'organisme de certification
	Codes de salubrité alimentaire de SQF : • Fabrication de produits alimentaires	Note préliminaire totale ≥ 86	Document d'orientation de SQF/Costco utilisé pendant la certification
	BRCGS : Salubrité alimentaire	Note préliminaire de ≥ B	Module 14 : Respect des exigences de Costco
	FSSC 22000 • C – Fabrication de produits alimentaires	Certification réussie	<ul style="list-style-type: none"> Document d'orientation de FSSC/Costco L'audit de suivi annuel sur place est requis, ainsi qu'un rapport complet fourni à Costco
	IFS : • Produits alimentaires	Note préliminaire totale ≥ 85	Document d'orientation d'IFS/Costco utilisé pendant la certification
	IPIA	Certification réussie	N/A
	Global Markets : <ul style="list-style-type: none"> IFS Global Markets Food BRCGS Start! Éléments de base de SQF pour la fabrication Programme de développement du FSSC 	Costco acceptera un niveau intermédiaire comportant une note préliminaire totale de ≥ 80 % pour la première année.	L'installation doit obtenir une certification complète ou réaliser un audit mené par Costco les années suivantes

Critères d'un second audit

Un audit qui obtient une note sous les attentes de Costco ou qui comporte [ce que Costco considère comme une occurrence critique](#) sera considéré comme un audit échoué.

Les organismes de certification et les fournisseurs doivent aviser Costco de tout audit échoué dans un délai de 24 heures. Si une certification d'audit est suspendue, annulée, ou retirée, les fournisseurs doivent immédiatement en aviser le personnel de salubrité alimentaire de Costco par courriel ou par téléphone. La liste actuelle des personnes-ressources en matière de salubrité alimentaire est accessible [ici](#).

Tout type d'audit, indépendamment des exigences de maintien de la certification, entraînera un second audit non annoncé de la salubrité alimentaire de Costco dans les 60 jours suivant la date de l'audit initial. Dans le cas des producteurs, du personnel de récolte et des serres, les seconds audits doivent être effectués conformément à une norme d'audit approuvée dans les 30 jours suivant la date d'achèvement de l'audit initial. Si la saison de culture/récolte est terminée ou si l'installation n'est pas opérationnelle, un second audit doit être réalisé dans les 30 premiers jours de la prochaine saison opérationnelle de culture/récolte.

Au cours du second audit, toutes les mesures correctives mentionnées dans l'audit initial doivent être vérifiées.

Costco pourrait suspendre des commandes en raison de l'échec d'un audit jusqu'à la réalisation d'un second audit, celles-ci seront traitées au cas par cas.

Occurrences critiques qui exigent un second audit :

- La contamination de matières premières (dont l'emballage primaire), de produits finis, ou de la zone 1 (surfaces en contact avec les aliments), est constatée par l'auditeur, y compris sans s'y limiter, la contamination par la vermine ou des traces de vermine, la contamination croisée causée par les allergènes, ou les matières étrangères.
- Le fournisseur ne met pas en œuvre les mesures correctives nécessaires lorsque des limites critiques ne sont pas respectées.
- La falsification ou la création de documents ou de registres.
- Les employés qui ont des plaies, des blessures infectées, ou autres maladies infectieuses sont observés lorsqu'en contact avec des matières premières (dont l'emballage primaire), des produits finis, ou des surfaces en contact avec des aliments, ou qui travaillent dans des zones comportant des matières premières exposées (dont l'emballage primaire), les produits finis, ou les surfaces en contact avec les aliments.

- Les allergènes sont présents dans l'installation, mais un programme de contrôle des allergènes documenté pour tous les allergènes des régions de production et de distribution n'a pas été établi.
- Aucun programme documenté de procédures normalisées d'exploitation et d'hygiène (PNEH) n'est en place ou n'est suivi.
- Aucun plan documenté n'est établi en matière de salubrité alimentaire ou d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques.
- Les exigences réglementaires du pays/de la région de production ou de vente n'ont pas été respectées.
- Un programme écrit de lutte contre la vermine n'a pas été établi, implémenté, ou ne couvre pas l'intérieur et l'extérieur de l'opération (incluant les zones de stockage pour les produits, les matériaux, ou l'emballage.)
- L'eau qui alimente l'installation ne provient pas d'une source potable.
- Aucun laboratoire agréé n'évalue le caractère potable de l'eau (test requis chaque année pour les sources d'eau municipales et tous les trois mois pour l'eau provenant de puits) et aucun registre de tests n'est tenu.
- Les produits finis ne sont pas correctement codés à des fins de traçabilité.
- Des traces d'insectes ou d'animaux en décomposition se trouvent à l'intérieur de l'installation (y compris des insectes ou des animaux en décomposition dans des pièges).
- L'installation n'a pas installé d'appareil de détection de matière étrangère avant l'audit de la date d'anniversaire, et ne respecte pas le critère d'exemption.
- Une opération ne comporte pas 60 jours de registres opérationnels avant l'audit, à moins d'une exemption formelle fournie par l'équipe de salubrité alimentaire de Costco.

Applicable aux fournisseurs dont les activités de production sont aux États-Unis, ou qui importent leurs produits aux États-Unis :

- Le fournisseur ne peut pas prouver son inscription auprès de la FDA, exigée en vertu du Bioterrorism Act, ou ne se conforme pas aux exigences du United States Department of Agriculture (USDA).
- Les fournisseurs de produits importés qui sont assujettis aux exigences de SA n'ont pas de lettre d'approbation de SA de Costco spécifique à l'article et à l'installation qui produit l'article.

Costco pourrait entamer un audit immédiat de salubrité alimentaire de Costco en raison d'un rappel de produit, d'un incident grave, de l'émission d'une lettre d'avertissement du FDA, ou d'une préoccupation de Costco. Ces audits seront réalisés indépendamment de la date d'anniversaire de l'audit et n'ont pas d'incidence sur la certification, le cas échéant.

Normes d'audit de Costco

Audit de salubrité alimentaire de Costco (Costco Food Safety Audit)

L'audit de salubrité alimentaire de Costco doit être réalisé au cours d'une période d'audit de 90 jours depuis la date de l'ancien audit (cette période commence 45 jours avant et se termine 45 jours après la date anniversaire de l'audit).

Au cours de la planification, l'organisme de certification demandera s'il a des dates d'indisponibilité durant la période d'audit (le cas échéant). Les dates d'indisponibilité sont les périodes durant lesquelles le site n'est pas opérationnel ou ne produit pas de produits destinés à Costco ou de produits similaires. Les dates d'indisponibilité sont strictement limitées aux jours de non-production et ne sont accordées pour aucune autre raison. À moins que le fournisseur audité ne communique des dates d'indisponibilité, les 90 jours de la période d'audit sont considérés comme les dates de disponibilité. Si un site n'est pas opérationnel pendant un jour de disponibilité, l'audit doit être reporté à une autre date au cours de la période d'audit de 90 jours, et est effectué aux frais du fournisseur. Il est recommandé de se renseigner auprès de l'organisme de certification sur la politique d'annulation d'un audit et sur les frais occasionnés par une annulation.

La plupart des audits de salubrité alimentaire de Costco sont réalisables en une seule journée, mais certains durent parfois deux jours selon la taille, la complexité et l'état de préparation de l'installation.

Audit de petit fournisseur de Costco (Costco Small Supplier Audit)

Un fournisseur qui compte moins de 25 employés et qui n'a pas déjà été soumis à un audit externe de salubrité alimentaire est admissible à l'audit de petit fournisseur de Costco. L'audit de petit fournisseur est toujours annoncé. Il sert d'introduction au programme de salubrité alimentaire de Costco et il n'est mené qu'une seule fois. Tous les audits subséquents menés pour Costco doivent être soit des audits de salubrité alimentaire, soit l'audit d'une autre norme approuvée.

Addenda N60 (applicable aux producteurs de bœuf cru fournissant les usines de traitement de la viande de Costco)

Tous les fournisseurs de composants protéiques de bœuf cru qui approvisionnent les usines de traitement de la viande de Costco à Tracy, CA, et Morris, IL, doivent également remplir un addenda N60. Costco accepte son propre addenda N60 ou l'audit N60 élaboré et mené par l'organisme de certification approuvé par Costco. Costco s'en remet aux exigences de notation de l'audit.

