

# BANANA G.A.P

## SYSTÈME RAISONNÉ DE CULTURE DE LA BANANE

Guide d'interprétation

Version 5.0.2\_Juillet 2012

Obligatoire à partir de Février 2013



Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural :  
l'Europe investit dans les zones rurales  
pour le développement rural



Thème	Point	Niveau exigence (grisé pas Na)	Point de contrôle	Critères de conformité	Interprétation
	<b>AF</b>		<b>MODULE APPLICABLE A L'ENSEMBLE DES EXPLOITATIONS</b>		
	AF		<i>Les points de contrôle de ce module s'appliquent à tous les producteurs candidats à la certification puisqu'il s'agit de questions qui concernent toutes les exploitations agricoles.</i>		
	<b>AF 1</b>		<b>HISTORIQUE ET GESTION DU SITE</b>		
	AF		<i>Une des principales caractéristiques de l'agriculture durable est l'intégration continue de connaissances locales spécifiques et d'expériences pratiques dans la planification de la gestion et les pratiques pour l'avenir. Cette section a pour but de veiller à ce que les terres, bâtiments et autres locaux constituant la structure de l'exploitation soient gérés convenablement afin de garantir la sécurité de la production alimentaire et la protection de l'environnement.</i>		
	<b>AF 1.1</b>		<b>Historique du site</b>		
Gest site	AF 1.1.1	<b>Majeur</b>	Un système de référence a-t-il été mis en place ? Il permettra d'identifier, sur un plan ou une carte de l'exploitation, les champs, les vergers, les serres, les parcelles, les cours, les étables ou autres surfaces/locaux utilisé(s) pour la production.	La conformité doit être vérifiée par un contrôle visuel. Il existe un plan ou une carte de l'exploitation identifiant chacun des champs, serres, bâtiments, parcelles, stabulations et étables, ou autre exploitation par une caractéristique physique qui renvoie au système d'identification. <b>De plus ce document devra présenter les zones sensibles, notamment les zones de non traitements se trouvant à proximité de cours d'eau, les zones boisées, susceptibles de faire l'objet d'un plan de préservation de l'environnement. N'est pas N/A.</b>	
Gest site	AF 1.1.2	<b>Majeur</b>	Un système d'enregistrement a-t-il été mis en place pour chaque unité de production ou autre entité afin de fournir en permanence des enregistrements relatifs à la aux activités agronomiques réalisées sur ces entités ?	Les enregistrements existants devront fournir un historique de production <b>BANAGAP</b> pour tous les secteurs de production. <b>Les interventions à enregistrer doivent l'être dans les 8 jours suivant leur réalisation. Ces enregistrements sont conservés pendant 5 ans. N'est pas N/A.</b>	<i>Fiches parcellaires d'enregistrement, carnets de culture, utilisation d'un logiciel de gestion d'exploitation...</i>
	<b>AF 1.2</b>		<b>Gestion du site</b>		
Gest site	AF 1.2.1	<b>Majeur</b>	Existe-t'il une analyse de risque disponible lors de l'audit initial pour tous les sites de production candidats à la certification ? Au cours des audits suivants une analyse de risques est disponible pour le nouveaux sites ou pour les sites où les risques auraient évolués (ceci inclut les parcelles louées). Est-ce que l'évaluation de risques montre que les sites en question sont appropriés pour une production en ce qui concerne la sécurité sanitaire des aliments, et l'environnement lorsque cela est applicable ?	Lors de l'audit initial une analyse de risques est disponible pour tous les sites candidats à la certification. L'évaluation des risques devra être revue pour tenir compte de tout nouveau risque. L'analyse de risque documentée doit être réalisée lorsqu'une activité de production est introduite sur des nouveaux sites ou quand le risque a changé. L'évaluation des risques est <b>revue annuellement</b> et doit tenir compte de l'historique du site et de l'impact des activités environnantes sur les cultures (voir AF Annexe 1 Information de base sur l'Evaluation des Risques et AF Annexe 2 relative aux informations spécifiques qui doivent être traitées)	<i>Pour les nouveaux candidats à la certification audités pour la première fois une analyse de risques est disponible pour tous les sites concernés. Par la suite cette analyse sera revue annuellement. L'analyse de risque peut s'inspirer du modèle fourni par GlobalGAP.</i>
Gest site	AF 1.2.2	<b>Mineur</b>	Un plan d'actions a-t-il été élaboré afin de minimiser les risques identifiés ?	Le plan d'actions traite les risques identifiés en AF.1.2.1. Il définit les actions mises en oeuvre pour rendre le site approprié à la production.	<i>En l'absence de risque le plan d'actions n'est pas nécessaire.</i>

	AF 2		TENUE DES ENREGISTREMENTS ET AUTO-EVALUATION INTERNE/CONTRÔLE INTERNE		
	AF		Les détails importants relatifs aux pratiques agricoles doivent être consignés et faire l'objet d'enregistrements.		
