

1. Situation initiale

Le présent standard BPCC (Bonnes Pratiques pour Centres Collecteurs) a été développé par fenaco GOF et IP-SUISSE en collaboration avec ProCert et fait partie intégrante du concept BPCC.

2. Domaine d'application

Ce standard englobe toutes les étapes, de la culture à travers la récolte, au centre collecteur jusqu'à la remise au client des céréales panifiables, des céréales fourragères, des oléagineux et des protéagineux. La norme BPCC doit être appliquée dans toute l'entreprise. Les sites qui ne sont utilisés que pour le stockage doivent également être soumis à la norme. Conformément aux chapitres 3 et 4, les exigences sont à transmettre chaque année aux producteurs par les centres collecteurs et/ou à afficher dans la zone de réception des céréales.

Documents applicables: ceux-ci sont proposés dans le chapitre 3 du dossier BPCC (documents de transposition). Des propres documents poursuivant le même but et adaptés à l'entreprise sont admis.

3. Exigences en matière de production de céréales

3.1 Réglementation générale

Le producteur doit exploiter son entreprise conformément aux prescriptions légales. Il doit notamment veiller à ce que les substances auxiliaires telles que l'engrais, les produits phytosanitaires, les engrais de ferme et les boues d'épuration soient utilisées conformément aux prescriptions légales et que leur utilisation soit enregistrée. Le dosage et le moment de l'utilisation doivent être respectés conformément aux instructions du fabricant et/ou du fournisseur. Il faut s'abstenir d'épandre du lisier directement à côté de céréales / oléagineux prêts à être récoltés. Les exigences d'une éventuelle production sous contrat (p.ex. Bio SUISSE, IP-SUISSE, Suisse Premium, Suisse Garantie) sont également à observer.

3.2 Moyens de transport

Les moyens de transport doivent être nettoyés soigneusement, à l'aide d'un balai, avant leur utilisation. En outre, ils doivent être appropriés pour le transport de céréales / oléagineux et ne devraient pas contenir de renforcements ou de rainures qui ne peuvent être nettoyés qu'insuffisamment (p.ex. autochargeuse avec fond à entraînement à chaîne). Les tracteurs et les moyens de transport doivent être suffisamment entretenus et nettoyés afin d'empêcher que la récolte ne soit contaminée lors du déchargement par exemple, par des tuyaux hydrauliques défectueux ou des rouages sales. Le branchement des tuyaux hydrauliques doit être fait avant de passer sur la trémie de réception.

En ce qui concerne les chargements antérieurs, les dispositions suivantes sont en vigueur:

Les chargements antérieurs interdits sont:

Les déchets d'abattage, les farines animales, les substances radioactives, l'amiante ou matières avec des composants en amiante, les huiles minérales.

Les chargements antérieurs critiques suivants, qui devraient en principe être évités, nécessitent un nettoyage à l'eau, une désinfection et une dessiccation des conteneurs de transport, accompagnés d'une documentation :

Le terreau de jardin / pour fleurs qui est mélangé avec de l'engrais de ferme, les déchets métalliques et des copeaux de tour, les substances toxiques et leurs emballages, l'argile minérale utilisée pour la désintoxication, les semences qui ont été traitées avec des substances toxiques, la boue d'épuration, les déchets ménagers, les restes de produits alimentaires non traités, le verre et les éclats de verre, les engrais organiques ainsi que tous les produits déclarés comme contenant des OGM.

3.3 Transport

Il faut empêcher que la récolte soit polluée par des influences extérieures telles que les chats, les oiseaux, les rongeurs, la poussière, les précipitations, etc. Si nécessaire, les moyens de transport doivent être couverts.

3.4 Stockage intermédiaire sur les moyens de transport

Pour le stockage intermédiaire d'une récolte sèche sur le moyen de transport (pas de déchargement), la récolte doit être couverte avec un matériau permettant la respiration (p.ex. natte ou géotextile).

