

**1. Info: SwissGAP**

- Info: *Brève description de SwissGAP / adresses de contact / Lignes directrices SwissGAP*
- Facultatif: Classement: *Concept d'inspection et de certification, règlement des sanctions, règlement d'utilisation du logo, ...*

**2. Check-list / auto-contrôle (à remplir chaque année)**

- Classement: *Check-list SwissGAP remplie chaque année*

**3. Travaux confiés à une entreprise de travaux agricoles**

- Classement: *Convention avec une entreprise de travaux agricoles*

**4. Analyse des risques**

- Formulaire: *Analyse des risques relatifs à la sécurité au travail*
- Formulaire: *Analyse des risques relatifs aux sites*
- Formulaire: *Analyse des risques liés aux engrais organiques*
- Formulaire: *Analyse des risques liés à l'eau d'irrigation*  
(si nécessaire, à utiliser également pour l'eau utilisée pour les produits phytosanitaires)
- Formulaire: *Analyse des risques en matière d'hygiène*
- Formulaire: *Analyse des risques relatifs aux allergènes*

**5. Personnel**

- Formulaire: *Compétences professionnelles et instructions données aux ouvriers*

**6. Machines / équipements**

- Formulaire: *Liste des équipements*
- Formulaire: *Réparations et étalonnage*
- Classement: *Justificatifs des travaux de réparation*

**7. Semences, plants**

- Info: *Passeport phytosanitaire*
- Classement: *Info relative au traitement des semences (par ex. étiquettes des semences)*
- Classement: *Convention «sans OGM»*
- Info: *Liste des durées de culture (pour les légumes)*

**8. Irrigation**

- Classement: *Autorisations éventuelles, documents relatifs aux analyses d'eau etc.*

**9. Fumure**

- Formulaire: *Inventaire des engrais*

**10. Protection des végétaux**

- Formulaire: *Inventaire des produits phytosanitaires*
- Formulaire: *Motif principal d'application*
- Info: *Choix des produits phytosanitaires + quantités maximales de résidus*

**11. Analyse des résidus (uniquement pour les commerçants)**

- Formulaire: *Concept d'analyse (électronique)*
- Info: *Procédure concernant le prélèvement d'échantillons*
- Classement: *Résultats des analyses de résidus*
- Info: *Plan de mesures en cas d'analyses de résidus donnant lieu à des contestations*
- Info: *Explications relatives au concept d'analyse*

**12. Entreposage / traitement**

- Formulaire: *Lutte contre les nuisibles dans le secteur de conditionnement et d'entreposage*

**13. Déchets**

- Classement: *Concept des déchets de la commune (voir exemple: *Concept des déchets de la commune*)*

**14. Traçabilité, réclamations et rappel de marchandises**

- Formulaire: *Journal des achats et des ventes de fruits, légumes et pommes de terre*
- Formulaire: *Rappel des marchandises (les commerçants doivent effectuer le test chaque année)*
- Formulaire: *Réclamations des clients*

**15. Signalisation (modèles à copier)**

- Panneau: *Panneau d'information des visiteurs*
- Panneau: *Zone d'hygiène 1*
- Panneau: *Règles d'hygiène*
- Panneau: *Zone d'hygiène 2*
- Panneau: *Panneau de mise en garde*
- Panneau: *Zone d'hygiène 3*
- Panneau: *Plan d'urgence*

**16. En option: div. formulaires**

- Formulaire: *Journal des cultures*
- Formulaire: *Rapport d'assolement*

**17. En option: Classement: Rapports d'inspection / reconnaissances/ certificats**

## agrosolution

Agrosolution SA  
Av. de Jordils 5  
1000 Lausanne 6  
Tél. 021 601 88 08  
Fax 021 601 88 10  
[romandie@agrosolution.ch](mailto:romandie@agrosolution.ch)  
[www.agrosolution.ch](http://www.agrosolution.ch)

Agrosolution AG  
Molkereistrasse 19  
3052 Zollikofen  
Tél. 031 910 20 90  
Fax 031 910 20 99  
[info@agrosolution.ch](mailto:info@agrosolution.ch)  
[www.agrosolution.ch](http://www.agrosolution.ch)

## SwissGAP

Verein SwissGAP  
Postfach 7960  
Belpstrasse 26  
3001 Bern  
Tél. 031 385 36 90  
Fax 031 385 36 99  
[info@swissgap.ch](mailto:info@swissgap.ch)  
[www.swissgap.ch](http://www.swissgap.ch)

### L'association SwissGAP

SwissGAP est une association dont le but est d'appliquer le standard GLOBALG.A.P. en Suisse en tenant compte des structures spécifiques à la Suisse. Les membres de l'association sont les fédérations de la branche swisscofel, UMS, FUS, swisspatat et JardinSuisse, ainsi qu'IP-SUISSE et Bio Suisse.

Tout comme GLOBALG.A.P., SwissGAP définit les Bonnes pratiques agricoles. Le catalogue d'exigences est en principe comparable aux exigences de GLOBALG.A.P. Tandis que le standard «SwissGAP Horticulture» a été officiellement reconnu, depuis 2008, comme complètement équivalent par GLOBALG.A.P. au travers d'un benchmarking, SwissGAP fruits, légumes, pommes de terre (FLP) a été reconnu comme "standard comparable "CH"" (resembling). Les différences entre SwissGAP FLP par rapport à GLOBALG.A.P. résident principalement dans la structure de certification et dans la fréquence de contrôle à l'échelon de la production.

### Système à deux échelons: production - commercialisation

Contrairement à GLOBALG.A.P., SwissGAP FLP couvre également l'échelon de la commercialisation, en plus de celui de la production agricole. Outre les Bonnes pratiques agricoles, SwissGAP FLP garantit ainsi également une sécurité alimentaire de haut niveau à l'échelon situé en aval.

Les cultures des exploitations de producteurs sont reconnues après avoir passé avec succès le contrôle effectué par un organisme d'inspection de SwissGAP. Un monitoring des résidus est en plus effectué dans les exploitations de commercialisation situées à l'échelon suivant. La certification des produits se fait à cet échelon. Ce n'est qu'après la certification que les produits SwissGAP officiels arrivent jusqu'aux consommateurs.

#### Définition du producteur:

Exploitation qui cultive des fruits, des légumes ou des pommes de terre et qui, éventuellement, les prépare, les trie ou les transforme.

Remarques:

- Les producteurs peuvent être également des commerçants (voir définition du commerçant)
- Pour que les producteurs puissent revendre sous SwissGAP des marchandises achetées à d'autres producteurs reconnus, ils doivent en outre avoir le statut de commerçant.
- Pour la production, l'application se fait de manière sectorielle pour les fruits, les légumes et les pommes de terre. Cela signifie que toutes les cultures du(des) groupe(s) de produits inscrits doivent être produites conformément aux exigences de SwissGAP. Les différentes cultures sont enregistrées avec leurs surfaces et sont actualisées chaque année.

#### Définition du commerçant:

Exploitation qui fournit les marchandises directement au commerce de détail ou/et

qui se procure des marchandises d'autres exploitations reconnues et les met sur le marché sous SwissGAP.

Remarques:

- Les produits des fournisseurs ayant un certificat GLOBALG.A.P. valable peuvent figurer sur la liste des produits SwissGAP chez les commerçants.
- Le secteur est également inscrit chez les commerçants et chaque produit pour lequel une certification SwissGAP est demandée doit en outre être inscrit séparément.

### Application sectorielle

SwissGAP doit être appliqué de manière sectorielle dans les exploitations de production.

Cela veut dire qu'une exploitation qui cultive des **pommes de terre** et applique SwissGAP doit soumettre toutes ses cultures de pommes de terre aux prescriptions de SwissGAP. Une exploitation qui cultive des **légumes** et applique SwissGAP doit soumettre toutes ses cultures de légumes aux prescriptions de SwissGAP. Une exploitation qui cultive des **fruits** et applique SwissGAP doit soumettre toutes ses cultures de fruits aux prescriptions de SwissGAP (exception: fruits à cidre sur une parcelle séparée).

Cela veut dire que toutes les cultures/surfaces de culture (y c. les cultures pour la vente directe) doivent être inscrites et qu'il faut tenir des enregistrements relatifs à ces cultures.

### Liste publique des exploitations reconnues / certifiées

Les exploitations enregistrées sont listées sous [www.agrosolution.ch](http://www.agrosolution.ch) > «Listes publiques».

On y fait la distinction des exploitations en fonction du statut pour le secteur concerné:

- Exploitations inscrites (= inscrites pour le secteur, mais le premier contrôle n'a pas encore été effectué)
- Producteurs reconnus (= exploitations de production qui ont passé le contrôle avec succès et qui sont donc reconnues pour SwissGAP dans le secteur concerné.)

- Commerçants certifiés (= exploitation du deuxième échelon qui a un certificat valable pour les produits correspondants).
- Exploitations qui ne sont plus reconnues (= producteurs ou commerçants qui ont perdu leur reconnaissance/certification au cours des 2 dernières années. Motifs: désinscription ou retrait de la reconnaissance/certification)

### Check-list et documentation d'application

Les exigences techniques du standard sont résumées sous forme d'une check-list. Les documents concernant l'application des exigences se trouvent dans la documentation d'application. Il s'agit d'une AIDE à l'application. Elle peut – mais ne doit pas forcément- être utilisée. Tous les documents sont disponibles gratuitement sous [www.agrosolution.ch](http://www.agrosolution.ch). Il est également possible d'utiliser d'autres documents d'enregistrement et concepts équivalents.

Lorsqu'il est fait référence à des documents de la documentation d'application, les noms des documents sont écrits en *italique*.

La check-list contient également les exigences de SUISSE GARANTIE et des PER (à l'échelon de la production), de manière à pouvoir faire des contrôles combinés et éviter des redondances. SUISSE GARANTIE et les PER ne font toutefois pas partie intégrante des exigences de SwissGAP pour les fruits, légumes et pommes de terre.

### Auto-contrôles

Chaque exploitation doit effectuer un auto-contrôle **par année**. Il faut répondre à tous les points de contrôle de la check-list par «oui», «non» ou «N/A» (=non applicable).

S'il est répondu par un «non» aux points de contrôle jaunes et rouges, les mesures correctives doivent dans tous les cas être fixées par écrit.

Lorsqu'un chapitre entier n'est pas applicable (N/A) sur l'exploitation, cela peut être indiqué dans le titre du chapitre. Dans ce cas, il n'est pas nécessaire de répondre séparément par N/A à chacun des points de contrôle de ce chapitre.

La check-list pour l'auto-contrôle peut être générée via le [Login](#) dans le système Agrosolution. Plusieurs points de contrôle sont déjà préremplis à l'avance sur la base de la déclaration globale dans ces check-lists spécifiques à l'exploitation.

Les auto-contrôles datés et signés doivent être conservés durant 5 ans.

### Déclaration globale

Dans le domaine Login – sous le lien «Déclaration globale» – il est possible d'indiquer si les exploitations ont réussi le contrôle PER, resp BIO. Il est également possible d'indiquer si une exploitation souhaite que les recommandations facultatives de SwissGAP soient également contrôlées.

La déclaration globale a pour effet que les réponses figurent déjà pour plusieurs points de contrôle dans la check-list.

### Documents normatifs

Les documents suivants sont des documents officiels de SwissGAP et s'appliquent pour toutes les personnes concernées:

- Check-list (= exigences techniques)
- Concept d'inspection et de certification
- Exigences générales (annexe au concept d'inspection et de certification)
- Règlement des sanctions
- Règlement d'utilisation du logo

### Fréquence de contrôle

Les exploitations de production reconnues doivent être contrôlées au moins tous les 3 ans. Des contrôles par sondage sont en outre effectués dans quelques exploitations.

Les exploitations de commercialisation certifiées sont contrôlées chaque année.

**Notre engagement**

SwissGAP définit les Bonnes pratiques agricoles et met en œuvre le standard GLOBALG.A.P. en Suisse, en tenant compte des structures spécifiques à la Suisse. L'association SwissGAP a été fondée en mai 2003 pour atteindre cet objectif. La structure organisationnelle de l'association est délibérément la plus légère possible. Tous les membres présents dans nos commissions ont non seulement des compétences professionnelles mais font également preuve d'une grande disponibilité et d'une volonté à travailler à des solutions communes. Nous attachons à cet égard beaucoup d'importance à la bonne ambiance de travail, empreinte de bonne collaboration, de respect et de tolérance envers les autres opinions. Tous savent que nous sommes tous ensemble garants du succès de SwissGAP.

**Les contenus du standard**

Le catalogue d'exigences est en principe comparable aux exigences de GLOBALG.A.P. et comporte des aspects tels que la sécurité alimentaire, les méthodes de production durable, les préoccupations sociales et la sécurité au travail des collaborateurs, la gestion responsable de l'eau, des semences et des plants ainsi que des engrais et des produits phytosanitaires. Les produits certifiés SwissGAP sont en outre régulièrement analysés quant à la présence de résidus de produits phytosanitaires et autres substances indésirables. La participation au monitoring des résidus est obligatoire et comprend un suivi de toutes les contestations. Il ne s'agit pas seulement d'un instrument de surveillance important mais également d'une base pour l'amélioration continue dans les Bonnes pratiques agricoles et en particulier dans la technique de protection des plantes. SwissGAP garantit ainsi une sécurité alimentaire élevée ainsi qu'une production durable.

Outre les exigences techniques (check-list SwissGAP), une exploitation SwissGAP s'engage à respecter en particulier les points suivants:

**Déchets et substances nuisibles**

Les déchets et les pollutions environnementales sont évités autant que possible et/ou réduits à la quantité la plus faible possible.

Les risques de pollution de l'air, du sol et de l'eau sont également pris en compte.