Qualité	AF 2.1	Majeur	Tous les enregistrements requis lors du contrôle externe sont-ils accessibles et conservés pendant une durée minimum de cinq ans ou plus si des points de contrôle l'exigent expressément ?	Les producteurs tiennent à jour leurs enregistrements pendant un minimum de 5 ans après l'audit initial, voire plus si la réglementation l'exige. Pour les cultures : Les nouveaux candidats doivent détenir des enregistrements complets sur une période de trois mois au moins avant la date de l'audit initial en rapport avec chaque surface plantée, avec mention de toutes les activités agricoles relatives à la documentation BANAG.A.P exigées pour cette surface. Pas N/A.	On entend par "dossier", d'une part, les enregistrements et les preuves périodiques liées à la campagne de production (documents techniques et/ou du système qualité), d'autre part la documentation technique et/ou la documentation qualité (liste des procédures, etc.)
Qualité	AF 2.2	Majeur	Le producteur ou groupement de producteurs prend-il la responsabilité d'entreprendre annuellement au minimum respectivement une auto-évaluation interne ou un contrôle interne d'après le Référentiel BANAGAP ?	Il existe des documents qui prouvent que: - Option 1: une auto-évaluation réalisée sous la responsabilité du producteur - Option 2: un contrôle interne de chaque membre du groupement et un audit interne du Système de Management de la Qualité a été réalisé sous la responsabilité du groupement	
Qualité	AF 2.3	Majeur	Des mesures correctives efficaces ont-elles été prises à la suite des non-conformités identifiées lors de l'auto-évaluation interne ou des contrôles internes ?	Des mesures correctives efficaces sont documentées et ont été mises en oeuvre. N'est pas N/A.	
	AF 3		SANTÉ, SECURITE ET PROTECTION SOCIALE DES OUVRIERS		
	AF		Le personnel joue un rôle clef dans la sécurité et l'efficacité du fonctionnement de toute exploitation. Le personnel de l'exploitation et les ouvriers, de même que les producteurs, sont garants de la qualité du produit et de la protection de l'environnement. Education et formation permettent de progresser vers la durabilité et de constituer un capital social. Cette section a pour objet de garantir la sécurité sur le lieu de travail. Tous les ouvriers devront : comprendre quelles sont leurs obligations et avoir la compétence nécessaire pour les remplir ; disposer des équipements appropriés pour pouvoir travailler en toute sécurité ; et pouvoir obtenir, en cas d'accidents, une assistance appropriée et rapide.		
	AF 3.1		Evaluation des risques Santé et Sécurité		
Sécurité	AF 3.1.1	Mineur	L'exploitation dispose-t-elle d'une évaluation des risques documentée permettant d'assurer la santé et la sécurité des travailleurs sur l'exploitation ?	L'évaluation des risques documentée par écrit peut être générique, mais doit être adaptée aux conditions de l'exploitation. L'évaluation des risques doit être revue et mise à jour lors de changements dans l'organisation (par ex. nouvel équipement, nouveaux locaux, nouveaux produits phytosanitaires, nouvelles pratiques culturales, etc). Exemples de sources de risques: éléments rotatifs, prise de force, électricité, bruit excessif, poussières, vibrations, température excessive, échelles, stockage de carburant, bassins de décantation. N'est pas N/A.	La présence du document unique pour l'évaluation des risques professionnels répond à cette exigence.