Audit de bien-être des animaux

Toute installation d'abatage ou de gestion d'animaux vivants (p. ex : poules pondeuses, vaches laitières, etc.) doit subir chaque année un audit de bien-être des animaux ou de certification. Les audits doivent être menés annuellement, sauf lorsque la fréquence de l'audit est établie par la certification. Pour en savoir plus à ce propos, voir les exigences de Costco concernant l'audit de bien-être des animaux.

Plan de mise en œuvre de mesures correctives (PMC)

Les non-conformités indiquées dans les normes de Costco, de bien-être des animaux, ou de l'organisme de certification approuvé, doivent faire l'objet d'un plan de mesures correctives. Tout plan de mise en œuvre de mesures correctives doit être soumis à l'auditeur externe pour examen et approbation. Les audits qui obtiennent une note de moins de 98 % doivent télécharger leur PMC dans la base de données d'audit pertinente dans les 14 jours civils suivant la mise en ligne des résultats de l'audit. Le PMC doit indiquer ce qui suit :

- Les employés responsables de la mise en œuvre des mesures correctives.
- L'analyse des causes fondamentales.
- La mesure corrective.
- Les mesures préventives.
- La date de fin (ou la date de fin estimative).

Au cours d'un audit anniversaire, l'auditeur doit confirmer que toutes les mesures correctives ou préventives qui figurent au rapport d'audit de l'année précédente ont été mises en œuvre. Si des occurrences relevées lors du dernier audit ne sont pas réglées à la date anniversaire de l'audit, chaque non-conformité répétée recevra la note de « 0 » point.

Les non-conformités observées au cours d'un audit de certification ou d'un audit de suivi doivent être traitées conformément aux exigences de la norme.

Éléments requis du système

Les éléments suivants sont requis afin d'être intégrés dans un système de salubrité alimentaire destiné aux fournisseurs de Costco :

HACCP/Mesures préventives

- Toutes les opérations de produits alimentaires doivent opérer conformément à un système de gestion de salubrité alimentaire qui comprend un plan HACCP ou de mesures préventives.
- Les fabricants d'emballage primaire doivent opérer conformément à un système de gestion de la qualité qui comprend un plan de contrôle axé sur le risque.
- La personne responsable du plan HACCP ou de contrôle préventif doit avoir réussi la formation HACCP ou PCQI. Les formations suivantes pourraient être acceptées afin de respecter les exigences de formations.
 - HACCP —Certification accréditée HACCP alliance virtuelle/en ligne ou en personne
 - PCQI —Certification accréditée FSPCA virtuelle/en ligne ou en personne
 - Formation démontrée par l'entremise d'études connexes (p. ex : éducation formelle)
- Les certifications de formation HACCP ou PCQI doivent être obtenues dans un délai de 5 ans.
 - Les formateurs certifiés HACCP ou PCQI qui maintiennent leur accréditation auprès de HACCP alliance ou FSPA seront considérés comme actuels.

Programme d'approbation des fournisseurs

Les installations doivent avoir un programme d'approbation des fournisseurs permettant de surveiller et d'évaluer ses fournisseurs de toute matière première, de tout ingrédient et de tout emballage primaire. Le programme d'approbation des fournisseurs doit comprendre minimalement :

- Une liste actuelle de tous les fournisseurs de matière première (incluant l'emballage primaire), ainsi que les producteurs et les équipes de récolte, le cas échéant.
- Les spécifications de chaque matière première (incluant l'emballage primaire) approvisionnée, ainsi que les critères d'acceptation définis des paramètres microbiologiques, chimiques (incluant la radiologie), et physiques.
- Lorsqu'il y a des mentions d'étiquette telles que : biologique, sans gluten, sans OGM, sans antibiotiques, élevé sans antibiotiques, sans hormones ajoutées, ou sans hormones administrées, l'installation doit valider ces mentions à l'aide de toute combinaison de tests, certifications, ou d'audits.
- Les exigences pour les fournisseurs de matière première (excluant l'emballage en contact avec des produits alimentaires) qui doivent opérer conformément à un système de gestion de salubrité alimentaire. Le système doit respecter toutes les exigences réglementaires applicables.
- Les exigences pour les fournisseurs d'emballage en contact avec des produits alimentaires qui doivent opérer conformément à un système de gestion de la qualité. Le système doit respecter toutes les exigences réglementaires applicables et de la clientèle.

- Une exigence pour les fournisseurs qui seront audités par un tiers conformément à une norme qui vérifie l'implémentation de GMP/GDP/GAP, HACCP/Mesures préventives, d'un système de traçabilité, et d'un plan de gestion des rappels. Les exigences doivent inclure un critère d'échec/de réussite pour les audits du fournisseur en vue du maintien du statut approuvé.
- La vérification annuelle de l'audit du fournisseur.

Contrôle de matière étrangère

Les installations doivent disposer d'un plan complet de contrôle de matière étrangère pour les dangers physiques connus et prévisibles. À tout le moins, le plan de contrôle de matière étrangère doit comprendre :

- Les spécifications comprenant les paramètres de danger physique de tous les matériaux bruts (incluant l'emballage primaire).
- Une procédure d'inspection des matériaux bruts entrants (incluant l'emballage primaire) qui comprend une vérification documentée en la comparant aux spécifications à une fréquence établie. Les mesures correctives doivent être documentées lorsque des écarts sont décelés, et une analyse de tendance doit être réalisée à une fréquence établie. Les mesures préventives doivent être documentées lorsque des tendances sont identifiées.
- Les procédures d'entreposage, de manutention, et de transport comprenant les contrôles nécessaires pour éviter la contamination par matière étrangère, et les mesures correctives en cas d'incidents.
- Une politique concernant le verre et le plastique cassant qui maintient un plan du verre et du plastique cassant dans les zones de produits, vérifiée à une fréquence établie.
- Une politique qui restreint l'utilisation de matériaux difficiles à nettoyer ou favorisant une contamination par matière étrangère dans les zones de produits. Ces matériaux comprennent, sans s'y limiter, le caoutchouc mousse, tout type de tapis, le bois, le plastique ne convenant pas à l'usage alimentaire, le carton, le ruban adhésif, etc. Les chiffons, les serviettes et les autres produits de nettoyage qui présentent un risque de contamination ou d'altération ne doivent pas être utilisés pour enlever la saleté et les débris du produit. Les travailleurs ne doivent pas manipuler le produit d'une manière qui entraîne une contamination ou une altération.
- Un mécanisme permettant aux employés de signaler leurs préoccupations qui comprend le vocabulaire spécifique de la contamination par matière étrangère.
- Une formation annuelle donnée à tous les employés de l'installation concernant les dangers associés aux matières étrangères, incluant les instructions du mécanisme permettant aux employés de signaler leurs préoccupations.

- Une procédure visant à ce que les visiteurs et les sous-traitants reconnaissent les exigences de l'installation.
- Des inspections documentées réalisées à une fréquence définie du matériel, du verre et du plastique cassant, et de toutes autres sources possibles de matière étrangère. Les mesures correctives doivent être documentées lorsque des défaillances sont décelées, et une analyse de tendance doit être réalisée à une fréquence établie. Les mesures préventives doivent être documentées lorsque des tendances sont identifiées.
- Des procédures de traitement des plaintes des clients portant sur l'enquête de matière étrangère et sur les documents de mesures préventives et correctives. Les analyses de tendance doivent être menées à une fréquence établie, et les mesures préventives doivent être documentées lorsque des tendances sont décelées.

Toutes les installations de fabrication doivent disposer d'un appareil de détection de rayons X bien installé et calibré pour les produits finis, sauf pour les situations suivantes :

- La texture, la densité, ou la composition chimique d'un produit limite le rendement de la technologie à rayons X à un niveau acceptable. Ces installations devront disposer d'un détecteur de métal installé, ainsi qu'une lettre de la part d'un expert en la matière confirmant que le rayon X n'est pas applicable.
- Les coquilles d'œuf, les produits agricoles crus entiers, les gains de café entiers torréfiés, les viandes tout muscle, et les produits d'emballage seront exemptés de l'exigence de traitement aux rayons X. L'installation devra maintenir de bons programmes préalables et pratiques de fabrication afin de mitiger la contamination par matière étrangère.
- Les opérations qui utilisent une barrière physique (p. ex : écran, filtre, tamis) de la bonne taille et placée au bon endroit seront exemptées de l'exigence de traitement de l'appareil aux rayons X. L'opération devra mener des vérifications d'intégrité à une fréquence établie, et maintenir de bons programmes préalables et pratiques de fabrication afin de mitiger la contamination par matière étrangère.