3.5 Conditionnement et stockage à la ferme

Le stockage à la ferme n'est permis qu'exceptionnellement. Toutes les installations techniques et le savoir professionnel doivent être disponibles afin que les travaux et les contrôles puissent être faits en bonne et due forme. Les installations pour le stockage notamment doivent être absolument propres avant le début du stockage; l'humidité, le réchauffement et l'infestation par des nuisibles sont à surveiller pendant le stockage de la récolte.

3.6 Livraison

Les récoltes très sales (p.ex. la verse) ou très humides, qui sont au-dessus des valeurs de tolérance prescrites par l'organisation de la branche «swiss granum», doivent être séchées et nettoyées directement après la récolte.

3.7 Hygiène personnelle

Une hygiène personnelle suffisante doit être garantie au contact avec la récolte; ce qui veut dire mains propres, pas d'habits très sales et chaussures propres. Ceci est également valable pendant la prise en charge de la récolte au centre collecteur.

3.8 Confirmation

Les producteurs doivent confirmer, par écrit, lors de la réception de leur marchandise, qu'ils respectent les exigences en matière de production, conformément au chapitre 3. Par leur signature, ils confirment également qu'ils ont transmis aux éventuelles entreprises de battage qu'ils mandatent les exigences destinées à ces dernières, ceci conformément au chapitre 4.

Document applicable : Prescriptions d'hygiène aux producteurs

4. Exigences pour les entreprises de battage (et producteurs avec leurs propres moissonneuses-batteuses)

4.1 Entretien / Maintenance

L'entreprise doit maintenir sa moissonneuse-batteuse en bonne et due forme. Des huiles et des graisses alimentaires doivent être utilisées pour diminuer le risque de contact avec le produit (p.ex. suite à une fuite).

Il faut éviter tant que possible que des éclats de pièces cassées - couteaux, rivets, vis ou morceaux de plastique ne se retrouvent dans la récolte. Pendant la récolte, l'existence de vis, rivets ou morceaux desserrés sur la moissonneuse-batteuse est à contrôler quotidiennement.

4.2 Nettoyage

Pendant la récolte, la moissonneuse-batteuse est à vider à chaque changement de céréales / type de produit (orge, colza, blé, etc.) et lors du passage à des cultures Bio, afin qu'il ne reste si possible plus aucun résidu du produit précédent. En dehors de cela, sur l'ensemble de la moissonneuse-batteuse, un solde de résidu jusqu'à 50 kg ne peut être

éliminé qu'après un nettoyage en profondeur. Quand des céréales / oléagineux humides sont récoltés et qu'il y a un danger que des restes se forment dans la plateforme de coupe, les tamis et dans les coins des tanks de stockage etc., il faut prêter une attention particulière lors du déversement. Les moissonneuses-batteuses doivent être nettoyées soigneusement à la fin de la saison.

4.3 Formation / Information

Le conducteur de la moissonneuse-batteuse doit avoir une connaissance minimale des points critiques et risques, des contaminations non désirées de la récolte ainsi que des types de céréales.

Pour la verse il faut prêter une attention particulière à ce qu'aucune pierre, terre ou autre objet ne se retrouvent dans la plateforme de coupe et ainsi dans la récolte.

Documents applicables : Prescriptions d'hygiène aux producteurs

5. Exigences pour les centres collecteurs

5.1 Hygiène et nettoyage en général

Étant donné que les acheteurs et la législation imposent sans cesse des exigences plus élevées dans ces secteurs, le nettoyage et l'hygiène doivent faire l'objet d'une attention particulière. Le danger que des nuisibles et des pollutions apparaissent peut être largement minimisé dans une entreprise propre. Ces exigences sont valables aussi bien pour le personnel, les producteurs que pour les bâtiments, les installations et les équipements. Ce qui doit être nettoyé et la fréquence du nettoyage doivent figurer dans un plan de nettoyage adapté à l'exploitation. Tous les travaux doivent être documentés dans un rapport de nettoyage.

