

LES BONNES PRATIQUES AGRICOLES

Réf	Point de contrôle	Critère de conformité	Niveau (O/ R) ¹	Notation	Commentaires
1 Environnement de la parcelle et gestion des sites					
1.1	L'exploitant a-t-il défini et référencé l'ensemble de ses parcelles de production ?	Les parcelles seront définies, référencées et identifiées sur une carte.	O		
1.2	Le producteur a-t-il mis en place un système d'enregistrement de l'ensemble de ses pratiques culturales ?	Un plan d'enregistrement est mis en place pour chaque parcelle et retrace l'ensemble des pratiques culturales mises en œuvre. Ce plan permet de fournir un historique de la production. Tous les enregistrements relatifs à la production des F&L doivent être conservés pour une durée minimale de 2 ans.	O		
1.3	L'exploitant a-t-il réalisé une analyse de risque de l'environnement de ses parcelles de production de F&L ?	L'exploitant aura réalisé une analyse documentée des risques (physiques, chimiques, biologiques) liés à l'environnement de l'ensemble de ses parcelles. Il aura, en particulier pris en compte l'historique de la parcelle et les contaminations accidentelles possibles dues à son voisinage (installations industrielles, station d'épuration, réseaux routiers...).	O		
1.4	Dans le cas où l'analyse met en avant un risque de contamination important des F&L du à l'environnement des parcelles, des mesures ont-elles été prises par l'exploitant pour réduire ces risques à un niveau acceptable ?	Un plan de gestion est élaboré avec la définition des mesures prises pour minimiser les risques identifiés, tels que la pollution ou la contamination des sources d'eau potable.	O		
2 Mise en place de la culture et travail du sol					
2.1	Existe-t-il une garantie de la qualité des semences ou plants (absence d'OGM, de parasites, maladies, virus, etc.) ?	Dans le cas de plants/ semences autoproduits, toutes les informations relatives à la culture sont enregistrées (variétés, date de plantation, conduite, état sanitaire...). Dans le cas de plants/semences achetés, l'engagement est respecté si les plants/semences sont officiellement certifiés (étiquette officielle, passeport phytosanitaire, étiquette soc ...).	O		
2.2	Les traitements de semences et plants sont-ils homologués et enregistrés ?	Lorsque les semences ou les plants ont été traités, un enregistrement indique le nom du/des produit(s) utilisé(s) ainsi que la cible (parasites et/ou maladies). Les traitements réalisés sont autorisés par la réglementation.	O		
2.3	Le producteur tient-il compte des caractéristiques de résistance ou de tolérance aux maladies, aux ravageurs ou aux virus dans le choix de ses variétés ?	Le producteur est en mesure de justifier la résistance ou la tolérance des variétés cultivées.	R		
2.4	Le producteur enregistre-t-il les informations relatives à la plantation/ensemencement (désignation, date, densité...)		O		
2.5	Des techniques de travail du sol sont-elles mise en œuvre pour limiter le tassement du sol et l'érosion?	Sil ne doit y avoir de signes visible de compactage du sol. En cas de risque d'érosion, il y a des preuves visibles de la mise en œuvre de mesures : ensemencement en herbe, creusement de drains, plantation d'arbustes, utilisation de matériel adapté (pneus basse pression), ...	O		
3 Fertilisation					
3.1 Généralités					
3.1.1	Le producteur enregistre-t-il toutes ses applications de fertilisants ?	Les enregistrements doivent comprendre: la parcelle concernée, les dates d'application, les types d'engrais, les quantités, la méthode d'application et l'opérateur.	O		
3.1.2	L'apport de fertilisants est-il raisonné ?	Le producteur doit prouver qu'il a tenu compte des besoins nutritionnels de la culture, de la fertilité du sol et des substances nutritives résiduelles.	O		
3.1.3	Les épandeurs d'engrais sont-ils maintenus en bon état ?	Il existe des dossiers relatifs à la maintenance du matériel (date et type de maintenance) ou bien des factures de pièces détachées pour les épandeurs des engrais organiques et minéraux .	O		