**Utilisation efficace de l'énergie**

Les factures permettent de se rendre compte de la consommation d'énergie sur l'exploitation et de voir où et comment l'énergie est utilisée dans l'exploitation.

En cas de nouvelles acquisitions, le choix se porte sur des véhicules/appareils à consommation énergétique optimale.

L'utilisation de sources d'énergies non renouvelables est réduite à un minimum.

Une grande attention est consacrée aux mesures permettant de continuer à améliorer l'efficacité énergétique sur l'exploitation.

**Collecte de l'eau**

La collecte de l'eau (par ex. surfaces de toit, serres etc.) est recommandée, pour autant que cela soit autorisé au niveau légal et que cela soit réalisable au niveau tant économique que pratique.

**Eviter la fraude alimentaire**

L'exploitation veille aux menaces potentielles pour éviter une fraude alimentaire (par ex. produits phytosanitaires falsifiés, matériel de multiplication, matériel d'emballage ne convenant pas pour les denrées alimentaires, etc.).

**Protection végétale intégrée**

Dans le cadre de la production intégrée et de la culture biologique, diverses mesures de prévention sont prises pour prévenir les nuisibles et en assurer le monitoring. Les PER servent de base. Le document GLOBALG.A.P. annexe CB 2, «Directive/outils pour la protection végétale intégrée» peut également s'avérer utile.

Les entreprises de travaux agricoles effectuant les travaux mentionnés ci-dessous doivent remplir les exigences du standard SwissGAP. **C'est en principe l'exploitation mandante qui est responsable** de ce que l'agro-entrepreneur mandaté respecte les exigences (voir chapitres concernés de la check-list) et les documents comme il convient.

Au cours du contrôle de l'exploitation mandante, il est nécessaire de faire un contrôle dans l'entreprise de travaux agricoles.

Exceptions:

- Si l'agro-entrepreneur est reconnu / certifié pour SwissGAP, **aucun** contrôle n'est nécessaire.
- Epannage de produits phytosanitaires et récolte: il n'est **pas nécessaire** de faire des contrôles, **mais l'organisme d'inspection se réserve le droit de faire des contrôles par échantillonnage.**

**Exploitation mandante:**

Nom de l'entreprise:
Responsable (nom, prénom):
Adresse:
NP, lieu:
Téléphone:

**Entreprise de travaux agricoles:**

Nom de l'entreprise:
Responsable (nom, prénom):
Formation agricole: <input type="checkbox"/> Certificat de capacité <input type="checkbox"/> Diplôme de maîtrise <input type="checkbox"/> Autres:
Adresse:
NP, lieu:
Téléphone:
L'exploitation est: <input type="checkbox"/> reconnue /certifiée SwissGAP N° Agrosolution: _____

Travaux effectués (à cocher) et points de contrôle concernés:

	Chapitres concernés dans la checklist**	Type de contrôle
<input type="checkbox"/> Entreposage des engrais *	6.4	Contrôle sur site*
<input type="checkbox"/> Entreposage des produits phytosanitaires*	7.6	Contrôle sur site*
<input type="checkbox"/> Application des produits phytosanitaires	7.5 + 7.7 + 9	Contrôles par sondage possibles
<input type="checkbox"/> Récolte***	10.1 – 10.5 + 10.7	Contrôles par sondage possible
<input type="checkbox"/> Entreposage des fruits, légumes, pommes de terre	10.1 + 10.3 + 10.4 + 10.8 + 13.1	Contrôle sur site
<input type="checkbox"/> Traitement post-récolte (anti-germination, 1-MCP)	8.1	Contrôle sur site
<input type="checkbox"/> Lavage, préparation, confection, conditionnement-emballage	10.1 – 10.6 + 10.8 + 13.1 - 13.3	Contrôle sur site

\* Lorsque des engrais ou des produits phytosanitaires (pas la bouillie de pulvérisation) sont achetés **par l'exploitation** et entreposés chez l'agro-entrepreneur, l'entrepôt d'engrais, resp. l'entrepôt de produits phytosanitaires doit satisfaire aux exigences de SwissGAP et être contrôlé lors du contrôle de l'exploitation.

\*\* Les chapitres indiqués se réfèrent à la check-list SwissGAP 2017-V1. En cas d'actualisation de la version, les points de contrôle applicables sont ceux des documents actualisés.

\*\*\* Il n'est pas nécessaire de conclure une convention lorsque l'agro-entrepreneur ne met à disposition que la machine de récolte et le chauffeur (mais pas les conteneurs ni le personnel pour la récolte).

L'agro-entrepreneur atteste respecter les points de contrôle concernant les travaux qu'il effectue, conformément aux chapitres concernés de la checklist.

Lieu, date et signature du **mandant**

Lieu, date et signature de l'**agro-entrepreneur**

.....  
 Cette convention doit être remplie en double exemplaire, chaque partenaire contractuel en conservant un exemplaire.

Les 14 ingrédients suivants (allergènes) peuvent provoquer des allergies et d'autres réactions indésirables: céleri, céréales contenant du gluten, soja, fruits à coque dure (= noisettes, noix), moutarde, arachides, graines de sésame, lupins, oeufs, poissons, lait, mollusques, crustacés et anhydride sulfureux et sulfites (comme antioxydant et conservateur, par exemple utilisés dans les fruits secs). *Source: RS 817.022.16 Annexe 6*

**Les aliments ne doivent pas être inutilement contaminés par des allergènes. Un mélange accidentel doit être évité à chaque étape de la production.**

L'analyse des risques comprend l'identification des risques possibles de contamination croisée ainsi que des mesures préventives pour prévenir le mélange de produits allergènes et non-allergènes.

**Marche à suivre:**

- Dans la première colonne, marquez d'une croix les secteurs pertinents pour l'entreprise. Cela définit également les mesures préventives possibles.

Causes <small>Cocher ce qui convient</small>		Risques possibles	Mesures préventives, afin d'éviter une contamination des produits non-allergènes sur l'exploitation
<input type="checkbox"/>	Sur l'exploitation sont également cultivé des céleris et / ou des fruits à coque dure (= noisettes, noix) (production, récolte)	Mélange accidentel Risque de confusion	Veiller à ce que les emballages soient complètement vides/nettoyés  Flux de marchandises séparés
<input type="checkbox"/>	L'exploitation utilise des emballages, des machines de récolte ou des véhicules de transport, qui sont entrés en contact avec des allergènes (également prêté)	Mélange accidentel	Veiller à ce que les emballages, machines de récolte et les véhicules de transport soient complètement vides/nettoyés.  Utiliser des inserts (par ex. films, sacs) dans les emballages
<input type="checkbox"/>	Sur l'exploitation il y a également des emballages avec du céleri et / ou des fruits à coque dure (= noisettes, noix) (transport, stockage)	Mélange accidentel Risque de confusion	Flux de marchandises séparés
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Du céleri et / ou des fruits à coque dure (= noisettes, noix) passent par l'exploitation: laver trier emballer	Mélange accidentel Risque de confusion	Flux de marchandises séparés  Veiller à ce que les emballages soient complètement vides / nettoyés
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Sur l'exploitation sont également transformés les produits non-allergènes suivants (par exemple chauffé, râpé, mélangé, pressé, séché ...): céleri céréales contenant du gluten soja fruits à coque dure (= noisettes, noix, ...) moutarde arachides graines de sésame lupins lait oeufs poissons mollusques crustacés anhydride sulfureux / sulfites	Mélange accidentel  Risque de confusion  Résidus sur les chaînes de transformation	Flux de marchandises séparés  Identification claire  Veiller à ce que les emballages soient propres  Nettoyer les chaînes de transformations surtout après des lots de produits allergènes

La contamination croisée avec des allergènes est-elle possible à un endroit? (par exemple parce que les mesures préventives n'ont pas été respectées)

**non**

**oui** -> Le client en est informé et le lot concerné est marqué.

L'analyse des risques doit être actualisée lorsqu'il y a des changements sur l'exploitation (pas chaque année).

Date: \_\_\_\_\_ Signature du chef d'exploitation: \_\_\_\_\_

**Info: Étiquetage des allergènes dans les produits transformés**

Extrait des exigences légales (*RS 817.022.16 Art. 11*)

Les allergènes doivent être mentionnés clairement dans la liste des ingrédients. Cette indication doit se démarquer au moyen de la police d'écriture, du style de caractère, de la couleur du fond ou par tout autre moyen approprié.

Les allergènes doivent également être mentionnés lorsqu'ils n'ont pas été ajoutés volontairement, mais qu'ils parviennent involontairement dans une denrée alimentaire (mélanges ou contaminations involontaires), pour autant que leur teneur:

- a. dans le cas des sulfites: dépasse ou puisse dépasser 10 mg SO<sub>2</sub> par kilogramme ou par litre de la denrée alimentaire prête à consommer;
- b. dans le cas des céréales contenant du gluten: dépasse ou puisse dépasser 200 mg de gluten par kilogramme ou par litre de la denrée alimentaire prête à consommer;
- c. dans le cas des huiles et des graisses végétales contenant de l'huile d'arachide entièrement raffinée: dépasse ou puisse dépasser 10 g d'huile d'arachide par kilogramme ou par litre de la denrée alimentaire prête à consommer;
- d. dans le cas du lactose: dépasse ou puisse dépasser 1 g par kilogramme ou par litre de denrée alimentaire prête à consommer;
- e. dans les autres cas : dépasse ou puisse dépasser 1 g par kilogramme ou par litre de denrée alimentaire prête à consommer.

Remarque: Les produits transformés ne se trouvent pas dans le champ d'application de SwissGAP, l'étiquetage n'est pas contrôlé lors du contrôle SwissGAP.

## Analyses des risques relatifs à la sécurité au travail (PC 12.1.1 + 12.1.2)

L'analyse des risques comporte l'évaluation des risques potentiels ainsi que les mesures possibles visant à diminuer, resp. prévenir le risque.

**Les producteurs qui font partie des programmes suivants ne sont pas obligés de remplir cette analyse des risques:**

- SPAA (agriTOP)
- Swiss Retail Federation (solution de la branche SRF)

Secteur (PC 12.1.1) Cocher ce qui est existant	Danger, risque Surveillance par contrôle visuel	Mesures possibles dans l'exploitation (=concept de prévention) (PC 12.1.2) Cocher les mesures prises / former les travailleurs
---	--	--

### ASPECTS LIÉS A LA CONSTRUCTION ET AUX EQUIPEMENTS

<input type="checkbox"/> Eclairage des postes de travail	Accident, blessure due à un éclairage insuffisant	<input type="checkbox"/> Lumière du jour suffisante, sinon éclairage artificiel non éblouissant approprié. <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Poste de travail, secteur de travail	Nuisance due au bruit, exposition aux poussières	<input type="checkbox"/> Utiliser des cabines insonorisées ou des appareils équipés de réducteurs de bruit <input type="checkbox"/> Mettre à disposition et utiliser des protections auditives <input type="checkbox"/> Mettre à disposition et utiliser des masques de protection / masques anti-poussière <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Postes de travail surélevés	Chute	<input type="checkbox"/> à plus de 1 m de hauteur, assurer la zone présentant un risque de chute avec des rambarde solides <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Transport interne à l'exploitation	Glissade, faux-pas, chute, écrasement par un véhicule	<input type="checkbox"/> Installer des voies de circulation droites/planes, antidérapantes et sans obstacles <input type="checkbox"/> Eclairer suffisamment <input type="checkbox"/> Séparer les voies pour piétons des voies de circulation des véhicules <input type="checkbox"/> Apposer des marquages <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Objets qui tombent	Blessures par des objets qui tombent	<input type="checkbox"/> Clôturer les secteurs <input type="checkbox"/> Marquer les zones où il y a un danger <input type="checkbox"/> Ordonner des restrictions d'accès <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Voies de fuite et sorties de secours	Ne pas pouvoir quitter le local suffisamment rapidement en cas de danger	<input type="checkbox"/> Aménager des voies de fuite et des sorties de secours <input type="checkbox"/> Apposer des marquages <input type="checkbox"/> Garder les voies de fuite libres <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Entrepôt frigorifique	Rester enfermé, hypothermie	<input type="checkbox"/> Mettre des vêtements chauds à disposition <input type="checkbox"/> Prévoir un déverrouillage qui permette aussi de quitter un local fermé de l'extérieur <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Entrepôt sous AC	Manque d'oxygène	<input type="checkbox"/> Apposer des marquages de sécurité <input type="checkbox"/> Contrôler le bon fonctionnement du verrouillage des portes <input type="checkbox"/> Contrôler le bon fonctionnement des équipements de mesure <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Entrepôts avec étagères	Effondrement d'une étagère	<input type="checkbox"/> Contrôler la stabilité, si nécessaire, visser les étagères à la paroi <input type="checkbox"/> Poser un dispositif de protection anticollision <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Entrepôt du matériel	Chute, roulement accidentel	<input type="checkbox"/> Empiler le matériel de manière stable <input type="checkbox"/> S'assurer que les objets ne roulent pas de manière accidentelle et ne tombent pas <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Installations électriques	Electrocution	<input type="checkbox"/> Isoler les gaines électriques ouvertes <input type="checkbox"/> Maintenance + entretien <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Fosse à purin	Tomber dedans, asphyxie	<input type="checkbox"/> Remplacer les planches de couverture pourries <input type="checkbox"/> Bloquer l'accès aux fosses à purin ouvertes <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> _____		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

