



Manuel de contrôle Hygiène dans la production primaire végétale

Jun 2022, valable à partir du 1^{er} janvier 2023

Pour faciliter la lecture du document, le masculin générique est utilisé pour désigner les deux sexes.

1. Introduction

Principes

Depuis le 1^{er} janvier 2006, le droit révisé de la CE en matière d'hygiène s'applique aussi bien aux Etats membres de l'UE qu'aux pays tiers souhaitant exporter des denrées alimentaires vers l'UE. Au nombre des principes inscrits dans le Règlement (CE) 178/2002 du 28 janvier 2002 figurent la traçabilité des produits, la responsabilité incombant aux exploitations agricoles quant à la qualité des produits et l'information obligatoire de l'autorité compétente en cas de problèmes en rapport avec la sécurité des produits primaires. Il a été nécessaire d'adapter les prescriptions suisses pour éviter que les exportations de la Suisse vers l'UE soient entravées, voire empêchées. C'est pourquoi le Conseil fédéral a adopté ces adaptations le 23 novembre 2005. L'ordonnance du 23 novembre 2005 sur la production primaire (OPPr, RS 916.020) et l'ordonnance du DEFR du 23 novembre 2005 concernant l'hygiène dans la production primaire (OHyPPr, RS 916.020.1) contiennent les prescriptions d'hygiène s'appliquant aux denrées produites dans des exploitations agricoles et destinées à être utilisées comme denrées alimentaires ou aliments pour animaux.

Par produits primaires, on entend les plantes, les animaux et les produits issus de la production primaire qui sont destinés à la consommation humaine (p. ex. les céréales panifiables, le lait cru servant à la fabrication de fromage) ou à la consommation animale (p. ex. les céréales fourragères, le lait cru servant à l'élevage des veaux).

Au stade de la production primaire, les produits primaires peuvent être transportés, entreposés et manipulés, pour autant que leur nature n'en soit pas modifiée de manière substantielle.¹

Au stade de la production primaire, les produits primaires sont fréquemment soumis à des opérations améliorant leur présentation, telles que :

- Le lavage des légumes, leur effeuillage, le tri des fruits, etc.
- Le séchage des céréales

De telles opérations doivent être considérées comme relevant d'opérations de routine au stade de la production primaire et n'ont pas besoin de satisfaire à d'autres exigences en matière de sécurité des denrées alimentaires qu'à celles déjà applicables à la production primaire.

Par ailleurs, certaines opérations effectuées dans l'exploitation agricole, comme l'épluchage de pommes de terre, le tranchage de carottes, l'ensachage de salades et l'application de gaz de conservation, sont susceptibles de modifier les produits et/ou d'induire de nouveaux risques pour ces den-

¹ Document d'orientation concernant l'application de certaines dispositions du règlement (CE) n° 852/2004 (Biological Safety > Food Hygiene > Guidance Platform > Guidance provided by the European Commission > Guidance document on the hygiene of all food)

rées alimentaires. De telles opérations ne peuvent être considérées comme relevant de la routine au stade de la production primaire ni comme des opérations connexes à celles-ci. Celles-ci ne sont donc pas parties intégrantes de ce contrôle.

Les principaux éléments de l'OPPr et de l'OHyPPr sont les suivants :

- l'enregistrement des entreprises actives dans la production primaire;
- le respect des principes relatifs au devoir de diligence;
- la traçabilité lors de la prise en charge d'aliments pour animaux;
- la traçabilité lors de la vente / la remise de produits primaires.

Objectif du rapport de contrôle et du manuel de contrôle

Le rapport de contrôle et le manuel de contrôle visent à harmoniser les contrôles de la production primaire végétale. Le manuel explique les différents points de contrôle du rapport de contrôle.

Exigences auxquelles doit satisfaire le contrôleur

En tant que contrôleur, vous occupez un poste à responsabilités. Vous avez peu de temps pour vérifier si l'exploitation remplit les exigences concernant la production primaire végétale. Vous êtes donc appelé à faire preuve d'objectivité et d'équité vis-à-vis de toutes les exploitations, ainsi que de politesse, de compréhension et de compétence face au chef d'exploitation. Les données d'exploitation aussi bien que les résultats du contrôle doivent être traités de manière confidentielle.