3.1.4	Les épandeurs d'engrais minéraux font-ils l'objet d'un étalonnage annuel garantissant un apport exact de la quantité d'engrais nécessaire?	Il existe des dossiers relatifs aux opérations de vérification de l'étalonnage. Ils apportent la preuve de la réalisation de cette vérification dans les douze derniers mois par des sociétés spécialisées, les fournisseurs du matériel d'épandage d'engrais ou bien le responsable technique. Les dossiers relatifs aux opérations de vérification de l'étalonnage indiquent la quantité par unité de temps et par surface .	R		
3.2 Stockage des fertilisants					
3.2.1	Les engrais sont-ils convenablement stockés ?	Les engrais doivent être stockés dans un local propre, sec, couvert et être séparés des produits phytosanitaires et des produits finis. Les réserves d'engrais liquides doivent être sécurisées (bac de rétention).	O		
3.2.2	Les engrais minéraux sont-ils stockés dans un lieu autre que celui prévu pour le stockage des produits phytosanitaires ?	Le lieu de stockage des produits phytosanitaires doit être physiquement séparé du lieu de stockage des engrais afin de prévenir toute contamination croisée entre engrais et produits phytosanitaires.	O		

NOTATION :

N/A Non applicable

2 Nécessite des améliorations

3 Parfaitement mis en place.

3.2.3	Les engrais organiques et minéraux sont-ils stockés dans un endroit autre que le lieu de stockage des jeunes plants et celui des fruits et légumes frais ?	Les engrais sont séparés des jeunes plants et des fruits ou légumes frais au minimum par une cloison	O		
3.2.4	Un état des stocks ou registre d'utilisation d'engrais minéraux est-il tenu à jour et disponible sur l'exploitation agricole ?	Un état des stocks (type et quantité) doit être disponible et mis à jour au moins tous les trois mois.	O		
3.2.5	Les engrais organiques sont-ils stockés de telle sorte à réduire le risque de contamination de l'environnement ?	Le producteur doit respecter la réglementation locale (arrêté préfectoral) quand elle précise des exigences spécifiques (zones vulnérables par ex). Si les engrais organiques sont stockés sur l'exploitation, l'endroit devrait être situé, au moins à 25 mètres de distance des sources directes d'eau, en particulier des eaux de surface.	R		
3.3 Fertilisants organiques					
3.3.1	L'utilisation de boues d'épuration humaines non traitées est-elle proscrite sur l'exploitation ?	L'épandage de boues issues de traitement des eaux usées est réglementé par des arrêtés nationaux éventuellement complétés par des dispositions réglementaires locales. Tout épandage de boues d'origine humaines non-traitées est interdit en France. Les boues proposées à l'épandage proviennent de stations d'épuration, où elles ont subi des traitements physiques (épaississement, stabilisation,...) voire chimiques (chaulage...) et ont fait l'objet d'analyses. La tenue d'un registre d'épandage (traçabilité) est obligatoire.	O		
3.3.2	Une évaluation des risques a-t-elle été réalisée, avant application, pour les engrais organiques, compte tenu de leur source et de leurs caractéristiques ?	Des preuves documentaires sont disponibles afin de prouver que les risques potentiels suivants ont été envisagés : transmission de maladies, présence de graines de mauvaises herbes, méthode de compostage, teneur en métaux lourds, etc.	O		
3.3.3	Le producteur utilise-t-il de la matière organique connue et stabilisée ou homologuée ?	Pour les effluents d'élevage issus de l'exploitation, l'agriculteur dispose des résultats d'analyse ou de tables de références établies, à partir des références du CORPEN, par les instituts techniques, les chambres d'agriculture... Pour les produits achetés, ce type d'information est disponible auprès du fournisseur sur la facture ou fiche technique qui accompagne le produit.	O		
3.4 Fertilisants minéraux					
3.4.1	Les engrais minéraux achetés sont-ils accompagnés de preuves écrites de la teneur en substances nutritives (N,P,K) ?	Des preuves écrites spécifiant la teneur en N, P, K sont disponibles pour tous les engrais minéraux utilisés sur des cultures (étiquettes, spécifications d'achat, fiches techniques...)	O		
4 Irrigation					
4.1 Besoins en eau des plantes					