Sécurité	AF 3.1.2	Mineur	L'exploitation dispose-t-elle d'un plan d'actions écrit relatif à la santé et la sécurité reprenant les risques identifiés lors de l'évaluation des risques en AF.3.1.1 ?	Le plan de santé, de sécurité doit au moins comprendre les points identifiés dans l'évaluation des risques (AF.3.1.1) et doit être adapté aux activités de l'exploitation. Ce plan peut comprendre les plans et les procédures d'intervention en cas d'urgence ou d'accident permettant de faire face à tout risque identifié dans la situation de travail. Ce plan doit être revu annuellement et mis à jour lors du changement de l'évaluation des risques.	Le plan d'actions inclus dans le document unique pour l'évaluation des risques professionnels répond à cette exigence.
Sécurité	AF 3.1.3	Mineur	L'ensemble du personnel, la main d'oeuvre familiale ainsi qu'au moins un des chefs d'exploitation a-t-il reçu une formation à la santé et la sécurité ?	Le personnel peut apporter la preuve de sa compétence à assumer ses responsabilités et ses tâches au moyen d'une observation visuelle). La preuve de l'existence d'instructions ou de documents de formation doit pouvoir être apportée. Une formation interne en matière de santé et de sécurité peut être envisagée si la compétence du formateur peut être apportée (documents et/ou supports de formation). Cette formation santé et sécurité doit être renouvelée tous les 5 ans. Pour ses salariés saisonniers, y compris les salariés occasionnels, l'agriculteur dispose de fiches techniques correspondant aux tâches à réaliser. N'est pas N/A.	Pour ce point, les directeurs d'exploitation sont considérés comme étant des chefs d'exploitation .
	AF 3.2		Hygiène		

Hygiène	AF 3.2.1	Majeur	L'exploitation dispose-t-elle d'une évaluation des risques hygiéniques documentée, portant sur l'ensemble des activités de l'exploitation concernant la production de bananes certifiées (notamment récolte, transport et conditionnement) ?	L'évaluation des risques hygiéniques couvre l'environnement de travail, la récolte, le transport de la banane sur l'exploitation et le conditionnement. Cette évaluation des risques est adaptée à la culture de la banane. Elle doit être documentée et actualisée (c'est à dire revue chaque année), qui concerne les contaminants physiques, chimiques et microbiologiques et les maladies transmissibles à l'homme. Elle doit également englober les points FV.2.1.1 à FV.2.1.6. L'évaluation des risques peut être générique, mais doit être adaptée aux conditions de l'exploitation et revue annuellement et mise à jour en cas de changements (par exemple, autres activités). N'est pas N/A.	
Hygiène	AF 3.2.2	Majeur	L'exploitation a-t-elle mis en place une procédure et des instructions documentées relatives à l'hygiène pour l'ensemble du personnel ? Cette procédure tient-elle compte également du transport, de la récolte et du conditionnement des produits ?	Les instructions relatives à l'hygiène sont affichées de manière visible, au moyen d'une signalisation claire (images) ou dans la (les) langue(s) prédominante(s) de la main d'œuvre. Les instructions pour l'environnement de travail et le hangar de conditionnement doivent au moins comprendre : - la nécessité de se laver les mains - la protection des plaies - la limitation à certains lieux pour fumer, manger et boire - le signalement de toute infection ou circonstance significative, ceci comprend les signes de maladies (exemple: vomissement, jaunisse, diarrhée). Ces travailleurs ne doivent pas entrer en contact direct avec le produit ou une surface en contact avec celui-ci. - l'utilisation de tenues de protection adaptées - ne pas porter de bijoux - ne pas jeter de débris ou déchets sur le sol - chasser les animaux Pour la récolte, des instructions pourront éventuellement être affichées sur le matériel quand cela est possible (pictogramme se laver les mains sur le bidon d'eau...). Pas N/A	Le producteur peut s'appuyer sur le guide officiel des bonnes pratiques hygiéniques pour les fruits et légumes non transformés (publié au JO), paquet hygiène de l'union européenne (J.O.U.E. du 29-04-2004, rectificatif du 25-06-2004) ou tout document résumant les bonnes pratiques pour les produits considérés ("checklist" par exemple).
