Informations sur l'opération

Informations sur l'audit/inspection :					
Date(s) :		**ID unique de l'État :**		**Inspection PSR :**	☐ Oui ☐ Non
Auditeur(s) :		**ID unique CQP :**		**Audit CQP :**	☐ Oui ☐ Non
Informations sur la ferme :					
Nom de la ferme :					
Participant(s) à l'audit :					
Adresse de la ferme :					
Adresse :		**Ville :**		**État :**	**Code postal :**
☐ **L'adresse postale est la même que ci-dessus**					
Adresse postale :					
Adresse :		**Ville :**		**État :**	**Code postal :**
Autres sites ou lieux couverts par cette visite : ☐ N/A					
Informations relatives aux documents administratifs :					
Nom de la ferme (☐ Idem que ci-dessus) :					
Documents délivrés à (☐ Idem que ci-dessus) :					
Téléphone :		**Email :**			
Adresse (☐ Idem à l'adresse de la ferme ci-dessus) (☐ Idem à l'adresse postale ci-dessus) :					
Adresse :		**Ville :**		**État :**	**Code postal :**
Informations s PSR					
La ferme cultive-t-elle des produits couverts ?	☐ Oui ☐ Non				
Activités agricoles :	☐ Croissance	☐ Récolte	☐ Emballage	☐ Exploitation	☐ Traitement
Ventes annuelles de produits :	☐ ≤ 25 000 $	☐ 25 001 – 250 000 $	☐ 250 001 – 500 000 $	☐ ≤ 500 000 $	
Ventes annuelles totales de denrées alimentaires :	☐ Moins de 500 000 $	☐ Plus de 500 000 $			
Comment vos produits sont-ils commercialisés ?	☐ Commerce de gros	☐ Marché direct	☐ Les deux		
Plus de 50 % des ventes sont-elles (1) des ventes directes aux consommateurs ou (2) des ventes au détail ou des restaurants ?	☐ Oui ☐ Non				
Si oui, la plupart des ventes sont-elles réalisées dans le Massachusetts ?	☐ Oui ☐ Non				
Statut PSR :	☐ Grande ferme couverte	☐ Petite ferme couverte	☐ Très petite ferme couverte		
	☐ Qualifié Exempté	☐ Traitement Exempté	☐ Exempté (par produit ou par taille)		
Visite de suivi :					
Une visite de suivi sera-t-elle nécessaire ?	☐ Oui ☐ Non				
Notes :					

Produits de base audités/inspectés

Produits couverts :

☐ Amandes	☐ Caramboles	☐ Raisins	☐ Feuilles de moutarde	☐ Rutabagas
☐ Pommes	☐ Carottes	☐ Haricots verts	☐ Nectarines	☐ Oignons verts
☐ Abricots	☐ Chou-fleur	☐ Goyaves	☐ Oignons	☐ Échalotes
☐ Apriums	☐ Céleri-rave	☐ Herbes	☐ Papayes	☐ Pois mange-tout
☐ Artichauts, type Globe	☐ Céleri	☐ Miel	☐ Panais	☐ Corossol
☐ Poires asiatiques	☐ Fruit de la chayotte	☐ Groseilles à maquereau	☐ Fruit de la passion	☐ Épinards
☐ Avocats	☐ Cerises douces	☐ Artichauts de Jérusalem	☐ Pêches	☐ Germes
☐ Babacos	☐ Marrons	☐ Choux frisés	☐ Poires	☐ Fraises
☐ Bananes	☐ Chicorée	☐ Kiwi	☐ Pois	☐ Courges d'été
☐ Endive belge	☐ Agrumes (citrons, limes)	☐ Chou-rave	☐ Poivrons	☐ Pommes cannelle
☐ Mûres	☐ Haricots niébé	☐ Kumquats	☐ Pignons de pin	☐ Bette à carde
☐ Myrtilles	☐ Cresson alénois	☐ Poireau	☐ Ananas	☐ Taro
☐ Mûres de Boysen	☐ Concombres	☐ Laitue	☐ Plantains	☐ Tomates
☐ Noix du Brésil	☐ Endives frisées	☐ Litchis	☐ Prunes	☐ Curcuma
☐ Fèves (Fava)	☐ Groseilles	☐ Noix de macadamia	☐ Pluots	☐ Navets
☐ Brocoli	☐ Feuilles de pissenlit	☐ Mangues	☐ Coing	☐ Noix
☐ Choux de Bruxelles	☐ Fenouil	☐ Melons	☐ Radicchio	☐ Cresson de fontaine
☐ Bardane	☐ Ail	☐ Micro-pousses	☐ Radis	☐ Pastèques
☐ Choux	☐ Quenettier	☐ Mûres	☐ Framboises	☐ Ignames
☐ Cantaloups	☐ Groseilles à maquereau	☐ Champignons	☐ Rhubarbe	

