

GLOBALG.A.P.

SYSTÈME RAISONNÉ DE CULTURE ET D'ÉLEVAGE MODULE APPLICABLE A L'ENSEMBLE DES EXPLOITATIONS | CULTURES | FRUITS ET LEGUMES

CHECK-LIST: AUTO-EVALUATION

VERSION FRANÇAISE 5.1_Jul 2017 (En cas de doute, veuillez vous référer à la version en anglais.)

EN VIGUEUR DEPUIS: 30 Juillet 2017
OBLIGATOIRE DEPUIS: 1 Oct obre 2017

nom/signature:
date auto-évaluation:/...../...

NOTES RELATIVES AUX CONTRÔLES (pour tous les contrôles externes et **internes**) :

1. TOUS LES POINTS DE CONTRÔLE DOIVENT ÊTRE CONTRÔLÉS, ET SONT APPLICABLES PAR DÉFAUT, SAUF MENTION CONTRAIRE.
2. LES POINTS DE CONTRÔLE DEVRAIENT ÊTRE JUSTIFIÉS AFIN DE PERMETTRE LE SUIVI DE LA TRAME DE L'AUDIT.
3. TOUTEFOIS, LA LISTE D'AUTO-EVALUATION DOIT (OPTION 1) CONTENIR DES COMMENTAIRES SUR LES PREUVES OBSERVEES POUR TOUS LES POINTS DE CONTRÔLE NON-CONFORMES ET NON APPLICABLES.

4. POUR LES CONTROLES INTERNES (OPTION 1 MULTISITES AVEC QMS ET OPTION 2) ET LES CONTROLES EXTERNES, DES COMMENTAIRES SERONT FOURNIS POUR TOUTES LES EXIGENCES MAJEURES ET TOUS LES POINTS DE CONTRÔLE D'EXIGENCES MINEURES NON-CONFORMES ET NON APPLICABLES, SAUF INDICATION CONTRAIRE DANS LA DIRECTIVE DE METHODOLOGIE DE CONTROLE (SI UNE TELLE EST DISPONIBLE). LES ORGANISMES DE CONTROLE DOIVENT ENREGISTRER LES RESULTATS POSITIFS POUR LES POINTS DE CONTROLE D'EXIGENCES MAJEURES ET MINEURES AFIN DE PERMETTRE DE REVISER LE SUIVI DE L'AUDIT APRES L'EVENEMENT.

Le Critère de conformité est ajouté sur la Check-list afin de la compléter et de fournir une orientation.

DÉCLARATION DE POLITIQUE DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE Un producteur peut utiliser ce modèle ou tout autre format pour la compatibilité avec AF15.1.

NOM DE L'ENTREPRISE :

NOM DU DIRECTEUR/PROPRIÉTAIRE :

SIGNATURE :

DATE :

VERSION FRANÇAISE 5.1_Jul 2017 (En cas de doute, veuillez vous référer à la version en anglais.)

1. RESPECTONS ET METTONS EN ŒUVRE LA LÉGISLATION APPLICABLE

2. METTONS EN ŒUVRE LES BONNES PRATIQUES AGRICOLES ET LA CERTIFICATION D'APRÈS LE SYSTÈME RAISONNÉ DE CULTURE ET D'ÉLEVAGE GLOBALG.A.P. V5.0.

Tout notre personnel a été formé aux règles de sécurité alimentaire et d'hygiène (voir chapitre AF.3) et fait l'objet d'un contrôle rigoureux afin de garantir leur mise en œuvre permanente. La (les) personne(s) suivante(s) sont responsables de la sécurité alimentaire:

PENDANT LA PRODUCTION :

NOM(S) :

FONCTION :

REMPLAÇANT(S) :

autres cas, PENDANT LA RÉCOLTE (POUR LA PRODUCTION VÉGÉTALE) AFIN DE GARANTIR QUE SEULS DES PRODUITS SÛRS SONT RÉCOLTÉS CONFORMÉMENT AU RÉFÉRENTIEL :

NOM(S) :

FONCTION :

REMPLAÇANT(S) :

autres cas, PENDANT LA MANUTENTION DES PRODUITS POUR GARANTIR QUE LES PROCÉDURES DE MISE SUR LE MARCHÉ APPROPRIÉES SONT RESPECTÉES CONFORMÉMENT AUX EXIGENCES DU RÉFÉRENTIEL :

NOM(S) :

FONCTION :

REMPLAÇANT(S) :

COORDONNÉES A CONTACTER 24 H/24 EN CAS D'URGENCE EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS :

TÉL :

La mise en œuvre de GLOBALG.A.P. est basée sur l'identification des risques et dangers et un bilan des activités d'atténuation de ces risques sera fait chaque année afin de s'assurer que celles-ci sont toujours appropriées, suffisantes et efficaces.

N°	Point de Contrôle	Niveau	Oui	No	N/A	Justification
AF	MODULE APPLICABLE A L'ENSEMBLE DES EXPLOITATIONS					
	<i>Les points de contrôle de ce module s'appliquent à tous les producteurs candidats à la certification puisqu'il s'agit de questions qui concernent toutes les exploitations agricoles.</i>					
AF 1	HISTORIQUE ET GESTION DU SITE					
	<i>Une des principales caractéristiques de l'agriculture durable est l'intégration continue de connaissances locales spécifiques et d'expériences pratiques dans la planification de la gestion et les pratiques pour l'avenir. Cette section a pour but de veiller à ce que les terres, bâtiments et autres locaux constituant la structure de l'exploitation soient gérés convenablement afin de garantir la sécurité de la production alimentaire et la protection de l'environnement.</i>					
AF 1.1	Historique du site					
VERSION FRANÇAISE 5.1_Jul 2017 (En cas de doute, veuillez vous	Un système de référence a-t-il été mis en place pour identifier les champs, les vergers, les serres, les parcelles, les cours, les stabulations et étables/enclos et/ou autres surfaces/locaux utilisé(e)s pour la production ?	Exigence Majeure				plans PAC, carte IGN, localisation des parcelles certifiées sur logiciel de culture ou géolocalisation (parcelles exploitation + extérieures) plan des bâtiments avec identification des sources et points d'eau
AF 1.1.2	Un système d'enregistrement a-t-il été mis en place pour chaque unité de production ou autre zone d'exploitation afin de fournir des enregistrements relatifs à la production de bétail vivant et à l'aquaculture, ainsi qu'aux autres activités agricoles réalisées dans ces lieux ?	Exigence Majeure				système de traçabilité culture
AF 1.2	Gestion du site					
AF 1.2.1	Une évaluation des risques est-elle disponible pour tous les sites enregistrés pour la certification (y compris les terres, structures et équipements en location) ? Cette évaluation des risques démontre-t-elle le cas échéant que le site concerné est adapté à la production en matière de sécurité alimentaire, d'environnement, de santé et de bien-être des animaux dans le cadre de la certification d'élevage et d'aquaculture ?	Exigence Majeure				évaluation des risques parcelles (pour les parcelles certifiées) de l'exploitation + extérieures
AF 1.2.2	Un plan de gestion a-t-il été élaboré et implémenté, y compris la mise en place de stratégies visant à minimiser les risques identifiés dans l'évaluation des risques (AF 1.2.1.) ?	Exigence Majeure				évaluation des risques parcelles (pour les parcelles certifiées) de l'exploitation + extérieures

