

VADE-MECUM POUR L'AIDE AU CONTROLE DU PAQUET HYGIENEFONDE SUR L'ITINERAIRE TECHNIQUE DE LA CULTURE

Thème	Item de la grille	Objectifs	Situation attendue	Méthodologie	Références Réglementaires
Contrôle des pratiques d'hygiène en PRODUCTION	1 . Qualité de l'environnement immédiat de la culture	Prévention des contaminations environnementales	<p>L'environnement immédiat des lieux de culture, ainsi que l'historique de ces lieux, n'est pas source de contamination à un niveau inacceptable (air, eau et sol).</p> <p>Des mesures de gestion appropriées aux risques identifiés sont mises en place par l'exploitant.</p> <p>Les lieux de culture sont correctement protégés (incursions d'animaux, pas de brûlages à proximité...)</p> <p>Le producteur présente :</p> <ul style="list-style-type: none"> - tout élément justifiant la prise en compte des dangers (analyses, mise en place de protections....), - plan des parcelles avec emblavement 	<p>L'inspecteur demande à l'exploitant :</p> <ul style="list-style-type: none"> • s'il connaît l'historique et le contexte de sa parcelle (contamination des sols d'origine non agricole) et les actualités environnementales locales : proximité d'une route à grande circulation, dépôts de boues, brûlage, inondations, incendie par exemple; • s'il avise les pouvoirs publics lorsqu'il est témoin et conscient d'un « danger à gestion particulière » (exemple : dépôts de dioxine, pollutions par métaux lourds, radioactivité, pollutions industrielles diverses...); <p><i>NB : la problématique PCB et dioxines concerne majoritairement les fourrages destinés à l'alimentation animale. Le recueil d'informations sur les sites pollués via les sites internet ad hoc contribue un appui utile au contrôle.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • s'il met en place des mesures de prévention (par exemple, au regard d'incursions d'animaux sauvages sur des cultures basses ou alors rotation des prairies pâturées pour limiter la bioaccumulation de contaminants chez les animaux). <p><u>Pour les cressonnières</u>, l'inspecteur vérifie que les fosses/bassins sont bien isolés physiquement, de façon à ce que des animaux de rente ou des animaux sauvages ne puissent venir s'y abreuver et que leurs déjections ne puissent y ruisseler (présence d'une clôture, d'un fossé ou d'un talus de protection).</p> <p>Il interroge l'exploitant sur la présence d'animaux (bovins, ovins, ragondins...) dans des terres avoisinantes ou sur d'éventuels écoulements d'eau depuis des parcelles pâturées.</p>	<p>Règlement (CE) n°852/2004 Annexe 1 Partie A,II,3a</p> <p>Règlement (CE) n°1881/2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains dans les denrées alimentaires</p> <p>Règlement (CE) n°178/2002 Chap. II, Section 4, Art. 14 et 15</p>

Thème	Item de la grille	Objectifs	Situation attendue	Méthodologie	Extraits de références Réglementaires
<p style="text-align: center;">Contrôle des pratiques d'hygiène en PRODUCTION</p>	<p>2. Respect des règles d'épandage et de fertilisation</p>	<p>Prévention des contaminations biologiques (notamment à partir de fertilisants d'origine organique) et/ou chimiques (Eléments Traces Métalliques...)</p>	<p>L'exploitant utilise comme matière fertilisante et support de culture d'un produit :</p> <ul style="list-style-type: none"> - disposant d'une autorisation de mise sur le marché ; - d'un produit d'un état membre UE disposant d'un permis d'introduction, - à des fin d'expérimentation sous condition, <p>ou dispensés de ces obligations comme :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1°) conforme à une norme rendue d'obligation obligatoire, - 2°) conforme à un règlement UE spécifique, - 3°) conforme à un cahier des charges approuvé - 4°) substance naturelle à usage biostimulant autorisé - 5°) déchets résidus ou effluents avec plan d'épandage ICPE ou IOTA(*) - 6°) les MOB ou SCON (**), cédés directement à titre gratuit ou onéreux, par l'exploitant ou le responsable de l'établissement d'origine <p>Il existe une traçabilité des produits épandus (enregistrement, factures, plans d'épandage...).</p> <p>Le délai avant installation de la culture et le délai de remise à l'herbe sont respectés.</p> <p><i>Cas des sous-produits animaux :</i> L'alimentation des animaux d'élevage au moyen de plantes fourragères, soit en laissant directement paître les animaux, soit en leur fournissant des herbes coupées, provenant de sols sur lesquels des engrais organiques ou des amendements autres que le lisier ont été utilisés est interdit, sauf si le pacage ou la coupe des herbes ont lieu après 21 jours minimum.</p>	<p>L'inspecteur vérifie l'origine des matières fertilisantes et supports de culture utilisés, l'existence du plan de fumure, les documents de traçabilité....</p> <p>Il peut demander la provenance et les factures des intrants.</p> <p>Il vérifie le délai entre la fertilisation et l'installation de la culture et le délai de remise à l'herbe des animaux.</p> <p>(*) ICPE : Installation classée pour le protection de l'environnement IOTA : Installation , ouvrage, travaux ou activité Loi sur L'Eau</p> <p>(**) MOB : matière organique brute SCON :support de culture d'origine naturelle livrés en l'état ou mélangés entre eux , obtenus à partir de matières naturelles sans traitement chimique sous produits d'une exploitation agricole ou d'un établissements non agricole d'élevage ou d'entretien des animaux</p>	<p>Règlement (CE) n°852/2004 Annexe 1 Partie A,II,3 a et 5b et 5f , III 7 Chapitre V du Titre V du livre II du code rural et de la pêche maritime</p> <ul style="list-style-type: none"> - L 255-2 du CRPM - L 255-3 du CRPM - L 255-7 du CRPM - L 255-4 du CRPM - L 255-5 du CRPM 1° - L 255-5 du CRPM 2° - L 255-5 du CRPM 3° - L 255-5 du CRPM 4° - L 255-5 du CRPM 5° - L 255-5 du CRPM 6° <p>Ordonnance 2015-615 du 4 juin 2015 OSI 2013-8114 du 16 juillet 2013</p> <p>Règlement sanitaire départemental</p> <p><i>Sous-produits animaux :</i> Règlement (CE) n°1069/2009, notamment article 11, 1c et 2c</p> <p>Règlement (CE) n°142/2011, notamment le chapitre II de l'annexe II (périodes à respecter après épandage d'engrais organiques)</p>