Hygiène	AF 3.2.3	Mineur	Toutes les personnes travaillant sur l'exploitation ont-elles reçu une formation annuelle de base en matière d'hygiène suivant les instructions relatives à l'hygiène du point AF.3.2.2 ?	Une formation écrite et verbale est dispensée sous forme de stage de formation à l'hygiène. Tous les nouveaux employés doivent recevoir cette formation et confirmer leur participation par leur signature. Toutes les instructions mentionnées au point AF.3.2.2 doivent être incluses dans cette formation. L'ensemble du personnel, y compris les responsables et dirigeants doit participer annuellement à une formation aux règles hygiéniques de base sur l'exploitation.	Dans le cas d'une formation uniquement orale, ce point est satisfait par la présence d'affiches de sensibilisation à l'hygiène par exemple. NA pour les produits inscrits comme étant non "manutentionnés". Les instructions doivent être signées par chaque opérateur concerné par le produit certifié. Le renouvellement de la formation des tuteurs aura lieu tous les 5 ans.
Hygiène	AF 3.2.4	Majeur	Les procédures de l'exploitation en matière d'hygiène sont-elles appliquées, et ce également pour la récolte, le transport et le conditionnement ?	Le personnel responsable de tâches identifiées dans les procédures en matière d'hygiène doit faire la preuve de sa compétence pendant le contrôle. N'est pas N/A.	
	AF 3.3			<b>Formation</b>	
Sécurité	AF 3.3.1	Mineur	Les activités de formation et la participation à une formation sont-elles consignées par écrit ?	Les activités de formation sont consignées par écrit, avec la mention du thème de la formation, du formateur, de la date de la formation et des personnes formées. Des preuves de la participation à la formation doivent être apportées.	Formation interne ou externe, voir documentation qualité
Sécurité	AF 3.3.2	Majeur	Toutes les personnes manipulant et/ou administrant des médicaments vétérinaires, produits chimiques, désinfectants, produits phytosanitaires, biocides ou autres substances dangereuses, et tous les ouvriers manipulant des équipements complexes ou dangereux conformément à la définition fournie par l'évaluation des risques au point AF.3.1.1 disposent-ils de certificats de compétence et/ou de preuves de qualifications similaires ?	Les enregistrements doivent identifier les travailleurs qui réalisent de telles tâches, et présenter les preuves de la compétence, certificats de formation et/ou dossiers de formation avec feuilles de présence. N'est pas N/A.	Jusqu'à ce que le Certiphyto devienne obligatoire (2014), la compétence peut être appréciée par la formation initiale ou continue.
	AF 3.4			<b>Risques et Premiers Secours</b>	

Sécurité	AF 3.4.1	Mineur	Existe-t-il des procédures relatives aux cas d'accident et d'urgence ? Sont-elles affichées de manière visible et communiquées à toutes les personnes concernées par les activités de l'exploitation ?	Des procédures permanentes en cas d'accident doivent être affichées clairement en un ou plusieurs lieu(x) accessibles et visibles. Ces instructions sont disponibles dans la (les) langue(s) principale(s) de la main-d'oeuvre et/ou sous forme de pictogrammes. Par exemple les procédures doivent identifier, si nécessaire : - la référence de l'exploitation sur une carte ou l'adresse de l'exploitation - le nom de la (des) personne(s) à contacter - la localisation des postes de communication les plus proches (téléphone, radio) - une liste à jour des numéros de téléphone importants (police, ambulance, hôpital, pompiers, accès aux soins d'urgence sur place ou par des moyens de transport, compagnie d'électricité et des eaux) ; Exemples d'autres procédures pouvant être incluses: - comment et où contacter les services médicaux locaux, l'hôpital le plus proche et d'autres services d'urgence. (Lieu de l'accident, Nature de l'accident, Nombre de personnes concernées, Type de blessures, La personne à l'origine de l'appel) - l'emplacement des extincteurs ; - les issues d'urgence ; - les dispositifs de coupure d'urgence pour l'électricité, le gaz et l'eau. - comment signaler des accidents ou des incidents dangereux.	Les instructions peuvent faire l'objet d'affiches ou documents d'accueil ou liste de contacts, etc...