AF 2	TENUE DES ENREGISTREMENTS ET AUTO-EVALUATION INTERNE/CONTRÔLE INTERNE				
	<i>Les détails importants relatifs aux pratiques agricoles doivent être consignés et faire l'objet d'enregistrements.</i>				
AF 2.1	Tous les enregistrements requis lors du contrôle externe sont-ils accessibles et conservés pendant une durée minimum de deux ans ou plus si des points de contrôle l'exigent expressément ?	Exigence Majeure			X
AF 2.2	Le producteur prend-il la responsabilité d'entreprendre annuellement au minimum une auto-évaluation interne selon le Référentiel GLOBALG.A.P. ?	Exigence Majeure			checklist complétée et commentée pour les réponses Non et NA, validée chaque année
AF 2.3	Des mesures correctives efficaces ont-elles été prises à la suite des non-conformités identifiées lors de l'auto-évaluation interne ou des contrôles internes du groupement de producteurs ?	Exigence Majeure			fiche suivi des non-conformités
AF 3	HYGIENE				
	<i>Les personnes sont essentielles pour la prévention de la contamination des produits. Le personnel de l'exploitation et les sous-traitants, de même que les producteurs, sont garants de la qualité et de la sécurité du produit. Education et formation permettent de progresser vers la sécurité de la production. Cette section est destinée à assurer les bonnes pratiques afin de diminuer les risques d'hygiène pour le produit. Elle sert à garantir que tous les employés comprennent les exigences et exécutent leurs tâches de manière compétente. Des exigences d'hygiène complémentaires spécifiques à certaines activités telles que la récolte et la manipulation des produits sont définies dans le module de référentiel applicable.</i>				
AF 3.1	L'exploitation dispose-t-elle d'une évaluation documentée des risques hygiéniques ?	Exigence Mineure			X évaluation des risques hygiéniques
AF 3.2	L'exploitation dispose-t-elle d'une procédure d'hygiène documentée et d'instructions d'hygiène affichées de manière visible pour tous les employés et visiteurs du site dont les activités peuvent générer des risques de sécurité alimentaire ?	Exigence Mineure			affichage des instructions hygiène ou pictogrammes
AF 3.3	Toutes les personnes travaillant sur l'exploitation ont-elles reçu une formation annuelle en matière d'hygiène adaptée à leurs activités et correspondant aux instructions relatives à l'hygiène du point AF.3.2 ?	Exigence Mineure			fiche consignes hygiène signée par toutes les personnes participant aux travaux chaque année
AF 3.4	Les procédures de l'exploitation en matière d'hygiène sont-elles appliquées?	Exigence Majeure			X visuel
AF 4	SANTE, SECURITE ET PROTECTION SOCIALE DES OUVRIERS				

	<p>Les personnes sont essentielles pour l'exploitation sûre et efficace de toute entreprise agricole. Le personnel de l'exploitation et les sous-traitants, de même que les producteurs, sont garants de la qualité du produit et de la protection de l'environnement. Education et formation permettent de progresser vers le développement durable et de se fonder sur un capital social. Cette section est destinée à assurer les bonnes pratiques afin de diminuer les risques d'hygiène pour le produit. Elle sert à garantir que tous les employés comprennent les exigences et exécutent leurs tâches de manière compétente, qu'ils disposent d'équipements adaptés pour leur permettre de travailler en sécurité et qu'en cas d'accident, il puissent obtenir une aide rapide et adaptée.</p>					
AF 4.1	Evaluation des risques Santé et Sécurité					
AF 4.1.1	L'exploitant dispose-t-il d'une évaluation des risques documentée permettant d'assurer la santé et la sécurité des employés sur l'exploitation ?	Exigence Mineure			X	document unique si salariés sinon évaluation des risques simplifiée, revu et mis à jour annuellement
AF 4.1.2	L'exploitation dispose-t-elle d'un plan d'actions écrit relatif à la santé et la sécurité qui aborde des points identifiés lors de l'évaluation des risques au point AF 4.1.1 ?	Exigence Mineure				document unique si salariés sinon évaluation des risques simplifiée
AF 4.1.3	Toutes les personnes travaillant sur l'exploitation ont-elles reçu une formation en matière d'hygiène selon l'évaluation des risques du point AF 4.1.1 ?	Exigence Mineure			X	émargement formation sécurité ou signatures document unique
AF 4.2	Formation					
AF 4.2.1	Les activités de formation et la participation à une formation sont-elles consignées par écrit ?	Exigence Mineure				fiche de fonction salarié/chef exploitation, attestations de formation, doc remis, feuille d'émargement, preuve abonnements
AF 4.2.2	Toutes les personnes manipulant et/ou administrant des médicaments vétérinaires, produits chimiques, désinfectants, produits phytopharmaceutiques, biocides et/ou autres substances dangereuses, et tous les ouvriers manipulant des équipements complexes ou dangereux conformément à la définition fournie par l'évaluation des risques au point AF 4.1.1 disposent-ils de preuves de compétence ou de preuves de qualifications similaires ?	Exigence Majeure				certiphyto, autorisations de conduite pour les équipements dangereux
AF 4.3	Risques et Premiers Secours					
AF 4.3.1	Des procédures à suivre en cas d'accident ou de situation d'urgence sont-elles disponibles ? Sont-elles affichées et sont-elles communiquées à toutes les personnes impliquées dans les activités de l'exploitation, y compris aux sous-traitants et aux visiteurs ?	Exigence Mineure				fiche n°urgence

AF 4.3.2	Les dangers potentiels sont-ils clairement identifiés à l'aide de panneaux d'avertissement ?	Exigence Mineure			X	pictogrammes
AF 4.3.3	Des conseils en matière de sécurité sont-ils disponibles/accessibles en ce qui concerne les substances dangereuses pour la santé des employés ?	Exigence Mineure				site internet, fiches de sécurité
AF 4.3.4	Des kits de premiers secours sont-ils disponibles sur tous les sites permanents et à proximité des travaux des champs ?	Exigence Mineure				trousse de premiers secours à jour (fixe + mobile si nécessaire)
AF 4.3.5	Y a-t-il toujours un nombre approprié de personnes (au moins une personne) formées aux premiers secours présentes sur chaque exploitation lorsque des activités y ont lieu ?	Exigence Mineure				attestation (carte) formation premiers secours de moins de 5 ans
AF 4.4	Vêtements et Equipements de Protection					
AF 4.4.1	Le personnel, les visiteurs et les sous-traitants sont-ils équipés de vêtements de protection appropriés en conformité avec les exigences légales et/ou les instructions sur l'étiquette et/ou ayant reçu l'agrément d'une autorité compétente ?	Exigence Majeure				EPI, vêtements de pluie, tabliers, charlottes, gants, ..selon l'activité
AF 4.4.2	Les vêtements de protection sont-ils nettoyés après utilisation et entreposés de façon à empêcher toute contamination des vêtements personnels ?	Exigence Majeure			X	
AF 4.5	Protection sociale des travailleurs					
AF 4.5.1	Un membre de la direction est-il clairement désigné comme responsable de la santé, de la sécurité et de la protection sociale des ouvriers ?	Exigence Majeure				fiche descriptive exploitation
AF 4.5.2	Une communication réciproque régulière a-t-elle lieu entre la direction et les employés au sujet des considérations liées à la santé, la sécurité et le bien-être des employés ? Existents-ils des preuves pour les actions découlant d'une telle communication ?	Exigence Mineure				émargement réunion avec salariés (date, thème, signatures)
AF 4.5.3	Les ouvriers ont-ils accès à des lieux de stockage propres pour les aliments, à des espaces réservés au repos, à des dispositifs de lavage des mains et à l'eau potable ?	Exigence Majeure				visuel
AF 4.5.4	Les locaux d'habitation sur l'exploitation sont-ils habitables ? Disposent-ils des installations et équipements sanitaires de base ?	Exigence Majeure				visuel
AF 4.5.5	Le transport des employés (sur l'exploitation, depuis et vers les champs/vergers) fourni par le producteur est-il sans dangers et conforme aux réglementations nationales lorsque les employés sont transportés par la voie publique ?	Exigence Mineure				visuel

AF 5	SOUS-TRAITANTS				
	<i>Un sous-traitant est une entité qui fournit la main d'œuvre, les équipements et/ou matériels pour réaliser des opérations spécifiques sur l'exploitation, dans le cadre d'un contrat conclu avec le producteur (par ex. la récolte céréalière à façon, le traitement et la cueillette de fruits).</i>				
AF 5.1	Lorsque le producteur fait appel à des sous-traitants, supervise-t-il leurs activités afin d'assurer que ces activités pertinentes pour les PCCC GLOBALG.A.P. soient conformes aux exigences correspondantes ?	Exigence Majeure			attestation des sous-traitants
AF 6	GESTION DES MATIERES POLLUANTES ET DES DECHETS, RECYCLAGE ET REUTILISATION				
	<i>La réduction des déchets au minimum devrait se faire par la révision des pratiques existantes et par la prévention, la réduction, la réutilisation et le recyclage des déchets.</i>				
AF 6.1	Identification des déchets et des matières polluantes				
AF 6.1.1	Les déchets et sources de pollution possibles ont-ils été identifiés dans l'ensemble des zones de l'exploitation ?	Exigence Mineure			visuel, pictogrammes
AF 6.2	Plan d'action contre les matières polluantes et les déchets				
AF 6.2.1	Existe-t-il un plan de gestion des déchets agricoles documenté visant à éviter et/ou à minimiser autant que possible les déchets et les matières polluantes ? Ce plan inclut-il les modes d'élimination adaptés des déchets agricoles ?	Exigence Mineure			doc plan de gestion des déchets
AF 6.2.2	Le site est-il propre et bien rangé ?	Exigence Majeure			visuel
AF 6.2.3	Les zones de rétention des cuves de diesel ou d'autres carburants sont-elles sans danger pour l'environnement ?	Exigence Mineure			visuel
AF 6.2.4	À condition que cela ne comporte pas de risque de transmission de parasites, de maladies et de mauvaises herbes, les déchets organiques sont-ils compostés sur l'exploitation et recyclés ?	Recom.			visuel
AF 6.2.5	L'eau utilisée pour le lavage et le nettoyage est-elle éliminée de sorte à minimiser les risques pour la santé et la sécurité, de même que l'impact environnemental ?	Recom.			visuel, ex phytobac
AF 7	CONSERVATION				

