



Division de la sécurité des produits

**Critères de conformité
pour le
Programme de qualité du Commonwealth/les bonnes
pratiques agricoles du Massachusetts
et
Inspections en vertu de la règle de sécurité
des produits de la Loi sur la modernisation
de la sécurité alimentaire**

Pour la prévention des épidémies d'origine alimentaire dans le Commonwealth du Massachusetts.

Dernière révision : 10 mai 2022
Correspond à la liste de contrôle CQP/mGAPs v7.2

Contact : Michael Botelho
Email : Michael.Botelho@Mass.gov
Téléphone : (774) 419-1801



Département des Ressources Agricoles du Massachusetts
30 Riverside Drive, Suite 202
Lakeville, MA 02347



Table des matières

Aperçu du programme	iv
Introduction	iv
Base des critères	iv
Objectif	iv
Champ d'application de la conformité	iv
Clé d'annotation	iv
Liste de contrôle pour la sécurité des produits	1
Plan(s) de sécurité alimentaire mGAPS.....	1
Traçabilité/Rappel	1
Sécurité agricole	2
Formation, hygiène des travailleurs et santé	2
Formation	2
Installations sanitaires	3
Hygiène des travailleurs	4
Santé des travailleurs	5
Amendements du sol	6
Amendements pour sols non traités	7
Compost	7
Animaux	8
Faune et flore	8
Animaux de ferme (sur la ferme ou sur les propriétés voisines)	8
Animaux domestiques	9



Eau agricole	10
Eau pré-récolte	10
Eau post-récolte	10
Analyse de l'eau	11
Récolte et post-récolte	12
Pratiques de récolte	12
Conteneurs de récolte	12
Matériaux de conditionnement	13
Post-récolte	14
Installations/Contrôle des nuisibles	14



Aperçu du programme

Introduction

La division « sécurité des produits » du Département des Ressources Agricoles du Massachusetts (MDAR) a mis au point un programme combiné d'audit et d'inspection par une tierce partie pour la culture, la récolte, l'emballage et la conservation des fruits et légumes frais dans le Commonwealth du Massachusetts. La mission de ce programme est de garantir la sécurité de la manipulation et de la distribution des produits frais dans le Commonwealth et de préserver la santé publique des consommateurs de ces produits.

Base des critères

Le programme de sécurité des produits de qualité du Commonwealth/le bonnes pratiques agricoles du Massachusetts (mGAPS) a été développé en combinant des bonnes pratiques agricoles (GAP) préexistantes et la Règle de sécurité des produits (PSR) de la Loi sur la modernisation de la sécurité alimentaire (FSMA). Ce programme est unique en ce sens que les exigences réglementaires de la PSR ont été intégrées dans le programme préexistant d'audit par une tierce partie de la Qualité du Commonwealth, ce qui ne nécessite qu'une seule visite combinée pour la certification de l'accès au marché et une inspection de conformité réglementaire. Le Massachusetts a adopté la PSR en tant que loi d'État, faisant des inspecteurs du MDAR l'autorité réglementaire et les agents de conformité de la PSR dans le Commonwealth. Par conception et par défaut, les exploitations qui ont fait l'objet d'un audit satisfaisant sur la qualité et les bonnes pratiques agricoles dans le Commonwealth sont conformes à la Règle de sécurité des produits.

Objectif

L'objectif de ce document est de communiquer aux producteurs, aux acheteurs, aux groupes de défense et aux autres parties intéressées les critères nécessaires pour se conformer à la norme de sécurité des produits de Qualité du Commonwealth/MGAP, que ce soit pour les exploitations pouvant faire l'objet d'une inspection réglementaire ou pour celles devant faire l'objet d'un audit d'accès au marché. Les critères de conformité sont assortis de la liste de contrôle qui sera utilisée sur le terrain par les inspecteurs/auditeurs de la sécurité des produits. Chaque élément de la liste de contrôle est articulé et développé afin de fournir une compréhension approfondie de la manière dont l'exploitation peut se conformer à chaque exigence.

Champ d'application de la conformité

La conformité au programme Qualité du Commonwealth/MGAP est basée sur deux (2) aspects principaux : la *sécurité des produits* et les *normes environnementales*. La *liste de contrôle de la sécurité des produits* contient tout le contenu spécifiquement lié aux RSP ainsi que des exigences supplémentaires en matière de sécurité alimentaire. Cette section annote les meilleures pratiques de l'exploitation en ce qui concerne : Planification et documentation de la sécurité alimentaire, formation des travailleurs, santé et hygiène, amendements du sol, faune et animaux, eau agricole et post-récolte, et pratiques de récolte/post-récolte.

Clé d'annotation

Certains points de la liste de contrôle sont signalés par des symboles et/ou des lettres. Ces symboles permettent d'identifier certaines activités qui sont nécessaires ainsi que les documents justificatifs pour certaines activités. Il s'agit des éléments suivants :



- § :** Il s'agit d'un élément de la liste de contrôle qui constitue une exigence dans le cadre de la réglementation relative à la sécurité des produits et qui est toujours associé à un numéro de référence correspondant. Ces éléments sont des exigences énumérées dans le cadre de la PSR ; les numéros de référence indiquent où se trouve l'exigence spécifique. Toutes les exploitations éligibles doivent satisfaire à cette exigence dans le cadre d'une inspection réglementaire.
- W:** Cela indique la nécessité d'une procédure d'exploitation normalisée écrite. Ces modes opératoires normalisés sont très probablement essentiels à la capacité de l'établissement à mettre en œuvre un programme de sécurité alimentaire efficace et une procédure écrite permet de garantir la cohérence et de servir de référence à tous les employés. Ce symbole indique également qu'un document écrit est nécessaire pour satisfaire à une exigence (par exemple, la signalisation).
- R:** Cela indique l'exigence d'un registre ou d'un journal qui devrait être utilisé et mis à jour de manière cohérente, y compris, mais sans s'y limiter, les registres de formation et les registres de nettoyage. Les registres comprennent également des documents tels que les résultats des analyses d'eau.