<i>Thème</i>	<i>Item de la grille</i>	<i>Objectifs</i>	<i>Situation attendue</i>	<i>Méthodologie</i>	<i>Extraits de références Réglementaires</i>
Contrôle des pratiques d'hygiène en PRODUCTION	3. Traçabilité des semences et des plants	Prévention des contaminations biologiques et chimiques	<p>Le producteur utilise des semences identifiées dont il connaît la provenance.</p> <p>Il conserve pendant un an :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'identification du/des lot(s) de semences ou des plants par tout moyen adapté (étiquettes, factures...), - un échantillon des semences fermières (conditions de stockage sèches et, si possible froides). <p>Dans le cas de la production d'aliments pour animaux, l'utilisation de semences génétiquement modifiées doit être enregistrée.</p> <p>Dans les cas où des végétaux génétiquement modifiés sont mis en culture, l'exploitant doit avoir effectué la déclaration auprès du ministère en charge de l'agriculture et doit consigner un ensemble d'informations.</p>	<p>L'inspecteur vérifie l'origine des semences et des plants et s'ils sont traités au moyen de produits phytopharmaceutiques.</p> <p>Il vérifie que les lots de semences ou les plants sont identifiables (par exemple, factures d'achat de semences ou de plants, étiquettes, sachets, passeport phytosanitaire européen pour les plants et les semences de haricot, tomate, oignon, échalote, ciboulette, poireau, tournesol et dolique...).</p> <p>Dans le cas où un traitement à l'aide de produit phytopharmaceutique a été réalisé par l'exploitant ou par un prestataire, l'inspecteur vérifie que le traitement a bien été consigné dans le registre des applications de produits phytopharmaceutiques.</p> <p>La conservation des étiquettes de semences achetées portant la mention du traitement utilisé ou sa transcription intégrale sur le registre phytopharmaceutique est acceptée.</p>	<p>Règlement (CE) n°178/2002, notamment l'article 18</p> <p>Règlement (CE) n°852/2004, Annexe 1, partie A, III 7</p> <p>Règlement (CE) n°183/2005, Annexe 1, partie A, II, 2e</p> <p>Chapitre III du titre V du livre II du code rural et de la pêche maritime</p> <p>Arrêté du 16 juin 2009 relatif aux conditions dans lesquelles les exploitants mentionnés à l'article L257-1 tiennent le registre mentionné à l'article L.257-3 du code rural</p> <p>Articles D663-1 à D663-5 du code rural et de la pêche maritime</p>