Produits exemptés :

☐ Asperges	☐ Betteraves	☐ Maïs doux	☐ Noisettes	☐ Pommes de terre
☐ Haricots noirs	☐ Noix de cajou	☐ Canneberges	☐ Raifort	☐ Citrouilles
☐ Haricots, Grand Nord	☐ Cerises acides	☐ Dates	☐ Lentilles	☐ Courges d'hiver
☐ Haricots rouges	☐ Pois chiches	☐ Aneth	☐ Okra	☐ Patates douces
☐ Haricots de Lima	☐ Fèves de cacao	☐ Aubergines	☐ Cacahuètes	☐ Châtaignes d'eau
☐ Haricots, Marine	☐ Grains de café	☐ Figues	☐ Noix de pécan	
☐ Haricots, Pinto	☐ Choux verts	☐ Gingembre	☐ Menthe poivrée	

Autres produits de base non énumérés ci-dessus :

(Veuillez noter que le basilic, la coriandre, l'origan, le persil, le romarin, la sauge et/ou le thym doivent être spécifiés en dehors des « herbes »).

Notes

Liste de contrôle pour la sécurité des produits

Q #	Exigence	Oui	Non	N/A	Commentaires de l'auditeur	
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 ?	☐	☐	☐		W
1.0.2	Un responsable de la sécurité alimentaire sur l'exploitation a-t-il été désigné ?	☐	☐	☐		§
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 ?	☐	☐	☐		§ R
1.0.4	Le plan de sécurité alimentaire est-il révisé au moins une fois par an ?	☐	☐	☐		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 ?	☐	☐	☐		R
1.1	**Traçabilité/rappel**					
1.1.1	L'exploitation dispose-t-elle d'un programme de traçabilité documenté ?	☐	☐	☐		W
1.1.2	Le programme de traçabilité, la (les) procédure(s) et les registres correspondants permettent-ils effectivement à l'exploitation de suivre les produits depuis le champ jusqu'au point de vente et/ou de distribution ?	☐	☐	☐		W R
1.1.3	Si l'exploitation fait venir des produits d'une autre exploitation ou d'une autre source extérieure pour les revendre, le programme de traçabilité inclut-il ce produit et/ou aborde-t-il la question d'un éventuel mélange ?	☐	☐	☐		W
1.1.4	Existe-t-il un programme de rappel ?	☐	☐	☐		W

Liste de contrôle pour la sécurité des produits

Q #	Exigence	Oui	Non	N/A	Commentaires de l'auditeur	
1.1.5	Un exercice de simulation de rappel a-t-il été effectué et documenté au cours des 12 derniers mois ?	☐	☐	☐		R
1.1.6	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 ?	☐	☐	☐		§ W
1.2	**Sécurité agricole**					
1.2.1	Des mesures de sécurité ont-elles été mises en place pour limiter les actes de malveillance à l'encontre des produits, des biens et du personnel ?	☐	☐	☐		
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 ?	☐	☐	☐		§ W
2.0.2	Les formations ont-elles été suivies et documentées ?	☐	☐	☐		§ R
2.0.3	Des formations sont-elles organisées lors de l'embauche, puis chaque année ou selon les besoins ?	☐	☐	☐		§
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 ?	☐	☐	☐		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 ?	☐	☐	☐		§
2.1	**Installations sanitaires**					