Seuls des contrôleurs formés sont admis à accomplir les mandats de contrôle, qui, en principe, ne peuvent être délivrés que par les organismes de contrôle accrédités compétents en matière de production primaire. Il s'agit en règle générale de contrôles annoncés.

Le chef d'exploitation doit garantir au contrôleur l'accès aux objets et documents à contrôler.

Déroulement d'un contrôle

Le contrôleur vérifie les différents critères sur place et sur la base de la documentation.

Le contrôleur inscrit le résultat sur le rapport de contrôle selon les directives de l'organisation de contrôle.

Pour les critères qui ne sont pas remplis, le contrôleur doit décrire le manquement.

S'il constate un manquement grave, il en avise sans délai l'organisme de contrôle compétent.

2. Critères de contrôle

Les critères suivants sont contrôlés et les résultats figurent dans le rapport.

A. Exigences générales

1. Autocontrôle / enregistrements

Point n° 1.01	Traçabilité des ventes / remises de produits primaires
Exigence	L'exploitant est en mesure de fournir des renseignements sur la nature, la quantité et l'acheteur / acquéreur des produits primaires d'origine végétale. Documentation: justificatifs (bulletins de livraison / factures) concernant les produits primaires d'origine végétale vendus / remis. Le délai de conservation est de 3 ans.
Exigence satisfaite si	L'exploitant est en tout temps en mesure de fournir des documents sur le type des produits primaires d'origine végétale ainsi que sur leur quantité et l'acheteur / acquéreur. Outre le nom et l'adresse de l'acheteur / acquéreur, la documentation doit ainsi également comporter les quantités et une désignation suffisante permettant d'identifier les produits primaires d'origine végétale.
Exigence non applicable si	En cas de vente directe à des consommateurs ou des agriculteurs (fourrage) ou lorsque les produits sont livrés à des commerces de détail locaux.
Contestation	Concerne à la fois la vente et la remise à titre gratuit. Documentation manquante ou délai de conservation insuffisant (les justificatifs de l'année en cours et des trois années précédentes ne sont pas disponibles).
Remarque	Le type de documentation n'est pas prescrit. Il doit cependant permettre, en cas de besoin, de donner rapidement des renseignements fiables. Sont valables les bordereaux de livraison habituels, les décomptes, les contrats de livraison ou les quittances indiquant la date, le produit, la quantité, le fournisseur et l'acheteur / acquéreur.
Base légale	OPPr art. 5, al. 1, 2 et 3, Traçabilité

Point n° 1.02	Résultats d'analyses
Exigence	Les résultats des analyses de produits primaires d'origine végétale obligatoires ou effectuées à des fins commerciales et qui sont importantes pour la santé de l'être humain et de l'animal sont disponibles. Le délai de conservation est de 3 ans.
Exigence satisfaite si	Les résultats des analyses ou des examens sont disponibles et sont conservés au moins trois ans.
Exigence non applicable si	Aucune analyse des produits primaires n'est effectuée.
Contestation	Documentation manquante ou délai de conservation insuffisant.
Remarque	Exemples concernant la production végétale: <ul style="list-style-type: none">• Teneur en mycotoxines (céréales)• Analyse des résidus de produits phytosanitaires (culture maraîchère et fruitière) Il n'y a pas d'exigence pour les résultats d'analyses négatifs (conformes) qui ne sont pas communiqués à l'exploitant.

Base légale	OPPr art. 4, al. 3, let. e, Obligations des exploitations OPPr art. 5, al. 3, Traçabilité OHyPPr art. 5, al. 3, Registre
--------------------	--

Point n° 1.03	Obligation de rappel et mesures à prendre en cas de risques
Exigence	Toute personne qui a commercialisé des produits primaires d'origine végétale susceptibles de mettre en danger la santé du consommateur doit impérativement prendre les mesures requises pour retirer les produits concernés du marché, informer les autorités compétentes et collaborer avec elles.
Exigence satisfaite si	L'exploitant connaît ses devoirs dans le cas où des produits primaires d'origine végétale remis peuvent mettre la santé humaine en danger. Il connaît les autorités compétentes qu'il doit aviser.
Exigence non applicable si	Cette exigence est toujours applicable.
Contestation	L'exploitant n'est pas au courant des mesures à prendre en cas de rappel d'un produit qui peut mettre en danger la santé du consommateur.
Remarque	Suggestion « Que feriez-vous si vous découvrez après coup que, pour du matériel récolté que vous avez fourni à titre professionnel, les délais d'attente n'ont pas été respectés, ou que ce matériel contient par accident des débris de verre ou d'autres corps étrangers ? »
Base légale	OPPr art. 6, Mesures en cas de danger pour la santé humaine