Thème	Item de la grille	Objectifs	Situation attendue	Méthodologie	Extraits de références Réglementaires
<p>Contrôle des pratiques d'hygiène en PRODUCTION</p>	<p>4. Qualité de l'eau utilisée sur les cultures (pour l'irrigation et/ou pour les apports d'intrants (engrais, produits phytopharmaceutiques))</p>	<p>Eviter les contaminations chimiques et microbiologiques sur les végétaux, plus particulièrement ceux destinés à être consommés crus et sans lavage (salades, fruits rouges, tomates, melons, racines)</p> <p><i>Ex : transmission de virus (norovirus) et bactéries pathogènes (E. Coli STEC)</i></p>	<p>L'eau utilisée sur les cultures est propre ou potable en fonction de son usage</p> <p>Le mode d'apport à la plante est adapté à la qualité de cette eau afin de limiter les risques de transfert d'éventuels contaminants aux productions végétales.</p> <p>L'exploitant connaît l'origine de l'eau qu'il utilise selon les distinctions d'usage et de lieux.</p> <p>L'exploitant apporte la preuve que l'eau utilisée n'est pas source de contamination de ses productions par tout moyen approprié, en rapport avec son origine et la nature des productions concernées.</p> <p>Lorsque l'origine des eaux utilisées est différente du réseau communal d'eau potable, l'exploitant doit disposer d'analyses via ses éventuels fournisseurs d'eau ou procéder à des analyses d'autocontrôle, afin de lui permettre d'appréhender les risques potentiels de contamination de ses productions par l'eau selon ses divers usages.</p> <p>Ces analyses doivent comporter :</p> <ul style="list-style-type: none"> - une analyse physico-chimique valable plusieurs années (aussi longtemps que les conditions environnementales sont stables), - et une analyse micro-biologique comportant le nombre de coliformes (dont <i>Escherichia coli</i>) et le nombre d'Entérocoques pour 100 ml d'eau. <p>La fréquence d'analyse doit être adaptée tant au caractère contaminable de la ressource en eau (plus fort si eau de surface versus nappe profonde) qu'au risque de transfert à la production végétale (selon nature des contacts avec la plante).</p> <p>A titre d'exemple s'agissant d'eau issue d'une ressource:</p> <p>I - peu (ou non rapidement) contaminable (ex nappe profonde)</p>	<p>L'inspecteur vérifie l'origine de l'eau utilisée (captage(s) individuel(s), accès à un réseau collectif d'eau agricole ou mixte ou AEP) pour les traitements ou apport d'intrant et en irrigation ou immersion des cultures de même que le(s) système(s) (aspersion, goutte à goutte) selon les productions (traçabilité des pratiques).</p> <p>Si l'exploitant prélève directement dans une nappe phréatique (superficielle ou profonde) ou en rivière, l'inspecteur vérifie qu'il est déclaré en tant qu'irriguant à la DDT(M) dans le cadre de la réglementation en vigueur.</p> <p>L'inspecteur demande à l'exploitant les résultats des analyses des diverses eaux utilisées (réalisées par les autorités compétentes, fournisseur de l'eau d'irrigation, autocontrôle...) ou la preuve du raccordement au réseau d'eau potable (factures d'eau).</p> <p>Si aucun résultat d'analyse suffisant n'est disponible ou que la situation observée l'exige, l'inspecteur demande la réalisation d'un autocontrôle aux frais de l'inspecté :</p> <ul style="list-style-type: none"> - analyse physico – chimique C3 + C4c - analyse microbiologique B3 <p>Une quantification d'<i>E. Coli</i> et des entérocoques doit être demandée au laboratoire.</p>	<p>Règlement (CE) n°852/2004, Annexe 1, Partie A, II, 3a et 5c III 7</p> <p>Chapitre VII du Titre V du Livre II du code rural et de la pêche maritime, notamment les articles L. 257-8 et R. 257-3</p>

			<p>a - Si la culture est immergée dans l'eau (ex : cressonnières), l'analyse microbiologique doit impérativement être annuelle, au début de la saison de production</p> <p>b - Si l'eau apportée entre en contact avec des parties des végétaux ingérées à l'état cru (sans transformation), l'analyse microbiologique doit être réalisée régulièrement (une fois tous les deux ans)</p> <p>c - Si la culture est destinée à la transformation ou est consommée après cuisson par le consommateur, une analyse d'eau régulière est recommandée (de préférence, une fois tous les cinq ans).</p> <p>II - plus facilement contaminable (ex : eau de surface):</p> <p>Afin de disposer d'information adéquate sur les risques de contamination de ces productions par des eaux de qualité incertaine sur la durée, l'exploitant effectue des analyses d'autocontrôles (eau et/ou végétaux) plus fréquentes que celles indiquées au I b et Ic (eaux de surfaces interdites sur cressonnières).</p> <p>Le manque de certitude sur cette qualité doit l'amener à adopter des mesures correctives en particulier un mode d'apport limitant les risques de contamination des denrées végétales produites, délai avant récolte voire en supprimant les contacts avec les parties susceptibles d'être consommées crues de ses productions</p>	<p>La réalisation de prélèvements sur les produits végétaux est possible pour vérifier leur conformité lors de la mise sur le marché (risques de contaminations biologiques et/ou chimiques sans autocontrôle du producteur) et ainsi que la consignation de la culture dans l'attente de son résultat. Un contact préalable doit être pris avec la DGAL à cette fin.</p> <p>Dans le cas où les résultats d'analyse montrent qu'il existe un risque, des mesures correctives doivent être demandées à l'exploitant (changement de source, changement de système d'irrigation, augmentation du délai entre irrigation et récolte...).</p>	
--	--	--	---	--	--

Thème	Item de la grille	Objectifs	Situation attendue	Méthodologie	Extraits de références Réglementaires
Contrôle des pratiques d'hygiène en PRODUCTION	5. Elimination des déchets de production	Eviter la contamination croisée des productions, en particulier en serre	L'exploitant veille à ce que les déchets, notamment organiques ne soient pas une source de contamination, de multiplication et diffusion de dangers (microbiologiques, viraux, animaux, chimiques, etc.)	L'inspecteur vérifie le circuit des déchets, en particulier le retrait des déchets de culture (notamment en serre).	Règlement (CE) n°852/2004, Annexe 1, Partie A, II, 3a et 5f
			L'exploitant gère l'élimination des déchets de production issus de végétaux (organes pourris, etc.) ou non (emballage de produits, grillage plastique, bagues de tuteurage, films plastiques, P17, bâches de serres, PPNU, EVPP, etc.). Par exemple, il utilise des conteneurs dédiés à cet effet (poubelles couvertes). Il respecte la réglementation en vigueur sur l'élimination des déchets de produits phytopharmaceutiques (PPNU - EVPP).	L'inspecteur vérifie : - que l'exploitant distingue les déchets organiques des déchets non organiques, - qu'il procède à l'élimination de ces PPNU et EVPP de façon sécurisée (ADIVALOR...). L'inspecteur peut demander des bordereaux de remise.	Articles L. 253-9, 10 et 11 du code rural et de la pêche maritime