	<i>Agriculture et environnement sont étroitement liés. La gestion de la vie sauvage et des paysages est essentielle. L'abondance et la diversité de la flore et de la faune favorise l'amélioration des espèces et la diversité structurelle de la terre et des caractéristiques du paysage.</i>				
AF 7.1	Impact de l'agriculture sur l'environnement et sur la biodiversité (référence croisée avec le point AB.9 du module applicable à l'Aquaculture)				
AF 7.1.1	Chaque producteur a-t-il défini un plan de préservation de l'environnement, de la faune et de la flore spécifique à son exploitation ? Ce plan tient-il compte de l'impact des activités agricoles sur l'environnement ?	Exigence Mineure			doc plan de préservation de l'environnement
AF 7.1.2	Le producteur a-t-il considéré comment améliorer l'environnement pour la communauté locale, la flore et la faune ? Cette politique est-elle compatible avec la production agricole commerciale durable et vise-t-elle à minimiser l'impact environnemental de l'activité agricole ?	Recom.			doc plan de préservation de l'environnement
AF 7.2	Revalorisation écologique des sites improductifs				
AF 7.2.1	L'exploitant a-t-il envisagé la possibilité de convertir des sites improductifs (p.ex. zones basses humides, zones boisées, talus ou zones de sol pauvre, etc.) en zones protégées destinées à favoriser une faune et une flore naturelles ?	Recom.			
AF 7.3	Rendement énergétique				
	<i>L'équipement agricole devra être choisi et entretenu pour une efficacité énergétique optimale. L'utilisation de sources d'énergie renouvelables devra être encouragée.</i>				
AF 7.3.1	Le producteur peut-il prouver qu'une surveillance de l'utilisation d'énergie est réalisée sur l'exploitation ?	Exigence Mineure			factures, tableau de suivi des consommations
AF 7.3.2	Sur la base des résultats de la surveillance, un plan a-t-il été mis en place pour améliorer l'efficacité énergétique sur l'exploitation ?	Recom.			doc plan d'amélioration énergétique
AF 7.3.3	Le plan d'amélioration de l'efficacité énergétique vise-t-il à minimiser l'utilisation des énergies non renouvelables ?	Recom.			doc plan d'amélioration énergétique
AF 7.4	Collecte / recyclage de l'eau				
AF 7.4.1	Dans la mesure des possibles, des mesures ont-elles été mises en place pour collecter l'eau et pour la recycler le cas échéant en tenant compte de tous les aspects de la sécurité alimentaire ?	Recom.			visuel
AF 8	RECLAMATIONS				
	<i>La gestion des réclamations entraînera une amélioration globale du système de production.</i>				
AF 8.1	Existe-t-il une procédure de réclamation relative aux questions internes, mais aussi externes traitées par le référentiel GLOBALG.A.P. ? Cette procédure permet-elle l'enregistrement, l'examen et le suivi appropriés des réclamations, y compris l'enregistrement des mesures prises ?	Exigence Majeure			doc procédure réclamation

AF 9	PROCEDURE DE RAPPEL/RETRAIT					
AF 9.1	Le producteur a-t-il à sa disposition des procédures documentées pour gérer/mettre en œuvre le retrait/rappel du marché des produits certifiés ? Ces procédures sont-elles testées annuellement ?	Exigence Majeure			X	doc procédure retrait/rappel + enregistrement test annuel avec les acheteurs
AF 10	PROTECTION DES PRODUITS ALIMENTAIRES (N/A pour les fleurs et cultures ornementales)					
AF 10.1	Existe-t-il une évaluation des risques pour le food defense et des procédures sont-elles mises en place pour traiter les risques identifiés en matière de food defense ?	Exigence Majeure				doc évaluation des risques food defense
AF 11	STATUT GLOBALG.A.P.					
AF 11.1	Les documents commerciaux mentionnent-ils tous le statut GLOBALG.A.P. et le GGN ?	Exigence Majeure				bons de livraison, factures ou doc de l'acheteur exonérant de mentionner le statut globalgap
AF 12	UTILISATION DU LOGO					
AF 12.1	Le mot ou la marque GLOBALG.A.P., le code QR ou le logo GLOBALG.A.P. et le GGN (numéro GLOBALG.A.P.) sont-ils utilisés conformément aux Modalités Générales et à l'accord de Sous-Licence et de Certification GLOBALG.A.P. ?	Exigence Majeure				visuel
AF 13	TRACABILITE ET ISOLATION DES PRODUITS					
	<i>Le chapitre 13 s'applique à tous les producteurs qui doivent s'inscrire pour une production/propriété parallèle, ainsi qu'à ceux qui approvisionnent auprès d'autres producteurs (certifiés ou non) des produits identiques à ceux qu'il certifient. Il ne s'applique pas aux producteurs qui certifient la totalité des produits de leur champ d'application GLOBALG.A.P. et n'achètent pas ces produits auprès d'autres producteurs (certifiés ou non).</i>					
AF 13.1	Un système efficace a-t-il été mis en place pour identifier et séparer tous les produits certifiés et non certifiés GLOBALG.A.P. ?	Exigence Majeure				uniquement si production ou propriété parallèle, sinon NA
AF 13.2	Dans le cas où les producteurs sont inscrits pour une production/propriété parallèle (lorsque des produits certifiés et non certifiés sont produits et/ou détenus par une entité juridique), existe-t-il un système pour assurer que tous les produits finis provenant d'un processus de production certifié sont identifiés correctement ?	Exigence Majeure				
AF 13.3	Un contrôle final est-il effectué pour garantir la bonne orientation des produits certifiés et non certifiés ?	Exigence Majeure				

AF 13.4	Des procédures d'identification appropriées et des enregistrements ont-ils été mis en place pour tous les produits inscrits afin d'identifier les produits achetés auprès de sources différentes ?	Exigence Majeure				
AF 14	COMPTABILITE MATIERE					
	<i>Le chapitre 14 s'applique à tous les producteurs GLOBALG.A.P. Dans les cas de membres de groupements de producteurs, cette information est quelquefois couverte par le QMS du groupement.</i>					
AF 14.1	Des enregistrements de vente sont-ils disponibles pour toutes les quantités vendues et tous les produits inscrits ?	Exigence Majeure			X	factures ou doc comptabilité matière
AF 14.2	Les quantités (produites, en stock et/ou achetées) sont-elles enregistrées et synthétisées pour tous les produits ?	Exigence Majeure			X	doc comptabilité matière
AF 14.3	Les ratios de conversion et/ou de pertes pendant la manipulation (calculs des entrées-sorties d'un processus de production donné) sont-ils calculés et contrôlés ?	Exigence Majeure			X	doc comptabilité matière
AF 15	DECLARATION DE POLITIQUE DE SECURITE ALIMENTAIRE					
	<i>La Déclaration de Politique de Sécurité Alimentaire reflète de manière claire les engagements du producteur pour assurer que la sécurité alimentaire est implémentée et suivie tout au long des processus de production.</i>					
AF 15.1	Le producteur a-t-il complété et signé la Déclaration de Politique de Sécurité Alimentaire incluse dans la liste de contrôle IFA ?	Exigence Majeure			X	doc déclaration de politique de sécurité alimentaire
AF 16	REDUCTION DES FRAUDES ALIMENTAIRES					
	<i>Les fraudes alimentaires peuvent se produire lors de la production primaire, si les fournisseurs livrent des produits/matériels intrants qui ne sont pas conformes aux spécifications (par ex. des PPP ou jeunes plants de contrefaçon, des matériels d'emballage non adaptés aux produits alimentaires). Ceci peut conduire à des crises de santé publique, et il convient donc que les producteurs prennent des mesures pour diminuer ces risques.</i>					
AF. 16.1	Le producteur dispose-t-il d'une évaluation des risques pour la vulnérabilité aux fraudes alimentaires ?	Exigence mineure				doc réduction des fraudes alimentaires
AF. 16.2	Le producteur dispose-t-il d'un plan de réduction des fraudes alimentaires ? Ce plan a-t-il été implémenté ?	Exigence mineure				doc réduction des fraudes alimentaires
CB	CULTURES					
CB 1	TRACABILITE					