4.1.1	Des méthodes de prévision systématiques sont-elles employées en vue de calculer les besoins des cultures en eau ?	Les calculs sont disponibles et accompagnés des dossiers de données telles que relevés pluviométriques, caractéristique drainante des substrats, mesures de l'évaporation et de la tension hydrique (% humidité du sol) et cartes du sol.	R		
4.2 Méthode d'irrigation					
4.2.1	Le producteur peut-il justifier la méthode d'irrigation utilisée sous un angle de préservation de l'eau ?	L'idée est d'éviter de gaspiller de l'eau. Le système d'irrigation utilisé est le plus performant à l'heure actuelle pour la culture et reconnu en tant que tel dans le cadre de bonnes pratiques agricoles.	R		
4.2.2	Des enregistrements relatifs à l'utilisation d'eau d'irrigation et de fertigation sont-ils conservés ?	Il existe des documents qui indiquent la date et le volume par compteur d'eau. Ces informations sont disponibles sur les fiches parcellaires ou carnets de culture ou cahier d'irrigation (en mm ou m3 ou toutes données permettant de calculer le volume).	R		
4.2.3	Dans le cas d'un forage, le producteur a-t-il fait une déclaration ou demande d'autorisation conformément à la réglementation française ?	Toute autorisation ou déclaration de prélèvement à une ressource d'eau doivent être disponibles.	O		
4.3 Qualité de l'eau d'irrigation					
4.3.1	Le producteur a-t-il fait une analyse de risques de son eau d'irrigation afin d'évaluer la contamination chimique et microbiologique potentielle des F&L produits ?	Le producteur évalué les risques chimiques et microbiologiques potentiels dus à l'eau d'irrigation. Pour cela, il peut prendre en compte le type d'irrigation (goutte à goutte, aspersion ...), la provenance de l'eau (eau de réseau, forage, réservoir, rivière ...), le type de culture, le moment de l'irrigation par rapport à la culture...	O		
4.3.2	En cas de doute sur la qualité chimique et /ou microbiologique, le producteur a-t-il fait réaliser des analyses de son eau par un laboratoire agréé ?	En cas de doute sur la qualité de l'eau, l'exploitant peut faire analyser l'eau d'irrigation par un laboratoire accrédité ISO 17025. Il est possible de contacter des organismes techniques pour interpréter les résultats (DRIRE, DDASS, DDAE, Agences de l'eau...)	O		
4.3.3	Si nécessaire, le producteur a-t-il mis en œuvre des mesures pour limiter le risque de contamination des F&L due à l'eau d'irrigation ?	Une documentation explicite les mesures prises par le producteur pour limiter les risques liés à l'eau d'irrigation (changement de source d'approvisionnement, allongement du délai entre la dernière irrigation et la récolte, changement du mode d'irrigation ...)	O		
4.3.4	L'utilisation d'eaux usées non traitées est-elle interdite pour l'irrigation ?	Lorsque des eaux usées sont traitées, elles doivent répondre à la réglementation de l'arrêté du 2 août 2010.	O		
5 Protection des cultures					
5.1 Raisonnement de la protection des cultures et choix des produits phytosanitaires					
5.1.1	Le producteur applique-t-il les techniques reconnues de protection des cultures raisonnée ?	Le producteur raisonne sa protection des cultures de façon globale : prophylaxie (variétés résistantes, rotation des cultures...) et observation des pathogènes afin de limiter l'application de traitements phytosanitaires.	O		

5.1.2	La protection des cultures contre les ravageurs, les maladies et les plantes adventices est-elle réalisée en utilisant un minimum de produits phytosanitaires ?	Les apports de produits phytosanitaires sont documentés et justifiés (cibles, seuils d'intervention ...). Les fiches de conseils techniques peuvent servir de justificatifs. Lorsque cela est possible, les interventions ciblées sur foyers sont à privilégier.	O		
5.1.3	Les recommandations de lutte contre les résistances ont-elles été suivies afin d'assurer l'efficacité des produits phytosanitaires disponibles ?	Si des interventions contre des ravageurs doivent être renouvelées sur les mêmes cultures, le producteur doit dans la mesure du possible utiliser des familles chimiques différentes et se conformer aux recommandations de lutte contre les résistances spécifiées sur les étiquettes des produits.	R		