Thème	Item de la grille	Objectifs	Situation attendue	Méthodologie	Extraits de références Réglementaires
Contrôle des pratiques d'hygiène en PRODUCTION	6. Hygiène des travailleurs	Eviter les contaminations d'origine fécale des productions végétales destinées à être mangées crues (salades, fruits rouges, tomates, melons, racines)	L'exploitant veille à l'hygiène générale et à la formation du personnel, y compris saisonnier, et au respect des bonnes pratiques d'hygiène via des consignes écrites et affichées.	L'inspecteur apprécie le niveau d'hygiène générale en questionnant l'exploitant sur les pratiques et en observant les lieux de commodités à disposition du personnel (WC et lavabos) dès lors qu'ils soient contrôlables (non situés au domicile de l'exploitant) ainsi que le personnel ou tout autre moyen mis à sa disposition.	Règlement (CE) n°852/2004, Annexe 1, Partie A, II, 3a et 5d
		Ex : contaminations microbiologiques d'origine fécale, par des blessures... (E. Coli, Staphylococcus etc.)	Le personnel doit être invité à toujours utiliser des sanitaires équipés d'un système pour le lavage des mains, afin de ne pas être source de contamination des productions végétales. A défaut de disposer de commodités à proximité des lieux de production, il doit disposer d'un moyen de locomotion adapté pour s'y rendre.	Lorsque les sanitaires ne sont pas observables, il vérifie les consignes écrites spécifiques à leur usage. Il interroge le personnel lorsque celui-ci est présent sur le site sur la formation et/ou sur les conseils qui lui a/ont été dispensée(s).	

Thème	Item de la grille	Objectifs	Situation attendue	Méthodologie	Extraits de références Réglementaires
<p align="center">Contrôle des pratiques d'hygiène en PRODUCTION</p>	<p>7. Existence et renseignement des registres (PPP, biocides et organismes nuisibles) et bon usage des traitements phytopharmaceutiques</p>	<p>Traçabilité des pratiques.</p> <p>Prise en compte des contaminations potentielles des végétaux :</p> <ul style="list-style-type: none"> - par des maladies, ennemis des cultures ou pathogènes animaux susceptibles d'être dangereux (parasites) ou de produire des toxines dangereuses pour la santé humaine ou animale, - par des résidus de produits phytopharmaceutiques dépassant les limites maximales autorisées, - par des résidus de biocides, etc. 	<p>L'exploitant doit gérer les organismes nuisibles pouvant avoir un impact sanitaire sur ses produits végétaux (<i>ex: champignons pouvant produire directement des toxines comme l'Ergot des céréales, ou provoquer la formation de mycotoxines (Fusarium), présence ancienne de Datura sur des parcelles...</i>).</p> <p>Il les mentionne sur le registre. <i>Remarque : à défaut du nom de l'organisme nuisible, une description de l'anomalie constatée peut être faite.</i></p> <p>L'exploitant enregistre toutes les applications de produits phytopharmaceutiques et de biocides sur ses cultures et dans son exploitation.</p> <p>Il utilise des produits phytopharmaceutiques et biocides autorisés en France et respecte les conditions d'emploi (dose, nombre de traitements, DAR, nombre maximum d'applications, etc.).</p> <p>Tous résultats d'autocontrôle et le(s) registre(s) sont conservés pendant 5 ans.</p>	<p>L'inspecteur procède à un contrôle documentaire et visuel (parcelles, cultures...).</p> <p>L'inspecteur vérifie que tous les traitements à l'aide de produits phytopharmaceutiques, y compris les traitements de semences sont bien enregistrés.</p> <p><i>Attention à bien prendre en compte les traitements des semences dans le nombre d'applications annuelles maximum autorisé (cas de certaines substances actives...).</i></p> <p>Les applications de biocides doivent également être renseignées.</p> <p>La date de remise en pâture après application de PPP doit être renseignée.</p> <p><i>Une anomalie constatée sur le registre doit déclencher un constat pour l'enregistrement de l'écart, ainsi que la mise en œuvre d'un contrôle Intransit, immédiat dans la mesure du possible, décalé sinon.</i></p> <p>Si des résultats d'analyse sont disponibles, l'inspecteur vérifie que les teneurs maximales sont respectées.</p> <p>En cas de doute quant à l'utilisation d'un PPP, l'inspecteur contacte l'expert résidus sur la pertinence de la réalisation d'un prélèvement et peut consigner la culture dans l'attente de son résultat.</p>	<p><i>Tenue des registres :</i> Règlement (CE) n°852/2004 Annexe 1 Partie A, II, 3a et 5h et III, 7 et 9a, b et c</p> <p>Règlement (CE) n°183/2005, Annexe I, partie A, II</p> <p>Arrêté du 16 juin 2009 relatif aux conditions dans lesquelles les exploitants mentionnés à l'article L257-1 tiennent le registre mentionné à l'article L.257-3 du code rural</p> <p><i>Teneurs maximales autorisées :</i> Règlement (CE) n°1881/2006</p> <p>Arrêté du 12 janvier 2001 modifié fixant les teneurs maximales pour les substances et produits indésirables dans l'alimentation des animaux</p>