	<i>La traçabilité facilite le rappel et le retrait des aliments, fleurs et cultures ornementales et permet aux clients d'obtenir des informations ciblées et précises sur les produits concernés.</i>					
CB 1.1	Le produit inscrit GLOBALG.A.P. est-il traçable sur toute la chaîne depuis l'exploitation inscrite (et les autres surfaces inscrites concernées) où il a été produit et, le cas échéant, manipulé ?	Exigence Majeure			X	fiches traçabilité parcelles + fiches de stockage
CB 2	JEUNES PLANTS					
	<i>Le choix des plants et semences joue un rôle important dans le processus de production ; le fait d'utiliser les variétés appropriées peut permettre de réduire le nombre d'applications d'engrais et de produits phytopharmaceutiques. Le choix des plants et semences est une condition préalable pour la bonne croissance des plantes et pour la qualité des produits.</i>					
CB 2.1	Qualité et santé					
	<i>L'objectif de l'inscription des variétés est de fournir aux producteurs, entreprises de transformation, revendeurs et gouvernement un moyen de surveillance pour assurer que les exigences de santé et de sécurité soient respectées et que les informations sur l'identité de la variété soient disponibles pour les dispositions réglementaires afin d'éviter les fraudes. L'inscription des variétés vise à protéger l'acheteur des semences/plants/matières récoltées en fournissant une garantie de base que le matériel initial utilisé est conforme à la description officielle de la variété.</i>					
CB 2.1.1	Si des semences ou jeunes plants ont été achetés au cours des 24 derniers mois, existe-t-il des preuves qui garantissent qu'ils ont été obtenus en conformité avec les lois d'inscription de variétés (si une inscription de variétés obligatoire est applicable dans le pays correspondant) ?	Exigence Mineure				étiquettes de semences/plants, factures ou bons de livraison avec N° de lot+fournisseur
CB 2.1.2	Les plants et semences utilisés ont-ils été obtenus conformément aux lois de propriété intellectuelle en vigueur ?	Exigence Mineure			X	étiquettes de semences/plants, factures ou bons de livraison avec N° de lot+fournisseur
CB 2.1.3	Les systèmes de contrôle qualitatif et sanitaire sont-ils opérationnels pour les plants et semences autoproduits ?	Exigence Mineure				fiche traçabilité plant autoproduit
CB 2.2	Traitements et Fertilisation Chimiques					
CB 2.2.1	Les plants et semences achetés (semences, plants, semis, boutures) sont-ils accompagnés par des informations sur les traitements chimiques réalisés par le fournisseur ?	Exigence Mineure				étiquettes, fiche technique
CB 2.2.2	Les traitements phytopharmaceutiques appliqués durant la période de croissance sur les plants et semences autoproduits font-ils l'objet d'un enregistrement ?	Exigence Mineure				fiche traçabilité plant/semences autoproduits
CB 2.3	Organismes Génétiquement Modifiés (N/A en l'absence d'utilisation de variétés Génétiquement Modifiées)					
CB 2.3.1	La plantation de ou les essais avec des OGM sont-ils conformes à toutes les lois en vigueur dans le pays de production ?	Exigence Majeure				

CB 2.3.2	Une documentation est-elle disponible lorsque le producteur cultive des organismes génétiquement modifiés ?	Exigence Mineure				
CB 2.3.3	Les clients directs du producteur ont-ils été informés du statut OGM du produit ?	Exigence Majeure				
CB 2.3.4	Un plan a-t-il été mis en place concernant la manipulation du matériel GM (c'est-à-dire des cultures et essais de culture), identifiant des stratégies destinées à réduire au minimum les risques de contamination (comme par exemple le mélange accidentel avec des cultures non GM voisines) et à préserver l'intégrité du produit ?	Exigence Mineure				uniquement si OGM, sinon NA
CB 2.3.5	Les récoltes OGM sont-elles entreposées séparément des autres récoltes afin d'éviter tout mélange accidentel ?	Exigence Majeure				
CB 3	GESTION ET PRESERVATION DES SOLS					
	<i>Une bonne gestion du sol assure, à long terme, la fertilité des terres, leur rendement et contribue à leur rentabilité. Non applicable en cas de cultures qui ne poussent pas directement sur le sol (par ex. les cultures hydroponiques ou en pots).</i>					
CB 3.1	Le producteur dispose-t-il d'un plan de gestion du sol ?	Exigence Mineure			X	analyses de sol
CB 3.2	Des cartes du sol sont-elles disponibles pour l'exploitation ?	Recom.				analyses de sol
CB 3.3	Lorsque c'est possible, une rotation des cultures est-elle pratiquée pour les cultures annuelles ?	Exigence Mineure				fiche historique assolement
CB 3.4	Des techniques culturales visant à améliorer et entretenir la structure du sol et éviter le tassement du sol ont-elles été utilisées ?	Exigence Mineure				
CB 3.5	Le producteur utilise-t-il des techniques pour minimiser le risque d'érosion du sol ?	Exigence Mineure				
CB 3.6	Le producteur a-t-il tenu compte de l'apport en nutriments des applications d'engrais organiques ?	Exigence Mineure				fiche technique ou analyse effluents
CB 3.7	Le producteur conserve-t-il des enregistrements de la densité et de la date d'ensemencement et de plantation ?	Exigence Mineure				fiche traçabilité
CB 4	APPLICATION D'ENGRAIS					
	<i>Le processus de prise de décision d'application d'engrais implique la prise en compte des besoins des cultures. Les nutriments doivent être disponibles pour les cultures dans le substrat de culture ou le sol et l'application d'engrais est souvent nécessaire. Il convient de respecter une application correcte pour optimiser les procédures d'utilisation et de stockage afin d'éviter toute perte et contamination.</i>					
CB 4.1	Conseils sur la quantité et le type d'engrais à utiliser					
CB 4.1.1	Des recommandations concernant l'application d'engrais (organique ou minéral) sont-elles fournies par des personnes compétentes et qualifiées ?	Exigence Mineure				attestation du conseillet
CB 4.2	Enregistrements relatifs aux applications de produits phytopharmaceutiques					

	4.2.1 à 4.2.6 : Les enregistrements de toutes les applications d'engrais du sol ou foliaires, qu'ils soient organiques ou minéraux, incluent-ils les éléments suivants :					
CB 4.2.1	Référence du champ, du verger ou de la serre et culture ?	Exigence Mineure			X	fiche traçabilité/cahier de fertilisation
CB 4.2.2	Les dates d'application ?	Exigence Mineure			X	fiche traçabilité/cahier de fertilisation
CB 4.2.3	Les types d'engrais appliqués ?	Exigence Mineure			X	fiche traçabilité/cahier de fertilisation
CB 4.2.4	Les quantités appliquées ?	Exigence Mineure			X	fiche traçabilité/cahier de fertilisation
CB 4.2.5	La méthode d'application ?	Exigence Mineure			X	fiche descriptive exploitation/fiche traça
CB 4.2.6	Données relatives à l'opérateur ?	Exigence Mineure			X	fiche descriptive exploitation/fiche traça
CB 4.3	Stockage des engrais					
	4.3.1 à 4.3.7 : Tous les engrais sont-ils entreposés :					
CB 4.3.1	Séparément des produits phytopharmaceutiques ?	Exigence Mineure				visuel
CB 4.3.2	Dans un espace couvert ?	Exigence Mineure				visuel
CB 4.3.3	Dans un espace propre ?	Exigence Mineure				visuel
CB 4.3.4	Dans un espace sec ?	Exigence Mineure				visuel
CB 4.3.5	De manière appropriée, de façon à réduire le risque de contamination des sources d'eau ?	Exigence Mineure				visuel (bac de rétention si nécessaire)
CB 4.3.6	Séparément des produits récoltés ?	Exigence Majeure				visuel
CB 4.3.7	Un état des stocks, un calcul des stocks indiquant les engrais entrants et un registre d'utilisation d'engrais est-il tenu à jour et disponible ?	Exigence Mineure				fiche inventaire engrais/logiciel suivi culture
CB 4.4	Engrais Organiques					
CB 4.4.1	Le producteur empêche-t-il l'utilisation de boues d'épuration humaines sur l'exploitation ?	Exigence Majeure			X	
CB 4.4.2	Une évaluation des risques a-t-elle été réalisée pour les engrais organiques, avant application, compte tenu de leur source, de leurs caractéristiques et de leur utilisation prévue ?	Exigence Mineure				fiche évaluation des risques engrais organiques
CB 4.4.3	Les engrais organiques sont-ils entreposés de manière appropriée, de façon à réduire le risque de contamination de l'environnement ?	Exigence Mineure				visuel
CB 4.5	Teneur en nutriments des engrais minéraux					
CB 4.5.1	La teneur en nutriments majeurs (NPK) des engrais appliqués est-elle connue ?	Exigence Mineure				fiche technique engrais

