

1. a Généralité

L'interprétation du standard BPCC doit être sans équivoque et claire pour toutes les parties. Tous les auditeurs doivent établir les constats d'audit selon les règles stipulées dans ce guide. La reconnaissance doit se baser sur ces règles standardisées.

1. b Validité et application

Les règles définies dans le présent guide d'audit sont applicables sans distinction pour tous les centres collecteurs.

Le présent guide d'audit sera adapté sur la base de l'expérience d'audit et des nouveautés dans la branche. Une mise à jour est prévue toutes les années.

Le guide d'audit est approuvé par fenaco GOF et IP-SUISSE en collaboration avec ProCert.

Le guide d'audit reprend les exigences du standard BPCC (en gris dans le texte), à partir desquelles il précise les questions d'audit (**en gras et italique**) avec les commentaires et les marges d'interprétation applicables. Les exemples de constats débouchant sur des non-conformités mineures ou majeures (*italique*) illustrent la marge d'interprétation pour les constats d'audit. La liste de ces exemples de constats n'est pas exhaustive.

2. Définitions

Recommandation: Le centre collecteur est libre de tenir compte ou non des recommandations.

Non-conformité(s) mineure(s): Le non-respect partiel d'une exigence significative ou le non-respect total d'une exigence un peu moins significative en regard de la sécurité alimentaire, de l'environnement hygiénique avec la récolte et/ou de la traçabilité.

La demande d'admission dans le registre des participants peut être faite. Un jugement s'effectue conformément à la trame d'évaluation du chapitre 10 du concept. Le règlement des non-conformités mineures doit avoir lieu avant l'audit suivant conformément à la trame d'évaluation.

Non-conformité(s) majeure(s): Le non-respect total d'une exigence importante en regard de la sécurité alimentaire, de l'environnement hygiénique avec la récolte et/ou de la traçabilité.

La demande d'admission dans le registre des participants peut être faite pour autant que pas plus de 3 non-conformités majeures aient été constatées. Un jugement s'effectue conformément à la trame d'évaluation du chapitre 10 du concept. La mise à jour des non-conformités majeures doit avoir lieu avant l'audit suivant conformément à la trame d'évaluation. Si plus de 3 non-conformités majeures ont été constatées, le centre collecteur ne peut pas être accepté dans le registre des participants. Un audit de suivi des non-conformités doit s'effectuer conformément à la trame d'évaluation. Dans le cas d'une nouvelle non-admission dans le registre des participants (après l'audit de suivi des non-conformités), le centre collecteur peut se représenter pour une admission standard au plus tôt pour la récolte de l'année suivante.

Lors de non-conformités répétées, l'organe responsable du programme peut, en jugeant bien la proportionnalité (faute grave ou légère), décréter d'autres mesures.

Bonnes Pratiques pour les Centres Collecteurs (BPCC): Décrit l'application des conditions de fabrication et d'hygiène habituelles visant la garantie des exigences de qualité à atteindre.

Récolte : toutes les céréales, oléagineux et protéagineux, qui sont cultivés dans le but d'une fabrication de produits alimentaires et d'aliments fourragers.

Mesures de maîtrise (control measures) selon le « Codex Alimentarius »: Toute intervention et activité à laquelle on peut avoir recours pour prévenir ou éliminer un danger qui menace la salubrité de l'aliment ou pour le ramener à un niveau acceptable.

Des **contrôles** présupposent des mesures et des objectifs fixés. Ces présuppositions sont conformes au **BPCC**.

L'efficacité des **mesures de maîtrise** est assurée grâce aux **contrôles**.

Les **mesures correctives** sont prises lors d'écarts des statuts souhaités.

Les **mesures de vérification** servent à la révision de la norme BPCC.

Domaine d'application - BPCC

La norme BPCC doit être appliquée à l'ensemble de l'exploitation. Les sites qui ne sont utilisés que pour le stockage doivent également être soumis à la norme.

Exigence mineure: Détermination: La demande n'est que partiellement mise en œuvre sur les sites de stockage.

Exigence majeure: Détermination: L'application n'est pas mise en œuvre sur les sites de stockage.

3. BPCC – Mesures / Exigences en matières 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 soient utilisés 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, par exemple, 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 utilisé 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

Lors de la réception de la marchandise au centre collecteur, les producteurs doivent confirmer, par écrit, 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

Les exigences en matière de production céréalière sont-elles communiquées de manière appropriée aux producteurs ?

La mise en place du BPCC pour la production se fait par la remise par écrit des exigences pour la production céréalière conformément au chapitre 3, ainsi que pour d'autres exigences.

Le centre collecteur informe les producteurs périodiquement et de manière appropriée (p.ex. avec une feuille d'informations) des exigences pour la production céréalière. Les exigences peuvent aussi être communiquées sous une forme raccourcie (avec un lien vers la version complète) ou par une affiche placée dans le centre collecteur, protégée par un plastique transparent et bien visible.

Non-conformité mineure: Constat: Les exigences sont seulement communiquées oralement ou de manière insuffisante par écrit et/ou ne sont pas affichées.

Non-conformité majeure: Constat: Les producteurs ne sont pas informés des exigences

Les producteurs confirment-ils par écrit qu'ils ont mis en place et qu'ils respectent les exigences en matière de production céréalière?

Il faut s'assurer que les producteurs confirment, par un document signé, la réception, la mise en place et le respect des exigences BPCC pour la production (p.ex. bulletin de réception ou bulletin de prise en charge).