### MANIPULATION DES MATERIAUX

<input type="checkbox"/> Substances dangereuses (acides, peintures, ...)	Lésions dues à l'inhalation, à l'ingestion, au contact avec la peau	<input type="checkbox"/> Les garder sous clé <input type="checkbox"/> Les entreposer uniquement dans les conteneurs d'origine <input type="checkbox"/> Aérer suffisamment les locaux d'entreposage <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Produits phytosanitaires, engrais	Lésions dues à l'inhalation, à l'ingestion, au contact avec la peau et les yeux, brûlure chimique, empoisonnement	<input type="checkbox"/> Les entreposer uniquement dans les conteneurs d'origine <input type="checkbox"/> Accès uniquement aux personnes qualifiées <input type="checkbox"/> Aérer suffisamment les locaux d'entreposage <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Carburant (diésel, benzine)	Lésions dues à l'inhalation, au contact avec la peau, danger d'incendie ou d'explosion	<input type="checkbox"/> Remplacer les bouchons de réservoir mal ajustés ou non étanches <input type="checkbox"/> Ne remplir le réservoir que lorsque le moteur est arrêté <input type="checkbox"/> Apposer des avis d'interdiction de fumer <input type="checkbox"/> Mettre des gants lors de la manipulation des carburants <input type="checkbox"/>

## Analyses des risques relatifs à la sécurité au travail (PC 12.1.1 + 12.1.2)

<input type="checkbox"/> Sucrs de plante, parties végétales	Allergies	<input type="checkbox"/> Eviter le contact <input type="checkbox"/> Mettre des gants en cas de sensibilité <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> _____		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

### MACHINES, EQUIPEMENTS

<input type="checkbox"/> Chariot élévateur, transpalettes	Chargement qui tombe, qui se renverse	<input type="checkbox"/> Maintenir en bon état le toit de protection du conducteur <input type="checkbox"/> Manière de conduire appropriée (si le chargement est levé en hauteur, en prenant les virages) <input type="checkbox"/> Utiliser des chaussures de sécurité <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Dépôt et transport	Renversement, chute	<input type="checkbox"/> Réparer les béquilles endommagées des équipements de culture <input type="checkbox"/> Assurer contre le roulement accidentel <input type="checkbox"/> Utiliser des moyens de transport appropriés <input type="checkbox"/> Utiliser des sangles d'arrimage, des cales, etc. pour le transport <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Attelage des équipements aux trois points	Ecrasement, cisaillement, pincement	<input type="checkbox"/> Garantir la possibilité de réglage en hauteur des points d'attelage <input type="checkbox"/> Prévenir le risque d'écrasement en utilisant un attelage rapide <input type="checkbox"/> Ne pas se mettre entre l'engin de traction et la machine durant l'attelage <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Prise de force, chaînes	Entraînement et déchirure de pièces de vêtements, de parties du corps	<input type="checkbox"/> Poser des dispositifs de protection de la prise de force/des chaînes sur toutes les machines <input type="checkbox"/> Réparer les dispositifs de protection défectueux des prise de force/garde-chaînes <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Pulvérisation	Danger par action sur la peau et les muqueuses	<input type="checkbox"/> Remplacer les tuyaux et raccords endommagés et poreux <input type="checkbox"/> Vérifier les conteneurs concernant les fissures ou l'étanchéité et, le cas échéant, les remplacer <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Chargement et déchargement des remorques	Eléments qui tombent, se détachent	<input type="checkbox"/> Assurer le chargement <input type="checkbox"/> Vérifier le bon fonctionnement du verrouillage anti-basculement et du verrouillage des ridelles et, le cas échéant, les réparer <input type="checkbox"/> Retendre les tendeurs et les chaînes détendus <input type="checkbox"/> Respecter le poids total autorisé <input type="checkbox"/> Tenir compte de la répartition des charges lors du découplage <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Installations de tri, de lavage et de conditionnement	Risque d'écrasement	<input type="checkbox"/> Désigner les conducteurs des machines et les former <input type="checkbox"/> Vérifier le bon fonctionnement de l'interrupteur d'urgence <input type="checkbox"/> Marquer les zones dangereuses <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Outils à main	Coupure, piqûre	<input type="checkbox"/> Aiguiser les lames et les couteaux, car un outil non aiguisé peut dévier <input type="checkbox"/> S'assurer que les manches tiennent bien <input type="checkbox"/> Remplacer les manches endommagés <input type="checkbox"/> S'assurer que le manche et la lame sont solidement fixés l'un à l'autre <input type="checkbox"/> Préparer les gaines et fourreaux comme protection pour le transport <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Sécateurs pour couper les fruits	Ecrasement, coupure	<input type="checkbox"/> Eliminer les sécateurs sans cran/anneau de sécurité <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Echelles, aides à la cueillette	Faux-pas, glissade, chute	<input type="checkbox"/> Utiliser des échelles, des aides à la cueillette ou des corbeilles de travail appropriées <input type="checkbox"/> Munir les échelons et les marches d'un revêtement profilé antidérapant <input type="checkbox"/> Poser des garde-corps <input type="checkbox"/> Poser un dispositif de stabilisation contre le roulement accidentel et le vérifier <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Eléments brûlants	Brûlures	<input type="checkbox"/> Habiller les parties brûlantes dans le secteur d'accès ou d'entretien <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Atelier	Blessures par les machines	<input type="checkbox"/> Assurer le bon fonctionnement des machines <input type="checkbox"/> Mettre à disposition et utiliser les dispositifs de protection <input type="checkbox"/> Ne pas démonter ni fixer les dispositifs de protection <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Roues jumelées	Renversement, roulement accidentel	<input type="checkbox"/> Les arrimer <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> _____		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

En cas de changements dans l'exploitation, l'analyse des risques doit être actualisée (pas chaque année).

Date: \_\_\_\_\_ Signature du chef d'exploitation: \_\_\_\_\_

L'analyse des risques comporte l'évaluation des risques potentiels, leur évaluation ainsi que les mesures prises visant à garantir la sécurité alimentaire.

**Fabricant:**

- L'engrais organique provient de fabricants certifiés (= les engrais conviennent pour toutes les cultures → **il n'est pas obligatoire de remplir le tableau ci-dessous**)
- Pour chaque engrais organique provenant d'un fabricant non certifié, il faut remplir une analyse des risques séparée. → Remplir le tableau.

**Conserver le bulletin de livraison! Il contient des indications concernant:**

- la provenance de l'engrais organique (fabricant)
- le type (compostage / fermentation)
- les teneurs en éléments fertilisants

**Type de l'engrais organique:**

- Compost
- Substrats des installations de biogaz
- Jus de pressage

Risque/danger	Evaluation 0= négligeable 1= faible 2= moyen 3= élevé	Mesures préventives prises par l'exploitation (en cas de risque moyen et élevé) Cocher ce qui convient	Remarques
Transmission de maladies végétales		<input type="checkbox"/> Hygiénisation <input type="checkbox"/>	
Apport de graines de mauvaises herbes		<input type="checkbox"/> Hygiénisation <input type="checkbox"/>	
Apport de métaux lourds		<input type="checkbox"/> Analyses <input type="checkbox"/>	
Apport de bactéries		<input type="checkbox"/> Méthode: éviter le contact direct avec les parties comestibles <input type="checkbox"/> Application précoce: éviter la contamination du produit récolté <input type="checkbox"/>	
		<input type="checkbox"/>	

J'estime que cet engrais organique est approprié pour les cultures suivantes / groupes de cultures: \_\_\_\_\_

Date: \_\_\_\_\_ Signature du chef d'exploitation: \_\_\_\_\_

## Analyse des risques relatifs aux sites (PC 2.2.1 + 2.2.2)

L'analyse des risques comporte l'évaluation des risques potentiels et de leurs causes ainsi que les mesures prises visant à garantir la sécurité alimentaire.

L'analyse des risques doit être remplie:

- pour les nouvelles parcelles qui sont utilisées pour la première fois à des fins agricoles
- lorsque l'autocontrôle annuel révèle une modification des risques
- lors du premier contrôle SwissGAP:
  - surfaces déjà utilisées à des fins agricoles --> pas de risques (il n'est pas nécessaire de remplir le tableau)
  - surfaces utilisées pour la première fois à des fins agricoles --> remplir le tableau

Désignation du site\*: \_\_\_\_\_  
 \* Il est également possible de désigner plusieurs parcelles ensemble comme 1 site.

Facteur	Risque/danger (PC 2.2.1)	Cause (PC 2.2.1) Cocher ce qui convient	Mesures préventives prises par l'exploitation (PC 2.2.2) Cocher si vous prenez des mesures par rapport aux risques perçus	Remarques
	<input type="checkbox"/> Aucun risque			
Utilisation antérieure	Modification du terrain	<input type="checkbox"/> Affaissement du sol, par ex. suite à une extraction antérieure de gravier <input type="checkbox"/> Affaissement lors de drainage <input type="checkbox"/> _____	<input type="checkbox"/> Approuvé par le service cantonal spécialisé <input type="checkbox"/> Choisir des cultures appropriées <input type="checkbox"/> Sécurisation des surfaces <input type="checkbox"/> _____	
	Résidus dans le sol / impact chimique	<input type="checkbox"/> Résidus de produits phytosanitaires dus aux cultures précédentes <input type="checkbox"/> Résidus de métaux lourds dus à l'utilisation industrielle ou militaire <input type="checkbox"/> Déchets existants, par ex. près des décharges <input type="checkbox"/> _____	<input type="checkbox"/> Approuvé par le service cantonal spécialisé <input type="checkbox"/> Ne pas utiliser les surfaces polluées <input type="checkbox"/> Effectuer des analyses de résidus <input type="checkbox"/> Choisir des cultures appropriées <input type="checkbox"/> _____	
Impact sur les surfaces avoisinantes	Souillures	<input type="checkbox"/> Déchets provenant de la route adjacente <input type="checkbox"/> Poussière, gaz d'échappement provenant du chantier avoisinant <input type="checkbox"/> _____	<input type="checkbox"/> Ne pas récolter certaines parties de la surface <input type="checkbox"/> Choisir des cultures appropriées <input type="checkbox"/> Distance par rapport aux sources potentielles de souillures <input type="checkbox"/> _____	
		<input type="checkbox"/> _____	<input type="checkbox"/> _____	

Date: \_\_\_\_\_ Signature du chef d'exploitation: \_\_\_\_\_

L'analyse des risques comporte l'évaluation des risques potentiels et de leurs causes, leur pondération ainsi que les mesures prises visant à prévenir le risque ou à le réduire à un niveau acceptable. Par secteur, il peut y avoir un risque/danger d'une contamination microbienne, biologique (nuisibles), physique et chimique.

**Marche à suivre:**

1. Dans la première colonne, cocher les secteurs qui concernent l'exploitation. Cela définit en même temps les mesures préventives possibles (règles d'hygiène).
2. Dans les secteurs cochés, étudier les «causes possibles» listées et leur pondération:
  - pour les évaluations de 2 (risque moyen) ou 3 (risque élevé), respecter les mesures préventives / règles d'hygiène correspondantes
  - pour les évaluations de 1 (risque faible), évaluer si les causes possibles constituent un problème sur sa propre exploitation. Si c'est le cas, respecter les mesures préventives correspondantes.

Secteur (PC 10.1.1) <small>Cocher ce qui convient</small>	Risque /danger	Causes possibles	Evaluation	Mesures préventives prises dans l'exploitation (=règles d'hygiène PC 10.1.2)	Documentation / supports de formation
<input type="checkbox"/> Production	Dépassement des valeurs limites et des valeurs de tolérance (chimique)	Surdosage des produits phytosanitaires Produits phytosanitaires non autorisés Dérive	1 = risque faible	Utilisation appropriée des produits phytosanitaires	Journal des cultures
	Cultures souillées au champ par des agents pathogènes (microbien)	Densité élevée d'animaux sauvages / rongeurs nuisibles Animaux domestiques (par ex. chiens)	1 = risque faible	Éliminer les produits de mauvaise qualité lors du tri / ne pas les récolter Mettre en place des zones tampons, des clôtures	Règles d'hygiène
<input type="checkbox"/> Récolte	Contamination par des agents pathogènes: bactéries, virus, parasites, moisissures, etc. (microbien)	Souillure des machines / de l'équipement utilisés pour la récolte (sécateurs, couteaux, ...) / conteneurs	2 = risque moyen	Nettoyage des machines / de l'équipement N'utiliser les conteneurs de récolte uniquement pour les produits ou les nettoyer	Règles d'hygiène
	Corps étrangers dans les produits récoltés (physique)	Le personnel employé à la récolte joue le rôle de vecteur par: manque d'hygiène personnelle, maladies contagieuses, manque d'installations sanitaires	3 = risque élevé	Hygiène du personnel: instructions données aux ouvriers Assurer l'accès aux installations sanitaires Annoncer les maladies / blessures etc.: instructions données aux ouvriers	Règles d'hygiène
	Dépassement des valeurs limites et des valeurs de tolérance (chimique)	Dommages dus aux conditions météorologiques lors de l'entreposage intermédiaire	2 = risque moyen	Entreposage intermédiaire dans un endroit sec, propre, protection contre les conditions météorologiques	Règles d'hygiène
	Contamination par des agents pathogènes: bactéries, virus, parasites, moisissures, etc. (microbien)	Des corps étrangers (par ex. pièces de machines, pointes de couteaux cassées, conteneurs de récolte défectueux) s'introduisent dans les produits récoltés	1 = risque faible	Protection des produits récoltés contre les souillures Maintenir en bon état les machines/outils/conteneurs utilisés pour la récolte.	Règles d'hygiène
	Corps étrangers (physique)	Bris de verre dans les serres	1 = risque faible	Ne pas récolter/éliminer la marchandise atteinte par des éclats de verre	Règles d'hygiène
	Contamination chimique	Non-respect du délai d'attente	1 = risque faible	Noter les délais d'attente et les contrôler avant la récolte	Journal des cultures
<input type="checkbox"/> Transport, rampe, ferme, entreposage à court terme <sup>1)</sup>  (=Zone 1)	Contamination par des agents pathogènes: bactéries, virus, parasites, moisissures, etc. (microbien)	Véhicules de transport souillés par la terre, des déchets, des ravageurs ou leurs déjections Souillures durant le transport /l'entreposage dans les endroits où l'on dépose temporairement les produits Souillures / dommages dus à une manipulation inappropriée Altération des produits lors du transport (atteinte par des nuisibles ou produits restés trop longtemps sans refroidissement)	2 = risque moyen 2 = risque moyen 2 = risque moyen	Nettoyage des véhicules de transport Transport / entreposage de courte durée sous couvert ou dans des conteneurs fermés Instructions données aux travailleurs	Règles d'hygiène / zone d'hygiène Règles d'hygiène / zone d'hygiène 1 Règles d'hygiène / zone d'hygiène
	Corps étrangers (physique)	Corps étrangers dus à un comportement inapproprié du personnel Manipulation des produits dans les mêmes véhicules ou conteneurs que les engrais, produits phytosanitaires, bidons de carburants, etc.	2 = risque moyen	Trajets de transport directs, transport rapide Respecter les exigences de température spécifiques	Règles d'hygiène / zone d'hygiène
			1 = risque faible	Hygiène du personnel: instructions données aux ouvriers Interdiction de manger, de fumer et de boire	Règles d'hygiène / zone d'hygiène 1
			1 = risque faible	Transport séparés des agents de production, carburants, déchets, etc. Concept de nettoyage des véhicules de transport	Règles d'hygiène / zone d'hygiène 1