CB 4.5.2	Les engrais minéraux achetés sont-ils accompagnés de preuves écrites de la teneur en produits chimiques, y compris en métaux lourds ?	Recom.				fiche technique engrais
CB 5	GESTION DE L'EAU					
	<i>L'eau est une ressource naturelle rare et l'irrigation devrait être conçue et planifiée en se basant sur des prévisions appropriées et/ou avec un équipement technique permettant une utilisation efficace de l'eau d'irrigation. Pour toute information concernant une utilisation responsable de l'eau, voir Annexe CB 1.</i>					
CB 5.1	Prévoir les besoins d'irrigation					
CB 5.1.1	Des outils sont-ils habituellement utilisés pour calculer et optimiser les besoins en irrigation des cultures ?	Exigence Mineure				
CB 5.2	Gestion de l'irrigation et de la fertigation					
CB 5.2.1	Une évaluation des risques a-t-elle été réalisée pour analyser les problèmes environnementaux en matière de gestion de l'eau sur l'exploitation et a-t-elle fait l'objet d'une révision par le responsable au cours des 12 mois précédents ?	Exigence Majeure			X	fiche plan de gestion de l'eau
CB 5.2.2	Un plan de gestion de l'eau est-il disponible, qui identifie les sources d'eau et mesures pour assurer l'efficacité de l'application ? Ce plan a-t-il été validé au cours des 12 derniers mois par le responsable ?	Exigence Majeure				fiche plan de gestion de l'eau
CB 5.2.3	Des enregistrements sont-ils conservés au sujet de l'utilisation de l'eau à des fins d'irrigation/fertigation des cultures, y compris les cycles de culture individuels précédents et les volumes totaux d'application ?	Exigence Mineure				fiche traçabilité, déclaration des volumes prélevés annuels
CB 5.3	Qualité de l'eau					
CB 5.3.1	Selon l'évaluation des risques, l'utilisation d'eaux usées traitées pour les activités de pré-récolte est-elle justifiée ?	Exigence Majeure			X	
CB 5.3.2	Une évaluation des risques de pollution physique et chimique de l'eau utilisée pour les activités pré-récolte (par ex. l'irrigation/fertigation, les lavages, les pulvérisations) a-t-elle été réalisée et validée par le responsable au cours des 12 derniers mois ?	Exigence Mineure				fiche plan de gestion de l'eau

CB 5.3.3	L'eau utilisée pour les activités de pré-récolte est-elle analysée à une fréquence adaptée aux résultats de l'évaluation des risques (CB 5.3.2) en tenant compte des standards spécifiques actuels du secteur ?	Exigence Mineure				résultats d'analyses (si nécessaire, en lien avec point CB 532)
CB 5.3.4	Selon l'évaluation des risques dans CB 5.3.2 et les standards spécifiques actuels du secteur, le laboratoire d'analyses prend-il en compte la contamination chimique et physique ? Le laboratoire est-il agréé selon ISO 17025 ou par des autorités nationales compétentes pour effectuer des analyses d'eau ?	Exigence Mineure				mention ISO 17025 sur résultats d'analyse (si nécessaire en lien avec CB 532)
CB 5.3.5	Des actions correctives sont-elles prises suite à des résultats non-conformes à l'évaluation des risques avant le cycle de récoltes suivant ?	Exigence Mineure				en lien avec CB 531
CB 5.4	Approvisionnement en eau d'irrigation et de fertigation					
CB 5.4.1	S'ils sont requis par la loi, des autorisations/licences valides sont-elles disponibles pour tous les prélèvements d'eau de l'exploitation, l'infrastructure de stockage d'eau, l'utilisation sur l'exploitation et le cas échéant tout rejet d'eau usées consécutif ?	Exigence Mineure				autorisations de prélèvement d'eau
CB 5.4.2	Lorsque les autorisations/licences d'eau stipulent des restrictions spécifiques, les enregistrements d'utilisation et de rejet des eaux confirment-ils que la direction s'est conformée à celles-ci ?	Exigence Majeure				arrêtés de restriction d'eau/enregistrement des volumes prélevés à cette période
CB 5.5	Installations de stockage d'eau					
CB 5.5.1	Des installations de stockage d'eau sont-elles disponibles et bien entretenues afin de profiter des périodes de disponibilité maximale de l'eau ?	Recom.				visuel
CB 6	LUTTE INTEGREE					
	<i>La lutte intégrée implique la considération attentive de toutes les techniques de lutte antiparasitaire disponibles et l'intégration consécutive de mesures appropriées pour empêcher le développement de populations de parasites tout en modérant les pesticides et autres interventions à des niveaux économiquement justifiés et en réduisant ou limitant au maximum les risques pour la santé humaine et l'environnement. Une boîte à outils de Lutte Intégrée (Annexe CB 2) a été développée pour fournir des propositions d'actions dans le cadre de l'application des techniques de Lutte Intégrée pour la production à des fins commerciales de cultures agricoles et horticoles. Compte tenu des variations naturelles du développement des nuisibles selon les cultures et les régions, tout système de Lutte Intégrée doit être mis en place en prenant en considération le contexte pédoclimatique (climat local, topographie, etc.), biologique (nuisibles, prédateurs naturels, etc) et les conditions économiques.</i>					

CB 6.1	Une assistance pour la mise en œuvre de systèmes de lutte intégrée a-t-elle été obtenue par l'intermédiaire de formations ou bien par le conseil d'organismes spécialisés ?	Exigence Mineure				attestation du conseiller
	CB 6.2 à 6.5 : Le producteur peut-il établir la preuve de la réalisation d'au moins une activité entrant dans la catégorie :					
CB 6.2	« Prévention » ?	Exigence Majeure				fiche lutte intégrée
CB 6.3	« Observation et Surveillance » ?	Exigence Majeure				fiche lutte intégrée
CB 6.4	« Intervention » ?	Exigence Majeure				fiche lutte intégrée
CB 6.5	Les recommandations anti-résistance indiquées sur l'étiquette et/ou toute autre source ont-elles été suivies afin de préserver l'efficacité des produits phytopharmaceutiques disponibles ?	Exigence Mineure				fiche traçabilité
CB 7	PRODUITS PHYTOPHARMACEUTIQUES					
	<i>Dans des situations où l'attaque parasitaire aura un effet négatif sur la valeur économique d'une culture, il peut être nécessaire d'intervenir en utilisant des méthodes de lutte antiparasitaire spécifiques, comprenant des produits phytopharmaceutiques (PPP). L'utilisation, la manipulation et le stockage appropriés des produits phytopharmaceutiques sont essentiels.</i>					
CB 7.1	Choix des produits phytopharmaceutiques					
CB 7.1.1	Une liste à jour des produits phytopharmaceutiques utilisés et homologués dans le pays de production pour utilisation sur les cultures est-elle disponible ?	Exigence Mineure				guide phyto
CB 7.1.2	Le producteur n'utilise-t-il que des produits phytopharmaceutiques qui sont actuellement homologués dans le pays d'utilisation pour la culture cible (quand un tel système officiel d'agrément existe) ?	Exigence Majeure				guide phyto/ fiche traçabilité
CB 7.1.3	Le produit phytopharmaceutique qui a été utilisé est-il approprié pour l'objectif à atteindre suivant la recommandation figurant sur l'étiquette du produit ?	Exigence Majeure				
CB 7.1.4	Les factures des produits phytopharmaceutiques enregistrés sont-elles conservées ?	Exigence Mineure				factures phyto
CB 7.2	Conseil sur les types et quantités de produits phytopharmaceutiques					
CB 7.2.1	Les personnes sélectionnant les produits phytopharmaceutiques sont-elles compétentes pour faire ce choix ?	Exigence Majeure				attestation du conseiller
CB 7.3	Enregistrements relatifs aux applications de produits phytopharmaceutiques					