Non-conformité mineure: Constat: La mise en place et le respect des exigences ne sont pas confirmés par écrit ni par quelqu'un ou ni par plusieurs producteurs (**plus de 20%**).

Non-conformité majeure: Constat: La mise en place et le respect des exigences ne sont pas du tout confirmés par écrit.

4. BPCC – Mesures / 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 des 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.

Document applicable: prescriptions d'hygiène aux producteurs

5. BPCC – Mesures / 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.

Documents applicables: CL plan de nettoyage adapté à l'exploitation
FO rapport de nettoyage

Existe-il un plan de nettoyage adapté à l'exploitation et est-ce que les objets significatifs y sont répertoriés?

Dans le plan de nettoyage tous les objets qui doivent être systématiquement nettoyés et qui nécessitent une lutte préventive contre les nuisibles doivent être répertoriés.

Non-conformité mineure: Constat: Il n'y a pas de plan de nettoyage adapté à l'exploitation.

Existe-il un ou plusieurs rapports de nettoyage et est-il /sont-ils suivi(s) ?

Toutes les mesures de nettoyage et de lutte contre les nuisibles sur un objet devant être traité, conformément au plan de nettoyage adapté à l'exploitation, doivent être enregistrées sur un formulaire «Rapport de nettoyage». Un formulaire commun pour tous les objets ou un formulaire distinct pour chaque objet peut être utilisé.

Non-conformité mineure: Constat: Les preuves relatives au nettoyage ne sont disponibles que partiellement, respectivement ne sont remplies qu'en partie.

Non-conformité majeure: Constat: Aucun rapport de nettoyage n'est disponible, rien n'est enregistré.

Des objets ou des marchandises inutilisés se trouvent-ils sur les sols ou autour du silo et peuvent-ils contaminer la récolte?

Un ordre suffisant permet un nettoyage aisé des sols des silos et est aussi logique du point de vue de la sécurité du travail.

Non-conformité mineure: Constat: Il y a différentes choses ou marchandises inutilisées sur les sols silos sans fonction correspondante pour le travail.

Des excréments d'oiseaux ou de rongeurs sont-ils visibles dans les entrepôts, sur les sols des silos?

Les excréments d'oiseaux ou de rongeurs sont le signe de mesures de prévention inefficaces au niveau des bâtiments et du nettoyage. Comme à la trémie de réception, la matière fécale doit être évitée pour les futurs produits alimentaires. En plus, un danger de propagation dans d'autres locaux existe.

Non-conformité mineure: Constat: Il y a quelques excréments visibles, crottes d'oiseaux et/ou de rongeurs (endroits isolés).

Non-conformité majeure: Constat: Les entrepôts sont largement contaminés par des crottes d'oiseaux et/ou de rongeurs.

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.

L'état des alentours, des bâtiments, des installations et des aménagements permet-il d'éviter une contamination de la récolte?

Des alentours entretenus et un bon état des bâtiments aident considérablement en tant que mesure de prévention en maintenant la pression des nuisibles à un bas niveau. En outre l'impression visuelle extérieure est aussi une carte de visite du centre collecteur.

Dans le cas où divers tamis ou autres étapes de travail éliminent les éventuels corps étrangers tels que les éclats de verre etc., ça ne veut pas dire que ces points ne nécessitent pas une attention particulière. Il s'agit de maîtriser ces dangers dans la mesure du possible en les réduisant ou en les éliminant dans des étapes antérieures.

Non-conformité mineure: *Constat: Des contaminations sont constatées ou peuvent se produire avec une grande probabilité.*

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 grâce à des moyens appropriés (p.ex. filets).

Quand la trémie de réception n'est pas en fonction est-elle couverte ou est-ce que le libre accès est empêché par des mesures préventives (par ex. barrières)?

La trémie de réception représente un accès important pour les nuisibles de toutes sortes et pour l'eau des environs. C'est pourquoi en dehors de l'utilisation de la trémie de réception, il faut prendre toutes les mesures de prévention nécessaires pour empêcher efficacement cet accès et si possible le fermer.

Non-conformité mineure: *Constat: La trémie de réception n'est pas fermée avec du matériel adéquat (p.ex. planches amovibles, vieille feuille de plastique, etc.), resp. le libre accès pour les nuisibles et pour l'eau est possible à tout moment.*

Non-conformité majeure: *Constat: Il n'y a aucun couvercle et la trémie est accessible à tout moment.*

Le passage d'oiseaux directement au-dessus de la trémie de réception est-il entravé par des moyens efficaces de construction ou techniques?

Le passage d'oiseaux directement au-dessus de la trémie de réception doit être rendu difficile pour que les contaminations de la récolte soient évitées.

Non-conformité mineure: *Constat: Il n'y a aucun moyen qui empêche le passage d'oiseaux directement au-dessus de la trémie de réception (filets ou autre moyen de prévention).*

Les alentours de la trémie de réception sont-ils propres et est-ce qu'aucune marchandise ou objet ne peuvent contaminer la récolte?

Non-conformité mineure: *Constat: Les alentours ne sont pas nettoyés et/ou de la marchandise ou des objets peuvent contaminer la récolte.*

Non-conformité majeure: *Constat: De l'eau de pluie s'écoule librement dans la trémie de réception.*

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.