5.1.1 Alentours, bâtiments

Les remblais, les plates-bandes et les prés doivent être entretenus et fauchés régulièrement afin, si possible, qu'aucun rongeur ou vermine ne puisse s'y installer. Les alentours des bâtiments doivent être maintenus propres. Les bâtiments, y compris les toits et les rampes doivent être maintenus dans un bon état et être dans un état de construction intact.

Toutes les installations et aménagements doivent être conçus de manière à ce qu'en cas d'accident ou de dégradation, aucun objet ne puisse se retrouver dans la marchandise. Il faut particulièrement s'assurer que les lampes et les fenêtres ne puissent pas causer une contamination de la récolte par des éclats de verre, des morceaux de plastique ou des crochets.

5.1.2 Trémie de réception

En dehors de son utilisation, la trémie de réception doit être couverte avec un matériau adéquat afin d'éviter des pollutions involontaires ou malintentionnées ainsi que l'entrée d'eau. Pendant la période de réception, la place de réception doit être nettoyée quotidiennement. Il faut s'assurer qu'aucune marchandise ou autre objet qui pourrait conduire à une pollution de la récolte ne soit stocké ou manipulé à proximité. La présence d'oiseaux directement au-dessus de la trémie de réception est à empêcher avec des moyens appropriés (p.ex. filets).

5.1.3 Aménagements pour le stockage (silos, entrepôts ouverts, big-bags, paloxes, etc...)

Les silos / cellules de stockage doivent être nettoyés à sec et minutieusement au moins une fois par année et dans tous les cas avant la récolte, notamment il faut prêter une attention particulière aux espaces vides entre la marchandise stockée et le toit du silo. En outre, il faut veiller à ce que les installations soient bien aérées.

Les big-bags et paloxes ne devraient être utilisés qu'exceptionnellement et doivent être nettoyés avant d'être remplis. Aucun big-bag ou paloxe prévus pour les céréales, les oléagineux et les protéagineux ne doivent être utilisés pour d'autres composants d'aliments fourragers tels que le gluten de maïs, le tourteau de colza ou de soja, les pellets d'herbe et

de maïs, les pulpes de betteraves, etc. Pour le matériel d'emballage, tel que les BigBag qui sont utilisés pour les produits bruts destinés à la production alimentaire, une déclaration de conformité du fabricant doit être disponible.

Les entrepôts ouverts doivent être conçus de telle manière à ce que les excréments d'oiseaux, l'entrée de rongeurs ainsi qu'une contamination par des substances étrangères soient empêchés. Les fenêtres utilisées pour l'aération doivent être munies d'un filet protecteur contre les insectes.

5.1.4 Machines et installations

Les machines et les installations doivent être soumises à un nettoyage en profondeur selon les besoins, mais au moins une fois par année. Les installations de filtration doivent être entretenues régulièrement, les filtres doivent être nettoyés au moins une fois par année et au besoin remplacés.

Les pieds des élévateurs et les extrémités des redlers doivent être vidés et nettoyés au moins 2 fois par année (avant et après la récolte).

Si les installations utilisées pour le transbordement des céréales, des oléagineux ou des protéagineux ont été utilisées pour d'autres produits (matière première fourragère, par ex gluten de maïs, le tourteau de colza ou de soja, les pellets d'herbe et de maïs, les pulpes de betteraves, etc.), ces installations, les pieds des élévateurs, sont à nettoyer immédiatement et avec minutie (p.ex. à l'aide d'une charge de nettoyage à l'entrée et à la sortie).

Les installations, ou parties d'installations qui ne sont plus utilisées doivent être minutieusement nettoyées et, si possible, enlevées. Au cas où cela n'est pas possible, il faut empêcher l'accès des nuisibles par des mesures appropriées.

Pour des raisons d'hygiène, l'aspiration d'air pour les appareils frigorifiques et d'aspiration ne doit pas être montée du côté du bâtiment qui donne sur la voie de chemin de fer.