CB 7.3.1	L'ensemble des applications de produits phytopharmaceutiques enregistrés est-il conservé, et reprend-il au minimum les éléments suivants : - nom de la culture et/ou variété - lieu d'application - date et heure de fin de l'application - dénomination commerciale du produit et de la matière active - délai avant récolte (DAR)	Exigence Majeure				fiche traçabilité
	7.3.2 à 7.3.7 : L'ensemble des applications de produits phytopharmaceutiques enregistrées est-il conservé et comprend-il également les éléments suivants :					
CB 7.3.2	Opérateur ?	Exigence Mineure				fiche traçabilité
CB 7.3.3	Le motif de l'application ?	Exigence Mineure				fiche traçabilité
CB 7.3.4	Autorisation technique de l'application ?	Exigence Mineure				fiche descriptive exploitation
CB 7.3.5	Quantité de produit appliqué ?	Exigence Mineure				fiche traçabilité
CB 7.3.6	Machines utilisées pour l'application ?	Exigence Mineure				fiche descriptive exploitation
CB 7.3.7	Conditions météorologiques au moment de l'application ?	Exigence Mineure				fiche traçabilité
CB 7.3.8	Le producteur prend-il des mesures actives pour empêcher la dérive des pesticides vers les parcelles voisines ?	Exigence Mineure				
CB 7.3.9	Le producteur prend-il des mesures actives pour empêcher la dérive des pesticides depuis les parcelles voisines ?	Recom.				
CB 7.4	Délai avant Récolte (Non Applicable pour les Fleurs et Plantes d'Ornement)					
CB 7.4.1	Les délais avant récolte enregistrés ont-ils été respectés ?	Exigence Majeure				fiche traçabilité
CB 7.5	Élimination du mélange de produits phytopharmaceutiques non utilisé					
CB 7.5.1	Le fond de cuve ou les eaux de nettoyage du réservoir sont-ils éliminés d'une manière qui ne compromet pas la sécurité des aliments et l'environnement ?	Exigence Mineure				
CB 7.6	Analyse des résidus de produits phytopharmaceutiques (N/A pour la production de Fleurs et de Plantes d'Ornement)					
CB 7.6.1	Le producteur peut-il démontrer que les informations concernant les limites maximales de résidus (LMR) du ou des pays de destination (c'est-à dire le ou les marchés sur lesquels le producteur compte commercialiser son produit) sont disponibles ?	Exigence Majeure				site internet/ fiche LMR acheteur
CB 7.6.2	Le producteur a-t-il adopté les mesures qui s'imposent afin de respecter les restrictions en matière de LMR en vigueur sur le marché où il entend commercialiser son produit ?	Exigence Majeure				fiche traçabilité

CB 7.6.3	Le producteur a-t-il réalisé une évaluation des risques pour toutes les cultures enregistrées afin de déterminer que ses produits sont bien conformes aux LMR du pays de destination ?	Exigence Majeure				évaluation des risques dépassement LMR
CB 7.6.4	Existe-t-il des preuves que des analyses de résidus sont réalisées conformément aux résultats de l'évaluation des risques ?	Exigence Majeure				résultats d'analyses LMR/accord acheteur
	7.6.5 à 7.6.7 Lorsque l'évaluation des risques définit qu'il est nécessaire de réaliser des analyses de résidus, existe-t-il des preuves pour les points suivants :					
CB 7.6.5	Les procédures d'échantillonnage appropriées sont-elles respectées ?	Exigence Mineure				
CB 7.6.6	Le laboratoire utilisé pour l'analyse des résidus est-il accrédité par une autorité nationale compétente d'après la norme ISO 17025 ou une norme équivalente ?	Exigence Mineure				résultats d'analyses LMR/accord acheteur
CB 7.6.7	Un plan d'action est-il mis en place en cas de dépassement des LMR ?	Exigence Majeure				plan d'action dépassement LMR/accord acheteur
CB 7.7	Stockage des produits phytopharmaceutiques					
	L'entrepôt de PPP doit répondre aux règles de base afin d'assurer un stockage et une utilisation sûrs.					
CB 7.7.1	Les produits phytopharmaceutiques sont-ils stockés conformément aux réglementations locales dans un lieu sûr disposant de suffisamment d'installations de dosage et de mélange, et sont-ils conservés dans leurs emballages d'origine ?	Exigence Majeure			X	
	7.7.2 à 7.7.6 : Les PPP sont-ils stockés dans un lieu qui est :					
CB 7.7.2	En bon état ?	Exigence Mineure			X	visuel
CB 7.7.3	Adapté aux conditions de température ?	Exigence Mineure			X	visuel
CB 7.7.4	Bien ventilé (s'il s'agit d'un local accessible à l'homme) ?	Exigence Mineure			X	visuel
CB 7.7.5	Bien éclairé ?	Exigence Mineure			X	visuel
CB 7.7.6	A distance d'autres matières ?	Exigence Mineure			X	visuel
CB 7.7.7	Toutes les étagères de stockage des produits phytopharmaceutiques sont-elles faites de matières non absorbantes ?	Exigence Mineure				visuel
CB 7.7.8	L'entrepôt des produits phytopharmaceutiques est-il en mesure de retenir un déversement accidentel ?	Exigence Mineure			X	visuel
CB 7.7.9	Existe-t-il des installations d'urgence conçues pour faire face à un déversement accidentel ?	Exigence Mineure			X	visuel

CB 7.7.10	Les clés et l'accès à l'installation de stockage des produits phytopharmaceutiques sont-ils limités au personnel ayant reçu une formation officielle à la manipulation des produits phytopharmaceutiques ?	Exigence Mineure			X	
CB 7.7.11	Les produits phytopharmaceutiques homologués pour les cultures GLOBALG.A.P. sont-ils entreposés dans le local à distance des produits phytopharmaceutiques utilisés à d'autres fins ?	Exigence Mineure				
CB 7.7.12	Les liquides sont-ils stockés sur des étagères qui ne sont jamais situées au-dessus des poudres ?	Exigence Mineure			X	visuel
CB 7.7.13	Un état des stocks de produits phytopharmaceutiques ou un calcul des stocks avec les entrées de produits phytopharmaceutiques ainsi qu'un registre d'utilisation à jour sont-ils disponibles ?	Exigence Mineure				fiche inventaire phyto/ logiciel de suivi culture
CB 7.7.14	La procédure à suivre en cas d'accident est-elle visible et accessible à moins de 10 mètres de distance du local de stockage des produits phytopharmaceutiques/produits chimiques ?	Exigence Mineure			X	consignes urgence
CB 7.7.15	Des installations sont-elles mises à la disposition des opérateurs pour faire face à toute contamination accidentelle ?	Exigence Mineure			X	visuel
CB 7.8	Manipulation des produits phytopharmaceutiques (N/A si aucune manipulation de produits phytopharmaceutiques)					
CB 7.8.1	Le producteur propose-t-il à tous les employés en contact avec des produits phytopharmaceutiques de se soumettre à des examens de santé annuels ou à une fréquence adaptée à une évaluation des risques qui tient compte de leur exposition et de la toxicité des produits utilisés ?	Exigence Mineure				courrier, attestation médecine du travail
CB 7.8.2	Existe-t-il des procédures qui réglementent les délais de rentrée après traitement sur la parcelle ?	Exigence Majeure				procédure ré-entrée
CB 7.8.3	Si des produits phytopharmaceutiques concentrés sont transportés sur l'exploitation ou entre exploitations, sont-ils transportés de manière sûre et sécurisée ?	Exigence Mineure				
CB 7.8.4	Lors du mélange des produits phytopharmaceutiques, les procédures correctes de manipulation et de remplissage des produits sont-elles suivies conformément aux indications figurant sur l'étiquette ?	Exigence Mineure			X	procédure manipulation/remplissage
CB 7.9	Récipients vides des produits phytopharmaceutiques					
CB 7.9.1	Les conteneurs vides sont-ils rincés à l'aide d'un appareil de rinçage sous pression intégré à l'équipement d'application ou au moins trois fois à l'eau avant le stockage et l'élimination ? Les eaux de rinçage des conteneurs vides sont-ils réacheminés vers la cuve de l'équipement d'application ou éliminés conformément à CB 7.5.1 ?	Exigence Majeure			X	visuel
CB 7.9.2	La réutilisation des emballages vides des produits phytopharmaceutiques à des fins autres que le rangement et le transport du produit concerné est-elle évitée ?	Exigence Mineure			X	visuel
CB 7.9.3	Les emballages vides sont-ils conservés en sécurité jusqu'à ce que leur élimination soit possible ?	Exigence Mineure				visuel