Liste de contrôle pour la sécurité des produits

Q #	Exigence	Critères de conformité	
1	Plan(s) de sécurité alimentaire mGAPS		
1.0.1	Existe-t-il un plan de sécurité alimentaire basé sur les normes mGAPS et les règles de sécurité des produits ?	Le plan écrit de sécurité alimentaire servira de guide à l'exploitation pour identifier les activités de l'exploitation et élaborer des procédures opérationnelles normalisées formelles en matière de sécurité alimentaire, afin de garantir la conformité avec le programme d'audit de qualité du Commonwealth et la règle sur la sécurité des produits.	W
1.0.2	Un responsable de la sécurité alimentaire sur l'exploitation a-t-il été désigné ?	§112.23 : La désignation d'un responsable de la sécurité alimentaire à la ferme doit être incluse dans le plan de sécurité alimentaire et explicitement portée à la connaissance de tout le personnel concerné de l'exploitation.	§
1.0.3	Le responsable de la sécurité alimentaire de l'exploitation a-t-il reçu une formation officielle sur l'alliance pour la sécurité des produits ?	§112.22(c) : Le responsable de la sécurité alimentaire sur l'exploitation doit avoir suivi et achevé le cours de formation des producteurs de l'alliance pour la sécurité des produits. Une copie du certificat doit être présentée comme preuve de la réception de la formation officielle.	§ R
1.0.4	Le plan de sécurité alimentaire est-il révisé au moins une fois par an ?	Une page de garde datée indiquant le dernier examen du plan de sécurité alimentaire ainsi que la liste de l'examineur servira de vérification de l'examen annuel.	R
1.0.5	Existe-t-il une carte de l'exploitation identifiant au minimum : les champs cultivés, les tas de compost, le bétail présent sur l'exploitation ou à proximité, les bâtiments, le stockage des pesticides, les fosses septiques, les sources d'eau, les pompes, les canalisations, les points de prélèvement, la distribution de l'irrigation (goutte-à-goutte, aérienne) et les toilettes ?	La carte de l'exploitation doit comporter les attributs pertinents énumérés dans l'élément de la liste de contrôle correspondant. La carte elle-même peut être imprimée sur Google Map, dessinée à la main, réalisée par le NRCS, par un SIG, etc.	R
1.1	Traçabilité/rappel		
1.1.1	Existe-t-il un programme de rappel ?	Il convient de mettre en place un programme écrit décrivant les procédures opérationnelles normalisées de l'entreprise pour la réalisation d'exercices de traçabilité en amont et en aval en cas d'épidémie ou de connaissance d'un produit falsifié. Le programme doit inclure les coordonnées des personnes à contacter en cas d'urgence, ainsi que des conseils et des instructions de base à suivre en cas de rappel potentiel.	W
1.1.2	Un exercice de simulation de rappel a-t-il été effectué et documenté au cours des 12 derniers mois ?	L'opération doit présenter une copie d'un résumé de rappel fictif daté. Le résumé doit inclure le partenaire participant et des détails sur l'efficacité de l'exercice, la durée de l'exercice, etc.	R



Liste de contrôle pour la sécurité des produits

Q #	Exigence	Critères de conformité	
1.1.3	Le nom et l'adresse de l'exploitation figurent-ils en bonne place sur l'étiquetage de l'emballage des denrées alimentaires ou au(x) point(s) de vente ?	§112.6(b) : Lorsqu'une étiquette d'emballage alimentaire est requise, le nom et l'adresse complète de l'exploitation agricole et du lieu de culture du produit doivent figurer de manière évidente sur l'étiquette d'emballage alimentaire. Lorsqu'une étiquette d'emballage alimentaire n'est pas requise ou présente, ces informations doivent être affichées de manière visible au(x) point(s) de vente sur une étiquette, une affiche, un panneau, une pancarte ou un avis papier ou électronique. L'adresse complète de l'entreprise comprend : l'adresse de la rue ou la boîte postale, la ville, l'État et le code postal.	§ W
1.2	Sécurité agricole		
1.2.1	Des mesures de sécurité sont-elles en place pour limiter les actes de malveillance visant les produits, les biens et le personnel ?	Les mesures de sécurité sont spécifiques à l'opération, mais peuvent inclure des clôtures, une signalisation, une surveillance vidéo et des feuilles d'émargement, entre autres activités nécessaires.	
2	Formation, hygiène des travailleurs et santé		
2.0	Formation		
2.0.1	Existe-t-il une politique de formation documentée, comprenant des calendriers, un soutien multilingue et des programmes de formation ?	§112.22 : Le personnel doit recevoir une formation sur les principes de l'hygiène et de la sécurité alimentaires, l'importance de la santé et de l'hygiène personnelle pour l'ensemble du personnel et des visiteurs, l'identification et l'isolement des produits susceptibles d'être contaminés, le nettoyage et l'assainissement des équipements et des bâtiments/surfaces concernés, l'inspection des conteneurs de récolte et des équipements pour s'assurer qu'ils ne sont pas une source de contamination, et les premiers soins et le nettoyage en cas d'incidents liés au sang ou aux fluides corporels. D'autres thèmes de formation peuvent s'avérer nécessaires en fonction de l'ampleur de l'opération. La formation doit être adéquate et adaptée à la fonction de l'employé.	§ W
2.0.2	Les formations ont-elles été suivies et documentées ?	§112.21, §112.30 : la documentation relative à la formation doit inclure la date, les sujets couverts par la formation, le responsable de la formation, ainsi que le nom et la signature des stagiaires.	§ R
2.0.3	Des formations sont-elles organisées lors de l'embauche, puis chaque année ou selon les besoins ?	§112.21 : les formations doivent être organisées avant ou au début de la saison pour tous les employés et au moins une fois par an pour les employés qui travaillent toute la saison ou qui reviennent. Si de nouveaux employés sont engagés après la formation initiale ou à la mi-saison, ils doivent également être formés et cette formation doit être documentée. Les employés peuvent également recevoir des formations de suivi si nécessaire.	§



Liste de contrôle pour la sécurité des produits

Q #	Exigence	Critères de conformité	
2.0.4	L'exploitation dispose-t-elle de prescriptions/instructions en matière d'hygiène qui sont affichées de manière visible pour tous les travailleurs et les visiteurs de l'exploitation et, le cas échéant, dans d'autres langues parlées dans l'exploitation ?	Les instructions ou la signalisation doivent servir de rappel aux employés et de ressource pour les visiteurs ou d'autres personnes qui ne connaissent pas aussi bien les procédures opérationnelles normalisées de l'entreprise en matière de sécurité alimentaire.	W
2.0.5	Les partenaires contractuels ou commerciaux et les visiteurs sont-ils soumis aux mêmes normes de sécurité alimentaire que le personnel formé de l'exploitation ?	§112.33(a) : Les partenaires extérieurs et les visiteurs doivent être informés des politiques et procédures visant à protéger de la contamination les produits couverts et les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et prendre toutes les mesures raisonnablement nécessaires pour s'assurer que les visiteurs se conforment à ces politiques et procédures.	§
2.1	Installations sanitaires		
2.1.1	Les toilettes des employés sont-elles régulièrement entretenues et en bon état de propreté et de salubrité ?	§112.129(b)(1)(2)(3) : Les toilettes doivent être entretenues de manière à empêcher la contamination des produits couverts, des surfaces en contact avec les aliments et des zones d'écoulement des produits. Elles doivent être entretenues et nettoyées à une fréquence suffisante pour garantir une utilisation adéquate et être régulièrement approvisionnées en papier hygiénique. Les toilettes doivent également être utilisées correctement et de manière à ne pas entraîner la contamination des produits couverts, des surfaces en contact avec les denrées alimentaires, des sources d'eau de surface, etc.	§
2.1.2	Existe-t-il des registres indiquant quand les installations et les toilettes sont nettoyées et approvisionnées ?	Les registres de nettoyage doivent au moins indiquer la date, l'heure, le nom de la personne qui a entretenu les toilettes et ce qui a été fait. Si l'entretien des toilettes est confié à une entité sous contrat, ces registres doivent être mis à disposition.	R
2.1.3	Les toilettes sont-elles conçues de manière appropriée et sont-elles situées de manière à minimiser le risque de contamination ?	§112.129(b)(1)(2)(c) : Les toilettes doivent être conçues et situées de manière à empêcher la contamination des produits couverts, des surfaces en contact avec les aliments et des zones de circulation des produits. Elles doivent également être directement accessibles pour l'entretien.	§
2.1.4	Les toilettes sont-elles facilement accessibles aux employés et aux visiteurs et en nombre suffisant ?	§112.129(a), §112.33(b) : Le personnel doit disposer de toilettes adéquates et facilement accessibles, y compris des toilettes facilement accessibles aux zones de culture pendant les activités de récolte. L'accessibilité doit être conforme aux exigences de l'OSHA.	§
2.1.5	Une signalisation exigeant le lavage des mains a-t-elle été mise en place ?	La signalisation imposant le lavage des mains et les instructions relatives au lavage des mains doivent être présentes de manière visible à tous les postes de lavage des mains (et dans d'autres langues si nécessaire).	W