Tous les appareils de détection de métaux et de rayons X doivent être pourvus de dispositifs de rejet appropriés pour isoler les produits rejetés. Les produits rejetés doivent être contrôlés physiquement et faire l'objet d'un accès restreint jusqu'à ce que l'évaluation réalisée par le personnel désigné puisse être menée.

Les opérations doivent réaliser des tests documentés de détection de métaux et de rayons X à une fréquence établie, mais au minimum :

- Au début et à la fin du quart de travail/production chaque jour.

- À des intervalles de ≤ 2 heures pendant l'exécution de la production.
- Lorsque des changements surviennent dans les lots de production.
- Lorsque des changements surviennent dans les réglages de l'appareil.
- Après le temps d'arrêt à des fins de réparation.

Les matériaux utilisés pour le test doivent être conformes aux recommandations du fabricant (p. ex., métal, verre, plastique, bois, etc.) et doivent refléter les contaminants connus et probables du produit ou du procédé de fabrication. Lors du déploiement de l'appareil de détection de métaux, des pièces d'essai ferreuses, non ferreuses, et en acier inoxydable doivent être utilisées. Une installation dépourvue d'appareils de détection au moment de l'audit à la date anniversaire échoue automatiquement l'audit.

Traçabilité du produit

Toutes les opérations doivent disposer d'un système de traçabilité qui permet l'identification complète des entrées et des sorties (p. ex : ingrédients, emballage primaire, adjuvant de traitement, travaux en cours, produits retravaillés, produits finis) indiquées sur les reçus, au cours du traitement et de la distribution. Le système de traçabilité doit pouvoir suivre des lots spécifiques (source immédiate antérieure à la source immédiate suivante) dans un délai de 2 heures. Tous les produits vendus à Costco doivent afficher la date limite d'utilisation, la date limite de vente et la date de péremption, pouvant servir à des fins de traçabilité/rappel. Les fruits et les légumes doivent être pourvus d'une date d'emballage ou d'un code à barres/code QR pouvant fournir certains renseignements de suivi d'un produit en cas de rappel. La région de récolte et la date d'emballage doivent figurer sur toutes les salades et tous les légumes-feuilles contenant de la laitue romaine en sac. Les dates juliennes ne sont pas acceptées sur les produits destinés à Costco.

Pour les opérations exécutées à longueur d'année, les installations doivent mener eux-mêmes au moins deux tests de traçabilité annuellement afin de vérifier l'efficacité du système de traçabilité. Chaque test doit se concentrer sur des éléments différents, notamment : 1) un produit fini, 2) un ingrédient brut, ou 3) un emballage primaire. Les éléments qui n'ont pas été soumis aux deux tests de traçabilité de l'installation feront l'objet d'un test sur place qu'effectuera l'auditeur au cours de l'audit annuel. Si l'installation ne produit pas encore le produit destiné à Costco, un article similaire à celui qui sera produit pour Costco doit être choisi. Le système de traçabilité et de rappel de produit mis en place doit permettre de vérifier entièrement la traçabilité du produit en deux heures.

Pour les opérations qui ne sont pas exécutées à longueur d'année, Costco exige un seul test de traçabilité. L'auditeur effectuera un deuxième test au cours de l'audit annuel de salubrité alimentaire.

Les entreprises pourvues de système de rappel généré à l'interne doivent seulement fournir à l'auditeur une copie de leur programme et une preuve de l'essai du système sur un produit fini, un ingrédient, et un emballage primaire depuis leur dernier audit annuel. Un test ne sera pas requis au cours de l'audit si la preuve fournie démontre la capacité du système à localiser 100 % du produit testé dans tous les trois tests, et dans un délai de deux heures.

Toutes les opérations doivent mener un exercice de rappel simulé annuellement afin de vérifier les coordonnées actuelles des personnes et que les quantités reçues et distribuées à la prochaine étape de l'article dans le processus de la chaîne d'approvisionnement correspondent aux quantités produites/distribuées. Le test peut compter pour un des tests de traçabilité. Cependant, il doit y avoir une preuve que la personne concernée par la prochaine étape a été contactée afin de vérifier les coordonnées actuelles et que les quantités reçues/distribuées correspondent aux quantités produites/distribuées. Les coordonnées de la personne concernée pour toute prochaine étape ne faisant pas partie du test doivent être vérifiées annuellement.

Costco va, à l'occasion, demander aux fournisseurs de réaliser un exercice de rappel simulé sur un seul lot d'articles, qui comprend chaque étape de la chaîne d'approvisionnement de l'article, débutant à la fabrication jusqu'à la dernière distribution avant d'être livré chez Costco. Une période de 2 heures sera allouée pour l'exercice de rappel simulé de chaque installation faisant partie de la chaîne pour réaliser un exercice de traçage et résumer leur partie de la demande, le sommaire de l'exercice de rappel final est compilé par le fournisseur et envoyé par courriel à l'équipe d'audit de la salubrité alimentaire de Costco pour l'examen. Toute installation incluse dans la portée de l'exercice qui n'est pas apte à réaliser un exercice de traçage pendant la période allouée de deux heures devra soumettre une analyse des causes fondamentales et les mesures correctives/préventives, ceci pourrait entraîner un audit de la salubrité alimentaire de Costco à la discrétion de Costco.

Dans le cas d'un vrai rappel, le fournisseur devra communiquer avec les personnes suivantes chez Costco dans un délai de 24 heures :

- 1) L'équipe des achats de Costco
- 2) Salubrité alimentaire de Costco
 - Craig Wilson, VP, salubrité alimentaire au 425-313-2880 ou 425-766-2699
 - Robin Forgey, directrice de la salubrité alimentaire au 425-427-7187 ou 425-830-1724
 - ou la ligne téléphonique du rayon 24 au 425-894-2433
- 3) [Équipes internationales de salubrité alimentaire concernées](#)

Contrôle des allergènes

Costco exige que toutes les opérations disposent d'un programme de contrôle des allergènes documenté pour tous les allergènes des régions de production et de distribution. Veuillez consulter

[l'Annexe I](#) pour connaître la liste des allergènes et les exigences en matière d'étiquetage pour toutes les régions où Costco exerce ses activités.

Tests microbiologiques

Toutes les opérations doivent avoir un programme écrit de vérification de l'efficacité de l'assainissement des surfaces en contact avec les aliments. Ce programme doit être basé sur l'évaluation des risques liés aux activités de l'installation, et validé. Mesurer les niveaux d'ATP et effectuer des prélèvements pour obtenir un dénombrement total sur plaque (total plate count ou TPC, en anglais) sont des exemples de vérification acceptable.

Les installations qui produisent des aliments à haut risque doivent implémenter un plan de test de surface et un programme d'essai et de conservation pour le dépistage microbien pour les produits finis. [Les exigences détaillées sont présentées dans l'annexe II de ce document.](#)

L'eau utilisée dans toute opération doit provenir d'une source d'eau potable et testée par un laboratoire tiers certifié.

- Les sources municipales d'eau doivent être testées annuellement.
- L'eau provenant de puits privés doit être testée tous les trois mois.
- Les échantillons doivent être prélevés à différents endroits dans l'installation et cette dernière doit tenir des registres d'analyse de l'eau à jour.
- L'eau utilisée à des fins de traitement ou d'assainissement doit être analysée pour détecter la présence d'E. coli générique.
- L'eau utilisée pour l'irrigation doit satisfaire ou excéder les exigences de la règle de salubrité des fruits et des légumes du Secrétariat américain aux produits alimentaires et pharmaceutiques (Food and Drug Administration ou FDA).

Irradiation (gâteries pour chien)

À l'exception des produits extrudés, hachés, formés, et cuits à la bonne température conformément à un plan vérifié de mesures préventives, ainsi que toutes les gâteries préparées de style biscuit qui sont cuites, Costco exige que toutes les gâteries tout muscle pour chien (charqui au poulet, oreilles de porc, bâtonnets Pizzle, charqui de poisson, etc.) et les gâteries pour chien importées (tous les styles) soient irradiées. Conformément aux normes australiennes concernant la nourriture d'animaux domestiques, l'étiquette doit comprendre la mention « Ne pas donner aux chats ».