Liste de contrôle pour la sécurité des produits

Q #	Exigence	Oui	Non	N/A	Commentaires de l'auditeur	
2.1.1	Les toilettes des employés (y compris les toilettes portables et temporaires) sont-elles régulièrement entretenues et en bon état de propreté et de salubrité ?	☐	☐	☐		§
2.1.2	Existe-t-il des registres indiquant quand les installations et les toilettes sont nettoyées et approvisionnées ?	☐	☐	☐		R
2.1.3	Les toilettes sont-elles conçues de manière appropriée et sont-elles situées de manière à minimiser le risque de contamination ?	☐	☐	☐		§
2.1.4	Les toilettes sont-elles facilement accessibles aux employés et aux visiteurs et en nombre suffisant ?	☐	☐	☐		§
2.1.5	Une signalisation exigeant le lavage des mains a-t-elle été mise en place ?	☐	☐	☐		
2.1.6	Toutes les installations de lavage des mains (y compris dans les champs) sont-elles équipées d'eau de qualité adéquate, de savon et de serviettes à usage unique ? Existe-t-il des récipients appropriés pour l'élimination des serviettes à usage unique et d'autres déchets appropriés ?	☐	☐	☐		§
2.1.7	Les installations de lavage des mains sont-elles situées à proximité immédiate des toilettes, dans les champs de récolte ou dans toute autre source potentielle de contamination ?	☐	☐	☐		
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 ?	☐	☐	☐		§
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 ?	☐	☐	☐		§

Liste de contrôle pour la sécurité des produits

Q #	Exigence	Oui	Non	N/A	Commentaires de l'auditeur	
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 ?	☐	☐	☐		§ W
2.2.3	Les gants, tabliers ou autres équipements sont-ils retirés avant d'aller aux toilettes ou pendant les pauses ?	☐	☐	☐		§
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 ?	☐	☐	☐		§
2.2.5	Existe-t-il une politique de couverture ou de confinement des cheveux et, dans l'affirmative, est-elle 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 ?	☐	☐	☐		§
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 ?	☐	☐	☐		
2.2.8	Tous les employés sur le terrain ont-ils accès à de l'eau potable ?	☐	☐	☐		
2.2.9	Le cas échéant, des casiers/conteneurs ou des zones de stockage désignées sont-ils prévus pour les effets personnels des employés, les équipements de protection et les outils, et sont-ils situés à l'écart des zones de circulation des produits ?	☐	☐	☐		
2.3	**Santé des travailleurs**					

Liste de contrôle pour la sécurité des produits

Q #	Exigence	Oui	Non	N/A	Commentaires de l'auditeur	
2.3.1	Le personnel présentant des coupures, des plaies ou des lésions exposées est-il empêché de manipuler le produit ?	☐	☐	☐		§
2.3.2	Existe-t-il une politique écrite concernant le sang et les fluides corporels ainsi qu'une procédure normalisée d'exploitation concernant la manipulation et le nettoyage des zones contaminées ?	☐	☐	☐		W
2.3.3	Des trousses de premiers secours à jour sont-elles accessibles à l'ensemble du personnel (y compris le personnel de terrain) ?	☐	☐	☐		
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 ?	☐	☐	☐		§
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 ?	☐	☐	☐		R
3	**Amendements du sol**					
3.0.1	Le personnel agricole concerné a-t-il été formé à la manipulation des BSAAO ?	☐	☐	☐		§
3.0.2	Existe-t-il des registres indiquant le type et la date des applications non traitées d'amendements du sol ?	☐	☐	☐		R
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 ?	☐	☐	☐		§
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 ?	☐	☐	☐		§ R