5.1.4	Le produit phytosanitaire utilisé est-il approprié à la lutte requise telle que recommandée sur l'étiquette du produit ?	Tous les produits phytosanitaires utilisés sont appropriés à la lutte contre les ravageurs, les maladies et les plantes adventices faisant l'objet de l'intervention. Les recommandations indiquées sur l'étiquette du produit (doses, délais d'application avant récolte, nombres d'applications, délais de réentrée...) sont respectées.	O		
5.1.5	Le producteur utilise-t-il uniquement des produits chimiques homologués dans le pays où le produit est cultivé ?	Tous les produits phytosanitaires appliqués sont officiellement homologués ou autorisés par l'organisme officiel dans le pays d'utilisation.	O		
5.1.6	Le producteur dispose-t-il d'une liste à jour des produits homologués dans le pays de production ?	La liste doit dater d'au maximum 12 mois.	O		
5.1.7	Les factures de tous les produits phytosanitaires achetés sont-elles archivées ?		O		
5.1.8	Le choix des produits phytosanitaire est-il réalisé par une personne compétente ?	Tout conseiller agricole pour les produits phytosanitaires doit posséder un certificat d'aptitude Certiphyto. Si le conseil vient d'un distributeur de produits phytosanitaires, ce dernier doit être agréé par le Ministère de l'Agriculture. A partir de 2015, les applicateurs devront aussi détenir un certificat d'aptitude Certiphyto. Avant ce délai, si le producteur a un rôle de conseil, il devra prouver sa compétence par sa formation initiale ou continue, son expérience ou sa participation à un groupe technique..	O		
5.1.9	Les Délais avant récolte (DAR) sont-ils respectés ?		O		
5.2 Enregistrement des applications					
5.2.1	Les applications de produits phytosanitaires sont-elles systématiquement enregistrées ?	Les enregistrements précisent le lieu et dates d'application, la culture traitée, la nature des produits de traitement (spécialité commerciale), le mode d'application, les quantités, le nom des opérateurs, le DAR, la machine utilisée pour l'application...	O		
5.3 Equipement de pulvérisation					
5.3.1	Les équipements de pulvérisation sont-ils maintenus en bon état ?	Les équipements de pulvérisation sont maintenus en bon état. Les dossiers des opérations de maintenance, de réparation, de vidange, etc. sont documentés et tenus à jour.	O		
5.3.2	Les équipements de pulvérisation sont-ils vérifiés annuellement ?	Le bon fonctionnement des appareils de pulvérisation a été vérifié dans les 12 derniers mois. Les informations peuvent se trouver dans la documentation qualité qui précise pour chaque appareil de pulvérisation les dates auxquelles il a été révisé (réglages) et les factures d'achats de pièces détachées ou de réparations.	O		
5.3.3	Les procédures de remplissage et de manutention indiquées sur l'étiquette sont-elles respectées lors du mélange de produits phytosanitaires ?	Les installations, y compris les appareils de mesure adéquats, doivent être appropriés pour mélanger les produits phytosanitaires. Elles doivent permettre de respecter les procédures de remplissage et de manutention indiquées sur l'étiquette du produit.	O		
5.4 Elimination des fonds de cuve					
5.4.1	Les fonds de cuve sont-ils éliminés conformément à la réglementation (arrêté du 12 septembre 2006) ?	Conformément à la réglementation et sous certaines conditions, les fonds de cuves peuvent être épandus au champ (dilution avec un volume d'eau au moins égal à 5 fois le volume de fond de cuve), vidangés au champ ou réutilisés. Pour connaître les conditions, se reporter à la réglementation ou aux documents techniques des Chambres d'Agriculture ou autres instituts techniques.	O		
5.5 Analyse de résidus					
5.5.1	Le producteur est-il en mesure d'apporter la preuve qu'il réalise une analyse annuelle des résidus ou bien qu'il participe à un système tiers de surveillance des résidus de produits phytosanitaires, qui permet d'assurer la traçabilité jusqu'à l'exploitation et que ces analyses portent sur les produits phytosanitaires appliqués sur la culture / le produit ?	Il doit exister des preuves documentées comportant les résultats des analyses annuelles de résidus de produits phytosanitaires appliqués sur les cultures ou des preuves de participation à un système tiers de surveillance des résidus de produits phytosanitaires qui permet d'assurer une traçabilité jusqu'à l'exploitation.	O		