Lutte contre les insectes et les animaux nuisibles.

L'installation doit avoir mis en place et maintenu un programme intégré de lutte contre les insectes et les animaux nuisibles qui vise à la fois l'intérieur et l'extérieur de l'installation (y compris les lieux d'entreposage des produits et des emballages).

À tout le moins, le programme intégré de lutte contre les insectes et les animaux nuisibles doit satisfaire aux exigences suivantes :

- Le programme doit être conçu, mis sur pied et supervisé par des membres du personnel autorisés et certifiés en la matière. Dans les régions où il n’y a aucune exigence de certification, le personnel de lutte contre les insectes et les animaux nuisibles doit être formé et disposer d’une procédure écrite étayant sa compréhension de la lutte contre les insectes et les animaux nuisibles (en ce qui concerne la salubrité alimentaire).
- Ce programme doit nommer les personnes désignées, formées et autorisées à appliquer le programme, et doit préciser les responsabilités du personnel et des sous-traitants.
- Le programme doit établir une fréquence d’entretien pour tous les dispositifs intérieurs et extérieurs. Les dossiers complets de tous les entretiens doivent être conservés.
- L’agent responsable doit conserver un plan (mis à jour au moins une fois par année) indiquant l’emplacement et la description de tous les dispositifs de lutte antiparasitaires installés à l’intérieur et à l’extérieur du site.
- Tous ces dispositifs doivent être numérotés et identifiés. Des affiches comportant ces informations doivent être placées au-dessus des dispositifs pour permettre au personnel de confirmer leur emplacement, comme il est indiqué sur le plan.
- Des registres d’utilisation des produits chimiques doivent être conservés et les renseignements des fiches de données de sécurité (FDS) doivent être tenus à jour.
- À moins d’exigences contraires des lois nationales/régionales, les appâts et les pesticides ne peuvent être utilisés qu’à l’extérieur.
- À moins d’exigences contraires des lois nationales/régionales, les dispositifs intérieurs, comme les pièges Ketch Alls ou Tin Cat, doivent être placés de chaque côté de toutes les portes menant à l’extérieur et doivent être clairement identifiés à l’aide d’étiquettes. Costco ne permet pas l’utilisation de pièges mortels (snap traps).
- L’agent responsable de la lutte intégrée doit tenir un registre mensuel des captures et procéder à une analyse des tendances au moins une fois par année. Pour les installations qui mènent une lutte antiparasitaire interne, un plan actuel et un registre des captures doivent être maintenus, et une analyse de tendance doit être réalisée chaque mois.

Hygiène personnelle

Une politique d’hygiène écrite doit être maintenue, établissant les vêtements appropriés et l’EPP qui doivent être portés, les pratiques d’hygiène destinées au personnel, aux sous-traitants, aux visiteurs lorsqu’ils sont dans les zones de produits, et le caractère approprié qui doit être utilisé par les installations. À tout le moins, la politique doit satisfaire les exigences suivantes :

Toutes les personnes doivent porter un filet à cheveux/résille à barbe à usage unique lorsqu’elles sont près de produits non emballés, peu importe le niveau de risque.

- Les barbes ou moustaches doivent être complètement couvertes par la résille à barbe.

- Les casquettes ne sont pas considérées comme un filet à cheveux, et nécessitent tout de même un filet à cheveux porté sous la casquette. Les casquettes doivent être propres, et ne doivent pas présenter un risque de contamination. Les casquettes conçues à base de matériau difficile à nettoyer doivent être recouvertes d'un filet à cheveux.
- Les gants doivent être remplacés lorsqu'ils deviennent sales ou endommagés, après les pauses, ou à toute entrée dans les zones de produits.
- Les gants à usage unique doivent être sans latex et sans poudre.
- Si des gants en tissu sont utilisés lors de manipulations directes des aliments, ils doivent être recouverts de gants sans latex ou sans poudre.
- Les gants réutilisables pour la manipulation des aliments doivent être lavés et désinfectés fréquemment, soit au moins au début d'un quart de travail, après les pauses et après la manipulation de contaminants potentiels. Les gants doivent toujours être propres et en bon état.

S'il est démontré scientifiquement que le port de gants est encombrant ou moins hygiénique que la manipulation à mains nues, Costco pourrait faire une exception à sa politique sur le port de gants obligatoire. Ces exemptions sont rarement accordées. Elles ne le sont que lorsque le produit, les procédures, le niveau de risque et les preuves scientifiques le justifient.

Les employés ne doivent pas consommer ou entreposer des aliments personnels, des bonbons, de la gomme, du tabac ou des boissons à l'extérieur des salles de pause/repas, qui sont situées loin de la zone de production ou d'entreposage des produits. Boire de l'eau est autorisé, mais est réservée aux emplacements désignés qui sont loin des matériaux bruts, de l'emballage, des outils, ou des zones d'entreposage de matériel, et l'eau doit être contenue dans un contenant clair et couvert.

Les sacs destinés à la cueillette, les gants, les couteaux et les tabliers doivent être gérés par des procédures d'entreposage et de contrôles du matériel. Ces articles doivent être nettoyés selon un horaire documenté. Le site est responsable de l'état, de la propreté et de l'entretien de l'ensemble de l'équipement et de tous les vêtements. Le programme de nettoyage et de désinfection du matériel et de l'équipement servant à la récolte doit être documenté.

Les mains doivent être lavées avant d'enfiler des gants ou d'entrer dans les zones de produits, et après une pause, avoir mangé, avoir bu, avoir fumé, avoir utilisé la salle de bain, et chaque fois que les mains deviennent contaminées. Des stations de lavage des mains désignées et bien garnies doivent être situées près de toutes les entrées des zones de produits, de manière à ce que les employés puissent se rendre directement de la station à leur station de travail sans occasionner de risques de contamination. Des lavabos doivent être installés à l'intérieur des toilettes et doivent être réservés au lavage des mains.

Pour les opérations de fermes de produits frais, au moins une unité sanitaire (toilettes propres et bien garnies avec des stations de lavage des mains) sur le terrain est requise par groupe de 20 employés. Les toilettes et stations de lavage des mains doivent se trouver à moins de cinq minutes de distance de

marche pour tous les employés. Des stations de lavage des mains doivent se trouver à l'extérieur des toilettes portatives, afin que les superviseurs puissent observer le lavage des mains.

Toutes les stations de lavage des mains doivent :

- Être mains libres.
- Avoir une réserve suffisante d'eau à une température appropriée.
- Avoir une réserve adéquate de savon liquide.
- Avoir un distributeur d'essuie-tout mains libres.
- Avoir une poubelle mains libres.
- Avoir des affiches de lavage des mains affichées près de la station dans le langage parlé par les travailleurs.

Emballage de produits alimentaires

Tous les emballages de produits alimentaires de Costco doivent satisfaire les exigences réglementaires des régions de fabrication et de distribution, ainsi que les exigences PFAS en matière d'emballage de produits alimentaires de Costco.

Exigences spécifiques à la région

É.-U. — Programme de vérification des fournisseurs étrangers (FSVP)

Conformément au Food Safety Modernization Act, Costco É.-U. a implémenté un programme de vérification des fournisseurs étrangers qui exige que tous les articles importés assujettis au FSVP, selon la FDA, et peu importe l'importateur attiré, soit vérifié, et qu'on lui remette une lettre de conformité menée par le personnel qualifié de Costco. La lettre d'approbation est spécifique à l'article et à l'installation qui produit l'article. Les installations qui ne sont pas conformes, ou qui ne peuvent fournir la lettre à la demande de l'auditeur ou de Costco, recevra un échec automatique pour leur audit, peu importe le résultat de la certification.

Canada — Loi sur la salubrité des aliments au Canada

Le 15 janvier 2019, l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) a imposé de nouvelles lois sur les aliments connues en tant que Règlement sur la salubrité des aliments au Canada (RSAC). La RSAC exige que les entreprises alimentaires qui préparent des aliments à des fins de commerce interprovincial, ou qui importent des aliments au Canada, détiennent un permis de la salubrité alimentaire au Canada. Les détenteurs de permis doivent créer, conserver, et maintenir un programme de mesures préventives, et assurer le maintien des registres de traçabilité.