<i>Thème</i>	<i>Item de la grille</i>	<i>Objectifs</i>	<i>Situation attendue</i>	<i>Méthodologie</i>	<i>Extraits de références Réglementaires</i>
Contrôle des pratiques d'hygiène de la RECOLTE	1. Conditions de récolte adaptées à la culture (méthode et matériel)	<p>Absence de contamination par une méthode ou un matériel de récolte inadapté ou par le milieu</p> <p><i>Ex : contaminants apportés par des animaux, présence de corps étrangers dans les produits récoltés (cailloux, déchets plastiques, verre...).</i></p>	<p>L'exploitant tient les lieux de passage en bon état de propreté.</p> <p>Si la récolte est faite à l'aide d'une machine, le matériel aura été régulièrement entretenu afin d'éviter les pertes d'éléments mécaniques ou les fuites dans la récolte.</p> <p>Le matériel de récolte est nettoyé avant la mise en marche pour une récolte donnée ou, à défaut, avant la campagne de production de l'année.</p> <p>Les conditions de récolte ou de cueillette n'entraînent pas de blessures des produits (par exemple, fruits) ou la présence de corps étrangers dans les produits.</p> <p>Aucun animal domestique ne doit être présent lors de la récolte. Les incursions d'animaux sauvages doivent être évitées autant que possible.</p> <p>Autant que possible, le temps d'attente au champ des produits récoltés est limité.</p>	<p>L'inspecteur vérifie ou interroge l'exploitant sur les conditions de salubrité générale de la récolte, y compris lors de cueillettes sauvages.</p> <p>Il apprécie la maintenance des engins de récolte, éventuellement (en fonction de l'analyse de risque) le nettoyage des parties en contact avec les végétaux à récolter, ainsi que les conditions de stockage du matériel.</p>	Règlement (CE) n°852/2004 Annexe I, Partie A, II,3a 5b et e

Thème	Item de la grille	Objectifs	Situation attendue	Méthodologie	Extraits de références Réglementaires
Contrôle des pratiques d'hygiène de la RECOLTE	2. Conditions de récolte : hygiène des manipulations	Eviter les contaminations par la main d'œuvre lors de la manipulation des productions végétales plus particulièrement celles destinées à être mangées crues (salades, fruits rouges, tomates, melons, racines).	L'exploitant veille à l'hygiène générale et à la formation du personnel, y compris saisonnier, et au respect des bonnes pratiques d'hygiène de cueillette, via des consignes écrites et affichées.	L'inspecteur porte une attention particulière en cas de récolte manuelle de produits consommés crus, éventuellement non lavés (par exemple, petits fruits rouges).	Règlement (CE) n°852/2004, Annexe 1, Partie A, II, 3a et 5d
		<p><i>Ex : contaminations microbiologiques d'origine fécale, par des blessures... (E. Coli, Staphylococcus etc.)</i></p> <p>Le personnel doit être invité à toujours utiliser des sanitaires équipés d'un système pour le lavage des mains, afin de ne pas être source de contamination des productions végétales.</p> <p>A défaut de disposer de commodités à proximité des lieux de production, il doit disposer d'un moyen de locomotion adapté pour s'y rendre.</p> <p>Le personnel doit avoir la possibilité de se laver les mains. La désinfection ne remplace pas le lavage.</p> <p>Le personnel chargé de cette tâche doit se protéger les mains et/ou porter un masque au moment de la cueillette dès lors qu'il présente des symptômes de type infectieux (transmission cutanée ou par voie orale).</p>	<p>L'inspecteur apprécie le niveau d'hygiène générale en questionnant l'exploitant sur les pratiques et en observant les lieux de commodités à disposition du personnel (WC et lavabos) dès lors qu'ils soient contrôlables (non situés au domicile de l'exploitant) ainsi que le personnel ou tout autre moyen mis à sa disposition.</p> <p>Lorsque les sanitaires ne sont pas observables, il vérifie les consignes écrites spécifiques à leur usage.</p> <p>Il interroge le personnel lorsque celui-ci est présent sur le site sur la formation et/ou sur les conseils qui lui a/ont été dispensée(s).</p>		

Thème	Item de la grille	Objectifs	Situation attendue	Méthodologie	Extraits de références Réglementaires
Contrôle des pratiques d'hygiène de la RECOLTE	3. Matériaux et propreté des contenants des produits récoltés	Contenants de récolte adaptés au produit récolté et bien entretenus	L'exploitant conserve ses contenants dans de bonnes conditions de propreté et/ou les lave avec de l'eau propre avant usage. Les contenants utilisés sont propres.	L'inspecteur vérifie la propreté et le bon entretien du matériel servant à la récolte et leurs lieux de stockage.	Règlement (CE) n°852/2004 Annexe 1, Partie A, II, 3a et 5a
		<p><i>Ex : Dans le cas de récoltes en verger, l'utilisation de vieux cageots ou caisses en bois non protégés peut fortement diminuer la qualité des fruits récoltés en les blessant et créant ainsi des portes d'entrée à des champignons générateurs de patuline sur pommes et poires.</i></p>	<p>Les contenants sont adaptés au type de produits récoltés, notamment pour les végétaux consommés en frais. Ils ne détériorent pas les produits récoltés.</p> <p>Lorsque le conditionnement est effectué directement lors de la récolte, les contenants utilisés sont à usage alimentaire.</p> <p>Pour les grandes cultures, l'exploitant s'assure de la propreté visuelle des remorques ou benes.</p>	<p>En fonction du risque lié au type de culture, l'inspecteur vérifie que le symbole «apte au contact alimentaire» se trouve sur les contenants en contact avec la denrée alimentaire.</p> <p>Concernant les cagettes de récupération, l'inspecteur doit vérifier la présence d'un papier neuf «apte au contact alimentaire» au fond pour éviter le contact du végétal avec la cagette.</p>	