5.5.2	Existe-t-il un plan d'action applicable en cas de dépassement de la limite maximale de résidus (LMR) française ?	Il doit exister une procédure clairement écrite spécifiant la marche à suivre et les actions qui s'imposent lorsque les résultats d'une analyse de résidus de produits phytosanitaires indiquent un dépassement de la LMR	O		
5.5.3	Le laboratoire chargé des analyses de résidus est-il accrédité Cofrac ou selon une norme équivalente ?	Il existe des preuves clairement documentées dans l'en-tête du papier à lettre ou bien des copies du certificat d'accréditation etc. confirmant que les laboratoires chargés de la réalisation d'analyses de résidus de produits phytosanitaires sont accrédités.	O		
5.6 Stockage et manutention des produits phytosanitaires					
5.6.1	Le local de stockage des produits phytosanitaires permet-ils d'assurer la sécurité des personnes et des animaux ?	Le local est réservé uniquement au stockage des produits phytosanitaires, il est fermé à clés pour éviter que des personnes non utilisatrices, et notamment les enfants, n'y entrent. Les ustensiles de préparation des bouillies doivent être réservés à cet usage et rangés dans le local. Le local est autant que possible éloigné des habitations.	O		

5.6.2	Le local est-il en bon état, et bien éclairé ?		O		
5.6.3	Le local de stockage des produits phytosanitaires permet-ils d'assurer la sécurité des utilisateurs ?	Le local est aéré ou ventilé pour éviter la concentration des vapeurs toxiques. Un point d'eau doit se trouver en dehors du local mais à proximité en cas d'accident. Le matériel de protection (gants, lunettes, masque, combinaison) doit être disponible à l'extérieur du local mais à proximité. Les produits sont conservés dans leur emballage d'origine avec leur étiquette. Ils sont classés par famille (herbicides...) afin d'éviter les voisinages dangereux. Les consignes de sécurité sont affichées (phrases de risque et numéro d'urgence).	O		
5.6.4	Le local de stockage permet-il d'éviter toute fuite de produits dans le milieu ?	Le sol doit être étanche (cimenté) pour éviter les infiltrations éventuelles. Le revêtement du sol peut remonter légèrement sur les murs de façon à créer une cuvette de rétention en cas de fuite (rebord de 10 à 20 cm ou plan incliné pour entrée machine). Une réserve de matières absorbantes permet d'éponger les fuites ou les renversements de bidons (sciure, vermiculite...).	O		
5.6.5	Le local de stockage permet-il d'assurer la conservation de l'intégralité des propriétés du produit ?	Le local doit être aéré, à l'abri de l'humidité et hors gel. Les produits sont stockés sur des étagères métalliques ou éventuellement sur des caillebotis (pas de produit à même le sol). Placer les poudres au-dessus des liquides, en cas de détérioration des emballages ou de fuites.	O		
5.6.6	Le local de stockage permet-il de prévenir tout risque d'incendie ?	Compte tenu que beaucoup de matières actives stockées sont combustibles voire explosives, il est indispensable d'installer un extincteur (à poudre de préférence) à l'extérieur mais à proximité du local et de maintenir une installation électrique en bon état.	O		
5.6.7	Les stocks de produits sont-ils correctement gérés ?	Les produits peuvent être classés par catégorie d'usage (pour éviter les erreurs à des périodes où il faut agir vite). Ils doivent être conservés dans leur emballage d'origine (seul cet emballage contient toutes les informations nécessaires à la bonne utilisation du produit). Systématiquement, les produits les plus anciens doivent être utilisés en priorité (utiliser la règle du «premier entré, premier sorti»). Il est nécessaire de regrouper les produits phytosanitaires non utilisables et de prévoir un conteneur pour les emballages vides rincés et égouttés en attendant une collecte.	O		
5.6.8	Un inventaire des produits phytosanitaire est-il régulièrement tenu à jour ?	Un livret des entrées et sorties des produits sera régulièrement tenu à jour.	O		