5.1.5 Locaux techniques

Les locaux techniques doivent être nettoyés selon l'utilisation pendant le conditionnement/séchage/transvasage. Il faut procéder à un nettoyage minutieux au moins une fois par année.

5.1.6 Laboratoire / salles d'eau / WC

Le laboratoire, les salles d'eau ainsi que les WC doivent être tenus propres et nettoyés régulièrement. Dans la zone de travail, un WC, du savon ou un distributeur de savon ainsi que du papier propre et à usage unique pour se sécher les mains doivent être mis à la disposition du personnel.

Documents applicables: CL plan de nettoyage
FO rapport de nettoyage

5.2 Maintenance des machines, des installations et des équipements

Les machines, installations et équipements doivent être entretenus dans les règles de l'art conformément à un plan de maintenance, adapté à l'exploitation, et attesté sur des documents.

Des graisses et des huiles alimentaires doivent être utilisées où c'est techniquement possible et où il y a un danger de contamination de la récolte par des graisses et des huiles. L'utilisation de graisse et d'huile doit être dosée exactement et conformément au plan de maintenance.

Les pièces de rechange ou les parties de la machine ne doivent pas être laissées n'importe où de manière désordonnée mais elles doivent être stockées (si possible pas dans les salles des machines) pour qu'une contamination de la récolte soit évitée.

Pour le personnel externe l'article 5.13 est en vigueur.

Les locaux doivent être suffisamment éclairés, soit de manière naturelle par des fenêtres, soit par un éclairage artificiel. Les installations lumineuses défectueuses sont à remplacer immédiatement. Nettoyer périodiquement les fenêtres et les lampes.

Document applicable: CL contrôles de fonctions – plan de maintenance

5.3 Réception et conditionnement

5.3.1 Réception

Un journal doit être suivi et conservé pour la réception. Le journal aide à éviter les erreurs de variétés / classes / méthode de production et facilite la traçabilité. Les documents de réception doivent être remplis correctement et signés par le fournisseur (cf. aussi art. 5.11). Dans le cas de production sous contrat les dispositions supplémentaires doivent être respectées.

Documents applicables: FO agenda

Documents de réception (p.ex. bulletin de livraison, bulletin de prise en charge)

5.3.2 Contrôle à la réception

La plus grande attention doit être accordée au contrôle à la réception. Seul quelqu'un qui contrôle la récolte de manière professionnelle et systématique et la stock séparément peut garantir une bonne qualité. Les critères suivants doivent être évalués lors du contrôle à la réception: variété, classe, mode de production, humidité, poids à l'hectolitre, temps de chute (seulement pour les céréales panifiables), odeur, infestation (comme par exemple l'infestation par la fusariose, des moisissures, des nuisibles) particulièrement pour la marchandise venant de stockage à la ferme, de l'ergot, grains cariés, ainsi que des pollutions ou des mélanges avec d'autres céréales/types de produits ou avec des semences traitées. (cf. dispositions de swiss granum).

Si la récolte montre une forte charge en mycotoxines (temps humide et chaud pendant la floraison, soupçon visuel, méthode de culture, variété sensible, rapport de la situation de swiss granum), les centres collecteurs devront effectuer un plus grand nombre d'analyses des lots (par ex. test rapide avec Rida Quick DON).

Chaque collaborateur à la réception des marchandises doit savoir que faire en cas de problème. Une formation et information correspondante du personnel doivent avoir lieu avant la récolte. (cf. aussi le point 5.14.1, formation).

Les réclamations doivent être documentées et signées par le producteur. Cela peut avoir lieu aussi bien sur le bulletin de livraison que sur un rapport de réception spécial.

Documents applicables: CL points de contrôle à la réception

FO réclamations et défauts

5.3.3 Séchage

La marchandise humide doit être séchée de manière professionnelle aussi vite que possible après la récolte.