Sécurité	AF 3.4.2	Mineur	Les dangers potentiels sont-ils clairement identifiés à l'aide de panneaux d'avertissement ?	Des panneaux permanents et lisibles doivent indiquer les dangers potentiels (ex: des fosses de déchets, des réservoirs de carburant, des ateliers, des portes d'accès aux installations de stockage des produits phytosanitaires / engrais / produits chimiques divers, délai de réentré etc.). Présence de panneaux d'avertissement dans la (les) langue(s) principale(s) de la main-d'oeuvre et/ou sous forme de pictogrammes. N'est pas N/A.	
Sécurité	AF 3.4.3	Mineur	Des conseils en matière de sécurité sont-ils disponibles/accessibles en ce qui concerne les substances dangereuses pour la santé des travailleurs ?	Des informations (par ex. site Internet, n° de tél, fiches techniques, etc.) sont accessibles, si nécessaire, pour des mesures appropriées.	Il est possible de se référer aux fiches données sécurité, aux étiquettes ou aux modes d'emploi...
Sécurité	AF 3.4.4	Mineur	Des kits de premiers secours sont-ils disponibles sur tous les sites permanents et à proximité des travaux des champs ?	Des kits complets de premiers secours conformes aux réglementations et aux recommandations nationales doivent être disponibles et accessibles sur tous les sites permanents et être disponibles pour le transport (tracteur, voiture, etc.) à proximité des travaux des champs.	Les structures collectives pourront se baser sur la liste MSA (Mutualité Sociale Agricole) ou AMEXA pour conseiller les producteurs sur le contenu de la trousse
Sécurité	AF 3.4.5	Mineur	Y a-t-il toujours un nombre approprié de personnes (au moins une personne) formées aux premiers secours présentes sur chaque exploitation lorsque des activités y ont lieu ?	Il y a toujours au moins une personne formée aux premiers secours ( formation en cours de validité pour le SST et au moins tous les 5 ans pour le PSC1 ) présente sur l'exploitation, lorsque des activités y ont lieu. Objectif: une personne formée pour 20 travailleurs. Les activités sur l'exploitation comprennent toutes celles abordées par les chapitres et modules applicables.	Certificats, signature dans une liste de présence,... voir documentation qualité. PSC 1 et SST permettent de répondre à cette exigence. NA en l'absence d'ouvrier sur l'exploitation.
	AF 3.5		<b>Vêtements et Equipements de Protection</b>		
Sécurité	AF 3.5.1	Majeur	Le personnel, les visiteurs et les sous-traitants sont-ils équipés de vêtements de protection appropriés en conformité avec les exigences légales et/ou les instructions indiquées sur les étiquettes des produits utilisés (herbicide, insecticide, nématicide, fongicide ou autres produits dangereux) ou ayant reçu l'agrément d'une autorité compétente ?	Des tenues professionnelles de protection permettent d'assurer une conformité aux instructions indiquées sur l'étiquette et/ou aux exigences légales et/ou aux exigences nécessaires pour l'agrément par une autorité compétente. Ceci peut inclure par exemple: bottes caoutchouc ou autre équipement de protection des pieds, vêtement imperméable, tenue de protection intégrale, gants caoutchouc, masque (incluant les filtres de remplacement), des appareils appropriés de protection respiratoire, auditif et oculaire, etc comme exigés sur l'étiquetage des produits ou par les activités de l'exploitation.	