Pour obtenir plus de détails, veuillez consulter le site Web de la ACIA :

<https://inspection.canada.ca/salubrite-alimentaire-pour-l-industrie/fra/1299092387033/1299093490225>

Les mesures correctives et les rapports d'audit complets doivent être communiqués par l'opération/le fournisseur à l'organisme de certification afin qu'il les télécharge dans la base de données de choix de Costco. Les rapports doivent être traduits dans une langue acceptée par le pays - p. ex : anglais pour les É.-U. (veuillez envoyer un courriel à vos personnes-ressources de Costco en matière de salubrité alimentaire pour les exigences spécifiques à la région). Les organismes de certification doivent télécharger les rapports d'audit préliminaires, incluant les audits de certification, dans les 10 jours ouvrables suivant la date d'achèvement de l'audit. Pour les audits de certification, le rapport final sera affiché dès l'émission. Si une opération ne produit pas pour Costco, mais désire être prête pour Costco, elle peut procéder à la réalisation d'un type d'audit approuvé avec un organisme de certification approuvé, toutefois, l'installation ne sera pas enregistrée et leur rapport ne sera pas téléchargé jusqu'à la confirmation d'un numéro d'article de Costco.

Base de données de l'audit des installations Enterprise (EFA)

À l'exception des produits frais, tous les articles doivent être associés dans la base de données de l'EFA de Costco aux fabricants, co-fabricants, co-emballleurs, et aux centres de distribution concernés, qui produisent ou gèrent les produits finis, ainsi qu'aux fournisseurs qui vendent ces produits finis à Costco. Veuillez noter que seulement le personnel de Costco aura accès aux documents d'audit dans la base de données de l'EFA, et qu'il n'est pas apte à partager les documents avec une opération ou des fournisseurs. Les fournisseurs qui doivent accéder aux documents d'audit peuvent en faire la demande à l'installation qui a payé pour l'audit ou à l'organisme de certification, s'il existe une entente de communication de l'information entre les deux parties.

Pour les articles qui sont approvisionnés aux É.-U., le processus d'inscription doit être entamé par l'équipe d'achats de Costco. Un numéro d'article de Costco et un numéro de fournisseur sont obligatoires pour le processus d'inscription. Les installations qui approvisionnent les É.-U. peuvent demander que l'acheteur de Costco remplisse le formulaire d'inscription de l'EFA dès le début du processus.

Les installations qui approvisionnent le Canada peuvent envoyer par courriel les formulaires d'inscription remplis à cnfsa@costco.com. Autrement, si l'installation est enregistrée dans la base de données de salubrité alimentaire de Costco Canada, le personnel de Costco va enregistrer l'installation à l'aide de ces renseignements.

Pour le moment, les fournisseurs qui approvisionnent les régions de Costco hors du Canada et des É.-U. doivent préciser les exigences à respecter à cet égard auprès d'un membre de l'équipe de la Salubrité alimentaire ou de l'acheteur de Costco concerné.

[Lien vers les outils de travail de l'EFA](#)

L'EFA est un système géré par Costco, les erreurs de système devraient être signalées à l'aide du formulaire suivant :

[Erreur du système de l'EFA](#)

Système Azzule (fruits et légumes frais)

Costco utilise les systèmes Azzule pour gérer les renseignements d'audit concernant les produits frais (c.-à-d. les rapports d'audit, les mesures correctives et les certifications). Les fournisseurs inscrits dans Azzule sont tenus de garantir la transparence totale de leur chaîne d'approvisionnement pour tous les produits vendus à Costco. À cette fin, les fournisseurs et les auditeurs doivent satisfaire aux exigences suivantes.

- Les rapports d'audit, les mesures correctives, et les certifications doivent être soumis ou téléchargés dans Azzule par l'entreprise d'audit. **Costco n'accepte pas les audits téléchargés manuellement.** L'utilisation du logiciel d'audit d'Azzule, du programme de chaîne d'approvisionnement de CB, ou du site de PrimusGFS, permet l'affichage des rapports d'audit directement dans le programme de chaîne d'approvisionnement de l'entité auditée.
- Les entreprises d'audit doivent utiliser le logiciel d'audit d'Azzule pour soumettre l'addenda de Costco, le cas échéant.
- Les fournisseurs de Costco peuvent ainsi accéder à leur SCP d'Azzule pour téléverser l'audit dans les systèmes Azzule de Costco.
 - Lien : [Azzule : Comment envoyer les audits à vos clients](#)
- Si le fournisseur n'est pas l'entité auditée, il peut récupérer l'audit ou en faire la demande auprès de leur fournisseur dans le site du SCp, et le téléverser dans le système Azzule de Costco.

Pour toute question concernant Azzule, veuillez communiquer par courriel avec le service d'aide d'Azzule à support@azzule.com, ou par téléphone :

É.-U. : +1 805-354-7127

+52 66 77 16 50 37 (Mexique)

+56 32 3325045 (Chili)

Annexe I : Exigences en matière d'allergènes et d'étiquetage selon la région d'opération de Costco

<u>États-Unis</u>	Crustacés, œufs, poisson, lait, arachides, soja, noix, blé (gluten), sulfites (≥ 10 mg/kg, sésame
<u>Canada</u>	Crustacés, œufs, poisson, lait, arachides, soja, noix, blé ou triticales, céréales sans gluten, mollusques, moutarde, sésame, sulfites (ajoutés directement ou ≥ 10 mg/kg Lien vers l'ACIA
<u>UE/Royaume-Uni/Islande</u>	Crustacés, œufs (de tout animal d'élevage), poisson, lait (de tout animal d'élevage), arachides, soja, noix, céréales sans gluten (y compris le blé ou le triticales), céleri, lupin, mollusques, moutarde, sésame, sulfites (≥ 10 mg/kg) Lien vers le règlement (UE) no 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires Lien vers la mise à jour l'annexe II du règlement.
<u>Mexique</u>	Crustacés, œufs, poisson, lait, arachides, soja, noix, grains de céréales sans gluten, sulfites (≥ 10 mg/kg) Lien vers ESHA Research Lien vers le Food Allergy Research and Resource Program (FARRP)
<u>Australia/New Zealand</u>	Code de norme alimentaire de l'Australie/Nouvelle-Zélande — Norme et annexe Norme 1.2.3 — exigences de renseignements - mentions d'avertissement, mises en garde et déclarations Annexe 9 — avis obligatoires Veuillez consulter le site Web Food Standards Australia New Zealand pour obtenir les renseignements plus récents en matière d'étiquetage d'allergènes.

<p><u>Chine continentale</u></p>	<p>Crustacés, œufs, poisson, lait (y compris le lactose), arachides, soja, noix, blé, céréales contenant du gluten et leurs produits (comme le blé, le seigle, l'orge, l'avoine, l'épeautre ou leurs souches croisées)</p> <p>Règlements de la Chine : GB 7718 (norme sur les règles générales pour l'étiquetage des aliments préemballés) et 19 V1.0 Mise à jour 2019-04-17 GB 28050 (norme sur les règles générales pour l'étiquetage nutritionnel des aliments préemballés).</p>
<p><u>Japon</u></p>	<p>Obligatoire : crabe, crevettes, œufs, produits laitiers, arachides, blé, sarrasin</p> <p>Recommandé : ormeau, maquereau, calmar, saumon, œufs de saumon, amandes, noix de cajou, noix de Grenoble, champignons matsutake, sésame, fèves de soja, ignames, pommes, bananes, kiwis, oranges, pêches, bœuf, poulet, gélatine, porc</p> <p>Important : l'étiquetage des allergènes recommandé est obligatoire, à moins que l'installation puisse prouver que la contamination croisée n'est pas un facteur.</p> <p>Lien CAA Japon</p>
<p><u>Corée</u></p>	<p>Crabe, crevettes, œufs (limité aux œufs de volaille), maquereau, lait, arachides, soja (y compris les huiles hautement raffinées), noix de Grenoble, blé, sarrasin, calmars, palourdes (y compris les huîtres, l'abalone, les moules), pêches, porc, tomates, acide sulfureux (limité aux cas où de l'acide sulfureux est ajouté et où le produit final ≥ 10 mg/kg de SO₂), poulet, bœuf, pieuvre</p> <p>Note : les déclarations « Peut contenir » sont requises pour les produits coréens dont des éléments du processus de fabrication (employés, outils, chaîne de production, entreposage des ingrédients, etc.) participent aussi au processus de fabrication de produits comprenant des allergènes.</p> <p>Lien vers les exigences d'étiquetage du MFDS</p>

Taiwan

Crustacés, conques, œufs, lait, arachides, mangues, kiwis, soja, noix, sulfites (≥ 10 mg/kg), céréales contenant du gluten, sésame, poisson, mollusques, sarrasin, céleri, lupin et moutarde

Les avertissements prescrits à l'article 3 doivent être étiquetés conformément à l'une des directives suivantes :

(1) Étiquetage sur l'emballage avec la mention « Ce produit contient ____ ».