Liste de contrôle pour la sécurité des produits

Q #	Exigence	Oui	Non	N/A	Commentaires de l'auditeur	
3.0.5	Les amendements du sol sont-ils stockés correctement, loin des lieux de récolte, d'emballage et de stockage des produits ?	☐	☐	☐		§
3.0.6	Si des déchets humains sont utilisés, sont-ils conformes aux réglementations de l'EPA relatives aux biosolides (40 CFR section 503) ?	☐	☐	☐		§ R
3.1	**Amendements pour sols non traités**					
3.1.1	L'épandage d'amendements non traités utilisés dans les zones de production de fruits et légumes est-il évité dans un délai de deux ans ? (2) semaines après la plantation ou dans les 120 jours suivant la récolte pour les produits en contact direct avec le sol (90 jours sans contact direct avec le sol) ?	☐	☐	☐		§ R
3.2	**Compost**					
3.2.1	Le processus de compostage à la ferme a-t-il été scientifiquement validé (compostage statique aéré, compostage retourné, autre) ?	☐	☐	☐		§
3.2.2	Des registres ont-ils été mis en place pour surveiller le compostage et les heures de retournement, les températures à cœur et d'autres indicateurs sont-ils consignés de manière régulière ?	☐	☐	☐		§ R
4	**Animaux**					
4.0.1	L'activité des animaux fait-elle l'objet d'un suivi régulier ?	☐	☐	☐		§
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 ?	☐	☐	☐		§ R

Liste de contrôle pour la sécurité des produits

Q #	Exigence	Oui	Non	N/A	Commentaires de l'auditeur	
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 ?	☐	☐	☐		
4.2	**Animaux de ferme (sur la ferme ou sur les propriétés voisines)**					
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 ?	☐	☐	☐		§
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.) ?	☐	☐	☐		§
4.2.3	Des procédures opérationnelles normalisées et des pratiques de gestion ont-elles été mises en place pour les employés qui s'occupent d'animaux de zoo, d'animaux de travail, de bétail ou de tout autre type d'animal domestique dans l'exploitation ?	☐	☐	☐		§
4.2.4	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 ?	☐	☐	☐		§ 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 ?	☐	☐	☐		§
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 ?	☐	☐	☐		§

Liste de contrôle pour la sécurité des produits

Q #	Exigence	Oui	Non	N/A	Commentaires de l'auditeur	
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 ?	☐	☐	☐		W
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, de la méthode d'application, du système de distribution de l'eau et de l'infrastructure hydraulique ?	☐	☐	☐		§ R
5.1	**Eau avant la 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 ?	☐	☐	☐		§ R
5.2	**Eau après récolte**					
5.2.1	L'eau et la glace utilisées pour les activités post-récolte et le lavage des mains sont-elles exemptes d'E. coli générique et d'une qualité sanitaire adéquate ?	☐	☐	☐		§ 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 ?	☐	☐	☐		§
5.2.3	En fonction du type de système de lavage utilisé, la température ou la turbidité de l'eau sont-elles contrôlées ?	☐	☐	☐		§
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 ?	☐	☐	☐		§ R
5.2.5	Les eaux usées, de lavage et de refroidissement sont-elles éliminées de manière à minimiser le risque de contamination ?	☐	☐	☐		§

Liste de contrôle pour la sécurité des produits

Q #	Exigence	Oui	Non	N/A	Commentaires de l'auditeur	
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 ?	☐	☐	☐		§ 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 ?	☐	☐	☐		§
5.3.2	Toutes les sources d'eau de surface, y compris celles qui ne sont pas utilisées régulièrement, sont-elles testées (3) trois fois par an conformément aux exigences du programme mGAPS ?	☐	☐	☐		§ R
5.3.3	Les résultats des analyses des sources d'eau de surface sont-ils correctement identifiés (sur la carte de l'exploitation) et enregistrés ?	☐	☐	☐		§ R
5.3.4	Toutes les sources d'eau souterraine, y compris celles qui ne sont pas utilisées régulièrement, sont-elles testées (2) deux fois par an conformément aux exigences du programme mGAPS ?	☐	☐	☐		§ R
5.3.5	Les résultats des analyses des sources d'eau souterraine sont-ils correctement identifiés (sur la carte de l'exploitation) et enregistrés ?	☐	☐	☐		§ 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) ?	☐	☐	☐		§ 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 ?	☐	☐	☐		§