Utilisation partagée des locaux du silo par le centre collecteur

A proximité des installations techniques, et dans le silo, il ne doit pas y avoir d'autre matériel stocké que celui qui est nécessaire au fonctionnement des installations (cellules, salles des machines, trémie, etc...) (moins de risque de présence de parasites). Si du matériel indésirable se trouve malgré tout stocké à ces endroits, le centre collecteur ne pourra pas être classé Top dans le rating.

Les aménagements pour le stockage (silos, entrepôts ouverts, big-bags, paloxes, etc.) sont-ils en toutes saisons, propres et sans « vieilles salissures » ?

Si le nettoyage annuel des silos et des entrepôts ouverts n'a pas encore eu lieu au moment de l'audit, cela ne conduit à aucune non-conformité. Cependant, ce nettoyage annuel doit figurer dans le plan de nettoyage. Dans ce cas, il faut regarder qu'il n'y ait pas de « vieilles salissures » (croûtes).

Le danger de contamination croisée, d'infestation de nuisibles ou de moisissures est présent dans les paloxes, particulièrement dans les fentes, et dans les big-bags, particulièrement dans les coins. Ces points nécessitent une attention particulière lors du nettoyage.

Par composant d'un aliment fourrager, on entend non pas les matières premières, mais les produits transformés, les sous-produits ou les dérivés.

Non-conformité mineure: Constat: Les cellules et les entrepôts ouverts sont encore en partie sales de la récolte précédente.

Non-conformité mineure: Constat: Les big-bags et les paloxes sont encore en partie sales de la récolte précédente.

Non-conformité mineure: Constat: Les big-bags et les paloxes sont utilisés tour à tour pour les céréales, les oléagineux, les protéagineux et pour les composants des aliments fourragers.

Non-conformité mineure: Constat: le matériel d'emballage, tel que les BigBags pour les produits alimentaires bruts n'a pas de déclaration de conformité.

Non-conformité majeure: Constat: Les aménagements de stockage sont très sales et la souillure date des récoltes précédentes.

Les espaces vides entre la marchandise stockée et le toit du silo sont-ils propres en fonction de la saison?

Une importance particulière doit être attribuée à ce secteur difficilement accessible car la récolte reste à cet endroit pendant une longue période et dès qu'une contamination se forme, elle va rapidement « s'étendre ».

Non-conformité mineure: Constat: Les espaces vides sont encore en partie sales des récoltes précédentes.

Non-conformité majeure: Constat: Les espaces vides sont très sales et la saleté date aussi des récoltes précédentes.

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 ou autres convoyeurs doivent être vidés et nettoyés au moins deux fois par an (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, inclus 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.

Installations techniques complètes

Un centre collecteur doit être entièrement équipé (pour répondre aux exigences de qualités souhaitées). Si dans un centre collecteur, il manque un ou plusieurs des appareils importants suivants, le centre collecteur ne pourra pas être classé Top dans le rating: nettoyeur, séchoir, refroidisseur (existant et connectable à au moins une partie des cellules), système automatique de mesure de la température dans les cellules de stockage, échantillonneur automatique, appareil de mesure de la teneur en H₂O, appareil pour la détermination du poids à l'hectolitre et, si il y a réception de blé panifiable, un appareil pour la mesure du temps de chute.

Un nettoyage en profondeur des machines et des installations est-il effectué une fois par année?

Les machines et les installations sont propres en fonction de la saison. La planification de ces travaux doit être prévue dans le plan de nettoyage.

Non-conformité mineure: Constat: Les machines et les installations présentent un état hygiénique négligé.

Les pieds d'élévateurs et les redlers sont-ils vidés et nettoyés au moins 2 fois par année?

Les pieds d'élévateurs et les redlers doivent être complètement vidés et nettoyés avant le début et après la fin de la réception de la récolte. La planification de ces travaux doit être prévue dans le plan de nettoyage.

Concernant les extrémités de redlers, difficiles à atteindre, qui transportent uniquement de la marchandise sèche, on peut tolérer que celles-ci soient vidées et nettoyées seulement une fois par année lors des travaux annuels de maintenance (ou à une date définie dans le plan de

nettoyage). L'intervalle correcte est estimé et décidé par l'auditeur. A noter que les extrémités des redlers sont des endroits privilégiés pour l'installation et le développement de parasites.

Non-conformité mineure: Constat: Les pieds d'élévateurs et/ou les redlers ne sont pas vidés et nettoyés avant et après la récolte ou à un autre moment.

Est-ce que les parties des installations utilisées pour le transbordement de composant d'aliment fourrager (p.ex. gluten de maïs) ont été correctement nettoyées et documentées ? (p. ex. : à l'aide d'une charge de nettoyage)?

Non-conformité mineure: Constat: Ces parties d'installations n'ont pas été correctement nettoyées et/ou documentées.

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.

Les locaux techniques sont-ils propres en toutes saisons, ce qui veut dire pas de « vieilles salissures » ?

Si le nettoyage annuel des locaux techniques n'a pas encore eu lieu au moment de l'audit, cela ne conduit à aucune non-conformité. Cependant, ce nettoyage annuel doit figurer dans le plan de nettoyage. Selon la situation des locaux techniques, ces derniers doivent être nettoyés plus qu'une fois par année. Avoir des locaux techniques propres est aussi une sécurité supplémentaire pour une mise en route sans problème.

Non-conformité mineure: Constat: Les locaux techniques sont encore en partie sales des récoltes précédentes.

Non-conformité majeure: Constat: Les locaux techniques sont très sales et la saleté date aussi des récoltes précédentes.