Le processus de séchage ne peut se faire qu'avec le même produit (label / classe / marque) et doit être documenté. Dans des cas exceptionnels, il peut s'avérer nécessaire de devoir sécher des mélanges de classes, respectivement de labels ou marque (par exemple lors de livraisons tardives de petites quantités). Si tel est le cas, la marchandise doit ensuite être annoncée selon la classe et/ou le label le plus bas.

5.3.4 Nettoyage

Après la réception, la récolte doit être nettoyée de manière à répondre aux conditions de prise en charge, resp. aux exigences de l'organisation de la branche «swiss granum».

5.4 Stockage

La récolte doit être stockée propre, sèche et le plus froid possible. Il faut s'assurer qu'aucune marchandise trop humide ne soit entreposée.

Les cellules et autres dépôts qui sont utilisés pour des composants d'aliments pour animaux tels que le gluten de maïs, le tourteau de colza et de soja, les pellets d'herbes et de maïs, la

pulpe de betterave sucrière, etc. ne peuvent servir pour stocker des céréales, des oléagineux et des protéagineux sans un nettoyage professionnel préalable documenté.

Les dépôts dans lesquels des marchandises **interdites** et qui influencent la sécurité alimentaire ont été stockées, tels que les déchets d'abattoir, les farines animales, la farine d'os, les substances radioactives, l'amiante ou des matières contenant de l'amiante ainsi que de l'huile minérale, ne doivent pas être utilisés pour les céréales, les oléagineux et les protéagineux.

Les dépôts dans lesquels des marchandises **critiques**, qui influencent la sécurité alimentaire, ont été stockées, tels que le terreau de jardin/pour fleurs mélangé avec de l'engrais de ferme, les déchets métalliques et des copeaux de tour, les substances toxiques et leurs emballages, l'argile minérale utilisée pour l'absorption de toxiques, les semences qui ont été traitées avec des substances toxiques, la boue d'épuration, les déchets ménagers, les restes de produits alimentaires non traités, le verre et les éclats de verre, les engrais organiques ainsi que tous les produits déclarés comme contenant des OGM, ne doivent être utilisés pour les céréales, les oléagineux et les protéagineux, seulement après un nettoyage à l'eau, une désinfection et une dessiccation. Ces mesures doivent être documentées.

Aucun produit chimique comme les produits phytosanitaires, les engrais, etc. ne doit être stocké à proximité des entrepôts ouverts ou des stocks en paloxe et big-bag afin d'exclure une contamination. Avant la prise en charge, les entrepôts doivent avoir été bien nettoyés et aérés. Des entrepôts bien nettoyés et aérés diminuent le danger d'une infestation de nuisibles et d'une contamination par des polluants. La formation de condensation dans les cellules et dans les entrepôts ouverts ainsi que les souillures dans le stockage doivent être empêchées.

5.4.1 Contrôle continu de la température

Le paramètre de mesure le plus important est la température parce que la plupart des atteintes (humidité, nuisibles) se remarque en premier lieu par l'augmentation de la température.

Il faut assurer un contrôle de la température de stockage documenté ou en cas d'absence de dispositifs de mesure, des examens sensoriels réguliers doivent être planifiés et documentés.

Document applicable: FO cellules – surveillance de la température

5.4.2 Transvasage

La récolte qui est stockée pendant un temps prolongé, sans possibilité de refroidissement, doit être transvasée au moins une fois par année (quelques semaines après la récolte) dans une autre cellule. En cas de transvasage, la marchandise doit être évaluée de manière sensorielle, particulièrement concernant les nuisibles (par ex. les charançons du blé, blattes), le moisi, l'humidité et les résultats doivent être documentés (cf. aussi article 5.11).

Il est conseillé de faire un échantillon moyen d'env. 10 kg lors des transvasages de cellules. Ces échantillons peuvent servir pour des clients qui auraient besoin d'informations.