Liste de contrôle pour la sécurité des produits

Q #	Exigence	Oui	Non	N/A	Commentaires de l'auditeur	
6.0.2	Les produits non couverts sont-ils conservés séparément 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 ?	☐	☐	☐		§
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 ?	☐	☐	☐		§
6.1.2	Les bacs et conteneurs de récolte des champs sont-ils spécifiquement identifiés et utilisés à cette fin ?	☐	☐	☐		§
6.1.3	Existe-t-il des procédures opérationnelles normalisées indiquant quand et comment les conteneurs/bacs de récolte sont nettoyés et désinfectés ?	☐	☐	☐		§
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 ?	☐	☐	☐		§
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 ?	☐	☐	☐		§
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 ?	☐	☐	☐		§
6.2.2	Les produits sensibles à *Clostridium botulinum* sont-ils emballés de manière à prévenir ce risque ?	☐	☐	☐		§
6.2.3	Les emballages sont-ils entretenus et stockés de manière à minimiser le risque de contamination ?	☐	☐	☐		§
6.3	**Après la récolte**					

Liste de contrôle pour la sécurité des produits

Q #	Exigence	Oui	Non	N/A	Commentaires de l'auditeur	
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 ?	☐	☐	☐		§ 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 ?	☐	☐	☐		§
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 ?	☐	☐	☐		§
6.4	**Installations/Contrôle des nuisibles**					
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) ?	☐	☐	☐		§
6.4.2	Les installations et les zones de circulation des produits sont-elles maintenues dans un état d'ordre et de propreté ?	☐	☐	☐		§
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 ?	☐	☐	☐		§
6.4.4	Les lampes situées dans les zones de circulation des produits sont-elles protégées ou incassables (y compris les lampes à insectes) ?	☐	☐	☐		
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 ?	☐	☐	☐		§

Liste de contrôle pour la sécurité des produits

Q #	Exigence	Oui	Non	N/A	Commentaires de l'auditeur	
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 ?	☐	☐	☐		
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 ?	☐	☐	☐		
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 ?	☐	☐	☐		§
6.4.9	Si le programme de lutte contre les nuisibles est géré en interne, existe-t-il des procédures opératoires normalisées et des registres permettant d'évaluer et de maintenir les mesures de lutte nécessaires ?	☐	☐	☐		R
6.4.10	Si le programme de lutte contre les nuisibles est géré par un tiers, existe-t-il des dossiers ou des registres indiquant que des mesures et des efforts de lutte appropriés ont été mis en place ? Est-il évident que l'entreprise de lutte contre les nuisibles a été active dans ses efforts pour contrôler les incursions de nuisibles ?	☐	☐	☐		R

Liste de contrôle environnementale

7.0	**Pratiques de gestion des éléments nutritifs**	
☐	Un plan de gestion des nutriments est en place et suit les recommandations du plan de gestion des nutriments de l'UMass.	
☐	Un plan de gestion des éléments nutritifs est en place et suivi par d'autres moyens (tels qu'un consultant ou un fournisseur de produits chimiques).	
☐	Les analyses de sol sont effectuées conformément aux meilleures pratiques de gestion.	
☐	Les analyses de sol sont effectuées en fonction des besoins et non conformément aux meilleures pratiques de gestion.	
☐	Lorsque des analyses de sol sont effectuées, des engrais et des amendements sont appliqués en fonction des résultats.	
☐	Les amendements et les engrais sont apportés en se référant aux meilleures pratiques de gestion ou aux conseils d'une tierce partie qualifiée.	
☐	Les épandages d'engrais et d'amendements sont consignés (date, produit, taux, lieu) et conservés à titre de référence pendant au moins deux ans.	
☐	Les analyses de tissus sont effectuées conformément aux meilleures pratiques de gestion.	
☐	Les analyses de tissus sont effectuées selon les besoins et non conformément aux meilleures pratiques de gestion.	
8.0	**Conservation des sols**	
☐	Le plan de contrôle de l'érosion est formulé avant le début des activités de construction.	
☐	Les structures de contrôle de l'érosion et des sédiments sont régulièrement inspectées et entretenues.	
☐	Le compactage du sol est réduit autant que possible.	
☐	Des pratiques de travail réduit du sol ou de non-travail du sol sont mises en œuvre.	
☐	Dans la mesure du possible, des cultures de couverture ou des engrais verts sont utilisés.	
9.0	**Irrigation - Conservation de l'eau**	
☐	L'irrigation au goutte-à-goutte est utilisée.	
☐	Le paillage ou la couverture plastique des rangs est utilisé.	
☐	L'irrigation est effectuée à un moment qui réduit les conditions de maladie et/ou la transmission par évaporation.	
☐	Les systèmes d'irrigation sont répartis par zones.	
☐	L'irrigation est effectuée selon les besoins en contrôlant le sol.	
☐	Les cultures dépendent uniquement de l'eau de pluie.	