Liste de contrôle pour la sécurité des produits

Q #	Exigence	Critères de conformité	
2.1.6	Toutes les installations de lavage des mains sont-elles équipées d'eau potable, de savon et de serviettes à usage unique ? Des récipients appropriés sont-ils présents pour l'élimination des serviettes à usage unique et d'autres déchets appropriés ?	§112.130, §112.44(a)(4) : Le personnel doit disposer d'installations adéquates et facilement accessibles pour le lavage des mains, équipées de savon, d'eau potable et de serviettes à usage unique (ou de sèche-mains électriques). Les produits antiseptiques pour les mains ne peuvent pas remplacer l'eau et le savon. Des poubelles appropriées doivent être présentes pour éviter que les serviettes à usage unique et les autres déchets ne deviennent une source de contamination.	§
2.1.7	Les installations de lavage des mains sont-elles situées à proximité immédiate des toilettes ou de toute autre source potentielle de contamination ?	Toutes les installations de lavage des mains devraient être directement adjacentes aux toilettes, que ce soit à l'intérieur des toilettes ou à l'extérieur d'un bloc sanitaire, afin de réduire au minimum le temps et le risque de contamination entre l'utilisation de ces installations et le lavage des mains. D'autres scénarios où les mains peuvent devenir une source de contamination, par exemple les zoos pour enfants, devraient également comporter des stations de lavage des mains adjacentes ou situées à une distance suffisante pour éviter la contamination croisée.	
2.1.8	Le personnel de l'exploitation se lave-t-il les mains à chaque fois que ses mains peuvent être une source de contamination ?	§112.32(b)(3) : Exemples : avant de commencer le travail, avant de mettre des gants, après être allé aux toilettes, à son retour au poste de travail après une pause ou une autre absence du poste de travail, dès que possible après avoir touché des animaux ou des déchets animaux, ou à tout autre moment où les mains peuvent avoir été exposées d'une manière raisonnablement susceptible d'entraîner une contamination des produits ou des surfaces en contact avec les denrées alimentaires.	§
2.2	Hygiène des travailleurs		
2.2.1	Les vêtements, les chaussures et les équipements de protection sont-ils bien entretenus, adaptés à leur utilisation et portés de manière à minimiser le risque de contamination du produit ?	§112.32(a)(b)(1) : Les vêtements doivent être propres au début de la journée, le cas échéant, changés au cours de la journée lorsqu'ils deviennent une source potentielle de contamination et, dans l'ensemble, être portés de manière à préserver la propreté et l'hygiène personnelles.	§
2.2.2	Si des gants sont portés lors de la manipulation de produits couverts ou de surfaces en contact avec les denrées alimentaires, existe-t-il une politique écrite ? Les gants sont-ils maintenus intacts et dans un état sanitaire ou sont-ils remplacés lorsqu'ils deviennent une source potentielle de contamination ?	§112.32(b)(4) : Si des gants sont utilisés dans l'exploitation à quelque titre que ce soit, une procédure de fonctionnement standard doit être mise en place. Les gants doivent être entretenus et rester intacts et hygiéniques lors de la manipulation de produits couverts ou de surfaces en contact avec les aliments ; ils doivent être remplacés lorsqu'il n'est plus possible de respecter ces normes.	§ W
2.2.3	Les gants, tabliers ou autres équipements sont-ils retirés avant d'aller aux toilettes ou pendant les pauses ?	§112.32(a)(b)(1) : L'équipement ou les vêtements de protection doivent être enlevés avant d'utiliser les toilettes afin de minimiser le risque de contamination, en particulier si l'équipement ou les vêtements sont utilisés directement ou à proximité immédiate des produits ou des surfaces en contact avec les aliments.	§



Liste de contrôle pour la sécurité des produits

Q #	Exigence	Critères de conformité	
2.2.4	Si des bijoux sont portés lors de la manipulation de produits couverts ou de surfaces en contact avec des denrées alimentaires, une politique a-t-elle été mise en place et les bijoux sont-ils maintenus dans un état sanitaire qui les empêche de devenir une source potentielle de contamination ?	§112.32(b)(5) : Le personnel doit adopter des pratiques hygiéniques pendant son service dans la mesure nécessaire pour se protéger contre une telle contamination. En cas de port de bijoux, il est nécessaire d'enlever ou de couvrir les bijoux à main qui ne peuvent pas être nettoyés et désinfectés de manière adéquate pendant les périodes au cours desquelles les produits couverts sont manipulés à la main.	§
2.2.5	Existe-t-il une politique de couverture ou de confinement des cheveux et, dans l'affirmative, est-elle respectée ?	§112.32(a) : Le personnel doit adopter des pratiques hygiéniques pendant son service dans la mesure nécessaire pour se protéger contre une telle contamination. Les cheveux et les couvertures doivent être portés d'une manière conforme à cet idéal. Si une politique formelle concernant les cheveux et les couvertures est en place, veillez à ce qu'elle soit respectée.	§
2.2.6	Est-il explicitement interdit de fumer, mâcher, manger, boire (autre que de l'eau), uriner, déféquer ou cracher dans les zones de culture/emballage/récolte/stockage ?	§112.32(b)(6) : Veillez à ce que les employés fument, mâchent et mangent dans des zones de pause désignées et à l'écart du flux de produits. Uriner et déféquer ne sont autorisés que dans des toilettes appropriées.	§
2.2.7	Les zones de pause et les zones d'accès des visiteurs sont-elles situées à l'écart des zones de circulation des produits et de stockage ?	Les zones de pause doivent être spécifiquement désignées et situées à l'écart des surfaces cultivées ou des zones de circulation des produits afin de réduire le risque de contamination croisée.	
2.2.8	Tous les employés sur le terrain ont-ils accès à de l'eau potable ?	La mise à disposition d'eau potable pour les employés de terrain réduit la nécessité pour le personnel de quitter et de réintégrer à plusieurs reprises les zones de production, ce qui augmenterait le risque de contamination croisée.	
2.2.9	Le cas échéant, des casiers/conteneurs ou des zones de stockage désignées sont-ils prévus pour les effets personnels des employés, équipements de protection et outils, et sont-ils situés à l'écart des zones de circulation des produits ?	§112.123(b)(2) : Les effets personnels, les équipements de protection et les outils des employés doivent être placés de manière à réduire l'exposition à une contamination potentielle. En outre, ces zones désignées doivent être situées à l'écart des produits ou des zones de circulation des produits afin d'éviter toute contamination croisée potentielle.	§
2.3	Santé des travailleurs		
2.3.1	Le personnel présentant des coupures, des plaies ou des lésions exposées est-il empêché de manipuler le produit ?	§112.31 : Les employés doivent être exclus des activités susceptibles d'entraîner une contamination des produits couverts ou des surfaces en contact avec les denrées alimentaires lorsqu'il est démontré que la personne a, ou semble avoir, un état de santé applicable. Le personnel doit informer son (ses) supérieur(s) hiérarchique(s) s'il a un problème de santé.	§