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

Le laboratoire, les salles d'eau et les WC sont-ils nettoyés régulièrement?

Seules des installations sanitaires propres, aménagées de manière appropriée, nettoyées régulièrement (plusieurs fois par semaine pendant la récolte) peuvent assurer une hygiène du personnel minimum nécessaire pour assurer un contact hygiénique avec la récolte.

Non-conformité mineure: Constat: Le laboratoire, les salles d'eau et les WC sont sales et/ou ne sont pas nettoyés assez souvent.

Est-il possible d'utiliser dans la zone de travail des toilettes, de se laver les mains avec du savon et de se les sécher avec un essuie-main propre?

Un système d'essuie-mains à usage unique est idéal.

Non-conformité mineure: Constat: Il n'est pas possible de se laver les mains correctement et/ou il manque des toilettes.

5.2 Maintenance des machines, des installations et des appareils

Les machines, installations et appareils 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 de 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 Plan de maintenance adapté à l'exploitation

Un entretien approprié est-il établi?

Les paramètres suivants devraient être disponibles dans un plan de maintenance adapté à l'exploitation: installation, activité d'entretien, intervalle, responsabilités. Il faut avoir des preuves que les installations (y compris celles qui ne sont que peu ou pas utilisées, couvercles en caoutchouc sur des tuyaux, frein de chute, etc.) sont entretenues de façon régulière. Le reste de l'infrastructure doit également être entretenue régulièrement (bâtiments, murs, plafonds au-dessus des installations ouvertes).

Lors de l'audit, des enregistrements doivent au moins être tenus et sont nécessaires comme preuve de la maintenance.

Non-conformité mineure: Constat: Il n'existe aucun plan de maintenance adapté à l'exploitation et/ou aucun enregistrement des mesures d'entretien misent en œuvre n'est conservé.

De la graisse ou de l'huile alimentaire est-elle utilisée pour les parties des installations pouvant contaminer la récolte avec de la graisse ou de l'huile?

Les huiles alimentaires sont standard de nos jours dans la branche agroalimentaire. Il s'agit d'analyser si des parties des installations entrent en contact avec des graisses et des huiles. Dans ce cas, il faut utiliser de la graisse et de l'huile alimentaire. Malgré cela, il faut prendre des mesures appropriées pour éviter qu'une contamination de la récolte par des graisses et des huiles alimentaires ait lieu.

Non-conformité mineure: Constat: De tels lieux existent et des graisses ou des huiles alimentaires ne sont pas utilisées.

Des pièces de rechanges ou mécaniques se trouvent-elles à proximité de manière à ce qu'un danger de contamination de la récolte existe?

Non-conformité mineure: Constat: Une contamination de la récolte par des pièces de rechanges ou mécanique est possible.

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 journal

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

Un centre collecteur qui documente d'une autre manière, mais chronologiquement, les entrées de marchandise ne doit pas remplir un agenda supplémentaire. En raison des différentes méthodes de production existantes, et afin d'empêcher une éventuelle confusion lors de la réception de la marchandise, ces entrées doivent être planifiées de manière rationnelle.

Existe-il un journal et celui-ci est-il conservé?

La date, le producteur, la variété, la méthode de production et la quantité approximative doivent au minimum apparaître dans l'agenda.

A la réception, le producteur doit confirmer les données suivantes sur les documents de réception par sa signature:

- Méthode de production
- Variété / mélange de variété (LVR= liste recommandée)
- Semence Z oui / non (z = certifié)
- Production sous contrat: le respect des conditions du contrat
- Prise de connaissance des exigences de la production céréalière (chapitre 3)

Le centre collecteur s'assure que les documents nécessaires soient disponibles, totalement remplis et classés.

Non-conformité mineure: Constat: Il n'y a pas de journal, resp. le journal n'est pas conservé.

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 marchandise de manière professionnelle et systématique et la stocke 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

Un contrôle efficace à la réception est-il mis en place ? La check liste est-elle connue et est-elle affichée de manière visible pour les producteurs ?

Les contrôles lors de la réception des matières premières sont à faire selon la check liste (points de contrôle à la réception). Cette check liste doit aussi être affichée visiblement à l'intention des producteurs.

Non-conformité mineure: Constat: La check liste pour les contrôles à la réception n'est ni connue ni appliquée efficacement, resp. n'est pas affichée de manière visible pour les producteurs.

Non-conformité majeure: Constat: Un contrôle systématique de la marchandise à la réception n'a pas lieu.

Tous les problèmes et réclamations sont-ils notés et des mesures documentées sont-elles prises ?

Toutes les livraisons non conformes, resp. douteuses doivent être documentées sur les documents de réception ou sur le formulaire FO réclamations et défauts et doivent être signées par le producteur. Une telle marchandise est à stocker et à travailler séparément, son utilisation doit être documentée en continu. Les refus de marchandises sont également à documenter.

Non-conformité mineure: Constat: Aucun problème ou réclamation ne sont notifiés et aucune mesure n'est prise.

Est-ce que les indications exigées sont documentées sur les documents de réception ?

Les documents de réception (p.ex. le bulletin de réception et de prise en charge) représentent un enregistrement primordial c'est pourquoi il faut y prêter une grande attention afin que tout soit toujours rempli complètement.

Non-conformité mineure: Constat: Les données sont incomplètes.

Non-conformité majeure: Constat: Il n'y a pas de documents de réception (ou semblable).