10.0	**Lutte intégrée contre les parasites (IPM)**	
☐	Les ravageurs sont surveillés et les pesticides sont appliqués en fonction des seuils économiques et d'action.	
☐	Les pesticides sont utilisés en alternance afin de prévenir la résistance des parasites.	
☐	Des semences traitées sont utilisées dans la mesure du possible.	
☐	Les options de gestion préventive sont intégrées entre les contrôles culturels, mécaniques, physiques, génétiques et biologiques.	
☐	Des formations et des ateliers sont régulièrement organisés pour se tenir au courant des dernières pratiques en matière de lutte intégrée contre les parasites.	
10.1	**La sélection des pesticides est basée sur :**	
☐	Guides de gestion des légumes et des fruits de l'UMass.	
☐	Recommandations de personnes qualifiées ou d'un fournisseur de produits chimiques.	
☐	Calendrier historique.	
10.2	**Des méthodes sont employées pour atténuer ou empêcher les populations de ravageurs de s'établir dans la culture.**	
☐	Les débris de récolte et les coques sont détruits et/ou retirés de la zone afin de rompre le cycle des ravageurs.	
☐	La culture en périmètre est pratiquée.	
☐	Les cultures font l'objet d'une rotation.	
11.0	**Application/stockage de pesticides**	
☐	Licence d'applicateur de pesticides en cours de validité.	
☐	La licence de pesticides n'est pas nécessaire pour l'exploitation, compte tenu du type de produits chimiques utilisés.	
☐	La licence de pesticides n'est pas nécessaire pour l'exploitation car aucun produit chimique n'est appliqué aux cultures.	
☐	Les normes de protection des travailleurs de l'EPA (WPS) sont en place.	
☐	L'exploitation agricole est exemptée de WPS parce que seuls les membres de la famille immédiate y travaillent.	
☐	Les registres des pesticides sont tenus à jour et comprennent la date d'application, l'identification du champ, l'organisme nuisible ciblé, le nom du pesticide, le taux de formulation et le nombre d'acres traités.	
☐	Le stockage des pesticides est sécurisé, fermé et situé de manière appropriée.	
☐	Les pesticides sont choisis en fonction des caractéristiques du sol et de la localisation des eaux souterraines et de surface.	
☐	Le matériel d'application des pesticides est calibré.	
☐	Des formations et des ateliers sont régulièrement organisés à des fins éducatives et/ou pour maintenir l'autorisation d'exercer.	

12.0	**Amélioration des pollinisateurs**	
☐	Les abeilles et autres pollinisateurs sont activement protégés des applications de pesticides en tenant compte du moment et du type de pesticide.	
☐	L'exploitation conserve et/ou améliore l'habitat des abeilles et des pollinisateurs.	
☐	L'exploitation crée ou maintient des zones non perturbées pour les abeilles terrestres et les pollinisateurs.	
13.0	**Pratiques d'économie d'énergie à la ferme**	
☐	La marche au ralenti excessive des véhicules, des équipements et des pompes est prise en compte dans l'exploitation.	
☐	Les systèmes d'irrigation sont entretenus pour être aussi efficaces que possible.	
☐	Les sources d'énergie renouvelables sont utilisées. (solaire, éolienne, géothermique, etc.).	
☐	L'énergie utilisée dans l'exploitation est contrôlée et un plan de réduction de la consommation d'énergie a été mis en place sur la base de ces informations.	
☐	Le recyclage des déchets est effectué. (carton, papier, huile moteur usagée, récipients de boisson, etc.)	