Liste de contrôle pour la sécurité des produits

Q #	Exigence	Critères de conformité	
2.3.2	Existe-t-il une politique écrite concernant le sang et les fluides corporels et des procédures opérationnelles normalisées concernant la manipulation et le nettoyage des zones contaminées ?	Une politique écrite servira de guide sur les mesures à prendre en cas de situation où du sang ou des fluides corporels peuvent entraîner la contamination de produits couverts, de surfaces en contact avec les aliments ou d'autres sources potentielles de contamination. Se référer au chapitre 3, section 1, partie e. des <i>normes pour la culture, la récolte, l'emballage et la conservation des produits destinés à la consommation humaine : Guide pour l'industrie.</i>	W
2.3.3	Des trousse de premiers secours à jour sont-elles accessibles à l'ensemble du personnel (y compris le personnel de terrain) ?	Des trousse de premiers secours doivent être disponibles sur tous les sites permanents et pour le transport en cas de besoin. Les trousse doivent être mises à jour et réapprovisionnées en fonction des besoins et des activités de l'exploitation.	
2.3.4	Les employés (y compris le personnel de terrain) qui présentent des signes de maladie sont-ils tenus à l'écart du contact direct avec les produits, les zones de circulation des produits et les surfaces en contact avec les denrées alimentaires ?	§112.31 : Les employés doivent être exclus des activités susceptibles d'entraîner une contamination des produits couverts ou des surfaces en contact avec les denrées alimentaires lorsqu'il est démontré que la personne a, ou semble avoir, un état de santé applicable. Le personnel doit informer son (ses) supérieur(s) hiérarchique(s) s'il a un problème de santé.	§
2.3.5	Des registres sont-ils tenus pour les employés qui ont été empêchés (pour cause de maladie ou de blessure) d'entrer en contact direct avec les produits, les zones de circulation des produits et les surfaces en contact avec les denrées alimentaires ?	Les registres doivent indiquer les cas de blessures ou de maladies graves (entraînant l'incapacité d'un employé à manipuler directement des produits ou des surfaces en contact avec des denrées alimentaires), afin d'assurer la traçabilité en cas d'apparition d'un foyer. Il n'est pas nécessaire de tenir un registre spécifique pour les blessures et les maladies ; ces cas peuvent être inclus dans un registre général des événements importants et des mesures correctives.	R
3	Amendements du sol		
3.0.1	Le personnel agricole concerné a-t-il été formé à la manipulation des BSAAO ?	§112.21(a)(b), §112.52 : une formation doit être dispensée au personnel manipulant des amendements biologiques pour sols d'origine animale (BSAAO). Cette formation porte notamment sur les voies potentielles de contamination croisée, la manipulation et l'assainissement des ustensiles, les limitations et les exigences en matière d'équipement de protection (comme les bottes réservées aux activités de compostage), le lavage des mains et d'autres méthodes mises en place pour réduire au minimum le risque de contamination.	§
3.0.2	Existe-t-il des registres indiquant le type et la date d'application des amendements du sol ?	Les registres d'épandage des amendements non traités permettent de vérifier le respect des intervalles d'épandage de 90/120 (voir le point 3.1.1). Les registres d'épandage des amendements pour sols correctement traités fournissent une méthode de traçabilité au cas où l'amendement pour sols aurait été contaminé après traitement ou si la lettre de conformité d'un fournisseur tiers n'avait pas été respectée, ce qui aurait entraîné l'apparition d'un foyer.	R



Liste de contrôle pour la sécurité des produits

Q #	Exigence	Critères de conformité	
3.0.3	Existe-t-il des procédures opérationnelles normalisées pour le nettoyage et la désinfection des équipements qui entrent en contact avec des amendements à base d'animaux ?	§112.52, §112.123(d)(2)(e) : Si le personnel et/ou l'équipement présentent un risque de contamination croisée, des mesures détaillées de nettoyage et d'assainissement doivent être mises en place pour tous les outils ou équipements utilisés pour le traitement, le transport, l'application, etc. Le BSAAO et tout le personnel concerné doivent être correctement formés à ces activités.	§
3.0.4	En cas d'utilisation d'amendements achetés à un tiers, existe-t-il une lettre de garantie assurant que le contenu et/ou les processus ne sont pas une source de contamination microbienne éventuelle ?	§112.60(b) : Pour les amendements biologiques d'origine animale (BSAAO) traités qui sont fournis par une tierce partie, une documentation est requise au moins une fois par an pour certifier que le BSAAO a été correctement traité, manipulé, transporté et stocké.	§ R
3.0.5	Les amendements du sol sont-ils stockés correctement, à l'écart des lieux de récolte, d'emballage et de stockage des produits ?	§112.52 : Les amendements du sol (traités et non traités) doivent être manipulés et stockés d'une manière et dans un lieu tels qu'ils ne deviennent pas une source potentielle de contamination pour les produits couverts, les surfaces en contact avec les aliments, les zones utilisées pour une activité couverte, les sources d'eau, les systèmes de distribution d'eau et d'autres amendements du sol. Il convient de prendre en considération le ruissellement éventuel provenant de la pluie ou d'une autre source, la poussière ou la circulation des véhicules et des piétons.	§
3.0.6	Si des déchets humains sont utilisés, sont-ils conformes aux réglementations de l'EPA relatives aux biosolides (40 CFR section 503) ?	§112.53 : Pour les amendements de sol à base de déchets humains, vous devez obtenir une fois par an une documentation certifiant que les déchets ont été correctement traités conformément aux réglementations de l'EPA relatives aux biosolides (40 CFR section 503).	§ R
3.1	Amendements pour sols non traités		
3.1.1	L'application d'amendements non traités utilisés dans les zones de production de fruits et légumes est-elle évitée dans les deux (2) semaines suivant la plantation ou dans les 120 jours suivant la récolte pour les fruits et légumes en contact direct avec le sol (90 jours sans contact direct avec le sol) ?	§112.51, §112.56(a) : Un amendement de sol non traité est un amendement qui n'a pas été traité jusqu'au bout pour réduire de manière adéquate les micro-organismes importants pour la santé publique, y compris le fumier brut, les déchets végétaux, etc. Les intervalles d'application de ces amendements doivent être conformes aux fenêtres d'application 90/120. Les registres d'application doivent montrer le respect des intervalles nécessaires et inclure les dates d'application, le type d'amendement du sol et le lieu d'application ; le délai avant récolte doit correspondre à la date d'application et aux registres de récolte pour ces champs.	§ R
3.2	Compost		