Sécurité	AF 3.5.2	<b>Majeur</b>	Les vêtements de protection sont-ils nettoyés après utilisation et entreposés de façon à empêcher toute contamination des vêtements ou de l'équipement ?	Les vêtements de protection sont propres et nettoyés selon un planning adaptée au type d'utilisation et au degré de contamination. Le nettoyage des vêtements et de l'équipement de protection implique le nettoyage séparé des vêtements personnels et le lavage des gants avant de les retirer. Tout vêtement et équipement de protection sale, déchiré et abîmé et toute cartouche filtrante périmée doivent être jetés. Les articles à usage unique (p. ex gants, combinaison de travail, etc.) doivent être jetés après leur première utilisation. Tous les vêtements et équipements de protection, y compris les filtres de remplacement, etc., doivent être entreposés séparément des produits phytosanitaires et de tout autre produit chimique susceptibles de contaminer les vêtements ou l'équipement. N'est pas N/A.	<i>Contrôle visuel accepté ou documentation qualité si le producteur décide de décrire lui-même une fois pour toutes ce qu'il fait pour entretenir ses équipements de protection. NA pour vêtements de protection jetables. Les instructions peuvent faire l'objet d'affiches ou de documentation technique collective ou de documentation qualité</i>
	<b>AF 3.6</b>		<b>Protection sociale des travailleurs</b>		
Social	AF 3.6.1	<b>Majeur</b>	Un membre de la direction est-il clairement désigné comme responsable de la santé, de la sécurité et de la protection sociale des ouvriers ?	Il existe une documentation disponible qui prouve qu'un membre de la direction clairement désigné et nommé est chargé de garantir la conformité avec les réglementations nationales et locales existantes et en vigueur sur ces sujets et la mise en application de la politique de santé, de sécurité et de protection sociale des travailleurs.	<i>Désigner le responsable (chef d'exploitation par exemple) dans la documentation qualité</i>

Social	AF 3.6.2	<b>Recom.</b>	Des réunions régulières sont-elles organisées entre la direction et les employés afin de permettre une communication réciproque ? Ces réunions donnent-elles lieu à des enregistrements ?	Les enregistrements montrent que les préoccupations des ouvriers concernant la santé, la sécurité et la protection sociale sont consignées lors de réunions planifiées et organisées au moins une fois par an entre la direction et les ouvriers. Ces réunions permettent de discuter ouvertement (sans crainte ni intimidation ni pénalité) des questions affectant l'exploitation et afférant à la santé, à la sécurité et à la protection sociale des ouvriers. L'auditeur n'est pas censé juger l'exactitude du contenu ou le résultat de ces réunions.	<i>NA si un seul employé</i>
Social	AF 3.6.3	<b>Mineur</b>	Les ouvriers ont-ils accès à des lieux de stockage propres pour les aliments, à des espaces réservés à la pause, à des dispositifs de lavage des mains et à l'eau potable ?	Des dispositifs de lavage des mains, un accès à l'eau potable, et un lieu de stockage pour les aliments et pour se restaurer doivent être mis à disposition des ouvriers.	<i>L'exploitant peut laisser accès à ses propres installations. NA si aucun ouvrier ne se restaure sur l'exploitation</i>
Social	AF 3.6.4	<b>Mineur</b>	Les locaux d'habitation sur l'exploitation sont-ils habitables? Disposent-ils des installations et équipements sanitaires de base?	Les locaux d'habitation destinés aux ouvriers sur l'exploitation sont habitables. Ils sont équipés des installations de base, de l'alimentation en eau courante, des toilettes, des évacuations et de l'électricité. Le toit, les fenêtres et les portes sont en bon état. <b>En l'absence d'évacuation, des fosses septiques peuvent être acceptées si elles sont en conformité avec les réglementations locales.</b>	<i>Pour les sanitaires, l'exploitant peut laisser l'accès à ses propres installations. NA pour les autres points si aucun ouvrier ne loge sur l'exploitation</i>
	<b>AF 4</b>		<b>Sous-traitants</b>		