Les documents de réception (p.ex. bulletin de réception et de prise en charge) sont-ils signés par les producteurs ?

La signature des producteurs (ou de leurs « délégués ») joue un rôle capital en cas de problèmes ou de réclamations.

Non-conformité mineure: Constat: Les documents de réception sont en partie signés (au minimum 80%).

Non-conformité majeure: Constat: Les documents de réception ne sont pas signés.

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.

Le séchage de marchandise humide est-il effectué?

Il incombe aux personnes compétentes du centre collecteur de décider si, et jusqu'à quel taux d'humidité, la récolte sera entreposée sans séchage. Ceci dépend des mesures suivantes : Refroidissement et transvasages mais, également, de la proportion du(des) lot(s) concerné(s) par rapport à des lots très secs stockés dans la même cellule. La marchandise qui dépasse de plus de 1% la valeur maximum d'humidité de swiss granum doit obligatoirement être séchée.

Après le séchage, la marchandise prévue pour un stockage longue durée doit être refroidie ou, dans le cas où il n'y a pas d'installation de refroidissement, transvasée/aspirée (cf. exigences de «swiss granum»). (Voir aussi chapitre 5.4.1 refroidissement)

Non-conformité mineure: *Constat: Bien qu'un séchage soit possible, des lots isolés ne sont ni séchés, ni tout de suite refroidis.*

Non-conformité majeure: *Constat: Bien qu'un séchage ne soit pas possible, la marchandise est stockée avec une humidité de + 1% au-dessus des recommandations de swiss granum et livrée au client.*

5.3.4 Nettoyage

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

Un nettoyage de la marchandise fraîchement récoltée est-il appliqué?

Pour le nettoyage, des tamis appropriés doivent être utilisés dans le séparateur. Les diamètres des tamis doivent être choisis de manière à ce que les grands respectivement les petits éléments soient retenus. Si la marchandise n'est pas ou mal nettoyée, il y a un plus grand risque d'altération.

Non-conformité majeure: *Constat: La marchandise des moissonneuses-batteuses est livrée non nettoyée au client.*

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.

Aucune cellule ni aucun dépôt prévu pour les céréales, les oléagineux et les protéagineux ne doivent être utilisés, sans un nettoyage professionnel préalable, 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.

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 nuisible 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.

Si des composants pour aliment fourrager tels que gluten de maïs, tourteau de colza ou de soja, etc. ont été stockés dans les mêmes cellules avant la récolte, un nettoyage en profondeur avant la prise en charge de la récolte doit être fait. Est-il documenté ?

Non-conformité mineure: Constat: Aucun nettoyage approprié n'a eu lieu avant la prise en charge de la récolte et/ou il n'est pas documenté.

Si des marchandises interdites, ou qui influencent la sécurité alimentaire, ont été stockées dans les mêmes cellules avant la récolte, un nettoyage en profondeur à l'aide d'un nettoyeur haute pression doit avoir lieu avant la prise en charge de la récolte. Est-il documenté ?

Non-conformité majeure: Constat: Non, aucun nettoyage en profondeur avec un nettoyeur haute pression n'a eu lieu avant la prise en charge de la récolte et/ou il n'est pas documenté ?

La formation de condensation dans les cellules de silos et dans les entrepôts ouverts ainsi que les contaminations lors du stockage sont-elles empêchées?

C'est justement pendant les périodes de transition qu'il faut prêter une attention appropriée à la formation de condensation. Si une lutte préventive contre les nuisibles a été faite avec des produits sous forme de spray avant la récolte, il faut faire attention qu'aucun anneau de sécurité, couvercle de boîte ou boîte vide ne se retrouve dans la cellule.

Il est recommandé, après la mise en stock de la récolte, de laisser ouvert le couvercle des cellules durant env. 3 mois ceci pour permettre à l'humidité de s'évacuer. Lorsque la marchandise est refroidie et stabilisée, les couvercles des cellules peuvent être fermés afin d'éviter des contaminations.

Non-conformité mineure: Constat: La formation de condensation et/ou des contaminations sont détectables dans la récolte.

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

Est-ce que la température est surveillée et les valeurs sont documentées (examen sensoriel lors de l'absence de système de mesure)?

La marchandise stockée doit être surveillée de manière sensorielle en continu et par une observation de la température. Les contrôles et les gradients de température doivent être documentés. Les cellules dans lesquelles la température augmente doivent spécialement être surveillées et un transvasage doit être effectué. Les températures au-delà de 20 – 25°C représentent un danger plus élevé. C'est à partir de cette température que la plupart des champignons de stockage et des nuisibles se développent le mieux. A la fin de l'automne, des températures au-delà de 20°C ne devraient plus être observées, dans le cas contraire il faut procéder à des transvasages et si possible refroidir.

La température sera contrôlée et documentée en continu par une installation de mesure de la température. Si une installation automatique n'est pas disponible, les cellules doivent être contrôlées chaque semaine (pendant les saisons chaudes, plusieurs fois par semaine) de manière sensorielle. Les contrôles et les résultats doivent être documentés.

Dans le sens d'une solution à 80%, il est toléré que d'éventuelles sondes isolées ne fonctionnent pas.

Il est toléré qu'il ne soit pas possible d'avoir un contrôle automatique de la température dans toutes les cellules. Toutefois, les produits sensibles/critiques doivent être stockés dans des cellules où il est possible d'avoir un contrôle automatique de la température.