Liste de contrôle pour la sécurité des produits

Q #	Exigence	Critères de conformité	
3.2.1	Le processus de compostage à la ferme a-t-il été scientifiquement validé (compostage statique aéré, compostage retourné, autre) ?	§112.54(b)(1)(2) : Les méthodes de compostage scientifiquement validées qui seraient autorisées pour un intervalle d'application de 0 jour comprennent 1) le compostage statique qui maintient des conditions aérobies (c'est-à-dire oxygénées) à un minimum de 131 °F (55 °C) pendant 3 jours consécutifs et qui est suivi d'un durcissement adéquat ; 2) le compostage retourné qui maintient des conditions aérobies à un minimum de 131 °F (55 °C) pendant 15 jours (qui ne doivent pas nécessairement être consécutifs), avec un minimum de cinq retournements, et qui est suivi d'un durcissement adéquat. D'autres méthodes pour traiter et transformer correctement les amendements du sol et les normes microbiennes pour ces processus peuvent être référencées dans les parties PSR §112.54(a)(b) et §112.55 respectivement.	§
3.2.2	Des registres ont-ils été mis en place pour contrôler le compostage et les heures de retournement, les températures à cœur et d'autres indicateurs sont-ils consignés de manière	§112.60(b)(2) : Pour un amendement biologique traité d'origine animale produit dans l'exploitation, documentation attestant que des contrôles de processus (par exemple, durée, température et retournements) sont nécessaires pour valider les processus et les normes microbiennes approuvés pour le point 3.2.1 .	§ R
4	Animaux		
4.0.1	L'activité des animaux fait-elle l'objet d'un suivi régulier ?	§112.83 : Il convient d'élaborer une procédure d'exploitation normalisée pour l'évaluation des zones concernées afin d'y déceler des signes de contamination potentielle. Un personnel spécifique doit être affecté à la réalisation de la surveillance et doit être correctement formé à cette tâche.	§
4.1	Faune et flore		
4.1.1	Existe-t-il une procédure normalisée pour la documentation et l'isolement des zones de production et des opérations en cas d'incursion importante d'animaux sauvages ?	§112.83(b) , §112.112 : dans le cas où une incursion d'animal peut présenter un risque important de contamination, une procédure d'exploitation normalisée formelle doit être mise en place pour identifier la zone, l'isoler de la récolte et consigner l'incursion. Comme au point 2.3.5 , il n'est pas nécessaire de tenir un registre spécifique pour les incursions d'animaux, et ces cas peuvent être inclus dans un registre général des événements significatifs et des actions correctives.	§ R
4.1.2	Des mesures sont-elles mises en œuvre (clôtures, piégeage, etc.) pour limiter et/ou exclure la faune des zones où les cultures subissent des dommages ?	En cas d'incursion importante d'animaux sauvages, toute mesure doit être appropriée pour minimiser le potentiel de contamination et se conformer à toute réglementation locale, étatique ou fédérale relative aux animaux et au contrôle des animaux. Conformément à l' article 112.84 du RSP, la « prise » d'espèces menacées ou en voie de disparition n'est pas autorisée.	
4.2	Animaux de ferme (sur la ferme ou sur les propriétés voisines)		



Liste de contrôle pour la sécurité des produits

Q #	Exigence	Critères de conformité	
4.2.1	Tous les animaux d'élevage sont-ils tenus à l'écart et installés de manière à réduire au minimum le risque de contamination microbienne des zones de production/récolte, des équipements, des zones de stockage et des zones de circulation des produits ?	§112.83(b), §112.134 : si des animaux de ferme ou du bétail sont présents sur l'exploitation, veillez à ce que leur(s) emplacement(s) tienne(nt) compte de la superficie des produits adjacents et des zones d'écoulement des produits. Parmi les exemples de mesures de protection, citons la mise en place de dispositifs visant à contrôler le ruissellement des déchets animaux (fossés, monticules, bermes de dérivation, bandes tampons végétales ou structures de confinement des déchets animaux).	§
4.2.2	Des procédures opérationnelles normalisées ont-elles été élaborées concernant le travail des animaux de ferme s'ils sont utilisés dans l'exploitation (lavage des mains, équipement séparé, etc.) ?	§112.83(b) : Si des animaux de ferme sont utilisés dans l'exploitation, des procédures opérationnelles normalisées doivent être mises en place pour garantir la propreté de l'hygiène personnelle, des vêtements et des chaussures des travailleurs, des outils et de l'équipement, y compris le remplacement de l'équipement, des vêtements ou des chaussures entre les activités liées aux produits et aux animaux, ainsi que le nettoyage de l'équipement. En outre, si des animaux de travail sont utilisés dans les champs de production, il convient de s'assurer que leur utilisation et leur présence dans les champs sont conformes au point 3.1.1 .	§
4.2.3	Les zoos pour enfants sont-ils correctement situés et des panneaux indiquent-ils aux travailleurs et aux visiteurs qu'ils doivent se laver les mains après avoir touché les animaux ?	§112.33(b), §112.83(b) : Si l'exploitation dispose d'un zoo pour enfants, il convient de veiller à ce que l'emplacement tienne compte des surfaces de production adjacentes et des zones d'écoulement des produits. Il convient d'accorder une attention particulière à l'éducation et à l'information des visiteurs sur les techniques de santé et d'hygiène pertinentes et adéquates par rapport au reste de l'exploitation, ainsi qu'à la signalisation à l'appui de ces exigences. Un poste de lavage des mains doit être installé à proximité des zoos ou des animaux à caresser.	§ W
4.2.4	Le fumier provenant des zoos pour enfants est-il stocké et manipulé de manière à minimiser le risque de contamination microbienne ?	§112.52(a)(c), §112.134 : voir points 3.0.1, 3.0.2 et 3.0.5 .	§
4.3	Animaux domestiques		
4.3.1	Les animaux domestiques sont-ils interdits d'accès aux zones de culture, de récolte, d'emballage et de stockage et leurs excréments sont-ils contrôlés afin de minimiser le risque de contamination ?	§112.127, §112.134 : Les animaux domestiques doivent être interdits dans les bâtiments entièrement fermés où circulent des produits (lavage, emballage et stockage de produits, de matériel d'emballage ou de bacs de récolte). Les animaux domestiques ne doivent pas non plus être autorisés à pénétrer dans les zones de production immédiates. Un système doit être mis en place pour s'assurer que les excréments des animaux sont contrôlés et ne constituent pas une source de contamination. Les chiens de garde ou les chiens d'assistance correctement dressés peuvent constituer des exceptions dans certains cas.	§
4.3.2	Une signalisation a-t-elle été mise en place pour informer les visiteurs et les voisins de l'exploitation de l'interdiction faite aux animaux domestiques de pénétrer dans les zones de culture, de récolte et de conditionnement ?	Une signalisation est nécessaire pour informer les autres de la politique de l'entreprise concernant les animaux domestiques dans les zones de circulation des produits. Le cas échéant, la signalisation doit indiquer les zones où les animaux domestiques ne sont pas admis. Lorsque les animaux sont autorisés, la signalisation doit stipuler les règles et les lignes directrices permettant de s'assurer que ces animaux ne présentent pas de risque de contamination.	W