Sous-traitants	AF 4.1.	<b>Majeur</b>	Lorsque le producteur a recours à des sous-traitants, toutes les informations afférentes sont-elles disponibles sur l'exploitation ?	Les sous-traitants doivent réaliser une évaluation (ou le producteur doit le faire pour le compte du sous-traitant) de la conformité d'après les points de contrôle <b>BANAG.A.P</b> afférents aux services fournis sur l'exploitation. Cette évaluation doit être disponible sur l'exploitation pendant le contrôle externe et le sous-traitant doit accepter que les organismes de certification approuvés GLOBALGAP (EUREPGAP) soient autorisés à vérifier les évaluations au moyen d'un contrôle physique lorsqu'un doute existe. Le producteur est responsable du respect des points de contrôle applicables aux tâches accomplies par le sous-traitant puisqu'il contrôle et signe l'évaluation du sous-traitant pour chaque tâche et campagne ayant fait l'objet d'un contrat. Dans le cas où le sous-traitant a été évalué par un organisme de certification approuvé GLOBALGAP, le producteur doit recevoir un rapport de l'évaluation réalisée. Ce rapport doit comprendre les informations suivantes : 1) date de l'évaluation 2) nom de l'organisme de certification 3) nom de l'évaluateur 4) coordonnées du sous-traitant 5) rapport de l'évaluation des CPCC (points de contrôle et critères de conformité) concernant le sous-traitant. Dans le cas de recours à un prestataire de service pour l'application de produits phytosanitaires, celui-ci doit être agréé	<i>Par exemple, disposer d'un document avec le sous traitant concerné par les productions certifiées, engageant celui-ci sur le respect des bonnes pratiques liées à ses interventions. <b>Une évaluation des sous-traitants réalisant une activité agricole contrôlée par le référentiel BANAG.A.P doit être faite tous les ans.</b> <b>Une évaluation conforme faites par un producteur peut être diffusée et utilisée par d'autres producteurs utilisant le même sous traitant. Cette évaluation devra quand même être visée par chaque producteur au niveau de son exploitation.</b></i>
Hygiène	AF 4.2.	<b>Mineur</b>	Tous les sous-traitants et visiteurs connaissent-ils les procédures applicables en matière de sécurité et d'hygiène personnelles ?	Des preuves existent que les procédures applicables en matière de santé, de sécurité et d'hygiène personnelles sont officiellement communiquées aux visiteurs et sous-traitants (par ex. les instructions applicables sont affichées en un lieu visible où tous les visiteurs ou sous-traitants peuvent les lire).	<i>Il existe déjà des affiches ou documents d'accueil. L'information peut également être faite oralement aux visiteurs avant la visite, ou au cours de la visite si elle est accompagnée, ou un document résumant toutes les consignes en matière de sécurité et d'hygiène PEUT être signé.</i>

	AF 5		GESTION DES MATIERES POLLUANTES ET DES DECHETS, RECYCLAGE ET REUTILISATION		
	AF		La réduction des déchets au minimum devrait se faire par la révision des pratiques existantes et par la prévention, la réduction, la réutilisation et le recyclage des déchets.		
	AF 5.1		Identification des déchets et des matières polluantes		
Déchets	AF 5.1.1	Mineur	Les déchets et sources de pollution possibles ont-ils été identifiés dans l'ensemble des zones de l'exploitation ?	Les déchets et sources de pollution possibles, tels que les gaines plastiques, les ficelles d'haubanage, les rubans de marquage, palettes, cartons, autres plastiques, et sources de pollution (p.ex. excès d'engrais, fumée d'échappement, essence, carburant, graisse mécanique, bruit, bouillie fongicide, restes de bouillies phytosanitaires, matériels obsolètes, etc.) issus des processus de l'exploitation ont été recensés.	
	AF 5.2		Plan d'action contre les matières polluantes et les déchets		
Déchets	AF 5.2.1	Majeur	Existe-t-il un plan de gestion des déchets agricoles et autres documenté visant à éviter ou à réduire les déchets et les matières polluantes ? Ce plan inclut-il les modes d'élimination adaptés pour tous les déchets recensés ?	Il existe un plan d'action étendu et actualisé relatif aux déchets, aux matières polluantes et au recyclage sous forme écrite. La contamination de l'air, du sol et de l'eau doit faire l'objet d'une réflexion.	Documentation qualité éventuelle associée par exemple à la participation à un programme de récupération des déchets ou de tri sélectif. Le traitement des bouillies fongiques en fait partie.