Secteur (PC 10.1.1) <small>Cocher ce qui convient</small>	Risque/danger	Causes possibles	Evaluation	Mesures préventives prises dans l'exploitation (=règles d'hygiène PC 10.1.2)	Documentation / supports de formation
<input type="checkbox"/> Lavage <sup>2)</sup> <input type="checkbox"/> Tri <input type="checkbox"/> Conditionnement /emballage (=Zone 2)	Contamination par des agents pathogènes: bactéries, virus, parasites, moisissures, etc. (microbien)	Eau de lavage sale utilisée pour le traitement final des produits	1 = risque faible	Lavage, resp. dernier contact des produits uniquement avec de l'eau potable	Zone d'hygiène 2
		Personnel / visiteurs comme vecteurs par: manque d'hygiène personnelle, maladies contagieuses, manque d'installations sanitaires	3 = risque élevé	Hygiène du personnel: instructions données aux ouvriers Toilettes / possibilités de se laver les mains	Règles d'hygiène / zone d'hygiène 2
		Equipements/lignes de transformation sales	2 = risque moyen	Nettoyage régulier des installations, équipements, sols et surfaces de travail Vider chaque jour les conteneurs à déchets (y compris pour les produits éliminés au tri)	Règles d'hygiène / zone d'hygiène 2
	Dégâts par les ravageurs (biologique)	Conteneurs réutilisables souillés	2 = risque moyen	Nettoyage des conteneurs réutilisables	Règles d'hygiène / zone d'hygiène 2
		Matériaux de conditionnement/d'emballage souillés	1 = risque faible	Entreposage des emballages dans un endroit propre	Règles d'hygiène / zone d'hygiène 2
	Corps étrangers (physique)	Souillures par des déjections d'animaux, y c. d'animaux domestiques	1 = risque faible	Empêcher l'accès aux animaux	Règles d'hygiène / zone d'hygiène 2
		Pénétration de ravageurs	1 = risque faible	Surveillance régulière des ravageurs	Lutte contre les ravageurs dans le secteur de conditionnement/emballage et dans le secteur d'entreposage
	Contamination chimique	Corps étrangers dus à un comportement inapproprié du personnel	1 = risque faible	Hygiène du personnel: instructions données aux ouvriers Interdiction de manger, de fumer et de boire Vêtements de travail appropriés	Règles d'hygiène / zone d'hygiène 2
		Bris de verre, lampes / ampoules cassées	1 = risque faible	Lampes incassables, protéger les produits Eliminer les produits contaminés par des éclats	Règles d'hygiène / zone d'hygiène 2
	Contamination volontaire des produits (menace délibérée)	Des parties d'installations, de machines se retrouvent dans les produits, lacunes au niveau du nettoyage après les réparations	1 = risque faible	Maintenir en bon état les lignes de lavage, de tri, de conditionnement/emballage Contrôle après les réparations//entretien	Zone d'hygiène 2 / Réparation et calibration
		Résidus de produits chimiques /agents de production (Produits de nettoyage, huiles et graisses lubrifiantes)	1 = risque faible	Conserver séparément les produits de nettoyage, les huiles et graisses lubrifiantes Utiliser des produits agréés pour l'utilisation dans le secteur alimentaire (s'ils peuvent entrer en contact avec les produits)	Règles d'hygiène / zone d'hygiène 2
		Eau de lavage contaminée (par ex. produits de nettoyage et de désinfection)	1 = risque faible	Lavage, resp. dernier contact des produits uniquement avec de l'eau potable.	Zone d'hygiène 2

Secteur (PC 10.1.1) <small>Cocher ce qui convient</small>	Risque/danger	Causes possibles	Evaluation	Mesures préventives prises dans l'exploitation (=règles d'hygiène PC 10.1.2)	Documentation / supports de formation
<input type="checkbox"/> Entreposage <sup>3)</sup> <input type="checkbox"/> Chambres froides <sup>4)</sup> (=Zone 3)	Contamination par des agents pathogènes: bactéries, virus, parasites, moisissures, etc. (microbien)	Trop longue durée d'entreposage Lacunes au niveau du réglage de la température Lacunes au niveau du réglage de l'humidité	2 = risque moyen	Entreposage spécifique au produit Prescriptions concernant l'hygiène dans les locaux d'entreposage Éliminer les produits altérés	Zone d'hygiène 3
		Locaux d'entreposage souillés Entreposage près de sources de souillures	2 = risque moyen	Prescriptions concernant l'hygiène dans les locaux d'entreposage Nettoyage régulier des sites d'entreposage	Règles d'hygiène / zone d'hygiène 3
		Souillures par des déjections d'animaux (oiseaux, rongeurs), y c. d'animaux domestiques	1 = risque faible	Empêcher l'accès aux animaux	Règles d'hygiène / zone d'hygiène 3
	Dégâts par les ravageurs (biologique)	Pénétration de ravageurs	1 = risque faible	Surveillance régulière des ravageurs	Lutte contre les nuisibles dans le secteur de conditionnement/ emballage et le secteur d'entreposage
		Corps étrangers (physique)	Corps étrangers dus à un comportement inapproprié du personnel	1 = risque faible	Hygiène du personnel instructions données aux ouvriers Interdiction de manger, de fumer et de boire Vêtements de travail appropriés
	Contamination chimique	Bris de verre, lampes / ampoules cassées	1 = risque faible	Lampes incassables, protéger les produits Éliminer les produits contaminés par des éclats	Règles d'hygiène / zone d'hygiène 3
Contamination volontaire des produits (menace délibérée)		Contamination des produits récoltés par des engrais ou des produits phytosanitaires	1 = risque faible	Entreposage séparé des produits, à l'écart des engrais et des produits phytosanitaires	Zone d'hygiène 3
		Accès sans restriction / sans surveillance aux entrepôts	1 = risque faible	Empêcher l'accès aux personnes non autorisées / signaler les faits marquants au chef d'exploitation (instructions données aux ouvriers)	Règles d'hygiène / zone d'hygiène 3

1) Sont considérés comme **emplacements d'entreposage à court terme** les endroits où l'on place des produits pour moins de 2 jours ouvrables.

2) Est considéré comme **lavage** tout contact des produits avec de l'eau pendant ou après la récolte (la pluie et la rosée ne sont naturellement pas comptées comme lavage).

3) Un **entrepôt de plants / plantons** ou les produits de récolte pour usage personnel (pour le ménage ou comme aliments pour animaux) ne doit pas satisfaire aux exigences de SwissGAP. Il ne faut donc pas cocher Entreposage. Il est permis de vendre à quelques particuliers des produits du stock réservé à l'usage personnel. Ces marchandises ne doivent jamais être vendues comme marchandises SwissGAP.

4) Les **chambres froides** sont considérées comme entrepôts et doivent être déclarées comme tel. Le chapitre 10.8 s'applique en conséquence. Il s'applique également, si les chambres froides ne sont utilisées uniquement comme entrepôts de courte durée.

En cas de changements dans l'exploitation, l'analyse des risques doit être actualisée (pas chaque année).

Date: \_\_\_\_\_ Signature du chef d'exploitation: \_\_\_\_\_

## Analyse des risques liés à l'eau d'irrigation (PC 5.2.2 + 5.2.5 // si nécessaire, également pour le PC 7.5.2)

SwissGAP

Partie 1 : L'analyse des risques comporte l'évaluation des risques potentiels, leur évaluation ainsi que les mesures prises visant à garantir la sécurité alimentaire.

Type de culture (PC 5.2.2) Cocher ce qui conv.	Méthode d'irrigation (PC 5.2.2) Cocher ce qui convient	Provenance de l'eau (PC 5.2.2) Cocher ce qui convient	Evaluation	Mesures prises par l'exploitation (PC 5.2.5)	Valeurs indicatives (Source: OFEV 2013: Evaluation des eaux de baignade)
Pas pour consommation à l'état cru - par ex. pdt	Les parties comestibles ne sont <u>pas</u> arrosées avec l'eau d'irrigation <input type="checkbox"/> - par ex. irrigation par goutte-à-goutte - par ex. melons, pois	<input type="checkbox"/> Du réseau d'eau potable <input type="checkbox"/> De source, d'eaux souterraines (en général de bonne à très bonne qualité) <input type="checkbox"/> Eau de rivière, de ruisseau, du lac (en général de bonne qualité)	0= Risque négligeable	Pas nécessaire, <u>l'eau est appropriée</u>	
	Les parties comestibles sont arrosées avec l'eau d'irrigation <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Réservoir d'eau, étang, eaux pluviales, canaux d'irrigation, gravières (en général de qualité suffisante) <input type="checkbox"/> Eau préparée provenant des installations de lavage post-récolte (en général de qualité suffisante) <input type="checkbox"/> Eau non traitée provenant des installations de lavage post-récolte (impuretés fréquentes) <input type="checkbox"/> Eau de zones soumises à des pollutions industrielles	1= Risque faible 1= Risque faible 2= Risque moyen 2= Risque moyen 3= Risque élevé 3= Risque élevé	Pas nécessaire, <u>l'eau est appropriée</u> Evaluation visuelle de l'eau avant le prélèvement Evaluation visuelle de l'eau avant le prélèvement Evaluation visuelle de l'eau avant le prélèvement Pour chaque plan d'eau: analyse <u>annuelle</u> durant les mois d'été Par source d'eau: analyse <u>annuelle</u> durant les mois d'été Par source d'eau: analyse <u>annuelle</u> durant les mois d'été Faire analyser au moins une fois par année l'eau quant à ses propriétés microbiologiques et chimiques	L'eau est appropriée lorsque les valeurs indicatives suivantes sont respectées: - entérocoques: moins de 300 UFC/100ml - Escherichia coli: moins de 1000 UFC/100ml Une analyse à l'égard des bactéries susmentionnées est suffisante

### Mesures lorsque la qualité de l'eau n'est pas en ordre (PC 5.2.5):

- La qualité de l'eau peut être améliorée par un entreposage intermédiaire, un filtre végétal ou à sable.
- Utiliser une autre source d'eau pour l'irrigation.
- Respect d'un délai d'attente
-

Partie2: L'analyse des risques couvre l'impact environnemental de la consommation d'eau.

Systèmes d'irrigation Cocher ce qui convient	Risque	Evaluation	Oui / non	Mesures prises par l'exploitation
Installations <input type="checkbox"/> d'arrosage et <input type="checkbox"/> d'irrigation	Consommation d'eau trop élevée	1= risque faible	<input type="checkbox"/> La consommation d'eau est-elle appropriée?	Réduire la quantité d'eau
	Battance en cas d'apports d'eau trop importants	1= risque faible	<input type="checkbox"/> De la battance peut-elle se produire?	Réduire la quantité d'eau
	Pertes d'eau importantes par évaporation lorsqu'il fait très chaud	1= risque faible	<input type="checkbox"/> Arrose-t-on lorsqu'il fait très chaud?	Ne pas arroser lorsqu'il fait très chaud
	Disponibilité en eau	1= risque faible	<input type="checkbox"/> Y a-t-il suffisamment d'eau?	Tenir compte des exigences cantonales/ autorisations cantonales
	Pollution des eaux souterraines par les nutriments lessivés	2= risque moyen	<input type="checkbox"/> Une pollution des eaux souterraines est-elle possible?	Réduire la quantité d'eau
Irrigation par goutte-à-goutte <input type="checkbox"/>	Autres: .....		<input type="checkbox"/>	
	Pollution des eaux souterraines par les nutriments lessivés	2= risque moyen	<input type="checkbox"/> Une pollution des eaux souterraines est-elle possible ?	Réduire la quantité d'eau
	Autres: .....		<input type="checkbox"/>	

L'analyse des risques doit être actualisée lorsqu'il y a des changements sur l'exploitation (pas chaque année).

Date: \_\_\_\_\_ Signature du chef d'exploitation: \_\_\_\_\_

## Compétences professionnelles + instructions données aux ouvriers

SwissGAP

Il doit y avoir une personne responsable et disposant des compétences professionnelles correspondantes par secteur. A défaut d'avoir désigné une autre personne, la responsabilité incombe au chef d'exploitation. Les ouvriers qui effectuent les tâches (y c. les membres de la famille) doivent avoir reçu une formation interne à l'entreprise pour leur secteur d'activité.