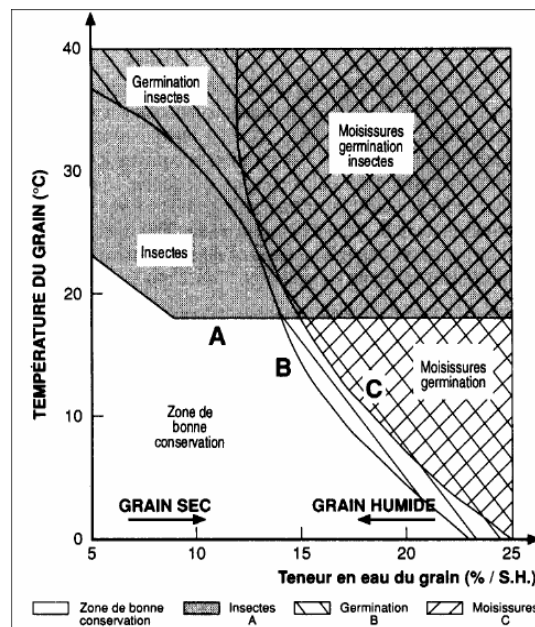
Document applicable: FO journal de cellule ou programme informatique

5.4.3 Refroidissement

La récolte doit être refroidie en dessous de 15°C selon les possibilités.

Diagramme de stockage de céréales:

Ce qui est important, c'est que le processus de refroidissement ne soit pas interrompu et que toute la cellule soit refroidie. Afin d'éviter de la condensation, l'air chaud et humide devrait être envoyé en dehors du bâtiment au moyen d'une aspiration. Il faut au moins s'assurer que le fond du silo soit ventilé de manière appropriée. Les cellules pas totalement ou partiellement refroidies représentent un plus grand risque que les cellules qui ne sont pas refroidies parce que l'humidité et la température augmentent dans les couches supérieures non refroidies et conduisent à des conditions favorables pour le développement de moisissures et de parasites.



5.5 Lutte contre les nuisibles

La lutte contre les nuisibles, en particulier les rongeurs dans les bâtiments, les oiseaux et les mites sur tous les sols des silos ainsi que les nuisibles dans la marchandise, requiert une attention particulière. Le monitoring s'effectue à l'aide de pièges ou d'autres dispositifs similaires. L'application du matériel d'appât doit être effectuée de manière professionnelle. S'il y a présence de charançon du blé et de blattes, un traitement avec des moyens spéciaux et agréés doit être entrepris (appliquer seulement par une personne titulaire d'un permis spécial pour la lutte contre les parasites ravageurs, ou alors par une entreprise spécialisée dans la lutte contre les nuisibles). Tous les gazages ou traitements, aussi ceux prévus pour la prévention, doivent être documentés et contenir les données concernant le produit, la quantité utilisée et le moment du traitement. Les directives d'utilisation, ainsi que la loi sur les produits chimiques (LChim 813.1), doivent être respectées précisément et conformément à l'étiquette et au mode d'emploi. Il faut utiliser uniquement des moyens autorisés. Si des produits issus de la production biologique sont également réceptionnés et stockés dans le même bâtiment, la plus grande attention doit être accordée afin d'éviter une contamination par des résidus de pesticides non autorisés.

La pénétration des nuisibles (comme les oiseaux, les rongeurs, etc.) doit être empêchée et rendue difficile (p.ex. filet contre les oiseaux, portes et fenêtres fermées).

Document applicable: FO journal de cellule ou programme informatique

5.6 Reprise /chargement

Avant le transfert, il faut s'assurer que la récolte réponde aux conditions de prise en charge grâce à des mesures appropriées. Il faut en particulier mesurer, contrôler et documenter à l'aide d'un échantillon moyen représentatif l'humidité, le poids à l'hectolitre, le temps de chute (pour les céréales panifiables), l'ergot, les fusarioses, les nuisibles, l'odeur et les impuretés.

Documents applicables: FO rapport de chargement
FO bulletin de prise en charge (divers)

5.7 Contrôle des moyens de transport

Le chargeur est responsable du contrôle de tous les moyens de transport et confirme leur état réglementaire avec sa signature sur le bulletin de prise en charge. Toutes les vannes d'ouverture des wagons doivent être ouvertes et refermées avant le chargement afin que l'intérieur des wagons puisse être contrôlé et éventuellement nettoyé à nouveau. Lors d'une grande pollution, le moyen de transport ne doit pas être accepté. Au besoin, le wagon doit être nettoyé une seconde fois avant le chargement.