<i>Thème</i>	<i>Item de la grille</i>	<i>Objectifs</i>	<i>Situation attendue</i>	<i>Méthodologie</i>	<i>Extraits de références Réglementaires</i>
Contrôle des pratiques d'hygiène du STOCKAGE	1. Maîtrise des conditions de stockage adaptées au produit récolté	Absence de contamination des produits (physique, chimique, biologique) dans les locaux de stockage.	<p>L'exploitant veille :</p> <ul style="list-style-type: none"> - à conserver les locaux fermés, étanches et en bon état de propreté (<i>NB : attention aux évaporateurs</i>), - à avoir des emplacements dédiés aux récoltes pour éviter les contaminations croisées, - à stocker les produits dangereux (produits phytopharmaceutiques et biocides) dans des lieux dédiés et séparément des denrées alimentaires et aliments pour animaux, - à maîtriser la désinsectisation et la dératisation (voir point « lutte contre les nuisibles »), - à interdire l'accès des locaux de stockage aux animaux sauvages et domestiques, - à adapter les conditions de température, d'humidité, de luminosité, de composition de l'air en fonction du type de denrées stockées et de la durée de la conservation. <p>Des produits lavés ne doivent pas entrer en contact avec des produits non lavés.</p> <p>Les produits ne doivent pas être au contact direct du sol des locaux de conservation.</p> <p>Une gestion des entrées et sorties par roulement repérable (étiquetage, couleur des contenants...) est recommandée, même si la traçabilité interne à l'exploitation n'est pas obligatoire.</p> <p>L'affichage du plan de nettoyage et des consignes d'hygiène dans les locaux de stockage est recommandé. S'ils existent, leur suivi et leur efficacité seront vérifiés.</p>	<p>L'inspecteur procède à l'inspection des lieux de stockage des produits récoltés ou cueillis, y compris en dehors de l'exploitation.</p> <p>Les anomalies sont relevées : fuite de toiture, locaux non fermés, produits dangereux non rangés dans des espaces dédiés, insectes (fourmis) présents, animaux domestiques en liberté, insalubrité des locaux (sol sale, présence de déjections animales...)...</p> <p>L'inspecteur demande le plan de lutte contre les nuisibles.</p> <p>Il vérifie que les produits ne sont jamais en contact avec le sol (caisses toujours posées sur palettes).</p>	Règlement (CE) n°852/2004, Annexe I, Partie A, II, 3a et 5b

Thème	Item de la grille	Objectifs	Situation attendue	Méthodologie	Extraits de références Réglementaires
<p align="center">Contrôle des Pratiques d'hygiène du CONDITIONNEMENT</p>	<p>1. Qualité de l'eau utilisée pour le lavage des produits conditionnés</p>	<p>Eviter la contamination des produits par un lavage avec de l'eau non potable (microbiologiquement et chimiquement).</p>	<p>L'utilisation d'eau impropre à la consommation pour la préparation et la conservation de toutes denrées alimentaires est interdite.</p> <p>Le lavage des produits (par exemple, fruits et légumes) n'est pas obligatoire. Toutefois s'il est effectué, la dernière eau de rinçage doit être de l'eau potable.</p> <p><i>Rappel : L'eau utilisée pour la fabrication, la transformation, la conservation ou la commercialisation des denrées doit être potable (critères de l'arrêté du 11/07/2007).</i></p>	<p>L'inspecteur questionne l'exploitant sur les usages d'eau une fois les produits récoltés (pour le tri, le conditionnement, le lavage...).</p> <p>L'inspecteur demande les factures d'eau (vérification de l'usage de l'eau du réseau public).</p> <p>En cas d'utilisation d'une autre source (puits, etc.) pour des usages nécessitant de l'eau potable, l'inspecteur demande les analyses d'eau réalisées dans le cadre de la surveillance de la qualité de l'eau (Art. R1321-23 et R1321-15 du code de la santé publique) ou des résultats d'analyse d'eau conformes aux critères de l'arrêté du 11 janvier 2007 ou une attestation de potabilité.</p> <p>Une vigilance particulière doit être portée sur la fréquence de renouvellement des eaux en cas de trempage.</p>	<p>Règlement (CE) n°852/2004 Annexe 1, Partie A, II 3a et 5c.</p> <p>Articles L1321-1 et sv. et R1321-1 et sv. du code de la santé publique.</p> <p>Arrêté du 11 janvier 2007 relatif aux limites et références de qualité des eaux brutes et des eaux destinées à la consommation humaine mentionnées aux articles R. 1321-2, R. 1321-3, R. 1321-7 et R. 1321-38 du code de la santé publique.</p> <p>Arrêté du 11 janvier 2007 relatif au programme de prélèvements et d'analyses du contrôle sanitaire pour les eaux utilisées dans une entreprise alimentaire ne provenant pas d'une distribution publique, pris en application des articles R. 1321-10, R. 1321-15 et R. 1321-16 du code de la santé publique.</p>