5.6.9	Les équipements de mesure (burettes, verres doseurs...) sont-ils réservés à cet usage ?		O		
5.6.10	Les équipements de mesure (balance, verres doseurs non gradués...) sont-ils contrôlés et/ou étalonner ?	Un enregistrement prouve qu'un étalonnage régulier des balances est réalisé au moins tous les 3 mois	O		
5.6.11	Une évaluation des risques a-t-elle été réalisée pour évaluer les risques de contamination des produits par l'eau utilisée pour les bouillies de traitement ? Des mesures de maîtrise ont-elles été prises le cas échéant ?	L'évaluation des risques doit être documentée.	O		
5.6.12	Le matériel utilisé pour l'application des produits phytosanitaires (pulvérisateur) est-il contrôlé au moins une fois par an en interne et au moins tous les 5 ans par un organisme agréé.	Le contrôle interne doit être réalisé par une personne compétente et formée (formation initiale, continue ou preuve de son expérience).	O		
5.7 Emballages vides et produits phytosanitaires non-utilisés (EVPP et PPNU)					
5.7.1	La réutilisation des emballages vides de produits phytosanitaires est-elle interdite ?	Il n'existe aucun signe visible de réutilisation des emballages vides de produits phytosanitaires.	O		
5.7.2	Le producteur a-t-il recours aux systèmes officiels de collecte et de destruction des emballages vides et des produits non-utilisés ?	L'élimination des EVPP et des PPNU doit être réalisée à travers un système officiel de collecte (ADIVALOR ou autre). Le producteur est en mesure de le prouver.	O		
5.7.3	Le producteur respecte-t-il les consignes de stockage et d'élimination des emballages vides données par l'organisme officiel de collecte afin de ne exposer le personnel et afin de respecter l'environnement ?	Les emballages doivent être vidés, nettoyés, séchés et gérés conformément aux consignes données par les organismes officiels de collecte.	O		
5.7.4	Les produits périmés ou non-utilisés sont-ils stockés et éliminés en limitant les risques pour le personnel et l'environnement et conformément à la réglementation ?	Les véhicules sont nettoyés à une fréquence suffisante définie dans un planning de nettoyage. Dans le cas de transport de produits de nature différente, il y a une séparation physique pour éviter les risques de contamination. Dans le cas de transports de produits de nature différente décalés dans le temps, il y a un nettoyage (et une désinfection si nécessaire) de la caisse du camion avant le transport de fruits et légumes.	O		
6 Récolte, transport et stockage sur l'exploitation					
6.1	Une analyse des risques hygiéniques a-t-elle été réalisée pour les opérations de récolte, stockage et de transport sur l'exploitation agricole ?	Conformément à la réglementation, une analyse des risques a été mise en œuvre afin d'éviter toute contamination des F&L. L'entreprise peut pour cela utiliser le Guide des Bonnes Pratiques Hygiéniques des F&L non transformés.	R		
6.2	Une procédure d'hygiène est-elle en place pour les opérations de récolte, stockage et transport ?	Cette procédure peut inclure par exemple un plan de nettoyage, des consignes d'hygiène pour le personnel, la preuve d'une formation du personnel, des procédures de maintenance des équipements et matériel de transport ...	O		
6.3	Le personnel dispose-t-il d'installations sanitaires à proximité du lieu de travail ?	Ce point est satisfait si les salariés ont accès aux toilettes de l'exploitation ou tout autre site équipé facilement accessible dans le cadre de leur travail (mise à disposition des employés à la récolte d'un moyen de locomotion ou retour fréquent à l'exploitation - au moins une fois par demi-journée).	O		

6.4	Le personnel dispose-t-il de moyens de lavage et séchage hygiénique des mains à proximité du lieu de travail et des sanitaires ?	Les installations doivent être propres, bien entretenus et équipés de savon et d'un système de séchage hygiénique (papier jetable par exemple).	<input type="radio"/>		
6.5	Les contenants et outils utilisés pour la récolte sont-ils nettoyés, entretenus et protégés de toute contamination ?	Il existe un plan de nettoyage incluant les contenants et le matériel	<input type="radio"/>		