Les directives fondamentales du chapitre 5.15 sur la sécurité au travail, en particulier la sécurité antichute, doivent être respectées.

Si le centre collecteur est lui-même donneur d'ordre pour le transport, il doit veiller à ce que les entreprises de transport pour le transport en vrac respectent les exigences en matière d'hygiène au moyen d'instructions de travail signées.

Les transports commerciaux depuis le centre collecteur sont effectués, en principe, uniquement avec des moyens de transport autorisés. Des déplacements de marchandise peuvent être exécutés par des véhicules agricoles, pour autant que ceux-ci, en plus des exigences de la directive de travail « conditions de transport », soient fabriqués avec des matériaux adaptés à l'alimentation et qu'ils soient totalement fermés, ou couverts avec des bâches propres.

Les transports commerciaux avec des véhicules munis de plaques vertes ne correspondent pas aux exigences de la circulation routière.

Documents applicables: IT Conditions de transport

FO Confirmation de l'état hygiénique pour le transport en vrac

5.8 Contrôle des appareils de mesure

5.8.1 Appareils de laboratoire et sondes de température

Les appareils de laboratoire tels que les appareils de mesure de l'humidité, du poids à l'hectolitre, l'appareil NIR, les balances de laboratoire, l'appareil de mesure du temps de chute sont soumis à une révision une fois par année (p. ex. comparaison des mesures avec un autre centre collecteur). De plus les appareils sont révisés au minimum tous les 3 ans par le fabricant ou l'importateur. Les révisions sont documentées et les rapports de service doivent être conservés. De cette manière, il est possible de garantir que les appareils de mesures sont techniquement en ordre et le centre collecteur obtient une sécurité vis-à-vis du producteur et du client. Les centres collecteurs, qui livrent selon swiss granum, doivent être en mesure de pouvoir prouver avoir calibré leur appareil NIR, ceci avec une fréquence annuelle.

En outre, il est largement conseillé

- a) de procéder à des essais circulaires avec des centres collecteurs voisins
- b) vérifier la fonctionnalité des sondes de température lorsqu'elles sont utilisées pour le suivi des cellules.

5.8.2 Balances

Les balances qui servent à la détermination du poids d'entrée et de sortie doivent être étalonnées par le service cantonal des poids et mesures. Les balances non étalonnées doivent être vérifiées annuellement avec une balance étalonnée. Les résultats doivent être conservés.

5.9 Echantillons témoins

5.9.1 Généralités:

Tous les échantillons témoins doivent être identifiables et, pour tous les échantillons témoins, il faut utiliser des sachets à usage unique (p.ex. sachets de sécurité Safetypack) (voir aussi art. 5.11).

Il faut s'assurer que l'échantillon est vraiment représentatif de la moyenne du lot complet.

5.9.2 Réception, prise d'un échantillon témoin

Un échantillon témoin représentatif de 500 g, resp. ½ litre, doit être pris pour toutes les marchandises réceptionnées (céréales panifiables, céréales fourragères et oléagineux). Cet échantillon est pris à l'aide d'un échantillonneur automatique, soit avant le déchargement (sonde hydropneumatique), soit après le nettoyage.

5.9.3 Sortie, prise d'un échantillon témoin

Lors du chargement, il faut réexaminer la marchandise sur la base d'un échantillon moyen représentatif (prise d'échantillon automatique lors du chargement).

Pour chaque chargement / disposition et par unité de transport (par camion/wagon), il faut prélever et conserver un échantillon de 500 g, resp. ½ litre.

5.9.4 Durée de conservation des échantillons témoins

Les échantillons d'entrée sont à conserver jusqu'au début de la nouvelle récolte. Pour la marchandise qui est stockée pour une plus longue durée, il est recommandé de conserver les échantillons de sortie pour une durée plus longtemps.