Thème	Item de la grille	Objectifs	Situation attendue	Méthodologie	Extraits de références Réglementaires
<p align="center">Contrôle des Pratiques d'hygiène du CONDITIONNEMENT</p>	<p>2. Adaptation et propreté des conditionnements et emballages des produits</p>	<p>Eviter la contamination physique, chimique ou microbiologique des produits par les conditionnements et/ou les emballages.</p>	<p>L'exploitant utilise du matériel de conditionnement (matériau compatible avec l'usage alimentaire) et des emballages adaptés.</p> <p>Les conditionnements et emballages doivent être conservés dans des lieux propres, sans risque de contamination, y compris par les rongeurs, les animaux domestiques ou sauvages (oiseaux) ou les résidus de produits chimiques.</p> <p>Les conditionnements et/ou emballages ne doivent pas être susceptibles de blesser le produit.</p> <p>Les conditionnements et les parties des emballages au contact des denrées ne doivent être au contact direct du sol des locaux de conservation.</p>	<p>L'inspecteur contrôle la propreté des conditionnements au contact des produits et des emballages.</p> <p>Il vérifie l'usage unique du conditionnement des produits frais.</p> <p>Concernant les cagettes de récupération, l'inspecteur vérifie la présence d'un papier neuf au fond ou autre moyen de protection, pour éviter la contact du végétal avec la cagette et ainsi que son aptitude au contact alimentaire.</p>	<p>Règlement (CE) n°852/2004 Annexe 1, Partie A, II, 5a et b</p>

<i>Thème</i>	<i>Item de la grille</i>	<i>Objectifs</i>	<i>Situation attendue</i>	<i>Méthodologie</i>	<i>Extraits de références Réglementaires</i>
Contrôle des Pratiques d'hygiène du CONDITIONNEMENT	3. Maîtrise de l'hygiène du conditionnement (Méthode, matériel et main d'œuvre)	Eviter les contaminations, notamment par la main d'œuvre, dans la manipulation des produits lors du conditionnement et lors de l'emballage	<p>Lorsque des opérations de tri, de calibrage, etc. sont réalisées, elles doivent l'être à l'aide d'équipements adaptés, bien entretenus, lavés et si besoin désinfectés.</p> <p>L'exploitant prend les mesures nécessaires pour éviter la contamination des produits lors des opérations de conditionnement et d'emballage : pas de contact avec le sol, locaux dédiés, avec des équipements appropriés (les mains propres ou des gants jetables, charlotte)...</p> <p>Le personnel en charge des opérations est sensibilisé et formé à l'hygiène.</p> <p>Les produits qui ne peuvent être commercialisés (pourris, blessés...) doivent être séparés et éliminés régulièrement pour ne pas contaminer les produits destinés à être commercialisés.</p> <p>Les animaux ne doivent pas être admis à proximité des produits destinés à être commercialisés.</p>	<p>Cette dernière manutention des produits est très sensible, c'est pourquoi L'inspecteur :</p> <ul style="list-style-type: none"> - vérifie, avec attention, la manipulation en cours ou demande une description de la méthode ; - vérifie les équipements s'il y en a ; - apprécie l'hygiène du personnel en charge de cette opération. 	Règlement (CE) n°852/2004, Annexe 1, Partie A, II, 3a et 5b et d

<i>Thème</i>	<i>Item de la grille</i>	<i>Objectifs</i>	<i>Situation attendue</i>	<i>Méthodologie</i>	<i>Extraits de références Réglementaires</i>
<p align="center">Contrôle des pratiques d'hygiène du TRANSPORT primaire</p> <p><i>NB : Le transport primaire est le transport, par le producteur, des produits primaires, sur l'exploitation et hors de l'exploitation vers les lieux de collecte ou de mise sur le marché.</i></p>	1. Propreté des véhicules	Eviter les contaminations physiques, chimiques ou micro-biologiques dues à un mauvais entretien des véhicules de transport	<p>Le producteur doit protéger ses produits de la contamination pendant le transport à la ferme et vers le lieu de vente.</p> <p><i>NB : attention à la contamination par les animaux sauvages dans le cas des transports en vrac par bennes ou remorques ; les produits devraient être protégés</i></p> <p>Il doit maintenir ses véhicules et ses contenants en bon état d'entretien et de propreté.</p> <p>Ceux-ci doivent être conçus de manière à pouvoir être convenablement nettoyés et désinfectés si nécessaire.</p>	<p>L'inspecteur vérifie que les véhicules et contenants en usage sont nettoyés et au besoin désinfectés et le plan d'entretien de l'ensemble du matériel lorsqu'il existe.</p> <p>Il vérifie que les matériaux en contact avec les denrées alimentaires lavées sont bien compatibles avec un usage alimentaire.</p>	Règlement (CE) n°852/2004 Annexe 1, Partie A, II, 5 a, b et annexe 2, chapitre IV.
<i>Thème</i>	<i>Item de la grille</i>	<i>Objectifs</i>	<i>Situation attendue</i>	<i>Méthodologie</i>	<i>Extraits de références Réglementaires</i>
<p align="center">Contrôle des pratiques d'hygiène du TRANSPORT primaire</p>	2. Transport des produits : voyages dédiés ou séparation	Eviter les contaminations croisées par le transport de différentes denrées alimentaires dans un même véhicule	<p>Les denrées alimentaires et les aliments pour animaux doivent être transportés lors de voyages dédiés. Les aliments pour animaux et les sous-produits animaux ne peuvent être transportés avec des denrées alimentaires.</p> <p>Lors d'un même voyage, les différents types de denrées alimentaires doivent être séparés efficacement (séparation physique).</p> <p>Les produits lavés ne sont pas mélangés avec les produits non lavés. Les produits végétaux ne sont pas mélangés avec des denrées d'origine animale.</p> <p>Les denrées en vrac sont transportées dans des réceptacles réservés à ces denrées portant la mention indélébile 'uniquement pour denrées alimentaires'.</p> <p>Si cela est nécessaire, les réceptacles et véhicules doivent être aptes à maintenir les denrées à des températures appropriées et permettre</p>	<p>L'inspecteur contrôle le transport à la ferme.</p> <p>Il questionne sur les moyens de transport employés vers un lieu de vente et sur les modalités de rangement / séparation / tri des denrées lors du transport. Il le vérifie visuellement lorsque cela est possible.</p>	Règlement (CE) n°852/2004 Annexe 1, Partie A, II, a, b et annexe 2, chapitre IV