CB 7.9.4	L'élimination des emballages vides des produits phytopharmaceutiques se fait-elle d'une manière qui n'entraîne pas d'exposition pour les humains ni de contamination de l'environnement ?	Exigence Mineure			X	visuel
CB 7.9.5	Des systèmes officiels de collecte et d'élimination sont-ils utilisés s'ils sont disponibles ? Dans ce cas, les récipients vides sont-ils correctement stockés, étiquetés et manipulés selon les règles d'un système de collecte ?	Exigence Mineure				bon adivalor
CB 7.9.6	Toutes les réglementations locales en matière d'élimination des emballages ont-elles été observées ?	Exigence Majeure				bon adivalor
CB 7.10	Produits phytopharmaceutiques périmés					
CB 7.10.1	Les produits phytopharmaceutiques périmés sont-ils conservés en lieu sûr, identifiés et éliminés en utilisant des moyens autorisés ou approuvés ?	Exigence Mineure				visuel/ bons d'enlèvement PPNU
CB 7.11	Application de substances autres que les engrais et les PPP					
CB 7.11.1	Des enregistrements sont-ils disponibles si les substances utilisées sur le sol et/ou sur les cultures ne sont pas considérées comme engrais ou PPP ?	Exigence Mineure				fiches traçabilité
CB 8	EQUIPEMENT					
CB 8.1	Les équipements « sensibles » pour la sécurité des aliments (par ex. pulvérisateurs de produits phytopharmaceutiques, équipements d'irrigation/fertigation, équipements d'application de produits post-récolte) sont-ils maintenus en bon état, contrôlés régulièrement et le cas échéant étalonnés au moins une fois par an ? Des enregistrements sont-ils disponibles pour les mesures prises au cours des 12 mois précédent ?	Exigence Mineure				fiche maintenance équipement
CB 8.2	Les équipements « sensibles » pour l'environnement et les autres équipements utilisés pour les activités de l'exploitation (par ex. épandeurs d'engrais, équipements de pesage et de contrôle de température) sont-ils contrôlés régulièrement et le cas échéant étalonnés au moins une fois par an ?	Exigence Mineure				fiche maintenance équipement
CB 8.3	Le producteur participe-t-il à un programme de certification indépendante pour l'étalonnage de ses pulvérisateurs, quand un tel programme existe ?	Recom.				résultat contrôle technique pulvérisateur
CB 8.4	Les équipements de traitements utilisés pour l'application des produits phytopharmaceutiques sont-ils entreposés de sorte à éviter la contamination des produits ?	Exigence Mineure				visuel
FV	FRUITS ET LEGUMES					
FV 1	GESTION DU SITE					
FV 1.1	Évaluation des risques					
FV 1.1.1	L'évaluation des risques pour le site de l'exploitation réalisée comme indiqué dans AF 1.2.1 tient-elle particulièrement compte de la contamination microbienne ?	Exigence Majeure				évaluation des risques parcelles
FV 1.1.2	Un plan de gestion a-t-il été élaboré et implémenté, y compris la mise en place de stratégies visant à minimiser les risques identifiés dans FV 1.1.1 ?	Exigence Majeure				évaluation des risques parcelles
FV 2	GESTION DU SOL (NA en l'absence de désinfection du sol)					
FV 2.1	Désinfection du sol (N/A en l'absence de désinfection du sol)					

FV 2.1.1	Existe-t-il des documents justifiant l'utilisation de désinfectants chimiques ?	Exigence Mineure				fiche technique/conseil
FV 2.1.2	Un délai de présemis est-il respecté avant la plantation ?	Exigence Mineure				fiche traçabilité
FV 3	SUBSTRATS (N/A en l'absence d'utilisation de substrats)					
FV 3.1	Le producteur participe-t-il à des programmes de recyclage des substrats, lorsque de tels programmes existent ?	Recom.				NA si pas de substrat
FV 3.2	Si les substrats sont stérilisés à l'aide de produits chimiques en vue de leur réutilisation, le lieu et la date de stérilisation, ainsi que le type de produit chimique, la méthode de stérilisation, le nom de l'opérateur et le délai de présemis ont-ils été enregistrés ?	Exigence Majeure				
FV 3.3	Si un substrat d'origine naturelle est utilisé, peut-on prouver qu'il ne provient pas de zones protégées ?	Exigence Mineure				
FV 4	OPERATIONS PRE-RECOLTE (voir Annexe FV 1 Directive GLOBALG.A.P. – Risques microbiologiques)					
FV 4.1	Qualité de l'eau utilisée pour les activités avant la récolte (sur les cultures récoltées en continu (par ex. les baies), cela s'applique à l'eau utilisée pour toutes les activités de l'exploitation ainsi que sur le produit lui-même avant sa récolte).					
FV 4.1.1	Une évaluation des risques est-elle disponible au sujet de la qualité microbiologique de l'eau utilisé pour toutes les opérations avant la récolte ?	Exigence Majeure				fiche plan de gestion de l'eau
FV 4.1.2	L'eau utilisée pour les activités avant la récolte est-elle analysée dans le cadre de l'évaluation des risques et à des intervalles adaptés à cette évaluation des risques (FV 4.1.1) et au minimum selon les indications figurant dans l'annexe FV 1 ?	Exigence Majeure				fiche plan de gestion de l'eau / analyses d'eau le cas échéant
FV 4.1.3	Si l'évaluation des risques ou les analyses d'eau l'exigent, le producteur a-t-il implémenté des actions appropriées pour prévenir la contamination du produit ?	Exigence Majeure				fiche plan de gestion de l'eau / analyses d'eau le cas échéant
FV 4.1.4	Selon l'évaluation des risques dans FV 4.1.1 et les standards spécifiques actuels du secteur, le laboratoire d'analyses prend-il en compte la contamination microbiologique ? Le laboratoire est-il agréé selon ISO 17025 ou par des autorités nationales compétentes pour effectuer des analyses d'eau ?	Exigence Mineure			X	fiche plan de gestion de l'eau / analyses d'eau le cas échéant

FV 4.2	Application d'engrais organiques d'origine animale					
FV 4.2.1	L'intervalle entre l'application d'un engrais organique et la récolte du produit ne compromet-il pas la sécurité alimentaire ?	Exigence Majeure				fiche traçabilité/ cahier de fertilisation
FV 4.3	Contrôles pré-récolte					
FV 4.3.1	N'est-on pas en présence de preuves d'une activité animale excessive dans la zone de culture qui présenterait des risques potentiels pour la sécurité alimentaire ?	Exigence Mineure				visuel
FV 5	ACTIVITES DE RECOLTE ET APRES RECOLTE (MANIPULATION DES PRODUITS) Des points de contrôle traités dans FV 5.1.1. à FV 5.8.10 peuvent s'appliquer pendant la récolte, la manipulation au moment de la récolte (dans le champ), la manipulation dans les centres de conditionnement (installations) et/ou le stockage/refroidissement. Tous ces points doivent être évalués à chaque fois qu'ils sont applicables.					
	<i>Quatre activités principales peuvent avoir lieu après la période de croissance : la récolte, la manipulation pendant la récolte (dans le champ), la manipulation dans un centre de conditionnement (dans l'installation) et le stockage/refroidissement. Bien que ces activités ne sont pas nécessairement exécutées sur chaque exploitation, le besoin de respecter les principes d'hygiène appropriés et d'entretenir les outils, équipements et installation sont communs à toutes les activités et d'une importance identique sur le plan de la sécurité alimentaire. Les producteurs doivent évaluer les exigences compilées dans cette section en tenant compte de toutes les activités applicables à l'exploitation.</i>					
FV 5.1	Principes d'hygiène (voir Annexe FV 1 Directive GLOBALG.A.P. – Risques microbiologiques)					
FV 5.1.1	Une évaluation des risques d'hygiène a-t-elle été réalisée pour la récolte, le processus de transport en amont de l'exploitation et les activités suite à la récolte, y compris la manipulation du produit ?	Exigence Majeure			X	fiche évaluation des risques hygiène
FV 5.1.2	Des procédures et instruction d'hygiène documentées sont-elles disponibles pour la récolte et les processus post-récolte, y compris la manipulation du produit (aussi lorsqu'elles sont réalisées directement dans les champs, vergers ou serres), afin de prévenir la contamination des cultures, les zones de production des cultures, des surfaces en contact avec les produits alimentaires et les produits récoltés ?	Exigence Majeure				pictogrammes
FV 5.1.3	Les procédures et instructions d'hygiène pour la récolte et les activités post-récolte, y compris la manipulation du produit, sont-elles implémentées ?	Exigence Majeure			X	visuel