« Ce produit contient ____ . Il ne convient pas aux personnes sensibles à certains allergènes » (ou d'autres termes synonymes).

(2) Le nom du produit indique _____. Étiqueté de cette façon, toutes les substances allergènes du produit doivent être incluses dans le nom du produit.

Lien 1 : [Regulation of Food Allergen Labeling](#)

Lien 2 : [Regulations Governing Food Allergen Labeling on the Recommended Labeling Allergens](#)

Annexe II. Exigences de test microbiologique pour les aliments à haut risque

Comme indiqué dans le document d'attentes d'audit en matière de salubrité alimentaire de Costco Wholesale, les fournisseurs d'aliments prêts à manger à haut risque, ainsi que ceux de certains aliments à haut risque qui ne sont pas prêts à manger (NRTE), doivent avoir un programme d'essai et de conservation pour déceler les dangers à craindre de produits finis, ainsi qu'un programme de surveillance de l'environnement.

- Costco définit les aliments à haut risque comme les produits finis qui sont organiquement susceptibles aux dangers biologiques, **et** qui font partie de l'une des catégories suivantes :
 - Produit déclaré à risque élevé de dangers biologiques par un organisme de réglementation dans le marché de consommation prévu du produit.
 - Produits qui contiennent des matériaux bruts qui sont réputés comme étant une source de contamination par pathogènes végétaux, et le processus de fabrication de l'installation ne comprend pas une étape de destruction validée.
 - Produit déclaré à risque élevé par Costco Wholesale.
 - Articles Kirkland Signature.
 - Viande hachée de bœuf, bison, veau, ou d'une coupe de bœuf (fraîche ou surgelée).
 - Viandes prêtes à manger dont les viandes tranchées du Deli et les coupes tout muscle.

- Poisson/fruits de mer prêts à manger.
- Les fruits et légumes fraîchement coupés, dont les cantaloups entiers et tranchés.
- Légumes-feuilles, laitues entières cultivées dans des champs (incluant les laitues emballées au champ).
- Fruits et légumes surgelés.
- Fromages, sauf les fromages à pâte dure.
 - Comprend tous les fromages faits de lait pasteurisé ou non pasteurisé, sauf les fromages à pâte dure.
 - Comprend les fromages affinés à pâte molle/semi ferme.
 - p. ex : brie, camembert, feta, mozzarella, taleggio, fromage bleu, en bloc, fontina, monterey jack, et muenster.
 - Fromages non affinés à pâte molle/frais et moelleux
 - p. ex : cottage, de chèvre, en crème, mascarpone, ricotta, queso blanco, queso fresco, queso de crema, et queso de puna.
- Aliments non prêts à manger/prêts à cuire qui affiche les instructions des exigences de température interne pour la cuisson au four à micro-ondes.

Les articles ci-dessous pourraient ne pas être compris dans l'exigence d'essai et de conservation, sauf lorsque le produit fini est soumis volontairement à des tests de pathogènes, à la demande de l'acheteur, au besoin dans les spécifications du produit, ou en raison d'exigences réglementaires. Veuillez communiquer avec le service de salubrité alimentaire de Costco pour toutes questions. Ces articles ne seront pas exclus des exigences du programme de surveillance de l'environnement.

- Les produits prêts à manger qui sont traités et emballés sceptiquement, et dont leurs processus ont été approuvés par le responsable.
- Les produits précuits qui sont pourvus d'instructions de cuisson suffisantes pour être considérées comme une étape de destruction pourraient être exemptés du programme d'essai et de conservation au cas par cas.

Exigences en matière de conservation et de libération des produits finis suite à des analyses

Costco Wholesale exige que les fournisseurs aient un plan d'échantillonnage fondé sur la science qui est conçu et maintenu par une personne qualifiée ou conformément à sa consultation qui est conçue pour déceler les dangers de la préoccupation. La méthode d'essai élaborée devrait correspondre à l'objectif et être validée par un responsable tiers, si possible (p. ex : AFNOR, ISO, AOAC). Le programme de conservation et de libération des produits finis suite à des analyses doit être appliqué sur tous les lots de production destinés à Costco Wholesale. La taille et la fréquence de l'échantillon devraient être établies et représenter adéquatement le lot de production. Tous les programmes de conservation et de libération des produits finis suite à des analyses sont assujettis à l'examen de Costco, sur demande.

Lors de la conception d'un programme de test de produit fini, les fournisseurs devraient avoir :

- Des procédures écrites concernant les tests de produits finis comprenant les détails des procédures de conservation et de libération des produits.
- Les procédures d'échantillonnage.
- La fréquence et la taille de l'échantillonnage.
- Le critère d'acceptation/de refus.
- La méthodologie employée pour chaque organisme ciblé.
- Les suivis/mesures correctives proposés en cas de non-conformité.

Le produit devrait être échantillonné parmi les produits finis juste avant leur emballage ou parmi les emballages de produit fini. Un test de matériau brut ou de produit en production ne peut remplacer un programme d'essai et de conservation pour les produits finis.

Une procédure documentée de conservation et de relâchement comprenant les mesures correctives pour les résultats de test non conformes doit être établie, et accessible par Costco Wholesale, sur demande. Pour les produits qui sont assujettis au programme d'essai et de conservation, tous les lots de produits doivent demeurer sous le contrôle des fournisseurs, jusqu'à l'obtention de résultats de test qui satisfont aux exigences. De plus, tous les lots de produits finis qui sont soumis volontairement à des tests de pathogènes, à la demande l'acheteur, comme l'exigent les spécifications du produit, ou en raison des exigences réglementaires, doivent demeurer sous le contrôle des fournisseurs jusqu'à l'obtention de résultats de test qui satisfont aux exigences.

Un exemple de plan d'échantillonnage approprié dans une installation qui produit des aliments prêts à manger comporterait minimalement un plan d'échantillonnage selon la méthode N-6o. Le plan d'échantillonnage devrait utiliser un échantillon ponctuel et un échantillon composite toutes les heures, et comprendre une définition appropriée du lot qui accompagne les résultats des tests toutes les heures. Les échantillons seraient retirés sceptiquement de la ligne de production, juste avant l'emballage. Les échantillons seront ensuite envoyés à un laboratoire autorisé ISO 17025, ou testés sur place à l'aide d'une méthode d'essai validée.

Veuillez consulter les annexes pour connaître les exigences spécifiques aux exigences en matière de conservation et de libération des produits finis suite à des analyses, ainsi que les exigences ci-dessous pour les [fruits/légumes frais](#), [les fruits/légumes congelés](#), et les [viandes hachées fraîches et congelées](#).

Exigences sur les tests de surface

L'objectif du programme test de surface est d'évaluer l'efficacité de l'assainissement et d'autres bonnes pratiques de fabrication dans des installations de traitement d'aliments prêts à manger et à risque élevé, ainsi que le potentiel de contamination des produits. Les fournisseurs assujettis aux exigences en matière de conservation et de libération des produits finis suite à des analyses qui produisent des aliments à risque élevé, et prêts à manger (dont les fruits et légumes frais et congelés où l'eau est utilisée) doivent avoir un programme documenté d'échantillonnage et de surveillance de l'environnement afin de déceler les organismes à craindre. Le programme doit être fondé sur l'évaluation des risques de l'opération, et son efficacité doit être évaluée à nouveau lorsque des

défaillances sont décelées, ou évaluée au moins sur une base régulière par un évaluateur tiers. L'examen et l'analyse continus des données provenant des programmes de surveillance de routine doivent être réalisés afin d'identifier les tendances, avant que surviennent des problèmes importants.