			le contrôle des dites températures.	
--	--	--	-------------------------------------	--

<i>Thème</i>	<i>Item de la grille</i>	<i>Objectifs</i>	<i>Situation attendue</i>	<i>Méthodologie</i>	<i>Extraits de références Réglementaires</i>
POINTS GÉNÉRAUX	Traçabilité des lots, y compris destinés à l'autoconsommation animale	<p>La traçabilité ascendante doit permettre d'identifier la source de certains dangers (matières premières, intrants...).</p> <p>La traçabilité descendante des lots doit permettre leur retrait ou leur rappel ultérieur en cas de risque sanitaire avéré.</p>	<p>L'exploitant est en capacité :</p> <ul style="list-style-type: none"> - d'identifier ses fournisseurs de matières premières et de toute substance susceptible d'être incorporée dans une denrée alimentaire ou un aliment pour animaux (au minimum, noms et adresses, dates d'achats recommandés), - d'identifier ses entreprises clientes (au minimum, noms et adresses ; date de vente et numéros de lot recommandés). <p>Il étiquette ou identifie ses lots par un moyen approprié et adapté à son fonctionnement et est capable de retracer rapidement la destination de sa production.</p> <p>La traçabilité interne à l'exploitation est fortement recommandée, c'est-à-dire connaître l'origine des matières premières végétales, la ou les parcelles et toutes les opérations qu'ont subi les produits végétaux d'un lot identifié. Garder un historique des pratiques est recommandé (rotations culturales par exemple).</p> <p>En cas de non-conformité avérée d'un lot, l'exploitant doit être en mesure de démontrer qu'il a mis en place une ou des action(s) corrective(s) de manière à ne pas mettre sur le marché un produit non conforme ou dangereux.</p> <p>Dans le cas de l'alimentation animale, la source et la quantité de chaque entrée d'aliments pour animaux et la destination et la quantité de chaque sortie d'aliments pour animaux doivent être enregistrées.</p>	<p>L'inspecteur vérifie l'existence d'une traçabilité ascendante et descendante qui couvre la totalité des produits mis sur le marché ou en autoconsommation animale (vérification d'enregistrements, de factures...).</p> <p>Quelle que soit la taille de l'exploitation, ces éléments doivent être transcrits sur un support papier ou informatisé et mis à la disposition de l'inspecteur lors de son contrôle.</p> <p>Une traçabilité par parcelle, jour de récolte et jour d'expédition peut être recommandée. Une traçabilité par silo peut être également réalisée.</p> <p>La traçabilité des ventes aux particuliers n'est pas requise. Dans ce cas, une traçabilité par jour de commercialisation (lots commercialisés/jour) peut être mise en place par l'exploitant.</p> <p>L'inspecteur peut réaliser des tests de traçabilité pour s'assurer de l'efficacité des mesures prises par l'exploitant.</p>	<p>Règlement (CE) n°178/2002, articles 18 et 19</p> <p>Règlement (CE) n°852/2004 Annexe 1, Partie A, II, 6</p> <p>Règlement (CE) n°183/2005, Annexe 1, Partie A, II, 2-e</p>

<i>Thème</i>	<i>Item de la grille</i>	<i>Objectifs</i>	<i>Situation attendue</i>	<i>Méthodologie</i>	<i>Extraits de références Réglementaires</i>
POINTS GENERAUX	Lutte contre les animaux nuisibles	Prévention des contaminations biologiques véhiculées par les animaux nuisibles	<p>Mise en place d'un plan de lutte contre les nuisibles (dératisation par exemple) dans les locaux où transitent des denrées alimentaires à l'aide de produits autorisés et selon les doses homologuées.</p> <p>Il est recommandé que l'exploitant dispose d'un référencement des lieux de positionnement des appâts et de leur composition et origine.</p> <p>L'utilisation de produits phytopharmaceutiques et de biocides doit être enregistrée.</p>	<p>L'inspecteur vérifie :</p> <ul style="list-style-type: none"> • l'absence de cadavres de rongeurs ou d'oiseaux, de preuves de leur passage (déjections) dans les endroits des locaux où sont manipulées, stockées, conditionnées, transportées des denrées alimentaires, • que les pièges ne sont pas en contact avec les produits consommables. <p>L'inspecteur demande les techniques de lutte ou le contrat de dératisation et/ou de désinsectisation si ces opérations sont réalisées par un prestataire de service.</p>	Règlement (CE) n°852/2004, Annexe 1, Partie A, II 5e et 9a