



Rapport de contrôle

Hygiène dans la production primaire végétale

Nom	Prénom
Adresse	NPA, localité
N° tél.	N° d'expl.
N° portable	N° BDTA
Vente directe <input type="checkbox"/>	
Commerce intermédiaire <input type="checkbox"/>	
Produits transformés <input type="checkbox"/>	

Statut : ☒ rempli ☐ non rempli ☐ non contrôlé ☐ ne s'applique pas

Critères de contrôle			Remarques
A. Exigences générales			<input type="checkbox"/>
1. Autocontrôle / enregistrements			
1.01	Traçabilité des ventes / remises de produits primaires (délai de conservation 3 ans) La documentation concernant les destinataires des produits primaires d'origine végétale est disponible. <i>Exceptions: vente directe aux consommateurs, à des agriculteurs (fourrage) ou à des commerces de détail locaux.</i>	<input type="checkbox"/>	
1.02	Résultats d'analyses (délai de conservation 3 ans) Les résultats des analyses de produits primaires d'origine végétale qui sont importantes pour la santé de l'être humain et de l'animal sont disponibles.	<input type="checkbox"/>	
1.03	Obligation de rappel et mesures à prendre en cas de risques Connaissance du comportement à adopter et des mesures à prendre si des produits primaires d'origine végétale pouvant mettre la santé humaine en danger avaient été remis.	<input type="checkbox"/>	
1.04	Mesures contre les maladies végétales et les plantes ayant des conséquences négatives sur la santé Connaissance du comportement à adopter et des mesures à prendre si de telles maladies végétales ou plantes étaient présentes.	<input type="checkbox"/>	

2. Production, entreposage, manipulation et transport hygiéniques			
2.01	Pas de risque de contamination lié à un manque de propreté ou à des substances indésirables lors de la culture, la récolte et le transport <ul style="list-style-type: none"> Pas de contamination par des lubrifiants ou d'autres produits indésirables utilisés pour l'entretien des machines de récolte, ou se trouvant sur des installations et équipements servant à la production et à la manipulation tels les emballages et les moyens de transport. Respect des bonnes pratiques permettant d'éviter les contaminations (p.ex. des fruits et légumes par les engrais organiques ou l'eau d'irrigation, ou par des produits allergènes : céréales contenant du gluten, soja, céleri, etc.) 	<input type="checkbox"/>	
2.02	Nettoyage des fruits et légumes frais à l'eau potable	<input type="checkbox"/>	
2.03	Hygiène du personnel et mesures de précaution en cas de maladies <ul style="list-style-type: none"> Respect des exigences concernant l'hygiène du personnel (p.ex. propreté des mains). Connaissance du comportement à adopter et des mesures à prendre si des collaborateurs souffraient d'une maladie transmissible par le biais des produits primaires ou des denrées alimentaires. 	<input type="checkbox"/>	
2.04	Entreposage séparé des produits primaires et des déchets et substances dangereuses	<input type="checkbox"/>	

B. Produits phytosanitaires et biocides		<input type="checkbox"/>	
01	Enregistrements et utilisation correcte de produits phytosanitaires / bio-cides Les enregistrements sont disponibles et plausibles, les rubriques sont complètes (y compris traitements plante par plante). Les produits utilisés sont autorisés et les conditions d'utilisation respectées (par ex. période de traitement, dosage et délai d'attente)	<input type="checkbox"/>	
02	<ul style="list-style-type: none"> Avant la récolte : pour les exploitations PER, selon l'obligation d'enregistrer (carnet des champs) ; pour les autres exploitations, voir Manuel de contrôle. Pendant l'entreposage des produits primaires (p.ex. anti-germinatif pour les pommes de terre) 	<input type="checkbox"/>	

Tous les critères sont remplis A. <input type="checkbox"/> B. <input type="checkbox"/>	Remarques
Date et signature du contrôleur	
Date et signature de l'exploitant	