Les fournisseurs d'aliments à risque élevé et prêts à manger devraient avoir les éléments suivants dans leurs programmes de surveillance pour l'environnement :

- Protocole d'échantillonnage.
- Méthodes et registres d'essai.
- Emplacements de l'échantillonnage.
- Fréquence des tests et le nombre d'échantillons.
- Le critère d'acceptation/de refus.
- Évaluation et tendances des résultats.
- Mesures correctives pour les résultats insatisfaisants.

Si des résultats de test positifs/insatisfaisants sont obtenus (présence ou indication de l'organisme visé), tous les détails de l'analyse des causes, des mesures correctives envisagées et des résultats des tests doivent être mis à la disposition du Service de la salubrité alimentaire de Costco pour examen, sur demande. Si un test de pathogène est réalisé sur les surfaces en contact avec les aliments, tous les lots de produits préparés sur les surfaces testées depuis le dernier cycle validé de l'assainissement doivent demeurer sous le contrôle du fournisseur jusqu'à l'obtention de résultats de tests satisfaisants.

Un *exemple* d'une procédure acceptable de surveillance environnementale comprendrait une surveillance de l'ATP jumelée aux prélèvements de pathogènes. Les sites de prélèvement feraient l'objet d'une rotation à une fréquence établie, incluant les surfaces en contact avec des aliments et les prélèvements d'enquête. Les produits traités à l'aide d'équipement sur lequel une surface en contact avec des aliments a fait l'objet d'un prélèvement pour déceler la présence de pathogènes, seraient placés en attente, en attendant l'obtention de résultats de test satisfaisants.

Costco Wholesale s'attend à ce que les fournisseurs s'en tiennent aux documents d'orientation environnementaux à des fins de contrôle de la *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts à manger. Consultez la section des [Ressources](#) pour obtenir les documents d'orientation.

Annexe 1 : Exigences spécifiques aux fruits et légumes

Costco a établi une exigence du programme d'essai et de conservation pour tous les fruits et légumes prêts à manger, à risque élevé. Ces produits comprennent, entre autres :

- Les mélanges de salades coupées.
- Les salades de jeunes pousses.
- Les laitues entières cultivées dans les champs, incluant les laitues emballées au champ.
- Les fruits et légumes fraîchement coupés.
- Les fruits congelés.

- Les légumes congelés.
- Les plateaux de légumes préparés.
- Les cantaloups et les melons dorés Hami (entiers et tranchés/coupés).
 - Costco considère les cantaloups et les melons dorés Hami comme un produit à risque (melon entier et tranché ou coupé).

Les fruits et légumes crus, qui sont rarement consommés crus, pourraient ne pas être assujettis aux exigences en matière de conservation et de libération des produits finis suite à des analyses. Les fournisseurs doivent surveiller et vérifier les pratiques d'assainissement. Veuillez communiquer avec le service de salubrité alimentaire de Costco pour obtenir des clarifications concernant ces produits.

Les installations qui produisent des fruits et légumes doivent être pourvues d'un programme d'essai et de conservation doté d'un plan d'échantillonnage d'au moins N-60. Tous les plans d'échantillonnage doivent être adaptés à l'objectif, et la taille et la fréquence de l'échantillon devraient être établies, représenter adéquatement le lot de production, et être validées par un responsable autorisé, si possible.

Toutes les données concernant le programme d'essai et de conservation, ainsi que tous les renseignements relatifs aux commandes de fruits et légumes doivent être téléchargés dans Azzule avant l'expédition des marchandises à Costco. Pour toutes questions portant sur l'essai et la conservation, veuillez envoyer un courriel à testandholdfoodsafety@costco.com.

Les spécifications de Costco pour les produits prêts-à-manger et à risque sont définies ci-dessous.

Fresh Produce Testing Requirements		
Bacteria of Concern	Target	Maximum Level
Total Plate Count (TPC)	< 100,000 cfu/gram	1,000,000 cfu/gram
Generic E. coli	<10 cfu/gram	50 cfu/gram
EHEC *Contact Costco Food Safety if you have questions.	Negative Note: test method must detect for Stx1 or Stx2 and EAE genes at a minimum. Note: There are now test kits available that detect more than these genes or that detects a group of markers that include the EAE, stx1 and 2 genes. These kits are also acceptable for use on Costco products.	
Salmonella	Negative	

Field Packed Produce Testing Requirements		
Bacteria of Concern	Target	Maximum Level
Total Plate Count (TPC)	< 1,000,000 cfu/gram	10,000,000 cfu/gram
Generic E. coli	<10 cfu/gram	100 cfu/gram
EHEC <small>*Contact Costco Food Safety if you have questions.</small>	<p style="text-align: center;">Negative</p> <p>Note: test method must detect for Stx1 or Stx2 and EAE genes at a minimum. Note: There are now test kits available that detect more than these genes or that detects a group of markers that include the EAE, stx1 and 2 genes. These kits are also acceptable for use on Costco products.</p>	
Salmonella	<p style="text-align: center;">Negative</p>	

Cantaloupe-Specific Testing Requirements		
Bacteria of Concern	Target	Maximum Level
Total Plate Count (TPC)	< 1,000,000 cfu/gram	10,000,000 cfu/gram
Generic E. coli	<10 cfu/gram	100 cfu/gram
EHEC <small>*Contact Costco Food Safety if you have questions.</small>	<p style="text-align: center;">Negative</p> <p>Note: test method must detect for Stx1 or Stx2 and EAE genes at a minimum. Note: There are now test kits available that detect more than these genes or that detects a group of markers that include the EAE, stx1 and 2 genes. These kits are also acceptable for use on Costco products.</p>	
Salmonella	<p style="text-align: center;">Negative</p>	
Listeria	<p style="text-align: center;">Negative</p> <p>An Environmental Sampling Plan must be provided to Costco outlining sampling that will be conducted at the processing facility to minimize the potential of contamination of product with <i>Listeria monocytogenes</i>. <u>The plan must identify <i>Listeria</i> spp. growth areas and harborages and how each area will be sampled and responded to in the event of positive findings.</u></p>	

Annexe 2 : Exigences spécifiques aux fruits et légumes congelés

Tous les fruits et légumes congelés, vendus à Costco Wholesale, sont assujettis au programme d'essai et de conservation. Il existe deux exigences pour respecter ces lignes directrices :

1. L'approbation de programmes d'essai.
2. Le téléchargement continu de résultats de test dans le portail d'Azzule.

À l'exception des frites, Costco Wholesale considère que tous les légumes congelés qui ne sont pas enrobés de sauce comme étant prêts à manger, peu importe les directives de cuisson pouvant se trouver sur l'emballage.

1. L'approbation de programmes d'essai.

- Les fournisseurs doivent produire le programme pour produits finis et le programme de surveillance de l'environnement qui sont spécifiques à chaque installation et produit, le cas échéant.
 - Tests sur les produits finis.
 - Ces tests requièrent que la taille et la fréquence de l'échantillon soient établies, et qu'elles représentent adéquatement le lot de production.
 - Au minimum, ces tests exigent le test de dépistage de la *salmonelle spp*, et celui du STEC.
 - Le test E. coli O157:H7 sera accepté au cas par cas, s'il est accompagné d'un avis démontrant l'intention de l'installation à passer au test du STEC d'ici un an.
 - Surveillance environnementale.
 - Le programme doit être conçu pour le dépistage de la *Listeria spp.*, incluant les tests de surfaces en contact avec des aliments.
 - Le fournisseur devrait respecter les [Lignes directrices provisoires de la FDA pour l'industrie : Contrôle de la *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts à manger.](#)
- La soumission doit être faite sur papier en-tête de l'entreprise, et devrait être soumise à votre acheteur de Costco.
- Une fois votre soumission examinée, un deuxième examen sera réalisé par le service de salubrité alimentaire de Costco. L'approbation finale sera obtenue, ou des commentaires seront partagés concernant les aspects à améliorer.

2. Le téléchargement continu de résultats de test dans le portail d'Azzule.

- Le portail d'Azzule est un portail Web conçu afin que les fournisseurs soumettent leurs résultats de test à Costco.
- Orientation des nouveaux fournisseurs.
 - Pour se créer un compte, les fournisseurs devraient communiquer avec testandholdfoodsafety@costco.com qui collaborera avec le service à la clientèle d'Azzule afin de créer le compte.