Point n° 1.04	Mesures contre les maladies végétales et les plantes ayant des conséquences négatives sur la santé
Exigence	L'exploitant prend les mesures nécessaires contre les maladies végétales et les plantes ayant des conséquences négatives sur la santé humaine ou animale.
Exigence satisfaite si	L'exploitant connaît les mesures à prendre contre les maladies des végétaux et les plantes ayant des conséquences négatives sur la santé humaine ou animale. Concerne aussi bien la production que le stockage. Il est au courant des risques particuliers pour la santé (p.ex. mycotoxines, ergot, plantes toxiques). Ces mesures sont mises en œuvre le cas échéant.
Exigence non applicable si	Cette exigence est toujours applicable.
Contestation	L'exploitant n'est pas au courant des mesures à prendre ou ne les a pas mises en œuvre.
Remarque	Suggestion « Que feriez-vous si vous trouviez des produits fourragers ou des produits de garde moisissés dans votre exploitation? » « Que feriez-vous si vous trouviez de l'ergot du seigle dans une de vos cultures? »
Base légale	OHyPPr art. 1, al. 5, Exigences en matière de production végétale

2. Production, entreposage, manipulation et transport hygiéniques

Point n° 2.01	Pas de risque de contamination lié à un manque de propreté ou à des substances indésirables lors de la culture, la récolte et le transport
Exigence	<p>Pas de contamination des produits primaires d'origine végétale par les machines de récolte.</p> <p>Les installations et équipements ainsi que les récipients, les caisses servant au transport et les moyens de transport utilisés pour la production de denrées alimentaires et d'aliments pour animaux sont propres doivent être nettoyés régulièrement, c'est-à-dire qu'aucune contamination par des substances indésirables n'est possible.</p> <p>Respect des bonnes pratiques agricoles et d'hygiène permettant d'éviter les contaminations, notamment par les engrais organiques ou l'eau d'irrigation dans la production de fruits et légumes, ou par des produits allergènes : céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine), arachides, soja, fruits à coque dure (noisettes, noix, etc.), céleri, moutarde, graines de sésame, lupins, etc.</p>
Exigence satisfaite si	<p>Les machines et outils de récolte utilisés sont propres. Pas de contamination des produits de récolte par des lubrifiants ou d'autres produits indésirables.</p> <p>Avant d'être utilisés (contact avec des produits primaires d'origine végétale), les installations et équipements sont propres, exempts d'impuretés et de tout autre corps étranger (p.ex. résidus de végétaux altérés, produits de nettoyage, excréments d'animaux, engrais, cadavres, etc.).</p> <p>Les bonnes pratiques agricoles et d'hygiène permettant d'éviter les contaminations sont appliquées.</p>
Exigence non applicable si	Cette exigence est toujours applicable.
Contestation	Les exigences précitées n'ont pas été respectées.
Remarque	<p>Les exigences s'appliquent aussi lorsque des travaux sont effectués par des tiers (entrepreneurs de travaux agricoles). Lors d'un contrôle, seuls les outils et machines se trouvant dans l'exploitation peuvent être contrôlés (machines utilisées pour les foins comprises).</p> <p>Contrôle optique lors de la visite de l'exploitation. Contrôle des enregistrements et questions sur l'utilisation d'engrais organiques et la qualité de l'eau d'irrigation.</p> <p>La liste des produits allergènes figure à l'annexe 6 de l'ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI, RS 817.022.16).</p> <p><i>Pour plus d'informations sur les bonnes pratiques agricoles et d'hygiène dans la production de fruits et légumes :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Exigences techniques SwissGAP, notamment chapitres 5.2.0 (qualité de l'eau d'irrigation) et 6.5.0 (engrais organique)</i> - <i>Recommandations du FiBL concernant l'utilisation d'engrais organiques (guide technique en anglais « Manure for vegetables »)</i> - <i>Document d'orientation de l'UE concernant la gestion des risques microbiologiques, notamment chapitres 7.1 (facteurs environnementaux), 7.2 (engrais organiques), 7.3 (eaux agricoles), 7.5 (conditions d'hygiène pendant la récolte et le conditionnement)</i>
Base légale	<p>OPPr art. 4, al. 3, let. c et d, Obligations des exploitations</p> <p>OHyPPr art. 1, al. 1 et 1 bis, Exigences en matière de production végétale</p>