L'échantillon de sortie doit être conservé durant 3 ans après la date de l'expédition.

La conservation doit se faire, si possible, dans des récipients ou des locaux fermés afin d'éviter la présence de nuisibles.

Les échantillons de marchandise humide (p.ex. maïs grains) doivent être stockés dans des chambres ou armoires frigorifiques.

Document applicable: IT prise d'échantillons

5.10 Élimination des déchets

Les déchets doivent être éliminés de telle manière à ce qu'ils ne puissent pas se retrouver dans la récolte ou dans le circuit de la production.

Les déchets (à l'exception des grains cassés et des petits grains) ne devraient pas être redonnés aux producteurs, mais ils doivent être brûlés, compostés ou être rendu inoffensifs. L'élimination doit être documentée.

Document applicable: FO élimination des déchets du nettoyage

5.11 Traçabilité

La traçabilité de la marchandise doit être garantie sans lacunes depuis le chargement de la marchandise jusqu'au producteur (groupe de producteurs). L'entrée de marchandise des producteurs et la sortie pour les destinataires doit être marquée distinctement sur les papiers d'entrée, resp. de sortie.

Les flux des marchandises, comme le stockage, les transvasages et le chargement doivent pouvoir être clairement reconstitués dans le journal de cellule.

Les marchandises en transit, stockées dans des entrepôts, doivent être clairement indiquées. Ceci peut être fait dans un système de gestion des stocks ou au moyen de cartes liées aux cellules.

Document applicable: FO journal de cellule ou programme informatique

5.12 Concept de rappel de produit

Pour procéder à un rappel de produit de manière efficace et complet, le centre collecteur a, à sa disposition, un concept de rappel de produit. Celui-ci doit être adapté à son entreprise.

Document applicable: CL Concept de rappel de produit

5.13 Hygiène personnelle

Une hygiène personnelle suffisante doit être garantie lors du contact avec la récolte, ce qui veut dire mains propres, vêtements de travail et chaussures propres. Lors de la mise en œuvre des diverses taxations et lors du travail avec la récolte, il est interdit de fumer. Ces exigences sont aussi valables pour des tiers ayant accès aux bâtiments et aux installations (service, réparations, audits).

5.14 Formation continue / informations

5.14.1 Personnel

Afin d'assurer que les responsables et les collaborateurs des centres collecteurs aient un niveau d'information et de savoir à jour, ils doivent constamment se perfectionner. La presse spécialisée ainsi que les informations de l'organisation de la branche et des clients sont à étudier et à transmettre.

Les nouveaux collaborateurs, les collaborateurs avec de nouvelles tâches ainsi que les nouvelles connaissances dans le travail sont à former/enseigner. Dans tous les cas, les points de contrôle à la réception avant chaque récolte sont à enseigner, en particulier quelles sont les mesures à prendre en cas de non-respect des exigences. En outre, il faut sensibiliser le personnel à une bonne hygiène et à l'ordre ainsi que le respect de la réglementation sur la sécurité au travail.

Tous les cours, les séances d'information ainsi que les formations internes suivis doivent être documentés.

Document applicable: FO formation du personnel

5.14.2 Producteurs

Les producteurs devraient être informés par écrit ou oralement des changements du marché, des exigences des produits ainsi que des exigences et des conseils pour la culture. Les exigences sont à contrôler et à mettre en œuvre. Les producteurs doivent être sensibilisés en ce qui concerne une bonne hygiène, l'ordre dans leur entreprise ainsi que pour leurs installations et leurs moyens de transport. Toutes les informations doivent être classées et conservées pendant 5 ans.

5.15 Sécurité au travail

5.15.1 Sécurité au travail et protection de la santé

Le centre collecteur doit être affilié à une solution de la branche ou à un groupe d'entreprises auprès de la CFST, concernant la sécurité au travail et la protection de la santé