Lors de l'évaluation des mesures, il faut surtout prêter attention aux augmentations de température plutôt qu'aux températures absolues. Selon les situations, un transvasage ou un éventuel refroidissement peut être effectué.

Non-conformité mineure: Constat: La surveillance de la température (aussi l'évaluation sensorielle) n'est pas documentée.

Non-conformité majeure: Constat: Aucune surveillance de la température ne se fait, resp. aucun examen sensoriel régulier dans le cas où une installation de mesure de température n'est pas disponible.

Non-conformité majeure: Constat: Les constatations sont documentées, mais les mesures nécessaires ne sont pas appliquées correctement et exécutées de manières claires.

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.

5.4.3 Refroidissement

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

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.

Document applicable: FO journal de cellule ou programme informatique

Les enregistrements des transvasages et des évaluations sensorielles, de la marchandise saine, sont-ils compréhensibles et complets?

Il faut faire un contrôle de cellule (informatique ou manuel sur le FO journal de cellule) pour toutes les cellules. Il ne suffit pas de disposer d'un panneau de silo. Pour assurer la traçabilité, il faut disposer d'une documentation durable.

Non-conformité mineure: Constat: Les enregistrements ne sont pas compréhensibles et sont incomplets.

Non-conformité majeure: Constat: Aucun enregistrement n'est suivi (papier ou informatique).

Est-ce que les enregistrements sont complets et compréhensibles?

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 (application 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 prévu 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 agricoles Bio sont également pris en charge et stockés dans le même silo, la plus grande attention possible doit être accordée afin d'éviter la contamination croisée, par des résidus 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

Des insectes/larves vivants ont-ils été observés lors des contrôles par échantillonnage du contenu des cellules et autour des bords des couvercles des cellules?

Une légère infestation d'insectes et de larves ne peut pas être complètement exclue puisque ceux-ci peuvent arriver dans le centre collecteur par la production et ne peuvent pas être combattus systématiquement car il manque un traitement thermique (sauf en cas de séchage). Malgré tout, de tels cas ne peuvent être tolérés, notamment si le centre collecteur n'entreprend aucune mesure.

La présence de larves et d'insectes vivants étant très difficile à détecter lorsque la température est basse, l'auditeur(trice) peut être amené(e) à effectuer des prélèvements des dépôts ou résidus présents dans les extrémités des redlers, des pieds d'élévateurs ou des cadres des couvercles des cellules, ceci afin de les chauffer pour effectuer un contrôle.

Non-conformité mineure: Constat: Des insectes/larves vivants ont été observés lors du contrôle.

Les traitements appliqués contre les nuisibles sont-ils documentés?

Dans le cas d'infestation de nuisibles, il faut prendre des mesures de lutte appropriées et immédiates. Toutes les mesures de lutte contre les nuisibles sur le produit (gazage des cellules, etc.) doivent être documentées (moyen/méthode employé(e), date, blocage de cellule, délais d'attente, visa). Dans le cas de nébulisation, seuls des moyens agréés peuvent être employés. Les gazages ne peuvent être faits que par des personnes titulaires d'un permis spécial (dans le cas contraire il faut faire appel à une entreprise bénéficiant d'une autorisation officielle, spécialisée dans la lutte contre les nuisibles). Les pièges et les appâts doivent être changés respectivement remplacés lors de contaminations.

Un monitoring efficace des parasites contient une description exacte ainsi qu'un plan des lieux qui sont surveillés et des mesures qui sont entreprises. Il doit être particulièrement décrit comment les rongeurs, les oiseaux, les charançons du blé et les blattes sont surveillés et à quel moment (invasion) un traitement doit être exécuté.

Si, depuis le dernier audit, il n'a pas été nécessaire de procéder à une lutte chimique contre la vermine, il faut le confirmer, par une signature valable, dans le rapport d'audit.

Non-conformité mineure: Constat: Les mesures prises ne sont pas documentées.

Est-ce que l'accès des oiseaux et des rongeurs est empêché?

L'accès au centre collecteur doit être entravé par des moyens de construction afin que les nuisibles ne puissent pas entrer par les portes ouvertes, par des fissures dans les bâtiments, etc.

Non-conformité mineure: Constat: L'accès pour les oiseaux/rongeurs est possible à différents endroits.

La lutte contre les nuisibles est-elle exécutée conformément aux prescriptions d'usage et seulement avec des moyen admis? (respect de la législation sur les toxiques)

Non-conformité majeure: Constat: Les prescriptions d'usage ne sont pas respectées et/ou le moyen utilisé n'est pas admis.

Est-ce que la manipulation des appâts est mise en œuvre de manière professionnelle ?

Condition mineure: Détermination: L'application du matériel d'appât n'est pas effectuée de manière professionnelle.

5.6 Reprise / transvasement / prise d'échantillon à la sortie

Avant le transfert, il faut s'assurer que la récolte réponde aux conditions de prise en charge grâce à des mesures appropriées. A l'aide de l'échantillon moyen représentatif, il faut, en particulier, mesurer / contrôler et documenter 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)

Un rapport de chargement est-il rempli lors du chargement dans un wagon?

Comme préparation pour le chargement, le poids ainsi que les données concernant la qualité seront relevés et saisis dans le rapport de chargement. A chaque 15 – 20 t (wagon à 28t = 2 échantillons, wagon CFF à 60t = min. 3 échantillons, camion = 1 échantillon) il faut surtout mesurer l'humidité et le poids à l'hectolitre, les valeurs mesurées doivent être enregistrées.