Point n° 2.02	Nettoyage des fruits et légumes frais à l'eau potable
Exigence	Les légumes frais et les fruits frais ne sont lavés qu'à l'eau potable.
Exigence satisfaite si	L'eau de lavage utilisée pour le traitement final des produits primaires est de qualité potable, c'est-à-dire qu'elle provient du réseau public ou, en cas de prélèvement à d'autres sources (p. ex. captage d'eau privé), que la qualité d'eau potable est prouvée par des analyses d'eau. La fréquence et les paramètres analysés sont définis sur la base d'une analyse des risques (recommandation : au moins une fois par an, voir sous « Remarque »).
Exigence non applicable si	Aucun produit n'est lavé dans l'exploitation.
Contestation	La preuve de la qualité d'eau potable manque. En cas de source privée, la fréquence d'analyse est insuffisante en regard des risques.
Remarque	La récupération de l'eau de lavage pour les étapes intermédiaires d'une chaîne de lavage est autorisée. Si l'eau utilisée provient d'une source privée, il est recommandé d'en vérifier la qualité bactériologique au moins une fois par an, en prenant en compte les conditions les plus défavorables (p. ex. après un orage). La fréquence des analyses peut être ajustée en fonction du risque (consulter si besoin le service cantonal de contrôle de l'eau potable).
Base légale	OHyPPr art. 1, al. 2, Exigences en matière de production végétale

Point n° 2.03	Hygiène du personnel et mesures de précaution en cas de maladies
Exigence	Les produits primaires d'origine végétale sont traités de telle manière, qu'ils ne soient pas affectés dans leur qualité hygiénique et leur propreté. L'exploitant prend les mesures nécessaires pour éviter toute propagation de maladies transmissibles par les denrées alimentaires (par ex. mise à l'écart du personnel concerné). Le personnel est informé sur les mesures à prendre en cas de problème de santé.
Exigence satisfaite si	Les exigences concernant l'hygiène du personnel (par ex. propreté des mains) sont respectées. L'exploitant connaît les mesures à prendre si lui-même ou un de ses collaborateurs souffre d'une maladie transmissible par les denrées alimentaires. Le personnel a été informé concernant les mesures sanitaires. Le personnel concerné est tenu à l'écart des processus correspondants. Il ne peut y avoir de contamination.
Exigence non applicable si	Cette exigence est toujours applicable.
Contestation	Les exigences concernant l'hygiène du personnel ne sont pas remplies ou les conditions qui permettent de respecter les exigences concernant l'hygiène du personnel ne sont pas satisfaites (par ex. possibilité de se laver les mains). L'exploitant n'est pas au courant des mesures concernant l'hygiène du personnel. Le personnel concerné par des maladies transmissibles par les aliments n'est pas tenu à l'écart de la chaîne de production. Il peut y avoir contamination.

Remarque	<p>Suggestion : « Que feriez-vous si vous-même ou un de vos collaborateurs souffrait de diarrhée ou présentait une plaie ouverte ? »</p> <p><i>Pour plus d'informations sur les bonnes pratiques concernant l'hygiène et l'état de santé du personnel dans la production de fruits et légumes : <u>Document d'orientation de l'UE concernant la gestion des risques microbiologiques</u>, chapitre 7.4</i></p>
Base légale	OPPr art. 4, al. 3, let. a, b et d, Obligations des exploitations