Liste de contrôle pour la sécurité des produits

Q #	Exigence	Critères de conformité	
5	Eau agricole		
5.0.1	Des évaluations initiales des risques (avant la saison) sont-elles réalisées et documentées, en tenant compte de l'historique de la source d'eau, des caractéristiques/du stade de la culture et de la méthode d'application ?	§112.42, §112.50(b)(1) : Au début de chaque saison de croissance, et au moins une fois par an, les systèmes d'eau agricole doivent être inspectés afin d'identifier les conditions qui sont raisonnablement susceptibles d'introduire des dangers ou des contaminants dans ou sur les produits couverts ou les surfaces en contact avec les denrées alimentaires. Les facteurs à prendre en considération sont les suivants : le type de source d'eau, la capacité à contrôler la source d'eau, le degré de protection de chaque source d'eau agricole, l'utilisation des terres adjacentes et proches, et la probabilité d'introduction d'un contaminant avant que l'eau n'entre dans le système de distribution de l'exploitation. Un système de gestion de l'eau doit être mis en place en fonction des résultats de l'évaluation des risques.	§ R
5.1	Eau pré-récolte		
5.1.1	L'eau utilisée avant la récolte est-elle égale ou inférieure à 126 UFC par 100 ml d'E. coli générique ?	§112.41, §112.44(b) : Les analyses de l'eau ne doivent pas dépasser 126 UFC ou moins par 100 ml (E. coli générique) pour l'eau de pré-récolte/agricole. La pré-récolte comprend, sans s'y limiter, des activités telles que l'irrigation, la pulvérisation et la protection contre le gel. Si l'eau agricole répond à ce critère, toute alternative et/ou tout traitement doit être conforme aux parties §112.43 et §112.45 du RSP.	§ R
5.2	Eau post-récolte		
5.2.1	L'eau et la glace utilisées pour les activités post-récolte et le lavage des mains sont-elles potables et exemptes d'E. coli générique ?	§112.44(a) : Toute eau utilisée pour les activités post-récolte qui entre en contact direct avec les produits, les surfaces en contact avec les denrées alimentaires ou qui est utilisée pour le lavage des mains doit être exempte d'E. coli générique (0 UFC par 100 ml). Les analyses de l'eau et/ou la documentation doivent être présentes pour la validation. Si l'eau utilisée après la récolte répond à ce critère, toute alternative et/ou tout traitement doit être conforme aux parties §112.43 et §112.45 des RSP.	§ R
5.2.2	En cas d'utilisation d'une méthode de trempage ou de recirculation de l'eau, existe-t-il un programme de remplacement de l'eau ?	§112.48(a) : Pour les cuves d'immersion ou toute autre eau recirculée, des calendriers de changement d'eau doivent être établis afin de maintenir la sécurité et une qualité sanitaire adéquate et de minimiser le potentiel de contamination (par exemple, les risques qui peuvent être introduits dans l'eau à partir de la terre adhérent aux produits couverts).	§



Liste de contrôle pour la sécurité des produits

Q #	Exigence	Critères de conformité	
5.2.3	En fonction du type de système de lavage utilisé, la température ou la turbidité de l'eau sont-elles contrôlées ?	§112.48(b)(c) : L'eau doit faire l'objet d'une surveillance visuelle afin de détecter toute accumulation de matières organiques et tout signe nécessitant un changement. Selon le produit, la température doit être surveillée pour éviter l'infiltration de micro-organismes.	§
5.2.4	Si des désinfectants sont utilisés dans l'eau de rinçage/lavage, sont-ils approuvés pour une utilisation en contact avec des denrées alimentaires et leur utilisation est-elle contrôlée de manière appropriée et documentée ?	§112.43 : L'utilisation d'agents désinfectants n'est pas obligatoire, mais si de tels agents sont utilisés dans les activités post-récolte/lavage, il faut s'assurer que l'agent désinfectant est approuvé à cette fin spécifique et que l'utilisation correspond aux instructions figurant sur l'étiquette du produit.	§ R
5.2.5	Les eaux usées, de lavage et de refroidissement sont-elles éliminées de manière à minimiser le risque de contamination ?	§112.130(c), §112.133(b)(c)(d) : Les eaux usées/de lavage/de refroidissement doivent être évacuées de manière à minimiser le risque de contamination. Les eaux de rejet ne doivent pas s'accumuler à l'extérieur et doivent être placées de manière à ne pas s'écouler sur des surfaces de production en activité.	§
5.2.6	Si des réservoirs d'eau sont utilisés, existe-t-il des procédures opératoires normalisées et des registres concernant la fréquence et la méthode de nettoyage ?	§112.123(a)(d)(1) : Les réservoirs d'eau doivent être adaptés à l'utilisation, entretenus et nettoyés/assainis aussi souvent qu'il est raisonnablement nécessaire pour protéger l'eau stockée contre la contamination. Des registres correspondants doivent indiquer quand, qui et comment les réservoirs ont été nettoyés et désinfectés.	§ W R
5.3	Analyse de l'eau		
5.3.1	Le laboratoire d'analyse de l'eau utilisé pour les tests susmentionnés applique-t-il la méthodologie approuvée par la FDA pour les tests génériques de détection d'E. coli, conformément aux exigences des RSP ?	§112.151 : Le(s) laboratoire(s) doit(vent) figurer sur la liste des installations d'analyse de l'eau approuvées dans le cadre du Programme de sécurité des produits du MDAR.	§
5.3.2	Toutes les <u>sources d'eau de surface</u> , y compris celles qui ne sont pas des sources d'eau de surface, ont-elles été régulièrement utilisées, testées (3) trois fois par an conformément aux exigences du programme mGAPS ?	Les eaux de surface comprennent les étangs, les lacs, les rivières, les ruisseaux, etc. Ces analyses doivent être effectuées avant la saison/au début de la saison, à la mi-saison et à la fin de la saison afin d'obtenir un large échantillon de la qualité de l'eau. Le fait que l'eau entre ou non en contact avec la partie comestible de la culture influe sur la fréquence des analyses.	R
5.3.3	Les résultats des analyses des <u>sources d'eau de surface</u> sont-ils correctement identifiés ? (selon la carte de l'exploitation) et enregistrés ?	§112.50(b)(2) : L'endroit où le ou les échantillons d'eau ont été prélevés doit être identifié sur la carte de l'exploitation. Les résultats des analyses des sources d'eau doivent être centralisés et facilement accessibles pour examen.	§ R
5.3.4	Toutes les <u>sources d'eau souterraine</u> , y compris celles qui ne sont pas régulièrement utilisées, testés (2) deux fois par an conformément aux exigences du programme mGAPS ?	Les analyses de puits doivent être espacées régulièrement afin d'obtenir un large échantillon de la qualité de l'eau. La fréquence des analyses dépend du fait que l'eau entre ou non en contact avec la partie comestible de la culture. Si l'eau du puits est utilisée pour des activités post-récolte, la fréquence doit être maintenue à deux fois par an au minimum.	R