Les résultats des mesures individuelles doivent être inscrites dans le FO rapport de chargement et la moyenne calculée ainsi que les autres données doivent être inscrites sur le bulletin de prise en charge. Le rapport de chargement reste au centre collecteur comme pièce justificative. A la place d'un rapport de chargement, un autre genre de rapport peut être toléré, ceci pour autant que les mesures soient conformes au procédé.

L'humidité, le poids à l'hectolitre ainsi que le temps de chute doivent être déterminés à l'aide d'appareils techniques. En cas de doute ou lors de réclamations, s'applique la balance ¼ litre pour le poids à l'hectolitre et l'étuve pour la teneur en H₂O. La quantité de la charge totale (corps étrangers, impuretés constitués par les grains et grains brisés) est à déterminer conformément aux exigences de swiss granum et à documenter (rapport de chargement, bulletin de prise en charge).

Les échantillons doivent contenir les données suivantes: N° de disposition, N° de wagon ou désignation du camion, N° de cellule, art./classe, le poids de chargement, destinataire, date du chargement.

Avant chaque chargement un bulletin de prise en charge (conformément aux exigences de fenaco/IP-SUISSE) est établi selon la disposition. Ce dernier doit être faxé le jour même à fenaco/IP-SUISSE et au bénéficiaire physique de la marchandise.

Il est recommandé de noter immédiatement le numéro du sachet de l'échantillon (échantillon de sortie) sur le bulletin de prise en charge.

Non-conformité mineure: Constat: Aucun rapport de chargement des wagons n'est rempli.

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 à nouveau. Lors d'une trop 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

Les contrôles de transport sont-ils faits conformément aux exigences? (Décrire les procédures !)

Pour les transports pour le compte de fenaco/IP-SUISSE, l'IT conditions de transport en vrac est appliqué.

Si le centre collecteur est responsable du transport en vrac (transport pour le destinataire, transport sur route jusqu'au chargement dans un wagon, etc.) le chauffeur doit remplir une confirmation d'hygiène et la remettre spontanément et complètement remplie au destinataire de la marchandise.

Des wagons sales doivent être retournés à l'entreprise des chemins de fer avec un mandat de nettoyage, s'il n'est pas possible de les nettoyer simplement sur place.

Pour les véhicules de transport sur route, le chauffeur doit mettre en ordre / nettoyer le véhicule avant le chargement. Le donneur d'ordre de transport doit dans tous les cas être informé immédiatement.

Non-conformité mineure: Constat: Les moyens de transport sales ne sont pas retournés (dans le cas où aucun nettoyage sur place n'est possible) resp. le chauffeur n'a pas assuré la propreté avant le chargement.

5.8 Contrôle des moyens 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.

Les appareils de laboratoire sont-ils propres et techniquement en ordre?

Non-conformité mineure: Constat: Les appareils sont sales et/ou ne sont pas techniquement en ordre.

Les appareils de laboratoire sont-ils contrôlés régulièrement et par le fabricant/l'importateur?

Non-conformité mineure: Constat: Les appareils ne sont ni examinés ni contrôlés.

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. **Les balances sont-elles étalonnées, respectivement vérifiées?**

La pesée se fait sur une balance/installation étalonnée (balance de passage, balance à portique avec tare ou wagon officiel). Si une contestation est émise à propos d'un poids obtenu avec une balance qui ne peut pas être étalonnée, c'est le poids chez le destinataire qui fait foi.

Non-conformité mineure: Constat: Les balances non étalonnables ne sont pas vérifiées, respectivement certaines balances étalonnables ne sont pas annoncées.

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. des 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.

Dans le cadre d'une solution à 80%, on peut tolérer que des échantillons témoins isolés ne soient pas stockés dans des sachets à usage unique (p. ex. des sachets de sécurité Safetypack), ceci uniquement à titre exceptionnel, et pour autant que les produits concernés soient en très petite quantité ou qu'il s'agisse de produits qui ne seront pas vendus mais uniquement transformés dans la propre entreprise.

La prise de l'échantillon se fait-elle conformément à l'IT prise d'échantillons?

Cela se fait conformément à l'instruction de travail (IT) prise d'échantillons. Les échantillons témoins doivent être identifiables.

Non-conformité mineure: Constat: La prise de l'échantillon témoin ne se fait pas de manière à représenter la moyenne de la livraison.

Des sachets à usage unique (p.ex. des sachets de sécurité Safetypack) sont-ils utilisés pour les entrées et les sorties?

En cas de réclamation de la part du client ou même en cas d'action de rappel, il est primordial qu'il n'y ait aucun doute quant à l'authenticité de l'échantillon. C'est pour cette raison que l'utilisation de sachets à usage unique (p.ex. des sachets de sécurité Safetypack) est justifiée.

Non-conformité mineure: *Constat: Des sachets à usage unique ne sont pas utilisés pour les échantillons d'entrée et/ou de sortie.*

5.9.2 Réception, prise d'un échantillon témoin

Un échantillon témoin représentatif de 500 g, respectivement 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.

Document applicable: IT prise d'échantillons

Existe-t-il des échantillons témoins d'entrée et de sortie et sont-ils étiquetés de manière conforme pour être identifiés?

Entrée : Étiqueté de manière à être identifié signifie que le producteur et la livraison doivent être spécifiés sans équivoque sur les documents de réception.