6.6	Les emballages utilisés pour la récolte et / ou le conditionnement sont-ils aptes au contact alimentaire ?	Des certificats d'aptitude au contact alimentaire datant de moins de 3 ans sont disponibles.	<input type="radio"/>		
6.7	Les F&L récoltés sont-ils stockés dans un local adéquat avant expédition?	Les F&L doivent être entreposés dans un local spécifique, entretenu, maintenu à une température adaptée à sa conservation et propre. Le nettoyage des locaux est inscrit dans le plan de nettoyage.	<input type="radio"/>		
6.8	Les véhicules utilisés pour le transport des fruits et légumes sont-ils propres et bien entretenus? Présentent-ils des risques de contamination des F&L?	Les caisses des véhicules utilisés pour le transport des F&L doivent être correctement entretenus et nettoyés. Dans le cas de transport simultané de produits de nature différente, une séparation physique doit séparer les F&L pour éviter leur contamination. Dans le cas de transports de produits de nature différents successifs dans le temps, la caisse du camion doit être nettoyée (et éventuellement désinfectée si besoin).	<input type="radio"/>		
7 Santé, sécurité et protection sociale des ouvriers					
7.1 Evaluation des risques santé et sécurité					
7.1.1	L'entreprise a-t-elle mis en place une évaluation des risques pour la santé et la sécurité des salariés ?	Le Document Unique pour l'évaluation des risques professionnel présente les mesures de maîtrise pour les différents risques identifiés.	<input type="radio"/>		
7.1.2	L'entreprise doit avoir formé ou informé son personnel aux risques professionnels.	La mise en place d'un livret d'accueil complet sur les risques professionnels signés par le personnel et/ou affichés dans l'entreprise peut servir de preuve.	<input type="radio"/>		
7.1.3	Existe-il des procédures liées aux cas d'accidents et aux premiers secours à administrer ?	L'affichage doit indiquer les mesures à prendre et les personnes à contacter en cas de blessure, intoxication, incendie...	<input type="radio"/>		
7.1.4	Des kits de premiers secours sont-ils à disposition des salariés dans les installations agricoles ?		<input type="radio"/>		
7.2 Respect des règles d'hygiène					
7.2.1	L'entreprise a-t-elle mis en place une analyse documentée des risques liés à l'hygiène et à la sécurité des aliments ?	L'analyse doit couvrir l'ensemble des étapes ayant une influence sur la qualité du produit fini et couvrir tous les types de dangers (physiques, chimiques, biologiques, allergéniques...)	<input type="radio"/>		
7.2.2	L'analyse de risque doit être revue annuellement		<input type="radio"/>		
7.2.3	L'entreprise a-t-elle mis en place des instructions documentées pour rappeler les consignes liées à l'hygiène et la sécurité des aliments (lavage des mains, protection des plaies, interdiction de fumer dans les zones de travail des F&L...)?	Un livret d'accueil reprenant les consignes de base d'hygiène et/ou un affichage permettent de répondre à ce point.	<input type="radio"/>		
7.2.4	Les instructions liées à l'hygiène et la sécurité sont-elles respectées?	Observation	<input type="radio"/>		
7.3 Formation					
7.3.1	Le personnel ou les techniciens chargés du choix et de l'application des fertilisants ont-ils suivis une formation appropriée ?	On pourra prendre en compte la formation initiale et continue, l'expérience professionnelle ainsi que l'intégration dans un réseau technique agricole (organisations professionnelles agricoles, instituts techniques...). Des attestations ou certificats de participation à des réunions techniques peuvent servir de preuves documentaires.	<input type="radio"/>		
7.3.2	Le personnel ou les techniciens chargés du choix et de l'application des produits phytosanitaires ont-ils suivis une formation appropriée ?	On pourra prendre en compte la formation initiale et continue, l'expérience professionnelle ainsi que l'intégration dans un réseau technique agricole (organisations professionnelles agricoles, instituts techniques...). Des attestations ou certificats de participation à des réunions techniques peuvent servir de preuves documentaires.			