Point n° 2.04	Entreposage séparé des produits primaires et des déchets et substances dangereuses
Exigence	Les déchets et les substances dangereuses sont entreposés séparément de façon à éviter toute contamination des denrées alimentaires et des aliments pour animaux.
Exigence satisfaite si	<p>Les substances dangereuses sont entreposées séparément et à une distance suffisante des produits primaires d'origine végétale, à moins que d'autres mesures (p.ex. entreposage exclusivement dans des sacs et récipients fermés) ne permettent d'éviter que les substances dangereuses s'écoulent, soient emportées par le vent ou puissent entrer d'une autre manière en contact avec des produits primaires d'origine végétale.</p> <p>Les déchets ne sont pas entreposés provisoirement avec des produits primaires d'origine végétale. Ils sont éliminés régulièrement.</p>
Exigence non applicable si	Cette exigence est toujours applicable.
Contestation	Les exigences précitées n'ont pas été respectées.
Remarque	<p>Par substances dangereuses, on entend notamment les produits phytosanitaires, les engrais (minéraux et de ferme), les produits de désinfection (utilisés pour le nettoyage des locaux de stabulation) ainsi que les lubrifiants et les carburants.</p> <p>Par déchets, on entend notamment des récipients vides ayant contenu des produits phytosanitaires, des sacs ayant contenu des engrais ou des aliments pour animaux, ainsi que les matériaux d'emballage ou de protection, notamment les plastiques, ayant été utilisés.</p>
Base légale	OPPr art. 4, al. 3, let. c et d, Obligations des exploitations OHyPPr art. 1, al. 3, Exigences en matière de production végétale

B. Produits phytosanitaires et biocides

Point n° 01	Enregistrements et utilisation correcte de produits phytosanitaires avant la récolte
Point n° 02	Enregistrements et utilisation correcte de produits phytosanitaires et biocides pendant l'entreposage des produits primaires
Exigence	<p>Les enregistrements contiennent les indications suivantes concernant chaque application (y compris les traitements plante par plante) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Date du traitement (resp. période pour la lutte contre les mouches et les rongeurs) • Nom (nom commercial ou substance active) et numéro d'homologation du produit phytosanitaire ou du biocide utilisé • Motif du traitement • Dosage • Délais d'attente (le cas échéant) <p>Les produits sont utilisés selon les autorisations, la période d'application est correcte, le dosage et les délais d'attente sont respectés. Les enregistrements sont compréhensibles et plausibles.</p>
Exigence satisfaite si	<p>Point n° 01 : Seules les substances nécessaires à la protection des cultures ou à la lutte contre les nuisibles sont utilisées (selon l'Index des produits phytosanitaires de l'OFAG).</p> <p>Point n° 02 : Aucune substance interdite n'est utilisée dans le stockage des produits primaires d'origine végétale.</p> <p>Les dosages et les délais d'attente respectés correspondent aux prescriptions.</p> <p>Les enregistrements sont compréhensibles et plausibles par rapport aux constatations faites lors de la visite de l'exploitation.</p> <p>Les étiquettes sont bien lisibles, aucune confusion n'est possible.</p>
Exigence non applicable si	Aucun produit phytosanitaire / biocide n'est utilisé dans l'exploitation.
Contestation	La documentation ne contient pas toutes les données requises. Produits non autorisés, période de traitement non correcte, faux dosage, délai d'attente non respecté, enregistrements non compréhensibles ou non plausibles.
Remarque	<p>Egalement valable pour le stockage de produits primaires d'origine végétale dans l'exploitation (p.ex. anti-germinatifs, lutte contre les organismes nuisibles ou régulateurs de croissance).</p> <p>Pour les exploitations PER, le carnet des champs PER fait foi (avec des compléments d'information concernant le stockage des produits primaires).</p> <p>Les produits autorisés dans l'agriculture biologique (selon la liste des produits auxiliaires) sont également considérés comme des produits phytosanitaires.</p> <p>Veiller au respect des délais d'attente avant la pâture suite aux traitements phytosanitaires des prairies (mauvaises herbes) ou des arbres, ainsi que lors de traitements en agroforesterie (p.ex. noyers dans la vigne).</p>
Base légale	<p>OHyPPr art. 1, al. 4, Exigences en matière de production végétale</p> <p>OHyPPr art. 5, al. 1 et 2, Registre</p> <p>OPPh art. 61, Devoir de diligence, et art. 62 al. 1, Tenue des registres</p>