Sortie : Étiqueté de manière identifiable signifie qu'il apparaît clairement sur le sachet, quelle marchandise correspond à l'échantillon témoin. Cela signifie que les déclarations suivantes figurent sur l'échantillon: numéro de disposition, numéro du wagon ou du camion, numéro de cellule, espèce/classe, poids de chargement, destinataire, date du chargement.

Non-conformité mineure: Constat: Il n'existe pas d'échantillon d'entrée ou ils ne sont pas étiquetés de manière conforme pour être identifiés.

Non-conformité majeure: Constat: Il n'existe pas d'échantillon de sortie ou ils ne sont pas étiquetés de manière conforme pour être identifiés, respectivement il n'y a pas d'échantillon (d'entrée et de sortie) ou ils ne sont pas identifiables.

5.9.3 Prise d'échantillon à la sortie

Lors du chargement, il faut réexaminer précisément la récolte au moyen d'un échantillon moyen représentatif (échantillonnage 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, respectivement ½ litre.

Est-ce qu'un échantillonnage automatique se fait pour le chargement de la marchandise?

Non-conformité mineure: Constat: Il n'y a pas de prise d'échantillon automatique.

5.9.4 Durée de conservation des échantillons

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.

Les échantillons de sortie sont à conserver durant 3 ans après la date de livraison.

L'échantillon de sortie doit être conservé une année 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.

Les échantillons témoins sont-ils stockés correctement et pendant un temps adéquat?

En cas de réclamation de la part du client ou même en cas d'action de rappel, il est primordial que les échantillons témoins ne soient pas éliminés trop tôt.

Non-conformité mineure: Constat: Les échantillons témoins ne sont pas conservés correctement pendant le temps recommandé.

5.10 Élimination des déchets

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

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

Document applicable: FO élimination des déchets du nettoyage

Est-ce que la manière dont les déchets sont éliminés est documentée?

Les déchets, qui sont redonnés aux producteurs, seront répertoriés dans la check-liste et confirmés par la signature du responsable du centre collecteur. Pour éviter les problèmes de responsabilité civile lors d'une utilisation inadéquate (la livraison pour des buts d'aliments fourragers est interdite), il est conseillé d'indiquer le renseignement suivant sur les documents de livraison pour le client: «*Il s'agit de déchets qui ne répondent pas aux exigences de l'ordonnance sur le livre des aliments pour animaux.*» Il faut pouvoir documenter où les déchets de nettoyage ont été éliminés. Le fait de redonner les déchets à un producteur, pour une utilisation dans sa propre installation biogaz, est conforme.

Non-conformité mineure: Constat: L'élimination des déchets n'est pas documenté.

Non-conformité majeure: Constat: Les déchets sont de nouveau mélangés avec de la marchandise propre.

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, respectivement 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

La traçabilité est-elle assurée par les enregistrements?

Les enregistrements suivants sont indispensables:

- Identification sans équivoque du producteur
- Bonne saisie de la livraison (agenda, bulletin de réception et déclaration du producteur, étiquetage de l'échantillon du producteur, N° de cellule)
- Bonne saisie du flux de marchandise en interne (journal des cellules)
- Bonne saisie des sorties de marchandises (rapport de chargement, bulletin de prise en charge, étiquetage des échantillons témoins, N° de cellule)
-

Non-conformité mineure: Constat: La traçabilité n'est pas possible pour la totalité (cas isolés).

Non-conformité majeure: Constat: La traçabilité d'une charge livrée en direction du producteur, et inversement, n'est pas possible en raison d'enregistrements lacunaires du flux des marchandises (de manière systématique)

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

Est-ce que le centre collecteur a adapté le concept de rappel de produit à son entreprise et l'a-t-il documenté ?

Non-conformité mineure: Il n'y a pas de concept de rappel de produit ou celui-ci n'est pas adapté à son entreprise.

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).

Est-ce que le personnel et les tierces personnes disposent d'habits et de chaussures de travail propres et l'interdiction de fumer est-elle respectée?

Il faut faire attention que le personnel et les tierces personnes ne travaillent pas avec des vêtements ou des chaussures sales. S'il y a une possibilité, des vêtements de travail seront mis à disposition du personnel et une garde-robe sera mise en place.

Non-conformité mineure: Constat: L'hygiène personnelle et/ou l'interdiction de fumer ne sont pas totalement appliquées ou conformes.

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 aussi 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 suivies doivent être documentées.

Document applicable: FO formation du personnel

Les collaborateurs du centre collecteur sont-ils formés pour leur travail et les formations sont-elles documentées?

Des informations avant la récolte sur des nouveautés sont également considérées comme formations.

Non-conformité mineure: Constat: Il n'y a aucune formation et/ou documentation.

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.

Au moins une fois par année, une surveillance de sécurité doit être effectuée et une trace écrite doit être conservée. Dans la zone de chargement des wagons et des camions, la sécurité antichute, selon LAA et OPA, doit être garantie. Les wagons doivent être déplacés uniquement selon les directives en vigueur (Suva, LAA et OPA). Le respect des points cités ci-dessus incombe au responsable du centre collecteur.

Est-ce que le centre collecteur est affilié à une solution de la branche, ou a un groupe d'entreprises auprès de la CFST, concernant la sécurité au travail et la protection de la santé, qui contrôle le respect de ces points ?

Non-conformité mineure : Constatation : *Le centre collecteur n'est manifestement pas affilié à une solution de la branche, ou a un groupe d'entreprises auprès de la CFST*