Liste de contrôle pour la sécurité des produits

Q #	Exigence	Critères de conformité	
5.3.5	Les résultats des analyses des sources d'eau souterraine sont-ils correctement identifiés ? (selon la carte de l'exploitation) et enregistrées ?	§112.50(b)(2) : L'endroit où le ou les échantillons d'eau ont été prélevés doit être identifié sur la carte de l'exploitation. Les résultats des analyses des sources d'eau doivent être centralisés et facilement accessibles pour examen.	§ R
5.3.6	Les résultats des analyses des sources d'eau municipales sont-ils correctement identifiés et enregistrés (rapports municipaux sur la qualité de l'eau) ?	§112.46(a), §112.50(b)(7) : Pour l'eau municipale, le rapport/certificat approprié de la municipalité correspondante est requis pour la vérification de la qualité de l'eau. Une copie de ce rapport/certificat doit être conservée avec toutes les analyses supplémentaires des sources d'eau de surface ou souterraines. Bien que cela ne soit pas obligatoire, une analyse indépendante de l'eau municipale est considérée comme une bonne pratique pour valider les conclusions du rapport. Si l'eau agricole répond à ces critères, toute alternative et/ou tout traitement doit être conforme aux parties §112.43 et §112.45 du RSP.	§ R
6	Récolte et post-récolte		
6.0	Pratiques de récolte		
6.0.1	Existe-t-il une politique indiquant que les produits visiblement contaminés, frelatés, endommagés ou pourris ne sont pas récoltés ou sont éliminés ?	§112.112 ; §112.114 : immédiatement avant et pendant les activités de récolte, toutes les mesures raisonnables nécessaires doivent être prises pour identifier et ne pas récolter les produits susceptibles d'être contaminés par un danger connu ou raisonnablement prévisible. Les « produits abandonnés » ne doivent pas non plus être distribués.	§
6.0.2	Les produits non couverts sont-ils conservés séparément des produits couverts ?	§112.111(a) : Conserver les produits « couverts » séparément des produits « non couverts », sauf lorsque les produits couverts et exclus sont placés dans le même contenant pour la distribution (comme un panier CSA). Les exceptions incluent les scénarios dans lesquels les produits « non couverts » sont traités et manipulés comme des produits « couverts ».	§
6.0.3	Existe-t-il une procédure normalisée de nettoyage et d'assainissement des surfaces en contact avec les denrées alimentaires partagées (cultures couvertes et non couvertes) entre deux utilisations ?	§112.111(b) : Nettoyer et assainir de manière adéquate, si nécessaire, toutes les surfaces en contact avec les denrées alimentaires qui entrent en contact avec des produits non couverts avant d'utiliser ces surfaces pour des activités couvertes sur des produits couverts.	§
6.1	Conteneurs de récolte		
6.1.1	Les conteneurs de récolte (y compris les bacs en bois) sont-ils correctement utilisés, stockés et inspectés afin de minimiser le risque de contamination ?	§112.123(a)(b)(c)(d)(1) : Les conteneurs de récolte doivent être stockés et entretenus de manière à protéger les produits couverts contre la contamination par des risques connus et raisonnablement prévisibles et à empêcher l'attraction et l'hébergement de parasites.	§



Liste de contrôle pour la sécurité des produits

Q #	Exigence	Critères de conformité	
6.1.2	Les bacs et conteneurs de récolte des champs sont-ils spécifiquement identifiés et utilisés à cette fin ?	§112.123(a) : Les conteneurs de récolte doivent être spécifiquement utilisés à cette fin afin d'éviter tout risque de contamination croisée (c'est-à-dire l'utilisation des mêmes bacs pour la récolte, l'abattage et le transport des outils de récolte sans les nettoyer et les désinfecter entre les utilisations).	§
6.1.3	Existe-t-il des procédures opérationnelles normalisées indiquant quand et comment les conteneurs/bacs de récolte sont nettoyés et désinfectés ?	§112.123(d)(1), §112.140 : Les bacs de récolte et les conteneurs doivent être nettoyés et assainis de manière appropriée aussi souvent qu'il est raisonnablement nécessaire pour les protéger contre la contamination. Les facteurs qui influencent la fréquence de ces activités sont notamment le type de produit, le lieu de stockage des conteneurs, les incursions d'animaux, etc. Des registres correspondants doivent indiquer quand, qui et comment les bacs ont été nettoyés/assainis. Au lieu d'un registre spécifique, une procédure normalisée contenant les informations ci-dessus et un calendrier strict de désinfection peuvent être utilisés en tandem avec une liste de contrôle quotidienne de l'équipement.	§
6.1.4	Si la récolte se fait directement dans les caisses, les caisses sont-elles neuves et ne sont-elles pas en contact direct avec le sol pendant la récolte ?	§112.113, §112.116(a)(1)(2) : En cas d'emballage sur le terrain, le matériel d'emballage ne doit pas entrer en contact direct avec le sol. L'exposition au sol présente un risque de contamination croisée, qui peut se propager si les boîtes sont empilées ou stockées au même endroit que les produits lavés/emballés.	§
6.1.5	Les travailleurs sont-ils formés à identifier les problèmes liés aux conteneurs ou à l'équipement de récolte et à les signaler à un superviseur ?	§112.22(b)(3) : Les travailleurs doivent être en mesure de corriger les problèmes liés aux conteneurs ou à l'équipement de récolte ou de les signaler à un superviseur ou à une autre partie responsable.	§
6.2	Matériaux d'emballage		
6.2.1	Les matériaux d'emballage/de conditionnement des denrées alimentaires sont-ils approuvés pour une utilisation en contact avec les denrées alimentaires ?	§112.116(a)(b) : Si l'emballage ou le conditionnement des aliments est fabriqué à partir d'un matériau considéré comme à usage unique et non nettoyable ou facilement désinfectable (par exemple, carton, boîtes en cire, sacs en plastique), il doit être neuf et non réutilisé. Les matériaux d'emballage et de conditionnement doivent également être adéquats et approuvés pour une surface en contact avec les denrées alimentaires. Si le matériel d'emballage des denrées alimentaires est réutilisé, des mesures adéquates doivent être prises pour garantir la propreté des surfaces en contact avec les denrées alimentaires, comme l'utilisation d'une doublure propre.	§
6.2.2	Les produits sensibles à <i>Clostridium botulinum</i> sont-ils emballés de manière à prévenir ce risque ?	§112.115 : Les produits couverts doivent être emballés de manière à empêcher la formation de la toxine <i>Clostridium botulinum</i> si cette toxine constitue un danger connu ou raisonnablement prévisible (comme pour les champignons).	§