FV 5.1.4	Les employés ont-ils reçu une formation spécifique aux mesures d'hygiène avant la récolte et la manipulation de fruits et légumes frais ?	Exigence Majeure				consignes hygiène signées/ pictogrammes
FV 5.1.5	Des panneaux sont-ils affichés clairement pour communiquer les instructions d'hygiène primaire aux employés et aux visiteurs, y compris au moins des instructions adressées aux employés leur demandant de se laver les mains avant de reprendre le travail ?	Exigence Majeure				pictogrammes
FV 5.1.6	N'est-il possible de fumer, manger, mâcher du chewing-gum et boire que dans des zones identifiées et à distance zones de culture et des produits ?	Exigence Majeure				visuel
FV 5.2	Installations sanitaires					
FV 5.2.1	Les employés de récolte en contact direct avec les cultures ont-ils accès à des installations de lavage des mains appropriées et les utilisent-ils ?	Exigence Majeure			X	visuel
FV 5.2.2	Les employés chargés de la récolte ont-ils accès à des toilettes propres à proximité de leur lieu de travail ?	Exigence Mineure				visuel
FV 5.2.3	Les employés manipulant le produit sur les parcelles ou dans une installation ont-t-ils accès à des toilettes propres et à des installations sanitaires pour se laver les mains à proximité de leur lieu de travail ?	Exigence Majeure				visuel
FV 5.2.4	Les contenants de récolte sont-ils utilisés exclusivement pour le produit ? Ces contenants, les outils utilisés pour la récolte et les équipements de récolte sont-ils appropriés pour leur utilisation conforme ? Sont-ils nettoyés, entretenus et capables de protéger le produit contre la contamination ?	Exigence Majeure				plan de nettoyage et enregistrement des nettoyages
FV 5.2.5	Des installations appropriées sont-elles mises à la disposition des employés pour qu'ils puissent se changer ?	Recom.				visuel
FV 5.2.6	Les véhicules utilisés pour le transport du produit récolté en amont de l'exploitation, ainsi que les équipements utilisés pour le chargement sont-ils le cas échéant nettoyés et entretenus en fonction des risques ?	Exigence Majeure				plan de nettoyage et enregistrement des nettoyages
FV 5.3	Qualité de l'eau					
FV 5.3.1	Si de la glace ou de l'eau est utilisée lors d'opérations de récolte ou de refroidissement, satisfait-elle aux normes microbiologiques pour l'eau potable et est-elle manipulée dans des conditions sanitaires strictes afin de prévenir toute contamination des produits ?	Exigence Majeure				fiche évaluation des risques hygiène
FV 5.4	Zones de conditionnement et de stockage (N/A en absence de conditionnement et/ou de stockage de produits)					
FV 5.4.1	Les produits récoltés sont-ils protégés de toute contamination ?	Exigence Majeure				visuel
FV 5.4.2	Tous les points de collecte/stockage/distribution de produits conditionnés, y compris ceux dans les champs, sont-ils maintenus en bon état de propreté et d'hygiène ?	Exigence Majeure				visuel
FV 5.4.3	Les matériels d'emballage sont-ils appropriés pour l'utilisation ? Sont-ils utilisés et stockés dans des conditions de propreté et d'hygiène permettant d'empêcher qu'ils ne deviennent une source de contamination ?	Exigence Majeure				visuel
FV 5.4.4	Toute partie d'emballage et autre déchet étranger au produit est-il retiré du champ ?	Exigence Mineure				visuel

FV 5.4.5	Les agents nettoyants, les lubrifiants etc. sont-ils stockés de manière à empêcher toute contamination chimique des produits ?	Exigence Mineure				visuel
FV 5.4.6	Les agents nettoyants, les lubrifiants etc. pouvant entrer en contact avec les produits sont-ils homologués pour le contact alimentaire ? Les recommandations d'usage sont-elles respectées ?	Exigence Mineure				visuel / fiche technique
FV 5.4.7	Les chariots élévateurs et autres chariots de transport motorisés sont-ils tous propres, bien entretenus et appropriés afin d'éviter toute pollution due aux émissions ?	Recom.				visuel / contrôle technique
FV 5.4.8	Les produits de rebuts et contaminés sont-ils exclus de la chaîne d'approvisionnement ? Les déchets sont-ils contrôlés efficacement de sorte qu'ils ne présentent pas de risque de contamination ?	Exigence Majeure				visuel
FV 5.4.9	Les ampoules utilisées au-dessus de la zone de triage, de pesage et de stockage sont-elles incassables et/ou équipées d'un capot de protection ?	Exigence Majeure				visuel
FV 5.4.10	Des procédures écrites sont-elles disponibles pour la manipulation du verre et des plastiques transparents durs ?	Exigence Mineure				procédure bris de verre
FV 5.5	Contrôle de la température et de l'humidité					
FV 5.5.1	Des contrôles de température et d'humidité (le cas échéant) sont-ils réalisés et documentés ?	Exigence Mineure				fiche enregistrement/automate
FV 5.6	Lutte contre les nuisibles					
FV 5.6.1	Existe-t-il un système de surveillance et de maîtrise des populations de nuisibles dans les zones de conditionnement et de stockage ?	Exigence Majeure			X	plan de localisation des pièges/ contrat prestataire
FV 5.6.2	Y a-t-il des preuves visuelles que le plan de surveillance et de maîtrise des nuisibles est efficace ?	Exigence Majeure			X	pièges (visuel)
FV 5.6.3	Les enregistrements détaillés des contrôles de la lutte contre les nuisibles et des mesures nécessaires mises en œuvre sont-ils conservés ?	Exigence Mineure				fiche suivi des appâts
FV 5.7	Lavage post-récolte (N/A en l'absence de lavage post-récolte)					
FV 5.7.1	La source d'eau utilisée pour le dernier lavage des produits est-elle potable ou déclarée comme étant appropriée par les autorités publiques compétentes ?	Exigence Majeure				évaluation des risques hygiéniques/eau de lavage
FV 5.7.2	Si l'eau est recyclée pour le dernier lavage des produits, a-t-elle été filtrée ? Les niveaux de pH, de concentration et d'exposition au produit de désinfection sont-ils régulièrement surveillés ?	Exigence Majeure				résultats d'analyse
FV 5.7.3	Le laboratoire réalisant les analyses d'eau est-il approprié ?	Exigence Mineure				résultats d'analyse
FV 5.8	Traitements post-récolte (NA en l'absence de traitements post-récolte)					
FV 5.8.1	Les instructions figurant sur l'étiquette sont-elles toutes respectées ?	Exigence Majeure				fiche enregistrement traitement post-récolte
FV 5.8.2	Les biocides, cires et produits phytopharmaceutiques utilisés pour la protection post-récolte sont-ils tous homologués dans le pays d'utilisation ?	Exigence Majeure				guide phyto/ site internet
FV 5.8.3	Existe-t-il une liste des produits phytopharmaceutiques post-récolte utilisés, et dont l'utilisation est homologuée sur les produits ? Cette liste est-elle tenue à jour ?	Exigence Mineure			X	guide phyto/ site internet

FV 5.8.4	Le responsable technique chargé de superviser l'application des traitements post-récolte peut-il apporter la preuve de ses compétences et de ses connaissances en ce qui concerne l'application de biocides, de cires et de produits phytopharmaceutiques ?	Exigence Majeure				fiche descriptive exploitation
FV 5.8.5	La source d'eau utilisée pour le traitement post-récolte est-elle potable ou reconnue de qualité acceptable par les autorités compétentes ?	Exigence Majeure				évaluation des risques hygiéniques/eau de lavage
FV 5.8.6	Les biocides, cires, et produits phytosanitaires utilisés pour les traitements post-récolte sont-ils stockés à distance des produits frais ou d'autres matériaux ?	Exigence Majeure				visuel
FV 5.8.7	Tous les enregistrements de traitements post-récolte sont-ils conservés ? Comprennent-ils les critères minimaux indiqués dans la liste ci-dessous ? - L'identité de la culture récoltée (c'est-à-dire le lot de produit). - Le lieu d'application. - Les dates d'application. - Le type de traitement. - La dénomination commerciale du produit et de la matière active. - La quantité de produits.	Exigence Majeure			X	fiche enregistrement traitement post-récolte
	L'ensemble des traitements post-récolte enregistrés est-il conservé et comprend-il également les éléments suivants :					
FV 5.8.8	Le nom de l'opérateur ?	Exigence Mineure				fiche enregistrement traitement post-récolte
FV 5.8.9	Le motif de l'application ?	Exigence Mineure				fiche enregistrement traitement post-récolte
FV 5.8.10	Toutes les applications post-récolte de produits phytopharmaceutiques sont-elles également envisagées au point CB 7.6 ?	Exigence Majeure				fiche évaluation des risques dépassement LMR