

Concept d'hygiène production

Ref.: SGAP 9.1.2 (++) , SGAP 10.1.2 (+)

Le chapitre 9 traite de la récolte ainsi que des activités de transvasement qui lui sont directement liées; pour l'entreposage de sa propre récolte sur l'exploitation, voir chapitre 10 (zone d'hygiène 3).

Le chapitre 10 traite des activités qui ont lieu après la récolte: entreposer, préparer, trier ou conditionner.

1. Objectifs, buts

La législation suisse sur les denrées alimentaires exige que les denrées alimentaires soient 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 continuellement améliorées.

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 de fruits, légumes et pommes de terre. Sa mise en œuvre permet d'assurer de ne produire que des denrées alimentaires irréprochables, saines, propres à la consommation et conformes à la législation suisse sur les denrées alimentaires.

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

- Concept d'hygiène (subdivision en zones d'hygiène)
- Procédures d'hygiène
- Règles d'hygiène
- Plan de nettoyage

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.

2.1. Zone d'hygiène A: pleine terre, serres

Les surfaces correspondantes sont déclarées dans le plan d'ensemble de l'exploitation.

2.2. Zone d'hygiène B: Transport, place de transbordement, place d'entreposage de courte durée (max. 2 jours)

On considère comme place d'entreposage de courte durée des emplacements temporaires où les produits sont laissés en attente moins de 48 heures.