Liste de contrôle pour la sécurité des produits

Q #	Exigence	Critères de conformité	
6.2.3	Les emballages sont-ils entretenus et stockés de manière à minimiser le risque de contamination ?	§112.123(b)(2) : Le stockage des matériaux d'emballage et de conditionnement des aliments doit être effectué de manière à réduire les risques d'exposition (c'est-à-dire à l'écart des amendements du sol, des animaux domestiques ou des incursions de ravageurs). Si le matériel d'emballage ou de conditionnement semble falsifié ou en mauvais état, il doit être mis au rebut.	§
6.3	Après la récolte		
6.3.1	Existe-t-il des procédures opérationnelles normalisées et des registres indiquant quand les équipements et les véhicules de la salle d'emballage sont inspectés, nettoyés et désinfectés ?	§112.123(d)(1)(2)(e), §112.140 : Les équipements de la salle d'emballage doivent être inspectés, entretenus et nettoyés/désinfectés aussi fréquemment que raisonnablement nécessaire pour les protéger contre la contamination. Des registres correspondants doivent indiquer quand, qui et comment l'équipement a été nettoyé/désinfecté. Parmi les équipements de la salle d'emballage qui entrent directement ou indirectement en contact avec les produits, on peut citer : les laveuses à brosses, les cuves d'immersion, les refroidisseurs hydrauliques, les transpalettes, les chariots élévateurs à fourche, etc. Au lieu de tenir des registres distincts pour chaque pièce d'équipement, des procédures opérationnelles normalisées contenant les informations ci-dessus et des calendriers de désinfection stricts peuvent être utilisés en tandem avec une liste de contrôle quotidienne de l'équipement.	§ R
6.3.2	Les équipements, véhicules et autres outils utilisés dans les opérations de conditionnement qui entrent en contact avec les produits sont-ils en bon état et ne constituent-ils pas une source de contamination ?	§112.123(a)(b)(1)(2)(c), §112.125 : L'équipement ou les outils qui entrent en contact avec les produits doivent être conçus à cet effet, en bon état de fonctionnement et d'hygiène, et stockés de manière à minimiser le risque de contamination. Les véhicules utilisés pour le transport des produits doivent également être suffisamment propres et entretenus à cet effet.	§
6.3.3	Les instruments ou contrôles utilisés pour mesurer, réguler ou enregistrer les températures, le pH, l'efficacité des désinfectants ou d'autres conditions afin de contrôler ou d'empêcher la prolifération des micro-organismes sont : exacts/précis, correctement entretenus et en nombre suffisant ?	§112.124 : Si de tels instruments sont utilisés, une maintenance appropriée est nécessaire pour garantir leur efficacité et leur précision. En fonction de l'ampleur de l'opération, il est essentiel d'assurer la disponibilité de la quantité appropriée de est essentielle pour déterminer des mesures efficaces en temps opportun.	§
6.4	Installations/Contrôle des nuisibles		



Liste de contrôle pour la sécurité des produits

Q #	Exigence	Critères de conformité	
6.4.1	La taille, la construction et la conception des bâtiments (pour la culture en intérieur, l'emballage, l'entreposage frigorifique, l'entreposage à sec, etc.) permettent-elles de prévenir la contamination des produits (y compris les drains, les tuyaux, les sols, les murs, les accessoires et les plafonds) ?	§112.126 : Le bâtiment doit être suffisamment spacieux pour que les activités couvertes puissent être menées sans qu'il y ait de contamination croisée entre les produits ou les surfaces en contact avec les aliments et les matériaux de construction, les surfaces n'entrant pas en contact avec les aliments ou les vêtements. L'emplacement des équipements et autres matériels dans le bâtiment doit permettre l'entretien et l'assainissement. La conception doit tenir compte de la séparation des opérations afin de réduire le risque de contamination croisée. Les bâtiments doivent être construits de manière à faciliter le maintien de conditions sanitaires. Les fenêtres, les portes et les toits des bâtiments entièrement fermés doivent être construits de manière à empêcher les fuites, la pénétration de la saleté, de la poussière, des débris et des parasites. Prise en compte du risque de contamination des produits et des surfaces en contact avec les aliments par les sols, les murs, les plafonds, les installations, les conduits, les tuyaux, les gouttes ou les condensats. Des mesures doivent être prises pour faciliter l'évacuation des eaux afin d'éviter que l'eau ne reste stagnante pendant de longues périodes.	§
6.4.2	Les installations et les zones de circulation des produits sont-elles maintenues dans un état d'ordre et de propreté ?	§112.132 : Le transport, le stockage et l'élimination des ordures, des débris et des déchets doivent être effectués de manière à minimiser le potentiel d'attraction ou d'hébergement des nuisibles. Ils doivent être effectués de manière à éviter toute contamination des produits, des surfaces en contact avec les aliments, des zones utilisées pour une activité couverte ou des sources d'eau.	§
6.4.3	Les zones d'atelier/d'entretien situées dans des bâtiments à usage multiple sont-elles clairement identifiées et sécurisées dans la mesure du possible, et ne constituent-elles pas une source de contamination ?	§112.126(a)(1) : Le potentiel de contamination doit être réduit par une conception efficace des bâtiments, y compris la séparation des opérations dans lesquelles une contamination est susceptible de se produire. Les zones d'entretien doivent être situées de manière à protéger les produits de la contamination croisée.	§
6.4.4	Les lampes situées dans les zones de circulation des produits sont-elles protégées ou incassables (y compris les lampes à insectes) ?	Des lampes incassables ou couvertes devraient se trouver dans la zone d'emballage, dans les entrepôts secs, dans les chambres froides et sur les quais de chargement. Les équipements présentant des sources potentielles de contamination par le verre en cas de bris doivent être pris en considération.	
6.4.5	Les systèmes d'évacuation des eaux usées et les fosses septiques sont-ils situés et entretenus de manière à empêcher la contamination des produits ou des surfaces en contact avec les denrées alimentaires ?	§112.131 : L'évacuation des eaux usées doit se faire dans un système adéquat et être entretenue de manière à éviter tout risque de contamination croisée ; les fuites et les déversements doivent être traités de la même manière. Après tout événement important susceptible d'avoir un impact négatif sur un système d'assainissement/septique, des mesures appropriées doivent être prises pour s'assurer que le système continue à fonctionner d'une manière qui ne contribue pas à la contamination.	§



Liste de contrôle pour la sécurité des produits

Q #	Exigence	Critères de conformité	
6.4.6	Les déchets organiques (tas de déchets, restes d'emballage, etc.) sont-ils manipulés et placés de manière à réduire les incursions de parasites et les contaminations croisées ?	§112.132 : Le stockage, le transport et l'élimination des déchets doivent être effectués de manière à minimiser le potentiel d'attraction ou d'hébergement des organismes nuisibles. Ces opérations doivent également être effectuées de manière à éviter toute contamination des produits, des surfaces en contact avec les aliments, des zones utilisées pour les activités couvertes ou des sources d'eau.	§
6.4.7	Les terrains extérieurs, les aires de stationnement et les périmètres des bâtiments sont-ils entretenus et exempts de débris, de déchets et de parasites, et suffisamment drainés ?	Les locaux extérieurs doivent être exempts de toute condition, y compris, mais sans s'y limiter, d'équipements ou de véhicules immobilisés pendant de longues périodes, de détritus, de déchets, d'herbes hautes ou de mauvaises herbes susceptibles d'abriter ou d'attirer des parasites.	
6.4.8	Existe-t-il un programme de lutte contre les nuisibles et les mesures et pratiques de lutte mises en œuvre sont-elles suffisantes pour contrôler les populations de nuisibles visées ?	§112.128 : Le programme de lutte contre les nuisibles peut être formel ou informel en fonction de l'exploitation et des preuves d'incursion des nuisibles ; la spécification ou la nécessité est déterminée au cas par cas. Si nécessaire, l'exploitation doit prendre les mesures appropriées pour contrôler et réduire les populations de nuisibles, y compris le piégeage, la fermeture des bâtiments, l'élimination des sites potentiels d'hébergement des nuisibles, etc.	§
6.4.9	Le programme de lutte contre les nuisibles est-il géré en interne et existe-t-il un mode opératoire normalisé pour l'évaluation et le maintien des mesures de lutte nécessaires ?	Si la lutte contre les nuisibles est gérée en interne, le programme doit être mis en œuvre par la direction ou par un personnel spécialement formé. Lorsqu'ils existent, tous les pièges ou stations doivent être numérotés et signalés par des panneaux adéquats pour en indiquer l'emplacement. Ces pièges/postes d'appâtage doivent également être identifiés sur une carte.	