- Les résultats de test doivent être téléchargés selon le numéro de bon de commande de Costco, et doivent être soumis avant que le produit soit livré à Costco.
 - Les tentatives de livraison de BC ne comportant pas de résultats de test seront refusées.

Actuellement, le portail d’Azzule n’est pas offert en français. Les fournisseurs qui ont besoin d’aide en français devraient communiquer avec le service de salubrité alimentaire de Costco Canada.

Annexe 3 : Exigences relatives à la viande hachée fraîche et surgelée

Les fournisseurs qui produisent des aliments à risque élevé doivent avoir en place un programme documenté d’essai et de conservation afin de détecter les pathogènes préoccupants. **Costco Wholesale considère la viande hachée de bœuf, de bison, de veau, et de coupe de bœuf comme étant à risque élevé.**

Tous les produits finis doivent être testés à un taux de N=60 par 2000 lb pour le dépistage de l’E. coli O157:H7. Les échantillons doivent être testés conformément aux directives du fabricant au moyen d’une méthode RPC approuvée par l’AOAC.

- Les produits finis doivent être retirés à des intervalles de 15 minutes au cours du traitement (à l’heure, le quart d’heure, la demi-heure, et trois quarts d’heure), et doivent être combinés avec des composites d’une heure.
 - Un échantillon retiré équivalant à environ ¼ lb de produit fini, dans chaque intervalle de 15 minutes.
 - 25 g plus ou moins 0,1 g de chaque échantillon retiré aux 15 min devraient être ajoutés au composite.
- Continuez pour les échantillons restants de chaque intervalle de 15 minutes.
 - Si les résultats de l’échantillon sont négatifs à l’E. Coli O 157 : H 7, le produit peut être relâché à des fins d’expédition.
- **Aucun produit ne peut quitter l’installation de production sans l’obtention de résultats de test négatifs à l’E. Coli O 157 : H 7.** Les produits finis doivent aussi être testés pour les organismes indicateurs :

<u>Indicateur</u>	<u>Limite maximale</u>
TPC	100 000 cfu/g
Coliforme	500 cfu/g
E. coli	100 cfu/g

- Les tests d’organisme indicateur peuvent utiliser les mêmes échantillons de produits finis qui ont été retirés pour les tests de l’E. Coli O157 : H7.
- Un échantillon doit être choisi à des fins de test microbien général.
- L’échantillon sera sélectionné depuis un seul échantillon de 15 minutes, préalablement utilisé pour produire le composite horaire à des fins de test de l’E. Coli O157 : H7.
- Si tout résultat d’échantillon est positif à l’E. coli O157:H7, tous les produits provenant de cette date de production seront retenus, jusqu’à ce qu’ils soient relâchés par disposition, par le responsable autorisé. Le produit contaminé sera envoyé à la létalité, l’équarrissage, ou à

l'enfouissement. Les registres concernant la disposition ou le déplacement de lots positifs seront conservés et accessibles à des fins d'examen. Les registres qui devraient être accessibles à des fins d'examen incluent, sans s'y limiter :

- Les matières premières.
- Les sources de matières premières.
- Les dates d'emballage de matière première.
- Tous les plans d'échantillonnage doivent être adaptés à l'objectif, et la taille et la fréquence de l'échantillon devraient être établies, représenter adéquatement le lot de production, et être validées par un responsable autorisé, si possible. Pour obtenir des directives supplémentaires au sujet d'un plan d'échantillonnage N6o, veuillez consulter : [Directives de l'USDA](#).

Costco Wholesale s'attend à ce que les fournisseurs s'en tiennent aux documents d'orientation gouvernementaux à des fins de contrôle de la *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts à manger. Consultez la section des [Ressources](#) pour obtenir les documents d'orientation.

Les ressources ci-après offrent des renseignements et une aide supplémentaires pour l'élaboration d'un programme pertinent d'échantillonnage microbien et de tests. Cette liste n'est pas exhaustive.

- International Commission on Microbiological Specifications for Foods (ICMSF) (2005) *Microorganisms in Foods, 6, "Microbial Ecology of Food Commodities,"* Kluwer Academic/Plenum Publishers, New York, USA
- International Commission on Microbiological Specifications for Foods (ICMSF) (2002) *Microorganisms in Foods, 7, Microbiological Testing In Food Safety Management,* Springer, New York, USA
- Lignes directrices provisoires de la FDA pour l'industrie : Contrôle de la *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts à manger.
<https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/draft-guidance-industry-control-listeria-monocytogenes-ready-eat-foods>
- Politique de Santé Canada concernant la *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts à manger (2011)
<https://www.canada.ca/en/health-canada/services/food-nutrition/legislation-guidelines/policies/policy-listeria-monocytogenes-ready-eat-foods-2011.html#assignrisk>
- Mesures préventives de l'Agence canadienne d'inspection des aliments pour la présence d'*E. coli* O157/NM dans le bœuf cru : <https://www.inspection.gc.ca/preventive-controls/meat/raw-beef-products/eng/1541538060346/1541538137261>
- Ligne directrices en vue de la conformité à la FSIS pour les installations réalisant l'échantillonnage de coupes de bœuf pour détecter la présence d'*E. coli* producteur de toxine de Shiga ou de signes de virulence (2014)

- https://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/eof06d97-9026-4e1e-a0c2-1ac60b836fa6/Compliance_Guide_Est_Sampling_STEC_0512.pdf?MOD=AJPERES

Annexe III. Substance perfluoroalkylée dans l’emballage alimentaire

De nombreux États des États-Unis ont adopté des exigences en matière de substance perfluoroalkylée (PFAS). Les substances perfluoroalkylées sont utilisées à de nombreuses fins et depuis longtemps au sein de l’industrie de l’emballage alimentaire, dont la résistance à la chaleur, l’impermeabilité, et la résistance à l’huile/aux taches. Toutefois, des études récentes ont révélé que les substances perfluoroalkylées comportent plusieurs caractéristiques inquiétantes, telles qu’une forte résistance au bris au fil du temps, la bioaccumulation des organismes, le potentiel de cancérogénicité, et le perturbateur endocrinien.

Conformément aux exigences provinciales, fédérales et de Costco, il est important que votre entreprise s’assure que ces substances chimiques ne sont pas utilisées dans les produits de Costco. Les règlements récents qui pourraient affecter vos produits incluent :

- New York—exige qu’aucune quantité de substance perfluoroalkylée ne soit ajoutée volontairement, à compter du 31 décembre 2022
- Californie — l’emballage alimentaire ne peut contenir une concentration de plus de 100 ppm de fluor biologique, à compter du 1^{er} janvier 2023
- Washington — régulation des substances perfluoroalkylées ajoutées volontairement des types spécifiques d’emballage alimentaire, dont les assiettes, les pellicules, et les papiers de cuisson, à compter de février 2023
- Vermont — interdit la teneur en substances perfluoroalkylées, à compter du 1^{er} juillet 2023
- Connecticut — Interdiction de teneur en substances perfluoroalkylées, à compter du 31 décembre 2023
- Rhode Island—Interdiction d’emballage alimentaire contenant toute quantité de substances perfluoroalkylées ajoutées volontairement, à compter du 1^{er} janvier 2024
- Minnesota — régulation de substances perfluoroalkylées ajoutées volontairement, à compter du 1^{er} janvier 2024
- Maryland — interdiction de certains emballages alimentaires destinés au contact direct avec des aliments, qui contiennent des substances perfluoroalkylées ajoutées volontairement, à compter du 1^{er} janvier 2024
- Hawaï — interdiction de teneur en substances perfluoroalkylées dans les pellicules, les papiers de cuisson, les assiettes, les barquettes, et les boîtes à pizza, à compter du 31 décembre 2024
- Colorado — interdiction de substances perfluoroalkylées ajoutées volontairement, à compter du 1^{er} janvier 2024

Puisque Costco est un détaillant mondial, nous nous efforçons d'éliminer toute substance perfluoroalkylée dans nos produits offerts à l'internationale. Si vous ne pouvez respecter les exigences réglementaires et de Costco ci-dessus, veuillez communiquer avec l'équipe d'achats appropriée, dès que possible.

Pour obtenir plus de détails et de références de tests en laboratoire :

QIMA : PFAS : [the "Forever Chemicals"](#)

Eurofins-MTS : Jeremiah Slater—Jeremiah.Slater@mtsus.com

SGS: Solange Augeraud - Solange.Augeraud@sgs.com