Nom, prénom	Responsable dans l'exploitation (1 personne par secteur)						Attestations / certificats		Formations internes à l'entreprise (pour les ouvriers y c. membres de la famille qui collaborent)			Signature (facultative)
	Sécurité au travail + intérêt social: PC 12.1.3	Règles d'hygiène PC 10.1.3	Choix des engrais (type + quantité) PC 6.2.1	Protection des végétaux (PC 7.1.1 + PC 7.2.1 + PC 7.3.7)	Traitement post-récolte (anti-germination) PC 8.1.1	Formation agricole (ou horticoles)	Formation de premier secours (renouveler tous les 5 ans) PC 12.1.6	Instructions: sécurité et prévention des accidents au poste de travail, y c. équipements et machines PC 12.1.4 + PC 12.1.5	Instructions: hygiène correspondante aux activités PC 10.1.4	Instructions: manipulation des produits phytosanitaires PC 12.1.5		
Ex: <i>Modèle Jean</i>			x	x		x	05.05.2017	01.04.2017	01.04.2017			

Signature du chef d'exploitation: \_\_\_\_\_

**Protection des végétaux**

Nom de l'utilisateur principal des produits phytosanitaires: \_\_\_\_\_

(Au cas où ce n'est pas l'utilisateur principal qui procède à l'application des produits phytosanitaires, l'abréviation de l'utilisateur doit être notée dans le journal des cultures pour chaque application.)

Equipement utilisé pour l'application des produits phytosanitaires	Equipement principal (cocher)	Abréviation/code de chiffres pour l'identification dans le journal

Dans la mesure où les produits phytosanitaires sont appliqués avec plusieurs équipements, l'abréviation doit être notée dans le journal des cultures pour chaque application. (Exception: l'équipement principal ne doit pas être noté dans le journal.)

**Fumure**

Nom de l'utilisateur principal d'engrais: \_\_\_\_\_

(Au cas où ce n'est pas l'utilisateur principal qui procède à l'épandage de l'engrais, l'abréviation de l'utilisateur doit être notée dans le journal des cultures pour chaque application.)

Equipements d'épandage pour les engrais minéraux	Equipement principal (cocher)	Abréviation/code de chiffres pour l'identification dans le journal
Equipements d'épandage pour le fumier	Equipement principal	
Equipements d'épandage pour le lisier	Equipement principal	

Au cas où l'engrais est épandu avec plusieurs équipements par catégorie, l'abréviation de l'équipement utilisé doit être notée dans le journal des cultures pour chaque application. (Exception: l'équipement principal ne doit pas être noté dans le journal.)



L'utilisation de semences et de plants suisses est souhaitée. En cas d'utilisation de semences et de plants importés, il faut qu'au moins 80% de la croissance du produit récolté (poids frais) se fasse en Suisse. La durée minimale de culture correspondante mentionnée dans la présente «liste des durées de culture» doit être respectée.

Lorsqu'une culture (de fruits, légumes et pommes de terre) ne figure pas sur la liste, on considère que plus de 80% de la croissance s'est faite en Suisse.

**L'exploitation est en principe responsable** du respect de la durée minimale de culture et de son enregistrement dans le journal des cultures. La date du semis direct, resp. de la plantation (en cas d'utilisation de jeunes plants) ainsi que la date du début de la récolte doit être notée pour chaque culture (chaque série).

Durant le contrôle de l'exploitation, l'inspecteur vérifie que la durée minimale de culture est respectée pour les cultures figurant sur la liste sur la base des cultures cultivées et des enregistrements.

Culture	Désignation latine	Durée minimale de culture	Période critique
Rampon (doucette)	Valerianella locusta	21 jours	Printemps jusqu'en été

**Pour quelles marchandises faut-il un passeport phytosanitaire ?**

Un passeport phytosanitaire sera requis à partir de 2020 pour **les végétaux ou parties de végétaux destinés à la plantation**. Il s'agit notamment de végétaux (y c. les plantes en pot), greffons, boutures, porte-greffes, tubercules, bulbes et cultures de tissus végétaux.

La plupart des semences ne sont pas soumises au régime du passeport phytosanitaire, puisqu'elles ne présentent pas de risques phytosanitaires. Dans les domaines des fruits, légumes et pommes de terre seul l'acquisition des semences suivantes nécessitent un passeport phytosanitaire.

- Allium cepa L. (oignon)
- Allium porrum L. (poireau)
- Capsicum annum L. (piment d'Espelette, paprika)
- Phaseolus coccineus L. (haricot d'Espagne)
- Phaseolus vulgaris L. (haricot)
- Pisum sativum L. (pois)
- Solanum lycopersicum L. (tomate)
- Vicia faba L. (féverole)

**Les consommateurs finaux qui utilisent le matériel végétal à des fins commerciales ou professionnelles**

(agriculteurs, horticulteurs, pépiniéristes, etc.) ne peuvent acquérir des marchandises réglementées qu'avec un passeport phytosanitaire.

**Extrait de la brochure : „Le système de passeport phytosanitaire à partir de 2020“**

- **Le passeport phytosanitaire est obligatoire pour tous les végétaux destinés à la plantation**
- **Le nouveau passeport phytosanitaire est une étiquette apposée sur l'unité commerciale**
- **Le contenu du passeport et sa structure sont normalisés**

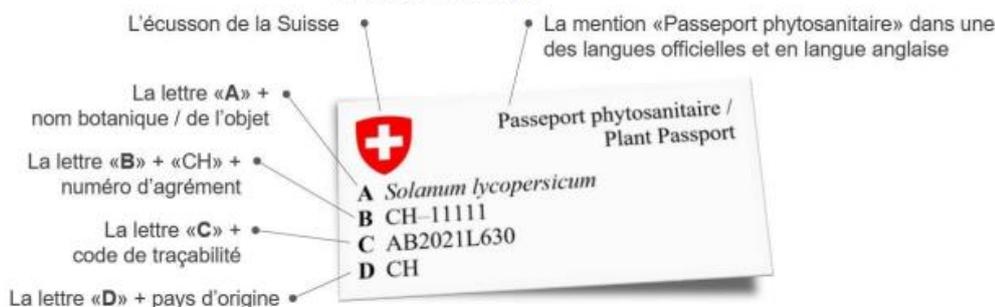
**À quoi ressemblent les nouveaux passeports phytosanitaires ?**

**\* Unité commerciale** : la plus petite unité de marchandise utilisée au stade de commercialisation concerné, qui est identifiable par son homogénéité de composition et d'origine. (Exemple : une caisse de 24 plantons de la même espèce végétale qui proviennent du même producteur.)

Le passeport phytosanitaire se présentera à partir de 2020 sous la forme d'une **étiquette**, qui devra être correctement apposée par les entreprises agréées sur chaque unité commerciale\* de marchandises soumises au régime du passeport et accompagner physiquement celles-ci tout au long de leur commercialisation.

- L'étiquette du passeport phytosanitaire peut être apposée par exemple sur les végétaux assemblés en botte ou en bouquet, le récipient (pot, caisse, conteneur, etc.) ou l'emballage.
- Une entreprise agréée peut également délivrer un passeport phytosanitaire pour des marchandises isolées.
- Il ne doit pas obligatoirement s'agir d'une nouvelle étiquette – le passeport peut être intégré à une étiquette existante ou être imprimé sur l'emballage.
- Le passeport phytosanitaire doit être bien lisible et les informations qu'il contient doivent être indélébiles.
- Il doit se distinguer de toutes les autres informations ou étiquettes apposées sur la marchandise (c.-à-d. être au moins distinctement séparé des autres mentions par une marge ou un encadré).

Le passeport phytosanitaire devra comporter à partir de 2020 les **six éléments** suivants :



Sur le **passeport phytosanitaire de l'UE** le drapeau de l'Union européenne, en haut à gauche, et après la lettre « B » le code à deux lettres de l'État membre où l'entreprise en question est agréée sont imprimés.

De plus amples informations concernant le système de passeport phytosanitaire sont disponibles sous [www.sante-des-vegetaux.ch](http://www.sante-des-vegetaux.ch)



## **1. Choix des produits phytosanitaires**

Toutes les matières actives autorisées en Suisse selon l'index des produits phytosanitaires sont admis:

<http://www.psm.admin.ch>

## **2. Résidus de produits phytosanitaires**

Les valeurs maximales du pays dans lequel les produits sont commercialisés doivent être respectées. Vous trouverez les informations correspondantes sous les liens Internet suivants:

Pays de destination	Liste des valeurs limites, resp. des limites maximales
Suisse	Ordonnance du DFI sur les limites maximales applicables aux résidus de pesticides (OPOVA): <a href="https://www.admin.ch/opc/fr/classified-compilation/20143405/index.html">https://www.admin.ch/opc/fr/classified-compilation/20143405/index.html</a>
UE	<a href="http://ec.europa.eu/food/plant/pesticides/eu-pesticides-database">http://ec.europa.eu/food/plant/pesticides/eu-pesticides-database</a>

## **3. Exigences relatives aux résidus multiples**

Vous trouverez les exigences SwissGAP relatives aux résidus multiples sous le lien suivant:

[http://www.swissgap.ch/uploads/pdf/Mehrfachrueckstaende\\_fr.pdf](http://www.swissgap.ch/uploads/pdf/Mehrfachrueckstaende_fr.pdf)





SwissGAP prévoit un minimum d'analyses par année. Au moyen de ce tableau, sont définis quels articles doivent être analysés en laboratoire. Sur le formulaire <i>Explications relatives au concept d'analyse</i> , la méthode de calcul est expliquée.			Groupe de risque	Bio: 1 analyse par ... t	Bio: Demande des quantités commercialisées en t.	Bio: Nombre d'analyses par article	Bio: Quantité demandée, en pourcent de la quantité déclenchant une analyse	Autre marchandise: 1 analyse par ... t	Autre qualité: Demande des quantités commercialisées en t.	Autre marchandise: Nombre d'analyses par article	Autre qualité: Quantité demandée, en pourcent de la quantité déclenchant une analyse
Groupe	produit	sous-produits									
	<b>Fruits</b>										
Fruits à pépins	Poires		3	700		0.00	0.00	1'400		0.00	0.00
	Pommes	Coings	3	700		0.00	0.00	1'400		0.00	0.00
Fruits à noyau	Abricots		6	200		0.00	0.00	400		0.00	0.00
	Cerises		7	125		0.00	0.00	250		0.00	0.00
	Nectarines		4	450		0.00	0.00	900		0.00	0.00
	Pêches		4	450		0.00	0.00	900		0.00	0.00
	Pruneaux	Prunes, Mirabelles, Reineclaudes	6	200		0.00	0.00	400		0.00	0.00
Baies	Fraises		7	125		0.00	0.00	250		0.00	0.00
	Baies, sans fraises		8	75		0.00	0.00	150		0.00	0.00
	Raisin de table		7	125		0.00	0.00	250		0.00	0.00
Agrumes	Citrons	Limes, Limettes	2	1000		0.00	0.00	2'000		0.00	0.00
	Oranges		2	1000		0.00	0.00	2'000		0.00	0.00
	Grapefruit	Pamplemousses	2	1000		0.00	0.00	2'000		0.00	0.00
	Mandarines		2	1000		0.00	0.00	2'000		0.00	0.00
Fruits exotiques	Ananas		1	2500		0.00	0.00	5'000		0.00	0.00
	Bananes		1	2500		0.00	0.00	5'000		0.00	0.00
	Fruits exotiques divers		6	200		0.00	0.00	400		0.00	0.00
	Kiwi		1	2500		0.00	0.00	5'000		0.00	0.00
Divers	Marrons		8	75		0.00	0.00	150		0.00	0.00
	Noix divers		6	200		0.00	0.00	400		0.00	0.00
	<b>Légumes</b>										
Salades	Salades (Lactuca) diverses		6	200		0.00	0.00	400		0.00	0.00
	Rampon		6	200		0.00	0.00	400		0.00	0.00
	Endives, div. Salas	Div. Cichorium ssp., p.ex. Ch. pain de sucre etc.	4	450		0.00	0.00	900		0.00	0.00
	Chicorée Witloof		2	1000		0.00	0.00	2'000		0.00	0.00
Choux	Choux	blanc, rouge, pointu, frisé	1	2500		0.00	0.00	5'000		0.00	0.00
	Choux fleurs	& cimone, Romanesco	3	700		0.00	0.00	1'400		0.00	0.00
	Broccoli		3	700		0.00	0.00	1'400		0.00	0.00
	Choux chinois	Pak-choi, chou-omme, chou frisé non pommé, chou-rave	4	450		0.00	0.00	900		0.00	0.00
	Choux de Bruxelles		6	200		0.00	0.00	400		0.00	0.00
Légumes fruits	Tomates		4	450		0.00	0.00	900		0.00	0.00
	Concombres	Nostrani et autres	4	450		0.00	0.00	900		0.00	0.00
	Aubergines		4	450		0.00	0.00	900		0.00	0.00
	Courges	patissons, rondini	4	450		0.00	0.00	900		0.00	0.00
	Courgettes	fleurs de courgettes	4	450		0.00	0.00	900		0.00	0.00
	Melons (tous types)	Kiwano	4	450		0.00	0.00	900		0.00	0.00
	Haricots, div.		6	200		0.00	0.00	400		0.00	0.00
	Poivrons		6	200		0.00	0.00	400		0.00	0.00
	Petits pois		8	75		0.00	0.00	150		0.00	0.00
	Maïs sucré		4	450		0.00	0.00	900		0.00	0.00
Légumes types racine ou pomme	Carottes	Panais	3	700		0.00	0.00	1'400		0.00	0.00
	Céleris pomme	céleri branche, soupe	4	450		0.00	0.00	900		0.00	0.00
	Radis de tous les mois		6	200		0.00	0.00	400		0.00	0.00
	Radis, div.		6	200		0.00	0.00	400		0.00	0.00
	Ravet et navets et div.		4	450		0.00	0.00	900		0.00	0.00
	Betteraves		4	450		0.00	0.00	900		0.00	0.00
	Patate douce		2	1000		0.00	0.00	2'000		0.00	0.00
	Fenouil		3	700		0.00	0.00	1'400		0.00	0.00
Légumes types oignon	Oignon botte	cipolotte, cippoline	6	200		0.00	0.00	400		0.00	0.00
	Oignon		2	1000		0.00	0.00	2'000		0.00	0.00
	Poireaux		2	1000		0.00	0.00	2'000		0.00	0.00
	Ail	Echalotte	4	450		0.00	0.00	900		0.00	0.00
Divers	Artichauds	Cardon	2	1000		0.00	0.00	2'000		0.00	0.00
	Asperges		2	1000		0.00	0.00	2'000		0.00	0.00
	Bettes, poirée		6	200		0.00	0.00	400		0.00	0.00
	Epinard		6	200		0.00	0.00	400		0.00	0.00
	Rhubarbe		2	1000		0.00	0.00	2'000		0.00	0.00
	Scorsonère	Salsifis	4	450		0.00	0.00	900		0.00	0.00
	Champignons		7	125		0.00	0.00	250		0.00	0.00
	légumes de l'Asie du Sud-Est, sans l'ail		9	5		0.00	0.00	5		0.00	0.00
Herbes	herbes	Persil, ciboulettes, cresson, pourpier	9	25		0.00	0.00	25		0.00	0.00
	Rucola		9	15		0.00	0.00	15		0.00	0.00
	<b>Pommes de terre</b>										
	Pommes de terre	de consommation	2	1000		0.00	0.00	2'000		0.00	0.00
	Pommes de terre	de transformation	2	1000		0.00	0.00	2'000		0.00	0.00
	<b>Subtotal des analyses par article</b>					0	-----	0		0	-----
	<b>Analyses pour les petites quantités:</b>			<b>Bio:</b>				<b>autre qualité</b>			
	<b>Nombre total des analyses exécutées</b>			<b>Bio:</b>				<b>0 autre qualité</b>			<b>0</b>

Conformément au catalogue d'exigences de SwissGAP au point de contrôle 7.8.1, chaque fournisseur certifié SwissGAP est soumis au monitoring des résidus de SwissGAP. Les exploitations certifiées sont responsables de l'application. Le concept sert à garantir une procédure et des conditions uniformes de mise en œuvre du monitoring des résidus.

Le *concept d'analyse* (Registre 11) est un guide que les exploitations peuvent utiliser pour établir leurs plans de prélèvement. Il donne également des renseignements sur le type d'analyses à effectuer prescrit par SwissGAP et sur les exigences techniques applicables aux laboratoires.

Le nombre d'échantillons est actualisé chaque année à l'échelon du négociant (=exploitation certifiée) par l'exploitation. C'est le volume de produits traités par l'exploitation qui est déterminant pour fixer le nombre minimal d'analyses de résidus à effectuer. Ce sont les quantités prises en charge directement à partir de la production ou par une exploitation non certifiée SwissGAP qui sont déterminantes. Cela permet d'éviter de tester deux fois la même marchandise.

Outre les quantités livrées, il faut tenir compte de facteurs tels que le nombre et la fiabilité des fournisseurs (évaluation et notation des fournisseurs par l'entreprise), le pays de provenance et la méthode de production. Il faut mener une analyse des risques spécifique à l'entreprise qui peut conduire à un nombre plus élevé d'échantillons à prélever.

Exemples:

Produit	Groupe à risque	Une analyse par x tonnes	Quantité commercialisée dans l'exploitation (t)	Echantillons annuels
Pommes	3	1400	2900	2
Fraises	7	250	750	3
Cerises	7	250	65	Voir réglementation pour les petites quantités
Framboises	8	150	40	Voir réglementation pour les petites quantités
Poivrons	6	400	1900	4 – 5
...	...	...	...	...

Les échantillons pour les petites quantités (lorsque les quantités commercialisées chaque année sont inférieures à la quantité nécessitant de prélever des échantillons) sont calculés d'après un barème séparé. Il faut dans tous les cas analyser au moins un échantillon par année pour les petites quantités de tous les produits additionnés.

Modèle de calcul:

Produit (tous ceux qui tombent sous la réglementation des petites quantités)	Quantités commercialisées dans l'exploitation	Une analyse par x tonnes (selon le concept)	Utilisation
Cerises	65	250	26%
Framboises	40	150	27%
Endives	650	900	72%
Oignons	120	2000	6 %
Roquette (rucola)	2	15	13%
Persil	9	25	36%
			180%

Dans ce cas, pour les petites quantités, il faut analyser 2 échantillons par année (chiffre arrondi à l'unité supérieure à partir de 50, sinon, chiffre arrondi à l'unité inférieure).

Pour les produits achetés soumis à un monitoring des résidus équivalent, le nombre d'échantillons nécessaire selon le concept peut être multiplié par un facteur de 0.3. Les exploitations qui veulent appliquer ce facteur de réduction doivent fournir les justificatifs correspondants.

### Prélèvement d'échantillons

Pour garantir la crédibilité de ce concept, le prélèvement d'échantillons se fait en principe par une personne indépendante et neutre. Un prélèvement d'échantillons par l'exploitation certifiée elle-même n'est pas autorisé. Pour ce qui est de la marche à suivre pour le prélèvement des échantillons, utiliser les directives figurant dans la *Procédure de prélèvement d'échantillons (Registre 11)* de la documentation d'application (cf. [www.swissgap.ch](http://www.swissgap.ch)). Le prélèvement d'échantillons se fait sur la marchandise prête pour l'expédition.

### Analyses

Les analyses doivent être effectuées par un laboratoire reconnu par SwissGAP (exception: radioactivité dans les champignons sauvages). Tout laboratoire suisse et étranger répondant aux exigences peut demander à être reconnu. Ces exigences ainsi qu'une liste des laboratoires reconnus peuvent être consultées sous [www.swissgap.ch](http://www.swissgap.ch).

### Méthodes d'analyse et examens spéciaux

En général, c'est la multiméthode pour fongicides, insecticides et herbicides qui est utilisée. Il faut analyser les pesticides apolaires et polaires (cf. document *Exigences applicables aux laboratoires*). La liste suivante montre pour quels produits il y a lieu de faire des analyses supplémentaires.

- Nitrate: pour la surveillance, des contrôles par sondage sont effectués depuis le mois de novembre jusqu'au mois d'avril sur les produits suivants en utilisant la méthode d'analyse par chromatographie ionique (1 échantillon sur 10): salade pommée et autres salades du genre *Lactuca sativa*, épinards et roquette (rucola).
- Dithiocarbamates: les fongicides contenant des dithiocarbamates (principes actifs par ex. mancozèbe, manèbe, métirame, propinèbe, thirame et zirame) sont largement autorisés dans les cultures maraîchères et fruitières d'après la liste des produits phytosanitaires de la Confédération. Il s'agit d'une analyse spéciale qui n'est pas comprise dans la multiméthode. Les contrôles par sondage doivent se faire en fonction des risques.
- Fruits bio et fruits-légumes bio:  
un échantillon est analysé quant à la présence de cuivre en cas de suspicion.
- OGM: uniquement pour le maïs doux et les papayes.
- Pommes de terre:  
95% des analyses se font uniquement à l'égard des produits anti-germination (à partir de novembre). La marchandise fraîchement récoltée est contrôlée par sondage à l'égard des pesticides (multiméthode).
- Noix:  
Analyse sensorielle, avec un échantillon comptant 100 noix. L'analyse porte sur le nombre de noix rances, altérées ou endommagées par des insectes ainsi que sur les signes apparents de moisissures.
- Autres noix:  
comme pour les noix, avec en plus les aflatoxines
- Cacahouètes:  
Aflatoxines, en plus, un échantillon sur 4 à l'égard du cadmium.
- Marrons et châtaignes:  
Aflatoxines et examen sensoriel selon les normes UNECE.
- Champignons sauvages:  
Faire analyser régulièrement la radioactivité. Comme il s'agit d'une analyse spéciale, elle peut également

être effectuée dans un laboratoire qui n'est pas reconnu par SwissGAP. L'analyse peut également être faite par l'exportateur, mais il doit fournir un certificat.

- Champignons de culture:  
Insecticides et pour les champignons de Paris un échantillon sur 4 à l'égard du cadmium. Nécessaire uniquement en cas d'achat dans une exploitation non certifiée GLOBALG.A.P.
- Pousses:  
Les pousses doivent être analysées en fonction du risque (au moins 1x/mois, chaque espèce de pousse devant être analysée une fois par année) à l'égard des paramètres microbiologiques suivants: E.coli, staphylocoques, listérias, Bacillus cereus et salmonelles. Lorsque l'analyse met en évidence  $\geq 10$  UFC/g de E. coli, il faut en plus effectuer une analyse à l'égard des EHEC.  
  
L'OHyg ne définit pas de valeur maximale pour Bacillus cereus dans les pousses. Pour l'évaluation des échantillons, on utilise la valeur de 10'000 UFC/g tirée des BPF (Bonnes Pratiques de Fabrication).
- Semences pour pousses  
Le producteur de pousses doit s'assurer que les semences utilisées sont également analysées à l'égard des paramètres microbiologiques mentionnés.
- Ethéphon  
Les produits suivants doivent être contrôlés par sondage quant à la présence d'éthéphon:
  - Tomates de provenance des pays du Benelux d'octobre à mars
  - Raisin bleu provenant de l'hémisphère sud
  - Ananas.

### Microbiologie: mesures préventives pour tous les produits

Outre les risques de résidus indésirables, les fruits et légumes frais sont également exposés à des risques microbiologiques. Les mesures préventives sont nécessaires tant à l'échelon de la production qu'à celui du négoce. Ces mesures préventives sont bien décrites dans le catalogue d'exigences de SwissGAP. Pour minimiser les risques microbiologiques, il est vraiment décisif que ces exigences soient également mises en œuvre de manière appropriée. Il faut impérativement accorder suffisamment d'attention aux questions suivantes et, si nécessaire, effectuer des analyses pour clarifier la situation.

- Les engrais organiques sont-ils tous sans danger au niveau microbiologique? Resp. est-il garanti que les engrais (à l'exception des engrais foliaires) n'entrent pas en contact avec les produits?
- L'eau d'irrigation, dans la mesure où elle entre en contact direct avec les produits, est-elle sans danger au niveau microbiologique?
- Les outils, machines et conteneurs de transport sont-ils tous suffisamment nettoyés, resp. propres?
- Les produits sont-ils suffisamment protégés contre les souillures lors de l'entreposage, du dépôt temporaire et durant le transport?
- Le personnel est-il suffisamment formé en matière d'hygiène personnelle pour que les motifs des exigences aient été compris et pour que les mesures soient appliquées de manière naturelle?

### Contestations

Le traitement des contestations est un élément important du monitoring des résidus de SwissGAP. Les laboratoires reconnus par SwissGAP sont tenus d'annoncer toutes les contestations à Agrosolution dans un délai d'une semaine (les valeurs limites doivent être annoncées immédiatement). A cet effet, les exploitations certifiées doivent donner à leur laboratoire l'autorisation de transmettre l'annonce des contestations.

La marche à suivre peut être consultée dans le document *Mesures et sanctions en cas de contestations*.

Le monitoring des résidus de SwissGAP s'applique aux exploitations certifiées tant pour les produits suisses que pour la marchandise importée.

Les mesures décrites ici doivent être prises pour exclure une récidive (prévention). Les exploitations sont responsables de l'application des mesures, qui est surveillée par SwissGAP dans le cadre des audits.

Tous les événements, y compris les mesures, doivent être documentés par écrit.

### 1. Mesures en cas de dépassement d'une valeur limite maximale

- Informez le fournisseur et exigez une prise de position écrite à propos du dépassement. Les causes du dépassement doivent être expliquées dans cette prise de position. Les enregistrements concernant les traitements phytosanitaires appliqués dans la culture concernée doivent être annexés. Si la matière active n'a pas été appliquée directement, il faut mener des investigations sur toutes les causes possibles de la contamination (dérive, souillure de la citerne/du pulvérisateur, achat de jeunes plants, ...). Il faut présenter les mesures prises pour empêcher d'autres dépassements.
- Il y a lieu de surveiller si les mesures sont respectées. Le cas échéant, des analyses de résidus supplémentaires doivent être faites sur les produits de ce fournisseur. Ou vous exigez un rapport d'analyse avec la prochaine livraison. Les analyses doivent avoir été effectuées dans un laboratoire accrédité selon ISO/IEC 17025. L'analyse doit dans tous les cas avoir été faite également à l'égard de la matière active ayant donné lieu à la contestation.
- Pour la marchandise entreposée, il est possible d'attendre que les résidus continuent à se dégrader. Avant de libérer le lot, il faut prouver sa conformité légale avec une autre analyse des résidus.

En cas de risques potentiels pour la santé, le cas doit être signalé immédiatement au laboratoire cantonal compétent avec une copie à SwissGAP. Les instructions des organes d'exécution concernant la procédure à venir doivent être suivies.

### 2. Mesures à prendre en cas de matières actives non autorisées

Il y a également motif à contestation si la matière active décelée n'est pas autorisée, et ce même si les valeurs limites et les valeurs de tolérance en vigueur ont été respectées. Il se peut alors qu'il n'y ait pas d'autorisation du tout dans le pays de production ou que l'autorisation n'ait pas été octroyée pour la culture concernée.

- Informez vos fournisseurs et exigez une prise de position écrite. Les causes de la présence de cette matière active doivent être expliquées dans cette prise de position. Les enregistrements concernant les traitements phytosanitaires appliqués dans la culture concernée doivent être annexés. Si la matière active n'a pas été appliquée directement, il faut mener des investigations sur toutes les causes possibles de la contamination (dérive, souillure de la citerne/du pulvérisateur, achat de jeunes plants, ...). Il faut présenter les mesures prises pour empêcher d'autres dépassements.
- Il y a lieu de surveiller si les mesures sont respectées. Le cas échéant, des analyses de résidus supplémentaires doivent être faites sur les produits de ce fournisseur. Ou vous exigez un rapport d'analyse avec la prochaine livraison. Les analyses doivent avoir été effectuées dans un laboratoire accrédité selon ISO/IEC 17025. L'analyse doit dans tous les cas avoir été faite également à l'égard de la matière active ayant donné lieu à la contestation.

### 3. Marchandise de marque et marchandise label

Les mesures sont définies par l'organisation responsable.

### 4. Mesures en cas de résidus multiples

Informez le fournisseur et exigez une prise de position écrite relative aux résidus multiples. Les causes des résidus multiples doivent être expliquées dans cette prise de position. Il faut mettre en annexe les enregistrements concernant les traitements phytosanitaires appliqués dans la culture concernée.

D'autres mesures sont définies par la commission spécialisée.

## Généralités

SwissGAP demande des analyses dans divers secteurs. Les exigences applicables pour effectuer correctement les prélèvements d'échantillons correspondants sont décrites ici. Les types d'échantillons suivants sont décrits ici:

- échantillons de denrées alimentaires
- échantillons d'eau

## Exigences applicables aux analyses, resp. au laboratoire

C'est à l'expéditeur des échantillons est responsable que tous les échantillons devant être analysés à l'égard de résidus de pesticides soient analysés dans un laboratoire qui remplit les exigences visées au PC 7.8.3.

## 1. Instructions concernant le prélèvement d'échantillons pour les denrées alimentaires

### 1.1 Champ d'application:

Les échantillons prélevés conformément à la procédure ci-après sont considérés comme étant représentatifs pour les parties concernées.

### 1.2 Définition du lot de marchandise

Par lot de marchandise, on entend une quantité de marchandise identifiable pour laquelle l'échantillonneur peut considérer qu'elle

- est homogène par rapport au type et à la provenance,
- provient du même producteur,
- est conditionnée de manière uniforme par la même entreprise de conditionnement,
- est désignée de manière uniforme et
- qu'elle est livrée en une seule fois.

### 1.3 Procédure de prélèvement d'échantillons

Il y a lieu de prélever des échantillons séparés de chaque lot de marchandises à examiner. Des mesures de précaution doivent être prises lors du prélèvement d'échantillons et du regroupement des échantillons de laboratoire afin d'éviter des modifications pouvant influencer la teneur en résidus, pouvant avoir un impact préjudiciable sur les analyses ou pouvant compromettre la représentativité des échantillons de laboratoire.

### 1.4 Echantillons primaires

Une ou plusieurs unités prélevées à un seul endroit d'un lot de marchandises. Cet endroit devrait être choisi de manière aléatoire.

Pour les produits (emballés ou en vrac) pour lesquels on peut présumer qu'il s'agit d'un bon mélange ou d'un mélange homogène, 1 échantillon primaire suffit.

Pour les produits (emballés ou en vrac) qui pourraient ne pas être bien mélangés ou ne pas être homogènes, le nombre minimal d'échantillons primaires devrait correspondre au nombre minimal d'unités requises pour l'échantillon de laboratoire. Ou au moins comme suit:

Poids du lot de marchandise en kg	Nombre minimal d'échantillons primaires à prélever
< 50	3
51 – 500	5
> 500	10

Pour les marchandises transformées ou préemballées en paquets ou en autres petits conteneurs, il faut suivre le plan de prélèvement suivant:

Nombre de cartons ou autres conteneurs dans le lot de marchandise	Nombre minimal d'échantillons primaires à prélever
< 26	1
26 – 100	5
> 100	10

Pour constituer l'échantillon global, il faudrait combiner et bien mélanger les échantillons primaires, dans la mesure où cela est réalisable au niveau pratique.

### 1.6 Constitution de l'échantillon de laboratoire

L'échantillon primaire peut être utilisé tel quel comme échantillon de laboratoire!

Si l'échantillon composite est trop volumineux, il peut être utilisé comme échantillon de laboratoire en utilisant une méthode de réduction appropriée, par ex. en le divisant en quatre, deux quartiers opposés devant alors être ôtés en diagonale, avant de mélanger les quartiers, puis être à leur tour coupés en quatre et ainsi de suite jusqu'à ce que la taille nécessaire soit atteinte. Avec ce procédé, il ne faut toutefois pas couper ou diviser chaque fruit ou légume.

Pour les champignons, les pousses et les fines herbes, chaque échantillon de laboratoire doit peser au moins 0.5 kg.

Pour les autres types de fruits et de légumes, chaque échantillon de laboratoire doit peser au moins 1 kg et être composé d'au moins cinq unités. Mais si le poids de cinq morceaux dépasse 3 kg, l'échantillon de laboratoire peut être constitué de trois unités seulement.

## 2. Echantillons d'eau

Pour les échantillons d'eau, des exigences spéciales s'appliquent lorsqu'il s'agit de déterminer le nombre de germes. L'échantillon doit être prélevé dans des flacons stériles sans qu'il y ait de pénétration d'air extérieur. Les échantillons doivent arriver au laboratoire dans un délai d'un jour ouvrable et ne doivent à aucun moment dépasser la température de 8°C. Vous obtiendrez de plus amples renseignements ainsi que le matériel de prélèvement dans votre laboratoire.

Remarque: il n'est pas nécessaire de remplir ce document si l'exploitation a conclu un contrat avec une entreprise de lutte contre les nuisibles.

**1. Il faut effectuer régulièrement une surveillance quant à la présence de nuisibles.**

S'il n'y a aucun signe visible de nuisibles, il n'est pas nécessaire de remplir le formulaire.

**2. Des mesures préventives doivent être prises si l'on découvre des insectes (sauf s'il y a quelques insectes tels que des mouches domestiques), des oiseaux ou des rongeurs ou des dégâts commis par ces nuisibles.**

Des mesures sont prises pour rendre l'accès difficile aux nuisibles.

	<b>Mesures (propositions)</b>
Rongeurs:	Les déchets végétaux ne sont placés que dans des conteneurs fermés qui sont régulièrement vidés et nettoyés.
Oiseaux:	Les fenêtres par lesquelles les oiseaux peuvent facilement entrer sont gardées fermées ou sont munies d'un grillage.
Insectes:	Des moustiquaires sont posées aux fenêtres.

Si suite à ces mesures, il n'y a plus de signe visible de nuisibles, il n'est plus nécessaire de continuer à remplir le formulaire.

**3. Une lutte directe contre les nuisibles est nécessaire si l'on continue à voir des nuisibles malgré les mesures de prévention appliquées.**

	<b>Mesures (propositions)</b>
Rongeurs:	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Poser des pièges, les contrôler et les vider tous les jours.</li> <li>– Poser des appâts, (utilisation selon la description du produit). Prendre garde à ce qu'il n'y ait pas de contamination des denrées alimentaires.</li> </ul>
Oiseaux:	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Enlever les nids d'oiseaux éventuels.</li> </ul>
Insectes:	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Désinfecter chimiquement les locaux vides.</li> </ul>

**Les mesures directes prises contre les nuisibles doivent être enregistrées:**

<b>Date</b>	<b>Emplacement / local</b>	<b>Mesures directes prises contre les nuisibles</b>

## AYANTS DROIT AUX COLLECTES COMMUNALES

Cafés, restaurants	Centres commerciaux	2 H APRÈS LE PASSAGE DU CAMION 
Tiroirs, bars à café	Hôpitaux	
Hôtels, auberges, pensions	EMS	
Magasins non alimentaires	Autres entreprises	

## NOUS LES PRÉNONS A VOTRE PORTE... DECHETS ASSIMILABLES A CEUX PRODUITS DANS LES MENAGES

AVANT 7H00 	VERRE VENDREDI LUNDI + JEUDI	PAPIER-CARTONS MARDI MARDI	LAVURES DES CUISINES PROFESSIONNELLES Lavures des cuisines professionnelles enlevées par la SATOM selon instructions et programme SATOM SA <small>Ville de Vevey / 08-66-66-66-66 - www.lgg.ch</small>
	VERRE VENDREDI LUNDI + JEUDI	PAPIER-CARTONS MARDI MARDI	
	VERRE VENDREDI LUNDI + JEUDI	PAPIER-CARTONS MARDI MARDI	
	VERRE VENDREDI LUNDI + JEUDI	PAPIER-CARTONS MARDI MARDI	

## VOUS LES APPORTEZ CHEZ LE RECYCLISTE

APPARELS ÉLECTRONIQUES, APPARELS ÉLECTRIQUES, AMPOULES, SOURCES LUMINEUSES ET LUMINAIRES	Appareils électroniques: SWICO, <a href="http://www.swico.ch">www.swico.ch</a> Appareils électriques, ampoules, sources lumineuses et luminaires: S.E.N.S., <a href="http://www.sens.ch">www.sens.ch</a> ou récupération déchets - votre association professionnelle	SWICO - Tél. 044 446 90 94 S.E.N.S. - Tél. 024 424 20 44
DÉCHETS SPÉCIFIQUES, PRODUITS TOXIQUES OU DANGEREUX (NEONS, LAMPES, BOMBONNES SPRAY, BATTERIES)	CRIDEC SA ÉCLEPENS, <a href="mailto:cridec@eclepis.ch">cridec@eclepis.ch</a> - votre fournisseur ou votre association professionnelle	CRIDEC - Tél. 021 866 03 00
MATÉRIEL DE DÉMOLITION, VITRAGES ET AUTRES DÉCHETS DE CHANTIER	Carrières d'Arvel SA, <a href="http://www.arvel.ch">www.arvel.ch</a> - <a href="mailto:arvel@arvel.ch">arvel@arvel.ch</a> ou votre association professionnelle	021 967 15 40
VÉHICULES, CYCLOMOTEURS, PIÈCES DE CARROSSERIE, PARE-GLACE	Consultez votre association professionnelle Pour les cafés et restaurants: Association vaudoise des cafetiers, restaurateurs et hôteliers Pour l'automobile: Union des professionnels suisses de l'automobile	021 307 15 15 021 721 07 07
CADAVRES D'ANIMAUX, DÉCHETS CARNÉS	SIGE - Abattoirs de Clarens, ou consultez votre association professionnelle	SIGE-ABATTOIRS DE CLARENS - Tél. 0848 180 180
BOUTEILLES P.E.T. (BOISSONS)	PET: Verain PPS PET-RECYCLING, Agence suisse romande, <a href="mailto:info@pps.ch">info@pps.ch</a> - <a href="http://www.petrecycling.ch">www.petrecycling.ch</a>	PET-RECYCLING - Tél. 021 653 36 91
ALUMINIUM, FER BLANC	VALLOTON VOIRIE SA, Av. Reller 1800 Vevey	VALLOTON VOIRIE SA - Tél. 021 927 35 25
HUILES VÉGÉTALES OU MINÉRALES	Consultez votre association professionnelle Pour les cafés et restaurants: Association vaudoise des cafetiers, restaurateurs et hôteliers Pour l'automobile: Union des professionnels suisses de l'automobile	GASTROVAUD - Tél. 021 721 07 07 UPSA - Tél. 031 307 15 15
PILES	Consultez votre association professionnelle pour des quantités dépassant celles d'un ménage	
DES QUESTIONS?	Adressez-vous à votre association professionnelle ou contactez-nous DIRECTION DES ESPACES PUBLICS - Rue du Simplon 16 - 1800 VEVEY - Courriel: <a href="mailto:espaces_publics@vevey.ch">espaces_publics@vevey.ch</a>	VILLE DE VEVEY DIRECTION DES ESPACES PUBLICS Tél. 021 925 52 58 Fax 021 925 52 67 



<b>Date:</b>	
<b>Qui a fait la réclamation :</b> Nom:	
Entreprise:	
Adresse (rue/NP/lieu):	
Tél./Fax:	
<b>Motif de la réclamation:</b>	
<b>Identification de la marchandise:</b>	

La réclamation est-elle justifiée?	
------------------------------------	--

Collaborateurs/département concernés:	

<b>Mesures / mesures préventives:</b>	

Traitement (date + signature de la personne responsable):	
---	--

Pour information à:  (Si une sanction a été prononcée de la part des autorités ou qu'une procédure est en cour, qui concerne le standard SwissGAP, Agrosolution doit en être informée.)	<input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/> Agrosolution SA
---	--

La procédure de rappel de marchandises doit être testée chaque année. Ce document peut également être utilisé pour les cas réels.

- Test annuel** (le test peut être réalisé de manière théorique, ce qui signifie qu'il n'est pas nécessaire d'informer effectivement l'acheteur / l'organisme certificateur concerné)
- Cas réel**

**1. Faits/cause** (faits réels, ou comme ils pourraient se produire sur l'exploitation)

- éclats de verre dans le produit
- un dépassement d'une valeur limite est constaté lors d'une analyse
- \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Date du constat: \_\_\_\_\_

**2. Personne responsable** (qui décide du rappel de marchandises)

➤ \_\_\_\_\_

**3. Traçabilité (identification du lot concerné)**

Lot concerné:

➤ \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

La cause est interne à l'exploitation:

➤ \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

La cause est externe (par ex. chez le fournisseur):

➤ \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Le fournisseur a été informé.

La marchandise est encore dans l'entrepôt: → identifier la marchandise comme bloquée → (continuer au point 5)

La marchandise est déjà sortie de l'entrepôt: → (continuer au point 4)

**4. Acheteurs concernés**

➤ \_\_\_\_\_  
➤ \_\_\_\_\_

Les acheteurs ont été informés (lot exact, numéro de lot)

La marchandise a été rappelée

L'organisme certificateur a été informé

**5. Manière de traiter la marchandise bloquée**

- La marchandise bloquée sera lavée
- La marchandise bloquée sera entreposée plus longtemps
- La marchandise bloquée sera analysée une nouvelle fois
- La marchandise bloquée est jugée être sans danger et pourra être remise en vente
- La marchandise sera détruite

**6. Mesures d'amélioration / Mesures préventives**

**Mesures internes:**

➤ \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Mesures externes:**

Mesures devant être prises à l'externe (par ex. par le fournisseur):

➤ \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Date: \_\_\_\_\_ Signature: \_\_\_\_\_

**1. Récolte et préparation**

- Protéger la marchandise récoltée du rayonnement solaire direct et du vent
- N'utiliser que des caisses propres et du matériel de conditionnement propre
- Traiter soigneusement la marchandise, trier la marchandise endommagée
- Eviter les souillures au champ (dues aux animaux sauvages, chiens etc.), trier / ne pas récolter les produits concernés
- Enlever les corps étrangers
- Eviter le contact direct de la marchandise prête à la vente avec le sol
- Nettoyer et entretenir les outils et équipements utilisés pour la récolte ainsi que les équipements de transport
- Eviter les souillures durant le transport et l'entreposage
- Tenir compte des exigences de température spécifiques aux produits

**2. Hygiène du personnel**

- Se laver les mains avant le début du travail / après les interruptions de travail
- Dans les secteurs de production et d'entreposage, il est interdit de fumer, de manger ou de boire
- Eviter d'éternuer et de tousser sur les denrées alimentaires
- Garder les ongles courts et propres ou porter des gants
- Veiller à avoir des vêtements propres et appropriés pour manipuler les fruits, les légumes, les pommes de terre prêts à la vente

**3. Santé des collaborateurs**

- Informer le chef d'exploitation en cas de maladies telles qu'infections grippales, nausées, vomissements et diarrhée
- Soigner immédiatement les blessures, annoncer au chef d'exploitation les plaies infectées, les infections de la peau ou les ulcères
- Consulter le médecin dans les cas urgents
- Après une application de produits phytosanitaires, ne repasser dans les cultures que lorsque le produit a séché sur les plantes. Respecter les éventuelles instructions spéciales concernant le délai de passage post-traitement figurant sur l'étiquette du produit.

**4. Nettoyage des locaux, des installations, des appareils et des machines**

- Etapes du nettoyage:
  - Enlever l'essentiel des restes de produit
  - Effectuer un nettoyage préalable approfondi à l'eau
  - Le cas échéant, nettoyage principal avec adjonction de produit de nettoyage
  - Rincer minutieusement avec de l'eau
- Eviter l'eau stagnante après le nettoyage
- Conserver séparément les produits de nettoyage et les lubrifiants, si nécessaire, utiliser des produits autorisés dans le secteur alimentaire

**5. Evacuation des bris de verre et des éclats de plastique dur**

- Eliminer de manière appropriée les denrées alimentaires contaminées par des éclats
- Ne pas récolter les surfaces de culture contaminées (par ex. sous serre)
- Nettoyage des installations et conteneurs contaminés

**6. Animaux domestiques et ravageurs**

- Les animaux domestiques n'ont pas accès aux locaux dans lesquels il y a des denrées alimentaires ouvertes et non protégées
- En cas de suspicion d'une atteinte par les nuisibles, informer immédiatement le chef d'exploitation

**7. Evacuation des déchets**

- Eliminer immédiatement les déchets produits et les mettre dans les conteneurs à déchets prévus à cet effet en séparant chaque type
- Vider tous les jours les conteneurs à déchets
- Ne pas conserver les déchets de denrées alimentaires et les autres déchets qui n'ont rien à voir avec le déroulement du processus dans les locaux d'entreposage, de production et de vente

**8. Empêcher le sabotage / vandalisme**

- Signaler immédiatement les personnes non autorisées et autres faits marquants au chef d'exploitation!

## Zone d'hygiène 1

### Ferme, rampe, transport, place d'entreposage à court terme



**Nettoyer régulièrement les bâtiments et les locaux.**

**N'utiliser que des moyens de transport appropriés.**

**Avant le chargement, contrôler la propreté des véhicules de transport.**

**Eviter les souillures durant le transport et sur les places d'entreposage de brève durée.  
(par ex. véhicules fermés, couverture adéquate)**

**Transport le plus rapide et le plus court possible**

**Contrôler régulièrement les exigences de température spécifiques au produit.**

**Eviter les souillures indésirables (y c. les corps étrangers).**

**Eviter l'exposition aux gaz d'échappement, à la fumée, à la saleté.**

**Manipuler les produits avec soin, les préserver des souillures et des dommages.**

## Zone d'hygiène 2

### Préparation et conditionnement



**Informez immédiatement la direction de tout fait marquant.**

**Manipulez les produits avec soin, évitez les souillures et les dommages.**

**Enlevez immédiatement les corps étrangers (verre, plastique, métal, terre) et éliminez la marchandise concernée.**

**N'utilisez que des palettes, conteneurs et conditionnements propres. Le cas échéant, nettoyez ou les triez.**

**Nettoyez régulièrement les sols.**

**Nettoyez régulièrement et entretenez les machines de lavage, de tri et de conditionnement ainsi que les outils de travail.**

**Annoncez immédiatement la rouille, les dommages constatés sur les machines / installations.**

**Si nécessaire, utilisez des lubrifiants autorisés dans le secteur alimentaire.**

**Lavage des produits uniquement avec de l'eau potable (dernier contact).**

## Zone d'hygiène 3

### Local d'entreposage et secteur de commercialisation



**Informez immédiatement la direction de tout fait marquant.**

**Nettoyez les locaux avant et après l'entreposage.**

**Protégez les produits contre les souillures durant l'entreposage.**

**Annoncez immédiatement les atteintes dues aux moisissures, aux ravageurs, les altérations.**

**Évacuez les produits altérés.**

**Gardez les fenêtres fermées et protégez-les contre le bris de verre.**

**Enlevez immédiatement les corps étrangers (verre, plastique, métal, terre) et évacuez la marchandise concernée.**

**Respectez les exigences de température spécifiques au produit.**

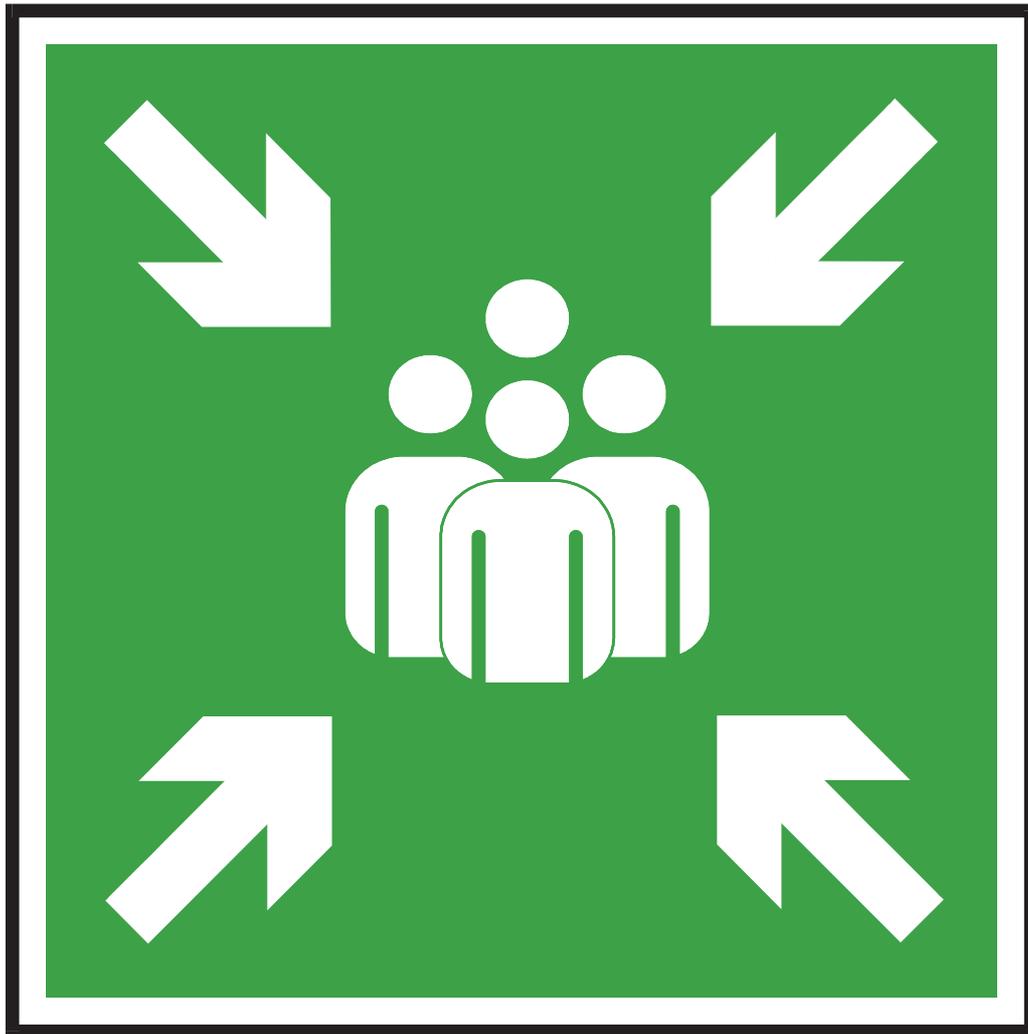
**Contrôlez la ventilation.**

**Séparation des autres matériaux et substances (engrais etc.).**

**Infotafel Besucher**

***Panneau d'information pour les visiteurs***

**Informazioni per i visitatori**



**Anmeldung Betriebsbüro**

**Betreten ohne Erlaubnis der Betriebsleitung nicht gestattet**

**Anweisungen des Personals (Sicherheits- und Hygienevorschriften) befolgen**

**In Notsituationen Besammlung auf diesem Sammelplatz**

***S'annoncer au bureau de l'entreprise***

***Ne pas entrer sans la permission du responsable de l'exploitation***

***Observer les instructions du personnel (consignes de sécurité et d'hygiène)***

***En cas d'urgence, se rassembler sur cette place de rassemblement***

**Annunciarsi in ufficio**

**Accesso vietato senza il permesso del responsabile dell'azienda**

**Osservare le indicazioni del personale (prescrizioni di sicurezza e di igiene)**

**In caso di emergenza riunirsi nuovamente in questo punto di ritrovo**

**Chef d'exploitation:****év. responsable de la sécurité:****Adresse de l'entreprise:****Urgences****112****Police****117****Service du feu****118****Urgences sanitaires****144****Centre toxicologique****145****Médecin de famille****Hôpital****Localisation du téléphone:****Localisation des extincteurs:**** Appel d'urgence:**

Rester calme!

Qui appelle?

Que s'est-il passé?

Où cela s'est-il passé?

Combien de blessés y a-t-il?

Quel type de blessures?

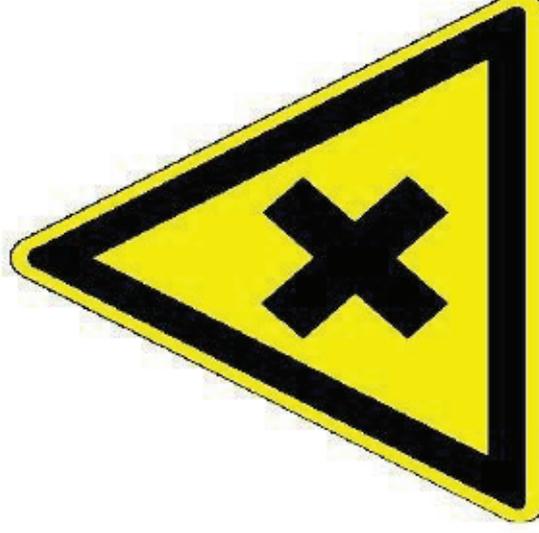
Attendre les demandes de précisions!

# Respectez votre sécurité

Accès interdit aux personnes non-autorisées



Attention  
matières nocives



Interdiction de fumer



112

Appel d'urgence

SOS

117

Police

118

Service du feu

144

Urgence sanitaire

145

Service toxicologique



Chef d'exploitation  
(adresse / téléphone)

Médecin le plus

Hôpital le plus



**Journal des cultures**

Culture / parcelle: \_\_\_\_\_

Année: \_\_\_\_\_

Semis / Plantation: séries ou culture principale/intermédiaire		Date du travail du sol			Récolte			
Date	N° de série Culture (variété) / Parcelle	Surface (a)	Charrue	Herse	...	Début	Fin	Rendement dt/ha (pdt)

Fumure (y c. engrais liquide, engrais de ferme, compost et épiluchures)/Facteur corr. analyse de terre:		Date du travail du sol		Quantité		Méthode d'application (Equipment)		Utilisateur (Abréviation)	
Date	N° de série Nom de l'engrais et teneur en éléments fertilisants*	N	P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	K <sub>2</sub> O	Mg	kg/culture	kg/a	Méthode d'application (Equipment)	Utilisateur (Abréviation)

Soins des cultures, lutte contre les mauvaises herbes, protection des végétaux (ravageurs, maladies), traitement du substrat et traitement post-récolte										
Date	N° de série n° de lot	Dégât agent nocif, situation relative aux mauvaises herbes	Contrôle seuil de tolérance	condition météo défavorable	Produit phytosanitaire (Nom et matière active / Numéro d'homologation)**	Quantité kg ou l/ha	Bouillie l/ha	Délai d'attente	Méthode d'épandage (Equipment)	Utilisateur (Abréviation)

\* La teneur en éléments fertilisants peut également être notée sur la liste des engrais, le bilan de fumure, etc.  
 \*\* Les matières actives / Numéros d'homologation peuvent également être notés sur la liste des produits phytosanitaires (p.ex. liste de l'inventaire).