

Concept d'hygiène secteur post-récolte

SGAP 10.1.1 (+)

Le chapitre 10 traite des activités qui ont lieu après la récolte : entreposer, préparer, trier ou conditionner. La zone d'hygiène 4 (transformation, produits prêts à la consommation) n'est pas couverte par le concept d'hygiène SwissGAP. Le secteur de la production est traité au chapitre 9.

1. Objectifs, but

La législation suisse sur les denrées alimentaires exige que celles-ci soient entreposées, transportées ou remises de façon à ne pas être contaminées par des substances dangereuses pour la santé. L'ordonnance sur l'hygiène exige que l'on applique une méthode structurée et systématique pour analyser ces dangers. Les mesures appropriées de maîtrise de la sécurité des denrées alimentaires doivent être définies, mises en œuvre et améliorées continuellement.

SwissGAP a fait appel à des spécialistes pour effectuer une analyse des risques d'hygiène et élaborer un plan de mesures.

Ce concept rassemble les procédures et mesures nécessaires pour la production, l'entreposage et la distribution de fruits, légumes et pommes de terre. Sa mise en œuvre permet d'assurer de ne produire que des denrées alimentaires irréprochables, saines, sûres pour la consommation humaine et conformes à la législation suisse sur les denrées alimentaires.

Les procédures et mesures d'hygiène doivent être adaptées par chaque exploitation en fonction de ses besoins et particularités. **L'exploitation est responsable de la mise en œuvre de ces mesures.** SwissGAP met à disposition différents formulaires et soutiens à cette mise en œuvre:

- Concept d'hygiène (subdivision en zones d'hygiène)
- Procédures d'hygiène
- Règles d'hygiène
- Contrôle du respect des règles d'hygiène
- Concept de lutte contre les nuisibles

2. Zones d'hygiène

Les secteurs de l'exploitation sont subdivisés en zones d'hygiène. Le comportement à respecter dans chacune de ces zones est défini (voir procédures et règles d'hygiène) et tient lieu de bonnes pratiques de production/fabrication.

2.1. Zone d'hygiène 1: Ferme, place de réception, rampe, quai de chargement, transport

Correspond chez nous aux locaux et installations suivants (à lister ici ou sur un plan de détail)

Concept d'hygiène secteur post-récolte

SGAP 10.1.1 (+)

2.2. Zone d'hygiène 2: Préparation et conditionnement (sans transformation)

Correspond chez nous aux locaux suivants (à lister ici ou sur un plan de détail)

2.3. Zone d'hygiène 3: Locaux d'entreposage des récoltes et produits conditionnés et secteur commercialisation

Correspond chez nous aux locaux suivants (à lister ici ou sur un plan de détail)