Déchets	AF 5.2.2	Majeur	Ce plan de gestion des déchets a-t-il été mis en œuvre ? L'exploitation est-elle équipée de manière adéquate pour l'élimination des déchets ?	Un contrôle visuel s'assure de l'absence d'accumulation de déchets ou de détritres aux abords immédiats des bâtiments de production ou de stockage. Les différents types de déchets sont identifiés et stockés séparément dans des lieux dédiés à cet effet. La présence d'une quantité très faible de détritres et de déchets dans les lieux mentionnés est acceptable, tout comme la présence de déchets issus des travaux de la journée. Tous les autres détritres et déchets ont été évacués. Les bâtiments à l'intérieur desquels des produits sont manipulés sont nettoyés au moins une fois par jour. Les autres sites sont nettoyés et/ou désinfectés régulièrement en accord avec le planning de nettoyage.	Par exemple, participation à un programme de récupération des déchets ou de tri sélectif ou attestations d'entreprise de récupération. Un nettoyage du hangar est nécessaire pendant les jours d'activité.
Déchets	AF 5.2.3	Recom.	Dans le cas de compostage de déchets organiques sur l'exploitation, utilisés comme amendements du sol, le risque de transmission de maladie est-il maîtrisé ?	Si les déchets organiques sont compostés et utilisés comme amendements du sol. Le mode de compostage garantit l'absence de risque de transmission de maladie.	



	AF 6		PRESERVATION DE L'ENVIRONNEMENT		
	AF		Agriculture et environnement sont étroitement liés. La gestion de la faune et de la flore et du paysage est d'une grande importance ; l'amélioration des espèces et de la diversité structurelle des caractéristiques du terroir et du paysage sera profitable à l'abondance et à la diversité de la faune et de la flore.		
	AF 6.1		Impact de l'agriculture sur l'environnement et sur la biodiversité		
Environnement	AF 6.1.1	Mineur	Existe-t-il une « bande tampon » de 5 mètres de large sans traitement ni fertilisation implantée le long de tous les cours d'eau définis par arrêté préfectoral ?	Il est vérifié la largeur de la bande tampon. Elle doit être d'au moins 5 mètres à partir du bord du cours d'eau. Il est vérifié que le couvert est : • herbacé, arbustif ou arboré ; • couvrant ; • permanent.	
Environnement	AF 6.1.2	Mineur	Chaque producteur a-t-il défini un plan de préservation de l'environnement, de la faune et de la flore spécifique à son exploitation ? Ce plan tient-il compte de l'impact des activités agricoles sur l'environnement ?	Un plan d'action écrit visant à favoriser les habitats et maintenir la biodiversité de l'exploitation doit être disponible. Il peut s'agir, soit d'un plan d'activité régional, soit d'un plan individuel, si l'exploitation y participe ou est concernée par celui-ci. Cela implique une connaissance des pratiques de lutte intégrée, de l'utilisation des substances nutritives, des sites préservés, de la ressource en eau et de l'impact sur les autres utilisateurs, etc.	Le producteur est en mesure de prouver ses connaissances et ses compétences en vue de minimiser l'impact potentiellement négatif de l'activité de l'exploitation sur l'environnement, tel que la perte d'éléments fertilisants. Documentation technique, diagnostic agroenvironnemental si existant, application d'une démarche reconnue (fertilisation raisonnée, protection raisonnée ou toute démarche liée à l'environnement...). Plan de préservation des associations de chasse, pêche peuvent satisfaire ce point ou association de protection de la nature. Documentation technique (recommandations, plan régional ou national). L'évaluation peut être également visuelle : des éléments concrets maintenant la biodiversité doivent être mis en oeuvre (par exemple : implantation d'auxiliaires, de nichoirs, de perchoirs, de haies composites, piégeage des nuisibles, agrainage...). Un plan de préservation de la faune spécifique à l'exploitation est documenté. Ce plan peut être un plan régional ou national, il doit cependant être appliqué au niveau de l'exploitation.
Environnement	AF 6.1.3	Recom.	Le producteur a-t-il mené une réflexion sur les moyens de respecter l'environnement dans l'intérêt de la communauté locale ainsi que de la faune et de la flore ? Ce plan est-il compatible avec une production agricole durable d'un point de vue commercial ? S'efforce-t-il à minimiser l'impact de l'activité agricole sur l'environnement ?	Des actions et initiatives tangibles devraient pouvoir être démontrées par : 1/ le producteur, sur son site de production, ou 2/ par sa participation à un groupe chargé d'élaborer des projets de protection de l'environnement concernant la qualité et les éléments de l'habitat. