

1. Infos SwissGAP / Check-lists auto-contrôles

Justificatif: - Check-list SwissGAP remplie annuellement dans le cadre de l'autocontrôle

Document: - Lignes directrices SwissGAP

Informations: - Brève description SwissGAP / Adresses de contact / Liens utiles
- Concept d'inspection et de certification, règlement des sanctions, règlement d'utilisation du logo, ...

2. Analyses des risques / Responsabilités / Formations / Conventions

Formulaires: - Analyse des risques relatifs aux sites - Analyse des risques en matière d'hygiène
- Analyse des risques relatifs à l'eau - Analyse des risques relatifs aux allergènes
- Analyse des risques relatifs aux engrais organiques / engrais recyclés
- Analyse des risques en matière de sécurité au travail et de protection de la santé
- Compétence professionnelle/Responsabilité
- Attestation de formation
- Convention avec une entreprise de travaux agricoles

3. Sols et Substrats

Formulaire: - Rapport d'assolement

Justificatifs: - Analyses de sol
- Origine des substrats (bulletin de livraison, emballage, convention avec les fournisseurs)

4. Documents qui concernent plusieurs chapitres

Formulaire: - Utilisateur principal et liste des équipements

Justificatifs: - Journal des cultures
- Eventuels documents issus du recensement agricoles (annonce cantonale)

5. Matériel de multiplication

Justificatif: - étiquettes des semences, info concernant le traitement des semences / plantons

Information: - Passeport phytosanitaire

6. Gestion de l'eau

Formulaire: - Utilisation d'eau

Justificatifs: - Analyses d'eau, autorisations éventuelles

7. Fumure

Formulaire: - Inventaire des engrais

Justificatif: - Bilan de fumure

8. Protection des végétaux

Formulaires: - Inventaire des produits phytosanitaires / produits de traitement post-récolte
- Motif principal d'application

Document: - Index des produits phytosanitaires + résidus (valeur limite maximale/résidus multiples)

9. Machines & Equipements

Formulaire: - Réparations et étalonnage

Justificatif: - Justificatifs des travaux de réparation

10. Hygiène / Sécurité alimentaire / Conditionnement

- Formulaire: - Rappel des marchandises (les commerçants doivent effectuer annuellement un test)
 - Lutte contre les nuisibles dans le secteur de conditionnement et d'entreposage

11. Gestion des déchets et de l'environnement

- Justificatif: - Concept d'élimination des déchets de la commune de résidence
 Information: - Concept d'élimination des déchets de la commune (exemple)

12. Analyse des résidus (uniquement pour les commerçants)

- Formulaire: - Concept d'analyse
 Justificatifs: - Analyses des résidus
 Document: - Plan de mesures en cas d'analyses de résidus donnant lieu à des contestations des résidus
 Informations: - Explications relatives au concept d'analyse
 - Procédure concernant le prélèvement d'échantillons

13. Traçabilité / identification / réclamations

- Formulaire: - Journal des achats et des ventes de fruits, légumes et pommes de terre (commerçants)
 - Réclamations

14. Signalisation

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

15. Divers: Classement des rapports d'inspection / certificats

Légende:		à présenter lors du contrôle (si applicable)
Formulaire:	Documents de la documentation d'application Doit être rempli par l'exploitant (si applicable)	Oui
Justificatifs:	Documents qui ne font pas partie de la documentation d'application, mais qui doivent pouvoir être présentés lors du contrôle (si applicable)	
Documents:	Documents de la documentation d'application Aucune modification de ces documents par l'exploitation n'est nécessaire, mais ils doivent pouvoir être présentés lors du contrôle (si applicable)	Non
Informations:	Documents SwissGAP (documentation d'application, règlements, informations complémentaires) qui sont purement informatifs ou contiennent des explications, p.ex. sur les justificatifs à fournir IL n'est pas nécessaire de présenter ces documents lors d'un contrôle	

SWISSGAP FLP

Documentation d'application Version 2026-V1.0

Infos SwissGAP / Check-lists auto-contrôle	1
Analyses des risques / Responsabilités / Formations / Conventions	2
Sols et Substrats	3
Documents qui concernent plusieurs chapitres	4
Matériel de multiplication	5
Gestion de l'eau	6
Fumure	7
Protection des végétaux	8
Machines et équipements	9
Hygiène / Sécurité alimentaire / Conditionnement	10
Gestion des déchets et de l'environnement	11
Analyse des résidus (uniquement pour les commerçants)	12
Traçabilité, Identification, Réclamations	13
Signalisation	14
Divers : Classement des rapports d'inspection / Certificats	15
	16
	17

Les Lignes directrices de SwissGAP sont structurées en quatre parties : elles commencent par l'auto-compréhension de SwissGAP et les principes stratégiques de l'association, suivis d'un aperçu du contenu général de la norme et d'une présentation détaillée des priorités thématiques centrales.

1. Auto-compréhension de SwissGAP

SwissGAP définit la norme sectorielle pour l'agriculture suisse dans les domaines des fruits, des légumes et des pommes de terre. SwissGAP met en œuvre les exigences de GLOBALG.A.P. en tenant compte des structures spécifiques et du cadre légal de la Suisse. Il s'agit d'une norme pratique pour les Bonnes pratiques agricoles. Ce n'est pas un label et cela ne doit pas le devenir à l'avenir.

L'association SwissGAP, fondée en mai 2003, est volontairement organisée de manière allégée afin de garantir l'efficacité, des responsabilités clairement définies et des processus décisionnels courts. Les organes de SwissGAP réunissent une expertise technique élevée, de l'engagement ainsi que la volonté de développer ensemble des solutions viables. Un climat de travail respectueux, ouvert et orienté vers les solutions, ainsi qu'une gestion consciente des responsabilités, caractérisent notre collaboration à tous les niveaux.

2. Principes stratégiques de l'association

SwissGAP s'engage à maintenir la norme sectorielle sur le long terme et à la développer en continu. Afin d'assurer l'actualité de la norme, les contenus sont régulièrement examinés. Les nouveaux thèmes sont évalués précocement quant à leur pertinence ; le comité de SwissGAP sert de plateforme de coordination à cet effet. GLOBALG.A.P. et les exigences légales nationales demeurent des points de référence centraux.

Lors de toute adaptation, SwissGAP veille à maintenir la complexité aussi faible que possible pour les productrices/producteurs et les actrices/acteurs de la commercialisation. Les processus administratifs sont volontairement simplifiés et l'intégration avec d'autres exigences, notamment dans le domaine des PER et des exigences existantes des labels, sont activement encouragées.

3. Exigences techniques spécifiques dans la norme SwissGAP

SwissGAP accorde une importance particulière à la sécurité alimentaire, aux méthodes de production durables, à la responsabilité sociale et à la sécurité au travail. La norme comprend notamment des prescriptions obligatoires relatives à l'hygiène, à la traçabilité, à l'assurance qualité, à la gestion durable de l'eau, ainsi qu'à la gestion soigneuse des semences et plants, des engrais, des produits phytosanitaires, des ressources pédologiques et de la biodiversité.

Les produits certifiés SwissGAP sont régulièrement analysés pour détecter les résidus de produits phytosanitaires et autres substances indésirables. La participation au monitoring des résidus est obligatoire pour les acteurs de la commercialisation et comprend le suivi systématique des réclamations. Le monitoring ne sert pas uniquement au contrôle qualité, mais constitue également un instrument essentiel pour l'amélioration continue des Bonnes pratiques agricoles, en particulier dans le domaine de la protection des plantes.

En mettant en œuvre les exigences techniques, les exploitations SwissGAP établissent une base fiable pour une production agricole responsable et transparente.

4. Exigences détaillées par domaine

SwissGAP attend en particulier que les points suivants soient respectés :

Amélioration continue et documentation :

Les exploitations SwissGAP sont encouragées à examiner régulièrement leurs processus de travail et leurs structures organisationnelles et à les développer progressivement. Une documentation systématique des procédures, mesures et modifications peut contribuer à rendre les adaptations internes transparentes et compréhensibles. Une gestion consciente des enregistrements facilite la gestion interne et renforce la fiabilité de l'exploitation.

Prévention de la fraude alimentaire :

L'exploitation SwissGAP surveille les menaces potentielles afin d'éviter la fraude alimentaire (par exemple produits phytosanitaires contrefaits, matériel de multiplication falsifié ou matériaux d'emballage non adaptés aux denrées alimentaires). Le cas échéant, les risques tout au long de la chaîne d'approvisionnement sont évalués, les vulnérabilités identifiées et des mesures appropriées d'atténuation des risques sont examinées et mises en œuvre selon les besoins.

Energie:

La consommation d'énergie de l'exploitation est retracée sur la base des factures, en tenant compte des points d'utilisation et des formes d'énergie utilisées. Lors de nouveaux achats, une attention particulière est portée au choix de véhicules et d'équipements présentant une consommation énergétique optimale. L'utilisation de sources d'énergie non renouvelables est en outre réduite au minimum.

Les exploitations SwissGAP sont encouragées à examiner les possibilités d'améliorer leur efficacité énergétique et à accorder une attention accrue à l'utilisation d'énergies renouvelables. La collecte ciblée et l'analyse des données d'exploitation prennent une importance croissante. Les exploitations SwissGAP sont encouragées à utiliser activement les indicateurs calculés à partir de ces données. L'évaluation de ces indicateurs peut aider à rendre visibles les évolutions et à identifier des approches pour une gestion plus durable de l'exploitation. Si souhaité, la consommation totale d'énergie, les sources d'énergie ainsi que l'empreinte carbone par surface cultivée ou par quantité de produit peuvent notamment être prises en compte.

L'association SwissGAP

SwissGAP est une association qui met en œuvre la norme GLOBALG.A.P. dans les domaines des fruits, des légumes, des pommes de terre et de l'horticulture, tout en tenant compte des structures spécifiques et du cadre légal en Suisse. En tant que norme sectorielle reconnue, SwissGAP définit – en s'inspirant de GLOBALG.A.P. – les exigences relatives aux « Bonnes pratiques agricoles » (GAP) et vise une mise en œuvre pragmatique et efficace. Les membres de l'association sont Swisscofel, VSGP, SOV, VSKP, JardinSuisse, IP-SUISSE et Bio Suisse.

Reconnaissance de la norme

- **SwissGAP Horticulture** est reconnu depuis 2008 par GLOBALG.A.P. comme équivalent (Benchmarking Approved).
- **SwissGAP Fruits, Légumes, Pommes de terre (FGP)** est classé depuis ses débuts comme une « norme comparable ». Les principales différences avec GLOBALG.A.P. concernent la structure de certification et la fréquence des contrôles au niveau de la production.

Un système à deux niveaux : production et commercialisation

Contrairement à GLOBALG.A.P., SwissGAP FGP couvre à la fois la production agricole et la commercialisation. Cela renforce la traçabilité et garantit la sécurité alimentaire tout au long de la chaîne de valeur.

- **Production** : Après un contrôle réussi par un organisme d'inspection SwissGAP, les cultures de l'exploitation sont reconnues.
- **Commercialisation** : Les acteurs de la commercialisation sont soumis en plus à un suivi des résidus. Les produits sont certifiés à ce stade et ne peuvent être commercialisés sous le label SwissGAP qu'après cette étape.

Définitions

Remarque : Pour simplifier la lecture, la forme masculine est utilisée. Elle se réfère à l'exploitation dans son ensemble et non à des personnes individuelles.

Producteur : Exploitation agricole qui cultive des fruits, des légumes ou des pommes de terre (avec éventuellement un tri ou un conditionnement) :

- Un producteur peut également être un acteur de la commercialisation.
- Les producteurs qui souhaitent acheter et vendre des produits SwissGAP d'autres exploitations doivent également avoir le statut de commerçant.
- La mise en œuvre est sectorielle (fruits, légumes ou pommes de terre). Toutes les cultures de la ou des catégories de produits enregistrées doivent être gérées conformément à SwissGAP. Chaque culture est enregistrée avec sa surface et mise à jour chaque année.

Commerçant : Exploitation qui :

- Livre des produits directement au commerce de détail et/ou à d'autres clients et/ou
- Achète des produits auprès d'autres exploitations reconnues et les commercialise sous SwissGAP.

Remarques :

- Les produits de fournisseurs disposant d'un certificat GLOBALG.A.P. valide peuvent être intégrés dans SwissGAP.
- Chaque produit individuel doit être enregistré et certifié.

Fréquence des contrôles

- **Production** : Contrôle au moins tous les trois ans, complété par des contrôles par sondage.
- **Commercialisation** : Contrôle annuel.

Mise en œuvre sectorielle

SwissGAP doit être mis en œuvre de manière sectorielle sur les exploitations de production. Cela signifie : Une exploitation cultivant des pommes de terre et appliquant SwissGAP doit soumettre toutes ses cultures de pommes de terre aux exigences SwissGAP. Une exploitation cultivant des légumes et appliquant SwissGAP doit soumettre toutes ses cultures de légumes aux exigences SwissGAP. Une exploitation cultivant des fruits et appliquant SwissGAP doit soumettre toutes ses cultures fruitières aux exigences SwissGAP (exception : fruits destinés à la production de jus sur une parcelle séparée). Ainsi, l'ensemble des cultures et des surfaces cultivées (y compris celles destinées à la vente directe) doit être déclaré, et les enregistrements relatifs à ces cultures doivent être tenus à jour.

Enregistrement et statut des exploitations

Les exploitations doivent s'enregistrer auprès d'Agrosolution. Les exploitations reconnues et certifiées sont répertoriées sur www.agrosolution.ch > Listes publiques :

- **Producteurs reconnus** : contrôle réussi.
- **Commerçants certifiés** : exploitations certifiées au stade de la commercialisation.
- **Exploitations non reconnues** : exploitations ayant perdu ou résilié leur reconnaissance dans un délai de deux ans.

Exigences techniques et outils de mise en œuvre

- **Liste de contrôle** : contient toutes les exigences obligatoires et intègre Suisse Garantie ainsi que l'OEPP pour les contrôles combinés (sans que ceux-ci fassent partie intégrante de SwissGAP).
- **Documentation de mise en œuvre** : outils de soutien (utilisation facultative). Des documents d'enregistrement alternatifs sont autorisés s'ils sont équivalents.

Tous les documents pertinents sont disponibles gratuitement sur www.agrosolution.ch

Auto-contrôles

- **Auto-contrôle** : contrôle annuel réalisé par l'exploitation avec traitement complet de la liste de contrôle. Tous les points doivent être répondus par « oui », « non » ou « N/A » (= non applicable).
- **Mesures correctives** : en cas de réponses négatives aux points de contrôle jaunes ou rouges, des mesures correctives appropriées doivent être documentées par écrit.
- **Liste de contrôle spécifique à l'exploitation** : la liste d'auto-contrôle peut être générée via le login dans le système Agrosolution. Grâce aux déclarations préremplies, divers points de contrôle sont déjà remplis ou définis comme non applicables (N/A).
- **Obligation de conservation** : les auto-contrôles datés et signés doivent être conservés pendant au moins cinq ans. Les listes de contrôle remplies en ligne via agrosolution.ch sont conservées par Agrosolution SA.

Documents normatifs

Sont contraignants pour toutes les parties :

- Liste de contrôle (exigences techniques)
- Concept d'inspection et de certification
- Conditions générales
- Règlement de sanctions
- Règlement d'utilisation du logo

Pour les commerçants : en plus, les documents relatifs au suivi des résidus.

Agrosolution SA**Domaines de tâches**

- Gestion des inscriptions et des désinscriptions
- Tenue des listes publiques des exploitations reconnues et certifiées
- Gestion et coordination des mandats de contrôle
- Formation initiale et continue des contrôleurs

**Domaines accessibles via le compte Agrosolution**

- Déclaration globale forfaitaire
- Autocontrôle prérempli sur la base des données de la déclaration globale forfaitaire (en ligne ou version imprimée)
- Étiquette producteur pour les pommes de terre Suisse Garantie
- Saisie des cultures y compris des surfaces (producteurs)
- Saisie des produits (commerçants)

Pour toute question concernant l'inscription, la déclaration globale forfaitaire ou l'autocontrôle, la saisie des cultures et/ou des produits ainsi que les questions générales sur les exigences ou la préparation des contrôles, vous pouvez contacter Agrosolution SA.

Elle est volontiers à votre disposition du lundi au vendredi.

Adresse	Agrosolution SA Molkereistrasse 19 3052 Zollikofen
Adresse e-mail	info@agrosolution.ch
Numéro de téléphone	031 910 20 90

Sur le site Internet d'Agrosolution, vous trouverez aussi bien la documentation de mise en œuvre à imprimer ou à commander contre paiement que le manuel de contrôle, les documents normatifs, les règlements nécessaires ainsi que d'autres guides et aides utiles concernant SwissGAP.

Lien vers le site web	https://agrosolution.ch/fr/
Lien vers la connexion Agrosolution	https://agrosolution.modan.ch/

Association SwissGAP**Domaines de tâches**

Selon « brève description de SwissGAP »





Adresse	Association SwissGAP Postfach 7960 Belpstrasse 26 3001 Bern
Adresse e-mail	info@swissgap.ch
Numéro de téléphone	031 385 36 90
Lien vers le site web	https://www.swissgap.ch/accueil.html

Contacts		
www.swissgap.ch	SwissGAP	Association avec informations sur les activités de l'association et le monitoring des résidus
www.agrosolution.ch	Agrosolution	Informations sur les standards, check-lists (y compris autocontrôle), manuel de contrôle, documentation d'application, liste publique (entreprises reconnues/certifiées)
www.suissegarantie.ch	Suisse Garantie	Informations sur le règlement général / le règlement sectoriel
www.swissfruit.ch	Fruit-Union Suisse (FUS)	
www.gemuese.ch	Union maraîchère suisse (UMS)	
www.kartoffelproduzenten.ch	Union Suisse des producteurs de pommes de terre (USPPT)	
www.swisscofel.ch	Association Suisse du Commerce Fruits, Légumes et Pommes de terre (swisscofel)	

Listes variétales	
https://www.patate.ch/fr/branche/branche/varietes.html	Liste des variétés de pommes de terre

Engrais		
https://www.gate.bag.admin.ch/rpc/ui/home	Registre des produits Chimiques	Liste des engrais homologués, y c. teneurs des engrais

Protection végétale	
www.psm.admin.ch/fr/produkte	Index des produits phytosanitaires de l'OSAV
https://www.blv.admin.ch/blv/fr/home/zulassung-pflanzenschutzmittel/anwendung-und-vollzug/notfallzulassungen.html	Homologations en cas d'urgence (OSAV)
https://www.permis-pph.admin.ch/fr	Permis produits phytosanitaires
www.pflanzenkrankheiten.ch	Maladies et ravageurs des végétaux (reconnaître – comprendre – éviter) <i>Le site existe en allemand, en français il est en élaboration</i>

Laboratoires reconnus	
https://www.swissgap.ch/monitoring-des-residus.html	Laboratoires reconnus pour SwissGAP
Premier secours	
https://www.samariter.ch/fr https://www.samariter.ch/fr/premiers-secours-quelques-conseils	Premiers secours – quelques conseils
https://apps.apple.com/ch/app/premiers-secours-ifrc/id1312876691?l=fr-FR	App Store
https://play.google.com/store/apps/details?id=com.cube.gdpc.fa&hl=fr_CH	Google Play Store
	Téléchargement de l'application de premiers secours sur le téléphone portable
Sécurité au travail	
https://www.bul.ch/fr-ch	SPAA (Service de prévention des accidents dans l'agriculture)
https://www.bul.ch/fr-ch/agritop	agriTop (concept de sécurité comme solution par branche)
https://www.info.bul.ch/fr-ch/shop/product/86/autocollant-urgence	<p>Commande d'autocollants "Urgence"</p> 
Entreprises contrôlées	
https://www.qualiservice.ch/entreprises-controlees.html	Page internet Qualiservice avec informations concernant les entreprises contrôlées

Analyse des risques relatifs aux sites

(PC 2.1.1, 2.1.2)

Ce document doit être adapté à l'introduction de la Version 2026-V1.0 ou par la suite à nouveau en cas de modification

L'analyse des risques comporte l'évaluation des risques/dangers potentiels et de leurs causes ainsi que les mesures prises

➔ **L'objectif est de garantir la sécurité alimentaire.**

L'analyse des risques doit être remplie :

- Lors de l'introduction de la Version 2026-V1.0
- Pour les exploitations nouvellement inscrites : lors du premier contrôle pour tous les sites (ils peuvent être résumés dans une seule analyse des risques)
- Lorsque l'autocontrôle annuel révèle une modification des risques/dangers
- Pour des nouvelles parcelles utilisées pour la première fois à des fins agricoles

L'analyse des risques s'applique à l'ensemble de l'exploitation. Si des risques sont identifiés, la parcelle / le site doit être documenté.

Les sites peuvent également inclure des bâtiments dans lesquels des activités SwissGAP (p.ex. stockage / manutention) ont lieu.

Sujet	Risque/danger (PC 2.1.1) et cause	Risque pour parcelle / site cocher ce qui correspond et désigner	Mesures de l'exploitation (PC 2.1.2) cocher, si vous constatez des risques et mettez en œuvre des mesures	Remarques
	<input type="checkbox"/> aucun risque		Il n'est pas nécessaire de mettre en œuvre des mesures	
Utilisation antérieure	Modification du terrain par ... <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"/> Remblayage/apport de terre <input type="checkbox"/> _____	<input type="checkbox"/> aucun risque <input type="checkbox"/> Risque pour les suivant(e)s: - parcelle(s): _____ - site(s): _____	<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"/> Clarifier / analyser la provenance du matériel (p.ex. analyses des terres avant l'apport) <input type="checkbox"/> _____	
	Résidus dans le sol (chimique/biologique) par ... <input type="checkbox"/> Résidus de PPh dus aux cultures précédentes <input type="checkbox"/> Résidus (p.ex. matériaux lourds) <input type="checkbox"/> Déchets existants, p.ex. décharges <input type="checkbox"/> _____	<input type="checkbox"/> aucun risque <input type="checkbox"/> Risque pour les suivant(e)s: - parcelle(s): _____ - site(s): _____	<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 de surfaces avoisinantes	Souillures/Contamination croisée (chimique/biologique) corps étranger (physique) par ... <input type="checkbox"/> Déchets provenant de la route adjacente <input type="checkbox"/> Poussière, gaz d'échappement provenant du chantier avoisinant <input type="checkbox"/> Apport de verre / pierres / métaux par l'activité d'un chantier / d'une zone industrielle avoisinant(e), etc. <input type="checkbox"/> _____	<input type="checkbox"/> aucun risque <input type="checkbox"/> Risque pour les suivant(e)s: - parcelle(s): _____ - site(s): _____	<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 pollution <input type="checkbox"/> _____	

Date: _____ Signature du chef d'exploitation: _____

En cas de modification, le document doit être adapté ou rempli à nouveau

Partie 1 : Identification des risques/dangers potentiels liés à l'utilisation de l'eau dans les secteurs concernés par SwissGAP (fruits, légumes, pommes de terre) et les mesures mises en place dans le but de garantir la sécurité alimentaire.

Irrigation / Application de produits phytosanitaires / ou d'autres utilisations suivantes: _____

Si uniquement de l'eau potable du réseau public est utilisée pour ces applications. → Il n'est pas nécessaire de remplir le tableau ci-dessous.

Les installations du système d'irrigation (p.ex. pompe / lieu de prélèvement) doivent pouvoir être localisées (une documentation écrite n'est pas nécessaire).

Type de culture cocher ce qui convient	Méthode d'application cocher ce qui convient	Provenance de l'eau cocher ce qui convient	Risque	Mesures à mettre en œuvre par l'exploitation / Analyses exigées	Valeurs indicatives (Source: OFEV 2013: Evaluation des eaux de baignade Enterokokken ISO 7899-2; E.Coli ISO 9308-1)
<input type="checkbox"/> <u>Pas</u> pour consommation à l'état cru - p.ex. pdt			0	pas nécessaire, <u>l'eau est appropriée</u>	
<input type="checkbox"/> Culture <u>pour</u> consommation à l'état cru	Les parties comestibles <u>ne sont pas</u> aspergées avec de l'eau <input type="checkbox"/> - p.ex. irrigation par goutte-à-goutte - p.ex. melons, pois		0	pas nécessaire, <u>l'eau est appropriée</u>	
	<input type="checkbox"/> Les parties comestibles <u>sont</u> aspergées avec de l'eau - p.ex. Irrigation par aspersion	Eau de source, eau souterraine (p.ex. propre approvisionnement en eau potable) (qualité généralement bonne à très bonne) <input type="checkbox"/>	0	pas nécessaire, <u>l'eau est appropriée</u>	
		Eau de rivière, de ruisseau, du lac (qualité généralement bonne) <input type="checkbox"/>	1	Évaluation personnelle de l'eau avant le prélèvement	
		Réservoir d'eau, étang, eaux pluviales, canaux d'irrigation (qualité généralement suffisante) <input type="checkbox"/>	2	Par source d'eau: min. une analyse annuelle pendant la période d'irrigation.	L'eau est appropriée si les valeurs indicatives suivantes sont respectées : - Entérocoques intestinaux : moins de 300 UFC/100 ml - Escherichia coli : moins de 1000 UFC/100 ml
		Eau recyclée provenant des installations de lavage post-récolte (qualité généralement suffisante) <input type="checkbox"/>	2	Par source d'eau recyclée: min. une analyse annuelle pendant la période d'irrigation.	
Eau non-recyclée provenant des installations de lavage post-récolte (impuretés fréquentes) <input type="checkbox"/>	3	Par source d'eau non-recyclée: min. une analyse annuelle pendant la période d'irrigation.	Une analyse visant à détecter les bactéries susmentionnées est suffisante.		

Risque = Sensibilité aux contaminations microbiennes, chimiques et physiques : 0 = négligeable · 1 = faible · 2 = moyen · 3 = élevé

Analyse des risques relatifs à l'eau

(PC 2.1.3, 6.2.1, 6.2.3)

En cas de modification, le document doit être adapté ou rempli à nouveau

Traitement post-récolte, Lavage/Vaporisation, Transport de produits en bain d'eau

Si uniquement de l'eau potable du réseau public est utilisée pour ces applications. → Il n'est pas nécessaire de remplir le tableau ci-dessous.

Provenance de l'eau cocher ce qui convient	Risque	Mesures à mettre en œuvre par l'exploitation	Valeurs indicatives (Source: OFEV 2013: Evaluation des eaux de baignade)
<input type="checkbox"/> Propre approvisionnement en eau potable (propre source / propre eau souterraine)	1	Par source d'eau: min. une analyse annuelle (selon PC 6.3.1)	Valeurs indicatives: - Entérocoques intestinaux : moins de 300 UFC/100 ml - Escherichia coli : moins de 1000 UFC/100 ml Une analyse visant à détecter les bactéries susmentionnées est suffisante.
<input type="checkbox"/> Autres provenances (p.ex. eau recyclée ou non-recyclée provenant des installations de lavage post-récolte (impuretés fréquentes), etc.)	3	Pas d'utilisation pour le traitement final (dernier contact de l'eau avec le produit)	

Risque = Sensibilité aux contaminations microbiennes, chimiques et physiques : 0 = négligeable · 1 = faible · 2 = moyen · 3 = élevé

Partie 2: Impact de la gestion de l'eau dans l'entreprise sur l'environnement.

Raison d'un impact environnemental	Risque	Evaluation	Oui	Non	Mesures à mettre en œuvre par l'exploitation, l'évaluation a été jugée «Non»
Consommation d'eau trop élevée	1	La consommation d'eau est-elle appropriée?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Réduire la quantité d'eau, Remplacer la technique (p.ex. capteurs)
Battance en cas d'apports d'eau trop importants	1	Y a-t-il un risque de battance ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Réduire la quantité d'eau
Pertes d'eau importantes par évaporation lorsqu'il fait très chaud	1	Irrigation lors de fortes chaleurs?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Ne pas irriguer lors de fortes chaleurs
Disponibilité en eau	1	Y a-t-il suffisamment d'eau ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Respecter les exigences cantonales/ autorisations cantonales
Pollution des eaux souterraines et des eaux de surface	2	Une pollution des eaux souterraines est-elle possible (p.ex. place de lavage)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Éviter tout écoulement dans les eaux souterraines (p. ex. mesures architecturales)
Autres:			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Echelle d'évaluation/Risque: 1 = faible · 2 = moyen · 3 = élevé

Date: _____ Signature du chef d'exploitation: _____

Analyse des risques relatifs aux engrais organiques / engrais recyclés – pas nécessaire pour le fumier / purin

(PC 2.1.5)

En cas de modification, le document doit être adapté ou rempli à nouveau

SwissGAP FLP

Documentation d'application

Il n'est pas nécessaire de remplir cette analyse des risques pour l'utilisation de fumier et de purin.

L'analyse des risques comprend l'identification des risques potentiels, leur évaluation et les mesures mises en place dans le but de garantir la sécurité alimentaire.

Fabricant :

- L'engrais organique ou recyclé provient de fabricants certifiés et, dans le cas des digestats, a été produit dans des installations à une température de fermentation supérieure à 55 °C (= les engrais conviennent à toutes les cultures).
 - **Il n'est pas nécessaire de remplir le tableau de la page 2, mais cette analyse des risques doit tout de même être datée et signée à la deuxième page**
 - **La documentation relative à l'engrais avec les indications sur la température de fermentation est disponible (site web du fournisseur, mention sur le bulletin de livraison, etc.).**

- Une analyse des risques distincte est nécessaire pour chaque engrais organique provenant d'un fabricant non certifié ou pour chaque digestat produit dans des installations dont la température de fermentation est inférieure ou égale à 55 °C.
 - **Remplir le tableau à la page 2 pour chaque engrais.**

Conservez dans tous les cas le bulletin de livraison ! Il contient des informations sur:

- l'origine de l'engrais organique (fabricant)
- le type d'engrais (compost / produit issu d'une installation de biogaz)
- la teneur en nutriments

Analyse des risques relatifs aux engrais organiques / engrais recyclés – pas nécessaire pour le fumier / purin

(PC 2.1.5)

En cas de modification, le document doit être adapté ou rempli à nouveau

Concerne les engrais suivants: _____

Type d'engrais:

- Compost
- Produits issus d'installations de biogaz dont la température de fermentation est inférieure ou égale à 55 °C

A prendre en considération:	Utilisation possible:	L'utilisation n'est pas recommandée:
<ul style="list-style-type: none"> • Période de l'épandage: 	<input type="checkbox"/> avant semis/plantation <input type="checkbox"/> lors de la plantation pour une durée de culture de plus de 7 semaines	<input type="checkbox"/> pendant la culture <input type="checkbox"/> après la récolte (entre 2 cultures)
<ul style="list-style-type: none"> • Emplacement: 	<input type="checkbox"/> pas de contact direct avec les parties comestibles	<input type="checkbox"/> contact direct avec les parties comestibles

Risque	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	1	<input type="checkbox"/> hygiénisation <input type="checkbox"/> _____	
Apport de plantes /graines non souhaités (adventices)	1	<input type="checkbox"/> hygiénisation <input type="checkbox"/> _____	
Apport de métaux lourds	1	<input type="checkbox"/> analyses <input type="checkbox"/> _____	
Apport de bactéries	2	<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"/> _____	Il n'est pas recommandé d'utiliser du digestat provenant d'installations dont la température de fermentation atteint max. 55 °C sur des cultures destinées à être consommées crues (p. ex. salades, fraises, herbes aromatiques)
_____		<input type="checkbox"/> _____	
_____		<input type="checkbox"/> _____	

J'estime que cet engrais organique est approprié pour les cultures / groupes de cultures suivant(e)s: _____

Date: _____ Signature du chef d'exploitation: _____

En cas de modification, le document doit être adapté ou rempli à nouveau (pas annuellement)

L'analyse des risques comprend l'identification des dangers et causes potentiels, leur évaluation ainsi que les mesures mises en place dans le but de prévenir le risque ou de le réduire à un niveau acceptable. Dans chaque domaine, le risque/danger peut être d'ordre biologique/microbien (p. ex. nuisibles/contamination par des microorganismes), physique (p. ex. corps étrangers tels que des éclats de verre) ou chimique (p. ex. contamination par des PPh).

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. Tenir compte du risque* en fonction des secteurs cochés et les « causes possibles » listées.
 - pour le risque 1 (= risque faible) → prendre les mesures préventives appropriées si les causes possibles constituent un problème dans votre propre exploitation
 - pour le risque 2 (= risque moyen) ou 3 (= risque élevé) → respecter les mesures préventives / règles d'hygiène appropriées

Secteur (PC 2.1.6) Cocher ce qui convient	Risque/Danger	Causes possibles	Risque*	Mesures préventives prises dans l'exploitation (=règles d'hygiène, PC 2.1.7)	Documentation / Supports de formation
<input type="checkbox"/> Production, Environnement de production	Dépassement des valeurs limites et des valeurs de tolérance (chimique)	Surdosage des produits phytosanitaires Produits phytosanitaires non autorisés Dérive	2	Utilisation appropriée des produits phytosanitaires	Journal des cultures
	Contamination de produits (chimique)	Utilisation d'intrants non adéquats (PPh / engrais / produits naturels)	1	Acheter les intrants uniquement par des sources sûres.	Bulletin de livraison / Facture
	Cultures souillées au champ par des agents pathogènes (biologique/microbien)	Densité élevée d'animaux sauvages / rongeurs nuisibles Animaux domestiques (par ex. chiens)	1	Trier et éliminer les produits de mauvaise qualité / ne pas les récolter Mettre en place des zones tampons, des clôtures	Règles d'hygiène
	Corps étranger dans les produits récoltés (physique)	Corps étrangers (p.ex. pièces des machines) se trouvent parmi les produits récoltés	1	Protéger la récolte des contaminations Maintenir les machines / outils en bon état	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 (séccateurs, couteaux, ...) / des conteneurs	2	Nettoyage des machines / de l'équipement Utiliser les conteneurs de récolte uniquement pour les produits ou les nettoyer	Règles d'hygiène
		Le personnel employé à la récolte comme vecteur de transmission par: manque d'hygiène personnelle, maladies contagieuses, manque d'installations sanitaires	3	Hygiène du personnel: instructions aux employés Assurer l'accès aux installations sanitaires Annoncer les maladies / blessures etc.: instructions aux employés	Règles d'hygiène
		Dommages dus aux conditions météorologiques lors de l'entreposage intermédiaire	2	Entreposage intermédiaire dans un endroit sec, propre, Protection contre les conditions météorologiques	Règles d'hygiène
	Corps étranger dans les produits récoltés (physique)	Des corps étrangers (p. ex. pièces de machines, pierres, pointes de couteaux cassées, conteneurs de récolte défectueux) s'introduisent dans les produits récoltés	1	Protéger la récolte des contaminations Maintenir les machines / outils / conteneurs en bon état et régler correctement les machines de récolte	Règles d'hygiène
		Bris de verre dans les serres	1	Ne pas récolter/éliminer la marchandise contenant des éclats de verre	Règles d'hygiène
	Dépassement des valeurs limites et des valeurs de tolérance (chimique)	Non-respect du délai d'attente	1	Noter les délais d'attente et les contrôler avant la récolte	Journal des cultures
<input type="checkbox"/> Transport interne et externe, rampe, ferme, entreposage à court terme 1) (=Zone 1)	Contamination par des agents pathogènes: bactéries, virus, parasites, moisissures, etc. (microbien)	Véhicules de transport souillés par la terre, des déchets, des nuisibles ou leurs déjections	2	Nettoyer les véhicules de transport	Règles d'hygiène / Zone d'hygiène 1
		Souillures durant le transport / lors de l'entreposage temporaire (entreposage à court terme)	2	Transport / entreposage de courte durée sous couvert ou dans des conteneurs fermés	Règles d'hygiène / Zone d'hygiène 1
		Souillures / dommages dus à une manipulation inappropriée	2	Instructions aux employés	Règles d'hygiène / Zone d'hygiène 1
		Altération des produits lors du transport (dégâts par des nuisibles ou produits restés trop longtemps sans refroidissement)	2	Trajets directs de transport, transport rapide Respecter les exigences de température spécifiques	Règles d'hygiène / Zone d'hygiène 1
	Corps étrangers (physique)	Corps étrangers dus à un comportement inapproprié du personnel	1	Hygiène du personnel: instructions aux employés Interdiction de manger, de fumer et de boire	Règles d'hygiène / Zone d'hygiène 1
	Contamination chimique	Manipulation des produits dans les mêmes véhicules ou conteneurs que les engrais, produits phytosanitaires, bidons de carburants, etc.	1	Transport séparé des intrants, carburants, déchets, etc. Concept de nettoyage des véhicules de transport	Règles d'hygiène / Zone d'hygiène 1

Analyse des risques en matière d'hygiène

(PC 2.1.6, 10.2.2)

SwissGAP FLP

Documentation d'application

En cas de modification, le document doit être adapté ou rempli à nouveau (pas annuellement)

Secteur (PC 2.1.6) Cocher ce qui convient	Risque/Danger	Causes possibles	Risque*	Mesures préventives prises dans l'exploitation (=règles d'hygiène, PC 2.1.7)	Documentation / Supports de formation
<input type="checkbox"/> Lavage 2) <input type="checkbox"/> Tri <input type="checkbox"/> Conditionnement <input type="checkbox"/> /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	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, liquide corporel (sang/vomissement), maladies contagieuses, manque d'installations sanitaires	3	Hygiène du personnel: instructions aux employés Toilettes / possibilités de se laver les mains / matériel de premier secours	Règles d'hygiène / Zone d'hygiène 2
		Equipements/lignes de transformation sales	2	Nettoyage régulier des installations, équipements, sols et surfaces de travail Vider chaque jour les conteneurs à déchets (y compris les produits éliminés au tri)	Règles d'hygiène / Zone d'hygiène 2
		Conteneurs réutilisables souillés	2	Nettoyage des conteneurs réutilisables	Règles d'hygiène / Zone d'hygiène 2
		Matériaux de conditionnement/d'emballage souillés	1	Entreposage des emballages dans un endroit propre	Règles d'hygiène / Zone d'hygiène 2
		Souillures par des déjections d'animaux, y c. d'animaux domestiques	1	Empêcher l'accès aux animaux	Règles d'hygiène / Zone d'hygiène 2
	Dégâts par les ravageurs (biologique)	Introduction de nuisibles	1	Surveillance régulière des nuisibles	Lutte contre les nuisibles dans les secteurs de conditionnement et d'entreposage
	Corps étrangers (physique)	Corps étrangers dus à un comportement inapproprié du personnel	1	Hygiène du personnel: instructions aux employés 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	Lampes incassables, protéger les produits Eliminer les produits contaminés par des éclats	Règles d'hygiène / Zone d'hygiène 2
		Des parties d'installations, de machines se retrouvent dans les produits, lacunes au niveau du nettoyage après les réparations	1	Maintenir en bon état les lignes de lavage, de tri, de conditionnement/emballage Contrôle après les réparations/l'entretien	Zone d'hygiène 2 / Réparations et étalonnage
	Contamination chimique	Résidus de produits chimiques /adjuvants (Produits de nettoyage, huiles et graisses lubrifiantes)	1	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	Lavage, resp. dernier contact des produits uniquement avec de l'eau potable.	Zone d'hygiène 2
		Contamination croisée (pour les allergènes, voir l'analyse des risques spécifique)	1	Nettoyage des conteneurs réutilisables Stockage propre des emballages Moyens de transport / véhicules propres	Règles d'hygiène
	Contamination volontaire des produits (menace délibérée)	Accès sans restriction / sans surveillance aux secteurs de manipulation des produits	1	Empêcher l'accès aux personnes non autorisées / signaler les faits marquants au chef d'exploitation (instructions aux employés)	Règles d'hygiène / Zone d'hygiène 2

En cas de modification, le document doit être adapté ou rempli à nouveau (pas annuellement)

Secteur (PC 2.1.6) Cocher ce qui convient	Risque/Danger	Causes possibles	Risque*	Mesures préventives prises dans l'exploitation (=règles d'hygiène, PC 2.1.7)	Documentation / Supports de formation
<input type="checkbox"/> Entreposage ³⁾ <input type="checkbox"/> Chambres froides ⁴⁾ (=Zone 3)	Contamination par des agents pathogènes: bactéries, virus, parasites, moisissures, etc. (microbien)	Durée d'entreposage trop longue Lacunes au niveau du réglage de la température Lacunes au niveau du réglage de l'humidité	2	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	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	Empêcher l'accès aux animaux	Règles d'hygiène / Zone d'hygiène 3
	Dégâts par les nuisibles (biologique)	Introduction de nuisibles	1	Surveillance régulière des nuisibles	Lutte contre les nuisibles dans les secteurs de conditionnement et d'entreposage
	Corps étrangers (physique)	Corps étrangers dus à un comportement inapproprié du personnel	1	Hygiène du personnel instructions aux employés Interdiction de manger, de fumer et de boire Vêtements de travail appropriés	Règles d'hygiène / Zone d'hygiène 3
		Bris de verre, lampes /ampoules cassées	1	Lampes incassables, protéger les produits Éliminer les produits contaminés par des éclats	Règles d'hygiène / Zone d'hygiène 3
	Contamination chimique	Contamination des produits récoltés par des engrais ou des produits phytosanitaires	1	Entreposage séparé des produits, à l'écart des engrais et des produits phytosanitaires	Zone d'hygiène 3
	Contamination volontaire des produits (menace délibérée)	Accès sans restriction / sans surveillance aux entrepôts	1	Empêcher l'accès aux personnes non autorisées / signaler les faits marquants au chef d'exploitation (instructions aux employés)	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 considérées comme lavage).
- 3) Il n'est pas obligatoire qu'un **entrepôt de plants / plantons** ou de produits de récolte pour un usage personnel (pour le ménage ou destinés à l'affouragement) doive satisfaire aux exigences SwissGAP. Il ne faut donc pas cocher Entreposage. La vente à quelques particuliers à partir du stock réservé à l'usage personnel et autorisée. 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 10.6 s'applique en conséquence. Il s'applique également, si les chambres froides sont utilisées uniquement comme entrepôt de courte durée.

Date: _____ Signature du chef d'exploitation: _____

En cas de modification, le document doit être adapté ou rempli à nouveau.

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, œufs, 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 (colonne de droite).

Causes → cocher ce qui convient		Risques possibles	Mesures préventives, afin d'éviter une contamination des produits non-allergènes sur l'exploitation
<input type="checkbox"/>	Sur l'exploitation sont également cultivés 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"/>	Du céleri et / ou des fruits à coque dure (= noisettes, noix) passent par l'exploitation: <input type="checkbox"/> laver <input type="checkbox"/> trier <input type="checkbox"/> emballer	Mélange accidentel Risque de confusion	Flux de marchandises séparés Veiller à ce que les emballages soient complètement vides / nettoyés
<input type="checkbox"/>	Sur l'exploitation sont également transformés les produits non-allergènes suivants (par exemple chauffé, râpé, mélangé, pressé, séché ...): <input type="checkbox"/> céleri <input type="checkbox"/> céréales contenant du gluten <input type="checkbox"/> soja <input type="checkbox"/> fruits à coque dure (= noisettes, noix, ...) <input type="checkbox"/> moutarde <input type="checkbox"/> arachides <input type="checkbox"/> graines de sésame <input type="checkbox"/> lupins <input type="checkbox"/> lait <input type="checkbox"/> œufs <input type="checkbox"/> poissons <input type="checkbox"/> mollusques <input type="checkbox"/> crustacés <input type="checkbox"/> 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 transformation 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 lot concerné doit être marqué, les allergènes doivent être déclarés

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: _____

En cas de modification, le document doit être adapté ou rempli à nouveau.

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 SO₂ 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.

(PC 2.1.9, 2.1.10)

En cas de modification, le document doit être adapté ou rempli à nouveau (pas annuellement)

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

Il n'est pas obligatoire de remplir la présente analyse des risques si l'exploitation peut prouver la participation à une solution de branche (p.ex. agriTOP). La participation à la solution de branche doit pouvoir être prouvée (p.ex. facture de la cotisation annuelle ou preuve de participation au cours datant de moins de 3 ans).

Secteur (KP 2.1.9) Cocher ce qui est existant	Danger, Risque Surveillance par contrôle visuel	Mesures possibles dans l'exploitation (=concept de prévention) (KP 2.1.10) Cocher les mesures prises / former les employés
---	--	--

ASPECTS LIES 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"/>	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"/>	Postes de travail surélevés	Chute	<input type="checkbox"/>	Mettre à disposition et utiliser des protections auditives
<input type="checkbox"/>	Transport interne à l'exploitation	Glissade, faux-pas, chute, écrasement par un véhicule	<input type="checkbox"/>	Mettre à disposition et utiliser des masques de protection / masques anti-poussière
<input type="checkbox"/>	Objets qui tombent	Blessures par des objets qui tombent	<input type="checkbox"/>	à plus de 1 m de hauteur, assurer la zone présentant un risque de chute avec des rambardes solides
<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"/>	Installer des voies de circulation droites/planes, antidérapantes et sans obstacles
<input type="checkbox"/>	Entrepôt frigorifique	Rester enfermé, hypothermie	<input type="checkbox"/>	Eclairer suffisamment
<input type="checkbox"/>	Entrepôt sous AC	Manque d'oxygène	<input type="checkbox"/>	Séparer les voies pour piétons des voies de circulation des véhicules
<input type="checkbox"/>	Entrepôts avec étagères	Effondrement d'une étagère	<input type="checkbox"/>	Apposer des marquages
<input type="checkbox"/>	Entrepôt du matériel	Chute, roulement accidentel	<input type="checkbox"/>	Clôturer les secteurs
<input type="checkbox"/>	Installations électriques	Electrocution	<input type="checkbox"/>	Marquer les zones de danger
<input type="checkbox"/>	Fosse à purin	Tomber dedans, asphyxie	<input type="checkbox"/>	Ordonner des restrictions d'accès
<input type="checkbox"/>	_____		<input type="checkbox"/>	Aménager des voies de fuite et des sorties de secours
<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	Apposer des marquages
<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	Garder les voies de fuite libres
<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	Mettre des vêtements chauds à disposition
<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	Prévoir un déverrouillage qui permette aussi de quitter un local fermé de l'extérieur
<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	Apposer des marquages de sécurité
<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	Contrôler le bon fonctionnement du verrouillage des portes
<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	Contrôler le bon fonctionnement des équipements de mesure
<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	Contrôler la stabilité, si nécessaire, visser les étagères à la paroi
<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	Poser un dispositif de protection anticollision
<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	Empiler le matériel de manière stable
<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	S'assurer que les objets ne roulent pas de manière accidentelle et ne tombent pas
<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	Isoler les gaines électriques ouvertes
<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	Maintenance + entretien
<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	Remplacer les planches de couverture pourries
<input type="checkbox"/>			<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"/>	Garder sous clé
<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"/>	Entreposer uniquement dans les conteneurs d'origine
			<input type="checkbox"/>	Aérer suffisamment les locaux d'entreposage
			<input type="checkbox"/>	Entreposer uniquement dans les conteneurs d'origine
			<input type="checkbox"/>	Accès uniquement aux personnes qualifiées
			<input type="checkbox"/>	Aérer suffisamment les locaux d'entreposage

(PC 2.1.9, 2.1.10)

En cas de modification, le document doit être adapté ou rempli à nouveau (pas annuellement)

<input type="checkbox"/>	Carburant (diesel, 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 panneaux d'interdiction de fumer <input type="checkbox"/> Mettre des gants lors de la manipulation des carburants <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Sucs 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 prises 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 cuves 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"/>	Sécaters pour la taille des fruits	Ecrasement, pincement, coupure	<input type="checkbox"/> Eliminer les sécaters 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"/> Protéger 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"/> Arrimer <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	_____		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

Date: _____ Signature du chef d'exploitation: _____

En cas de modification, le document doit être adapté ou rempli à nouveau.

Une personne doit être responsable pour chaque domaine et disposer des compétences techniques correspondantes.

Si aucune personne n'est définie, la responsabilité incombe au chef d'exploitation et celui-ci est en possession du permis PPh (permis pour l'emploi des produits phytosanitaires) / PC 2.2.3

Nom, Prénom	Domaines de responsabilité					Formation	
	Sécurité au travail	Questions sociales	Choix des engrais (type + quantité)	Protection des plantes (Choix + décision utilisation) Couvre également PC 8.3.7 (Nom de la personne responsable)	Traitement post-récolte (décision utilisation)	Formation dans l'agriculture ou l'horticulture (certificat de capacité ou d'une formation équivalente, 2 ans d'expérience professionnelle)	Protection des plantes: la personne responsable est en possession du permis professionnel.
	PC 2.2.1		PC 2.2.2			PC 2.2.2	PC 2.2.3
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

En cas de modification, le document doit être rempli à nouveau

Les entreprises de travaux agricoles effectuant les travaux mentionnés ci-dessous doivent remplir les exigences du standard SwissGAP. **En principe, l'entreprise mandante est responsable du respect des exigences** (voir chapitres / PC concernés de la check-list) par l'agro-entrepreneur mandaté et de leur documentation correspondante.

Lors du contrôle de l'exploitation mandante, un contrôle est nécessaire dans l'entreprise de travaux agricoles.

Exceptions:

- Si l'agro-entrepreneur est reconnu / certifié pour SwissGAP, **aucun** contrôle n'est nécessaire.
- Application 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/travaux pour tiers:

Nom de l'entreprise:
Responsable (nom, prénom):
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 (resp. PC) dans la Check-list <i>(selon Version 2026_V1.0)</i>	Type de contrôle
<input type="checkbox"/> Entreposage des engrais *	Chap 7.4	Contrôle sur site
<input type="checkbox"/> Entreposage des produits phytosanitaires*	8.6.6 + Chap 8.7	Contrôle sur site
<input type="checkbox"/> Application des produits phytosanitaires	2.3.3 + 8.6.1 - 8.6.4 + 8.8.1 - 8.8.3 + 9.1.1 + 12.2.1 + 12.2.2	Contrôles par échantillonnage possible
<input type="checkbox"/> Récolte <i>Il n'est pas nécessaire de conclure une convention si l'agro-entrepreneur met à disposition uniquement la machine de récolte et le chauffeur (mais pas les conteneurs ni le personnel pour la récolte).</i>	2.1.6 + 2.1.7 + 2.3.1 - 2.3.3 + 10.1.1 + 10.1.3 - 10.1.5 + Chap 10.3 + Chap 10.4 + Chap 10.5	Contrôles par échantillonnage possible
<input type="checkbox"/> Entreposage de fruits, légumes, pommes de terre	2.1.6 + 2.1.7 + 2.1.8 + 2.3.1 - 2.3.3 + Chap 10.1 + Chap 10.3 + Chap 10.6 + 12.2.4 + 12.2.5 + 13.1.4 + 13.1.5	Contrôle sur site
<input type="checkbox"/> Lavage, préparation, conditionnement	2.1.6 + 2.1.7 + 2.1.8 + 2.3.1 - 2.3.3 + Chap 10.1 + Chap 10.3 + 10.4.2 + 10.4.3 + Chap 10.6 + 12.2.4 + 12.2.5 + 13.1.4 + 13.1.5	Contrôle sur site

* Lorsque des engrais/biostimulants ou des produits phytosanitaires/produits de post-récolte (pas la bouillie de pulvérisation) sont achetés **par l'exploitation** et entreposés chez l'agro-entrepreneur, l'entrepôt des engrais (Chap. 7.4), resp. l'entrepôt de produits phytosanitaires (Chap. 8.7) doit satisfaire aux exigences de SwissGAP et être contrôlé lors du contrôle de l'exploitation (Exception : L'agro-entrepreneur = Exploitation SwissGAP).

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 et remise à chacune des deux parties contractantes.

Utilisateur principal et liste des équipements

(PC 7.3.6, 8.3.5, 8.3.9)

En cas de modification, le document doit être adapté ou rempli à nouveau.

Si une seule personne travaille sur l'exploitation, il n'est pas nécessaire de mentionner l'utilisateur principal.

Protection des végétaux

Nom de l'utilisateur principal des produits phytosanitaires: _____

Si 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.

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

Si 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: _____

Si 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.

Parcelle:

Année:

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

Fumure (y c. engrais liquide, engrais de ferme, compost et épluchures) / Facteur corr. analyse de terre:						Quantité kg/a, kg/parcelle, ...	Utilisateur (Code)	
Date	N° série	Egrais/Bioestimulants (Nom)/Teneur en éléments fertilisants*	N	P ₂ O ₅	K ₂ O			

Soins des cultures, lutte contre les adventices, protection des végétaux (ravageurs, maladies), traitement du substrat et traitement des semences/plantons										
Date	N° série N° Lot	Motif principal d'application Maladie, Ravageur, Adventice	Contrôle Seuil de tolérance	Produit phytosanitaire (Nom, N° d'homologation, Matière active**)	Quantité / Conc. kg/ha ou l/ha	Bouillie l/ha	Délai d'attente	Utilisateur (Code)	Méthode d'épandage (Equipment)	Météo défavorable

* 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).

Pour quelles marchandises faut-il un passeport phytosanitaire ?

Un passeport phytosanitaire est requis depuis 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 annuum 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 du système de passeport phytosanitaire (feuille d'info)

- 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

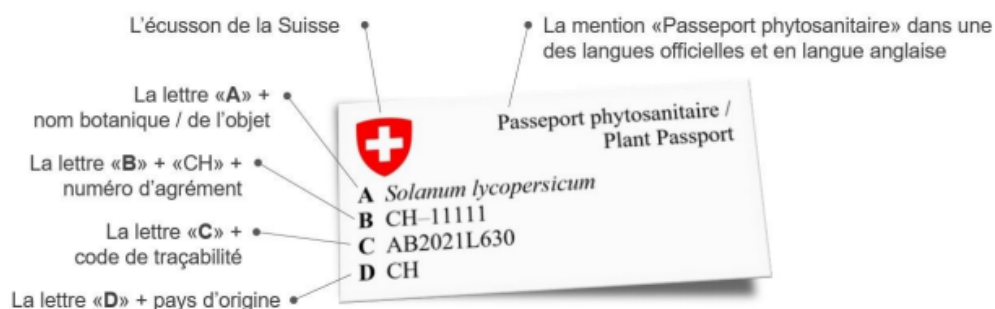
À quoi ressemblent les nouveaux passeports phytosanitaires ?

*** 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 :



sanitaire de l'UE le drapeau de l'Union européenne, et après la lettre « B » le code à deux où l'entreprise en question est agréée sont

De plus amples informations concernant le système de passeport phytosanitaire sont disponibles sous www.sante-des-vegetaux.ch

1. Choix des produits phytosanitaires / produits de traitement post-récolte

Toutes les matières actives autorisées en Suisse selon l'index des produits phytosanitaires de OFEV sont autorisées dans le respect des prescriptions actuelles.

<https://www.psm.admin.ch/fr/produkte>

2. Les homologations en cas d'urgence peuvent être consultées ici:

<https://www.blv.admin.ch/blv/fr/home/zulassung-pflanzenschutzmittel/anwendung-und-vollzug/notfallzulassungen.html>

3. Résidus de produits phytosanitaires

Les limites maximales de résidus (MRL) 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): https://www.fedlex.admin.ch/eli/cc/2017/151/fr
Suisse	Limites maximales dans l'annexe 2 de l'OPOVA
Suisse	Ordonnance du DFI sur les teneurs maximales pour les contaminants (Ordonnance sur les contaminants, Ocont): https://www.fedlex.admin.ch/eli/oc/2017/156/fr
UE	https://food.ec.europa.eu/plants/pesticides/eu-pesticides-database_en

4. Exigences monitoring des résidus

Les exigences de SwissGAP en matière de monitoring des résidus se trouvent sur la page d'accueil de SwissGAP sous la rubrique « monitoring des résidus » : www.swissgap.ch

La procédure de rappel de marchandises doit être testée chaque année ou il existe un cas réel documenté.

- 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
- dépassement d'une valeur limite constaté lors d'une analyse
- _____

Date du constat: _____

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

➤ _____

3. Traçabilité (identification du lot concerné)

Lot / Quantité 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: → bloquer la marchandise et l'identifier
→ continuer au point 5)

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

4. Acheteurs et organisations concernés

➤ _____
➤ _____

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

La marchandise a été rappelée

L'organisme certificateur a été informé

Autres

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: _____

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. La présence de nuisibles doit être surveillée régulièrement.

Si des mesures préventives sont appliquées (p. ex. pose de pièges) et qu'aucun ravageur n'est observé, 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.

	Mesures (propositions)
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.

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

Les mesures directes prises contre les nuisibles doivent être enregistrées:

Date	Emplacement / local	Mesures directes prises contre les nuisibles

Le concept d'élimination des déchets de la commune concernée doit être appliqué à l'entreprise. Il peut être imprimé ou présenté sous forme électronique.

Ce document sert d'exemple pour un concept d'élimination des déchets de la commune.


Exemple:
 Commune de Rue (FR)
 MEMODéchets (Concept d'élimination des déchets 2025)




m

Comment bien trier ?


Les types de déchets




Ordures ménagères payants
Utiliser le compacteur et respecter les règles d'utilisation.




Aluminium et boîtes de conserve
A déposer dans la benne.
Rappel: y compris les canettes




Fenêtre (cadre et verre)
Séparer le verre et le cadre :
- Verre dans la benne inerte
- Cadre dans la benne selon le matériel.




Flacons en plastique avec bouchon payants
A mettre dans un sac poubelle et utiliser le compacteur.
Conseil: retour au point de vente.




Ferraille (objets métalliques)
A déposer dans la benne.
Rappel: retirer les parties en bois et en plastique.




Capsules de rasoir (aluminium)
A déposer dans la benne.
Non admis: capsules en plastique.




Couche-culotte payants
A mettre dans un sac poubelle et utiliser le compacteur.
Rappel: les enfants de moins de 3 ans ne paient pas la taxe de base.




Bois
A déposer dans la benne.
Rappel: démonter et déposer que du bois brut, peint, verni et traité.
Non admis: bois stratifié et bois aggloméré. A déposer aux encombrants.




Équipement agricole (tracteur, moissonneuse)
A déposer à l'emplacement prévu.




Huiles minérales et végétales
A déposer à l'emplacement prévu.
Non admis: solvants et peintures.




Litière de chat payants
A mettre dans un sac poubelle et utiliser le compacteur.
Rappel: ne pas déposer dans les robidog.




PET
A déposer à l'emplacement prévu.
Non admis: bouteilles en plastique (les autres), le logo officiel PET (d'huile d'olive, margarine et autres).




Pneus payants
A déposer uniquement à la déchetterie de Promasens selon les tarifs. Annoncer à l'employé de la déchetterie le nombre et le type de pneu.
Conseil: retour au point de vente.




Sagex payants
Morceaux qui entrent dans un sac à poubelle fermé, prêts à mettre dans le compacteur.
Les morceaux doivent être de petite taille.




Déchets de cuisine (os, cornues crues)
A déposer dans la benne à déchets ménagers.




Appareils électriques et électroniques
A déposer à l'emplacement prévu.
Conseil: retour au point de vente.




Textiles et chaussures
A déposer dans le conteneur.




Encombrants (branches, arbustes)
A ne déposer que les branches de Promasens.
A déposer dans la benne à déchets ménagers. Les autres branches doivent être déposées à l'endroit prévu à la déchetterie de Promasens, y compris les sapins de Noël.




Tubes lumineux (néon) / LED
A déposer à l'emplacement prévu, inclus les ampoules.




Peintures
NON ADMIS EN DECHETTERIE.
A retourner aux commerçants, dans un centre régional de collecte ou à l'occasion d'une collecte mobile (voir rubrique "déchets spéciaux").




Papier et carton
Carton propre dans la benne à déchets ménagers.
Non admis: carton ondulé.
Papier en vrac dans la benne à déchets ménagers.
Pas de berlingot, papier journal, papier ficelé, sac rempli de papier.




Gazon
A déposer dans la benne à déchets verts.




Piles et accumulateurs
A déposer aux emplacements prévus. Séparer les piles lithium des autres piles.




Plastiques agricoles
NON ADMIS EN DECHETTERIE.
A éliminer selon la filière spécifique "plastiques de balles, de serres, sacs d'engrais, ..."




Verre
A déposer dans la benne.
Non admis: les vitres et miroirs (à déposer aux inertes).



Déchets inertes (petites quantités)
A déposer dans la benne uniquement à la déchetterie de Promasens.
Rappel: uniquement des petites quantités.



Batteries d'autos
A déposer auprès de l'employé de la déchetterie.
Conseil: retour au point de vente.



Déchets de chantier
NON ADMIS EN DECHETTERIE.
A éliminer à vos propres frais.

EXEMPLE

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

Conformément au catalogue d'exigences de SwissGAP au point de contrôle 8.9.1, 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 12) est une directive selon laquelle les exploitations peuvent élaborer leurs plans d'échantillonnage. Il fournit également des informations sur le type d'analyses prescrites par SwissGAP et sur les exigences techniques auxquelles doivent satisfaire les laboratoires.

Le nombre d'échantillons est déterminé chaque année par l'entreprise au niveau de la commercialisation (= entreprise certifiée). Le nombre minimum d'analyses de résidus est déterminé par la quantité vendue par l'entreprise. Les quantités pertinentes sont celles qui proviennent directement de la production et/ou d'une entreprise non certifiée SwissGAP. Cela permet d'éviter que les mêmes marchandises ne soient échantillonnées deux fois.

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)	Échantillons 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 (les quantités commercialisées annuellement sont inférieures à la quantité déclenchant les prélèvements) sont déterminés selon une clé de calcul séparée. Dans tous les cas, au moins un échantillon par an doit être analysé pour les petites quantités de tous les produits.

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	16%
			160%

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

Le prélèvement d'échantillons est toujours effectué par une personne neutre, indépendante de l'entreprise, afin de garantir la crédibilité du concept. La procédure est basée sur les « Procédure de prélèvement d'échantillons » (Registre 12) de la documentation d'application disponible sur www.swissgap.ch. Le prélèvement est effectué sur les marchandises prêtes à être expédiées.

Pour obtenir des analyses fiables en laboratoire sur les fruits, les légumes ou les pommes de terre, il est essentiel de prélever des échantillons propres et représentatifs. Prélevez la quantité minimale requise par le laboratoire à différents endroits du lot afin d'obtenir un échantillon homogène. Veillez à adopter une bonne hygiène : lavez-vous soigneusement les mains et évitez toute contamination. Entre chaque échantillon, lavez-vous les mains ou changez de gants afin d'éviter toute contamination croisée. Des gants sans dithiocarbamate, pour éviter des résidus, sont disponibles dans le commerce et sont déjà utilisés. Utilisez des outils propres ainsi que des sacs ou des récipients adaptés au contact alimentaire. Emballez l'échantillon de manière à éviter toute contamination et étiquetez-le clairement et de manière complète (produit, variété, origine, date de prélèvement ou de récolte, exploitation). En cas de doute, clarifiez les exigences spécifiques directement avec le laboratoire et joignez le formulaire de demande d'analyse dûment rempli.

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.

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 ci-dessous montre pour quels produits il y a lieu de faire des analyses supplémentaires.

Matières actives de produits phytosanitaires non répertoriées dans la méthode multiple (voir VPRH)

Les contrôles aléatoires doivent être effectués en fonction des risques.

- **Dithiocarbamate** : il existe encore des autorisations à l'étranger. Pas d'analyses pour la roquette, les choux, les oignons et les radis, car des résultats faussement positifs sont possibles.
- **Cuivre** : les fruits bio et fruits-légumes bio doivent être analysés concernant la présence de cuivre.
- **Éthéphon**
Les produits suivants doivent être contrôlés de manière aléatoire pour détecter la présence d'éthéphon :
 - Tomates provenant des pays du Benelux d'octobre à mars
 - Raisins rouges provenant de l'hémisphère sud
 - Ananas
 - Mangues
- **Hydrazide maléique**: doit être contrôlé dans les pommes de terre et les oignons lors d'un stockage de longue durée
- **Phosphonates** (fosétyl/acide phosphonique) : baies, fruits à noyau, produits biologiques en général
- **Perchlorate/chlorate** : contrôles aléatoires pour tous les groupes de produits/articles confondus
- **Régulateurs de croissance** tels que CCC, chlorméquat, mépiquat: fruits (p. ex. raisins, poires)
- **Bromure** : principalement les herbes aromatiques importées
- **Dithianon** : fruits à noyau, fruits à pépins, baies

Contaminants (voir VHK)

Les analyses visant à détecter la présence de contaminants (p. ex., nitrates, mycotoxines, métaux/métalloïdes, etc.) doivent être effectuées en fonction des risques. Il s'agit en partie d'analyses spéciales qui ne sont pas incluses dans la méthode multiple.

- **Nitrate** : à des fins de surveillance, des analyses aléatoires sont effectuées entre novembre et avril sur ces produits à l'aide de la chromatographie ionique (un échantillon sur dix): laitue et autres salades du genre *Lactuca sativa*, épinards et roquette.
- **Métaux/métalloïdes** : échantillons pour tous les groupes de produits/articles confondus
- **Mycotoxines** : fruits secs, y compris les noix. Analyse selon la norme VHK / UNECE (= aflatoxines et ochratoxines)
- **Aflatoxines** : arachides
- **Radioactivité** : faire analyser régulièrement les champignons sauvages. Comme il s'agit d'une analyse spéciale, celle-ci peut également être effectuée dans un laboratoire non reconnu par SwissGAP. L'analyse peut également être effectuée par l'exportateur, une attestation est nécessaire.
- **Cadmium** : champignons de culture (champignons de Paris) tous les 4 échantillons. Nécessaire uniquement en cas d'achat auprès d'une entreprise non certifiée GLOBALG.A.P.

Arachides : tous les 4 échantillons.

Contrôles sensoriels pour les noix, marrons et châtaignes. Contrôle sensoriel selon la norme CEE-ONU

OGM pour le maïs doux et la papaye

Pousses

Les pousses doivent être analysées en fonction des risques (au moins une fois par mois, chaque type de pousses devant être analysé une fois par an) afin de détecter les paramètres microbiologiques suivants : E.coli, staphylocoques, listérias, *Bacillus cereus* et salmonelles. Si la présence d'E.coli ≥ 10 UFC/g est détectée, un test supplémentaire visant à détecter la présence d'EHEC doit être effectué.

La HyV ne définit pas de valeur maximale pour *Bacillus cereus* sur les germes. Une valeur GHP (bonnes pratiques de fabrication) de 10 000 UFC/g est utilisée pour évaluer les échantillons.

Semences pour les pousses : le producteur de pousses doit s'assurer que les semences utilisées sont également contrôlées selon les paramètres microbiologiques susmentionnés.

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

L'expéditeur des échantillons est responsable que tous les échantillons pour détecter des résidus de pesticides soient analysés dans un laboratoire qui remplit les exigences selon PC 8.9.3.

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, les échantillons primaires doivent être combinés et bien mélangés, dans la mesure où cela est réalisable au niveau pratique.

1.5 Constitution de l'échantillon de laboratoire

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

Si l'échantillon global est trop volumineux, il peut être utilisé comme échantillon de laboratoire en utilisant une méthode de réduction appropriée, p. ex. en le divisant en quatre, deux quartiers opposés en diagonale devant alors être ôtés, avant de mélanger les quartiers restants et en les divisant à nouveau 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 pièces dépasse 3 kg, l'échantillon de laboratoire peut être constitué de trois pièces 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.

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 votre 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. Dans tous les cas l'analyse doit avoir été faite également à l'égard de la matière active ayant donné lieu à la contestation.
- Si les valeurs maximales légales sont dépassées, la marchandise ne peut être mise sur le marché.
- Pour la marchandise entreposée, une dégradation des résidus de produits de fumigation est potentiellement possible en prolongeant de la durée de stockage. 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 valeur maximale autorisée a été respectée, mais que la matière active décelée n'est pas homologuée. Il se peut qu'il n'y ait pas du tout d'homologation dans le pays de production ou que l'homologation 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. Dans tous les cas l'analyse doit 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. Les enregistrements concernant les traitements phytosanitaires appliqués dans la culture concernée doivent être annexés. Afin de prévenir de futures contestations, il faut communiquer au producteur à l'étranger les exigences actuelles en matière de résidus multiples chez SwissGAP, en plus du droit en vigueur en Suisse.

D'autres mesures sont définies par la commission spécialisée.

La preuve peut également être apportée à l'aide du système de traçabilité de l'exploitation.

Article	Achats			Ventes		
	Provenance/fournisseur	Date	Quantité	Acheteur	Date	Quantité

Ce formulaire peut être utilisé pour des réclamations internes et externes.
Les réclamations sont à traiter de manière confidentielle.

Réception de la réclamation	Date:
Qui fait la réclamation Nom: Entreprise: Adresse (Rue/NP/Lieu): Tél. : E-mail:	
Réclamation <input type="checkbox"/> Réclamation interne (à traiter dans un délai de 3 mois) <input type="checkbox"/> Réclamations externes (clients)	Motif:
Identification de la marchandise	

Personne responsable	
Collaborateurs/département concernés	
La réclamation est-elle justifiée?	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non

Mesures	
----------------	--

Clôturé	Date: Signature de la personne responsable:
----------------	--

Pour information à L'association SwissGAP doit être informée en cas de procédures impliquant un organisme officiel et/ou le standard SwissGAP.	<input type="checkbox"/> Association SwissGAP (info@swissgap.ch)
	<input type="checkbox"/> _____



1. Récolte et préparation

- Protéger la marchandise récoltée du rayonnement solaire direct et du vent
- Utiliser uniquement des caisses propres et du matériel de conditionnement propre
- Traiter soigneusement la marchandise, trier la marchandise endommagée
- Éviter les souillures au champ (dues aux animaux sauvages, chiens etc.), trier / ne pas récolter les produits concernés
- Enlever les corps étrangers
- Éviter 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
- Éviter 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 / après le passage aux toilettes / en cas de salissures
- Dans les secteurs de production et d'entreposage, il est interdit de fumer, de manger ou de boire
- Éviter 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, signaler les plaies infectées, les infections de la peau ou les ulcères au chef d'exploitation
- Consulter le médecin en cas d'urgence
- Ne pas pénétrer dans les cultures après l'application d'un produit phytosanitaire tant que le produit n'a pas 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

Les locaux, les installations, les appareils et les machines sont nettoyés. Les conteneurs de récolte réutilisables sont nettoyés avant l'utilisation.

- Etapes du nettoyage:
 - Enlever l'essentiel des restes de produit
 - Pré-nettoyer soigneusement à l'eau
 - Nettoyage principal avec adjonction de produit de nettoyage si nécessaire
 - Rincer soigneusement à l'eau
- Éviter 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 infestation 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

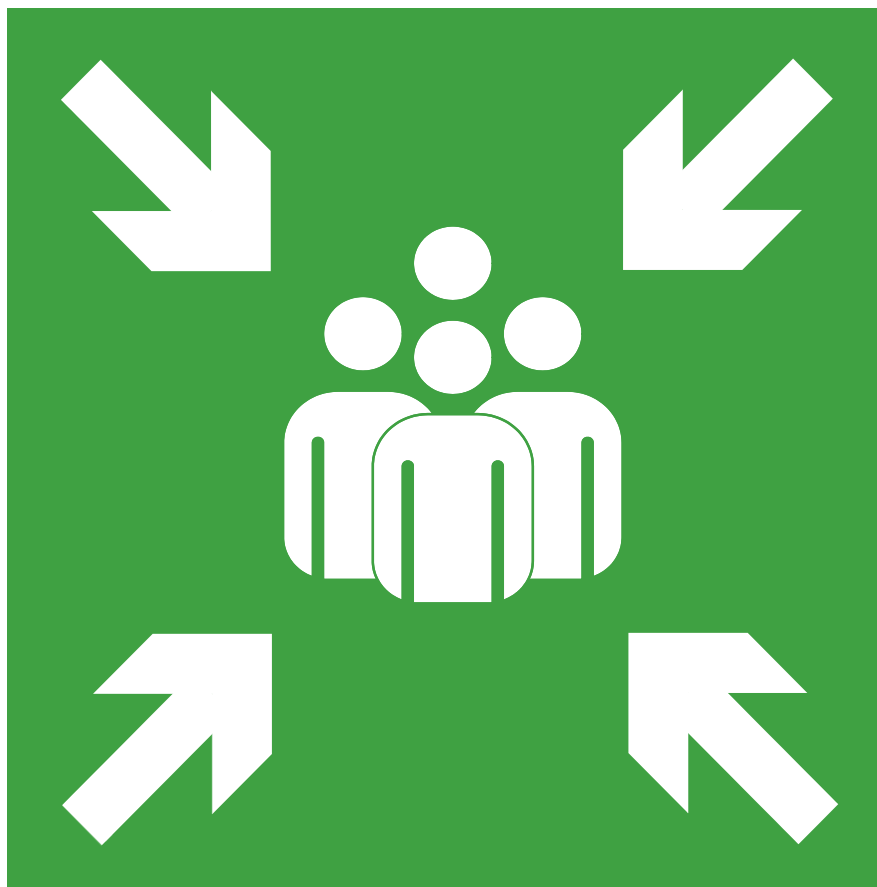
8. Empêcher le sabotage / vandalisme

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

Panneau d'information pour les visiteurs

Infotafel Besucher

Informazioni per i visitatori



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

Anmeldung Betriebsbüro

Betreten ohne Erlaubnis der Betriebsleitung nicht gestattet

Anweisungen des Personals (Sicherheits- und Hygienevorschriften) befolgen

In Notsituationen Besammlung auf diesem Sammelplatz

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

Respectez votre sécurité

Accès interdit aux personnes non-autorisées



Attention matières nocives



Interdiction de fumer



112



Appel d'urgence

117



Police

118



Service du feu

144



Urgence sanitaire

145



Service toxicologique

Responsabilités

Chef-fe d'exploitation:



Responsable de la sécurité:



Adresse de l'entreprise:



Sanitaire / Ambulance



144



Police



117



Pompiers



118



Urgences



112



Centre toxicologique: Tox Info Suisse



145



Médecin



Hôpital



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!

Il est judicieux de définir les sites suivants (facultatif):



Place de rassemblement:



Sorties de secours:



Interrupteur principal pour l'électricité:



Robinet d'arrêt de l'arrivée d'eau:



Interrupteur principal pour le gaz:



Extincteur:

Zone d'hygiène 1

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



En cas d'anomalies, informer immédiatement le supérieur hiérarchique.

Contrôler régulièrement la propreté des bâtiments et des locaux et les nettoyer si nécessaire.

Étapes de nettoyage :

- Enlever l'essentiel des restes de produit
- Pré-nettoyer soigneusement à l'eau
- Nettoyage principal avec adjonction de produit de nettoyage si nécessaire
- Rincer soigneusement à l'eau

Utiliser uniquement des moyens de transport appropriés.

Avant le chargement, contrôler la propreté des véhicules de transport et nettoyer si nécessaire.

Eviter les souillures durant le transport et aux lieux d'entreposage de courte durée (p.ex. véhicules fermés, couverture adéquate)

Transport dans les meilleurs délais et trajets courts

Contrôler régulièrement les exigences de température spécifiques au produit.

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

Transporter les produits séparément des outils, carburants, déchets, etc.

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



En cas d'anomalies, informer immédiatement le supérieur hiérarchique.

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

Enlever immédiatement les corps étrangers (verre, plastique, métal, terre) et éliminer la marchandise concernée.

Utiliser uniquement des paloxes, conteneurs et emballages propres. Contrôler la propreté avant utilisation et nettoyer ou trier si nécessaire.

Étapes de nettoyage :

- Enlever l'essentiel des restes de produit
- Pré-nettoyer soigneusement à l'eau
- Nettoyage principal avec adjonction de produit de nettoyage si nécessaire
- Rincer soigneusement à l'eau

Nettoyer régulièrement les sols.

Contrôler la propreté des machines de lavage, de tri et de conditionnement ainsi que des outils de travail, nettoyer si nécessaire et assurer la maintenance.

Annoncer immédiatement la rouille, les dommages constatés aux machines / installations.

Si nécessaire, utiliser 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



En cas d'anomalies, informer immédiatement le supérieur hiérarchique.

Contrôler régulièrement la propreté des locaux et les nettoyer si nécessaire.

Étapes de nettoyage :

- Enlever l'essentiel des restes de produit
- Effectuer un nettoyage préalable approfondi à l'eau
- Nettoyage principal avec adjonction de produit de nettoyage
- Rincer soigneusement à l'eau

Protéger les produits contre les souillures durant l'entreposage.

Signaler immédiatement toute moisissure, dégât dû aux nuisibles ou détérioration.

Evacuer les produits altérés.

Garder les fenêtres fermées et les protéger contre le bris de verre.

Enlever immédiatement les corps étrangers (verre, plastique, métal, terre) et évacuer la marchandise concernée.

Respecter les exigences de température spécifiques au produit.

Contrôler la ventilation.

Stocker les produits séparément des autres matériaux et substances (engrais, etc.).