7.4 Protection sociale des travailleurs					
7.4.1	Les travailleurs portent-ils des équipements de protection individuels (gants, masques, combinaisons...) adaptés à leurs activités ?	Les équipements doivent être à disposition pour le personnel, en quantité suffisante, en bon état, entretenus et sont en conformité avec les normes en vigueur le cas échéant	<input type="radio"/>		
7.4.2	Le personnel a-t-il accès à des locaux propres pour le repos et/ou pour le stockage d'aliments	Les locaux pour se restaurer doivent être équipés d'un dispositif de lavage hygiénique des mains.	<input type="radio"/>		
7.4.3	Dans le cas où des locaux d'habitation sont utilisés par les travailleurs, sont-ils équipés d'installations et d'équipements sanitaires adaptés et propres ?		<input type="radio"/>		
8 Gestion des déchets et de la pollution					
8.1	L'entreprise a-t-elle mis en place un registre des déchets ?	L'entreprise possède un registre des déchets qui retrace l'ensemble des opérations relatives à la gestion des déchets (désignation du type de déchet, date d'enlèvement, quantités, mode de traitement...).	<input type="radio"/>		
8.2	Existe-t-il un plan de gestion des déchets et des matières polluantes visant à réduire les déchets et à optimiser leur élimination.		<input type="radio"/>		
9 Préservation de l'environnement					
			<input type="radio"/>		

9.1	L'entreprise a-t-elle mis en place un plan de préservation de l'environnement afin de limiter l'impact de son activité sur l'environnement, la faune et la flore.	Le plan de préservation de l'environnement doit décrire les mesures concrètes mises en œuvre par l'entreprise pour limiter la pollution, les déchets, les nuisances, l'utilisation des produits phytosanitaires, la consommation d'eau et d'énergie. Ce plan peut être individuel, collectif ou régional.	<input type="radio"/>		
10 Traçabilité et gestion des non-conformités			<input type="radio"/>		
10.1	L'entreprise a-t-elle mis en place une procédure de traçabilité montante, interne et descendant ?	L'entreprise possède une procédure de traçabilité documentée qui lui permettent de retrouver l'origine de ses produits, d'enregistrer les techniques culturales utilisées et de retrouver ses clients.	<input type="radio"/>		
10.2	Conformément à la réglementation, l'entreprise a-t-elle mis en place une procédure de rappel des produits non conformes et d'alerte des autorités ?	Cette procédure a pour objet la gestion des produits faisant l'objet d'une non conformité majeure détectée en interne (analyses, détection visuelle ...) ou en externe (client, fournisseurs). Cette non-conformité peut concerner aussi bien la légalité du produit que la sécurité de l'aliment. Conformément au règlement CE n°178/2002, l'entreprise doit alerter les autorités. Les documents d'alerte à utiliser sont téléchargeables sur le site suivant : http://www.economie.gouv.fr/files/directions_services/dgccrf/securite/alertes/documents/guide_gestion_alerte020709.pdf	<input type="radio"/>		
11 Sécurité du site et protection des produits (Food Defense)			<input type="radio"/>		
11.1	L'entreprise a-t-elle mis en place une analyse des risques liés à la malveillance et proposé des mesures de maîtrise pour limiter les risques de contamination des produits.	Les mesures peuvent concerner la sécurisation du site, la surveillance des personnes étrangères au site, la protection du produit ...	<input type="radio"/>		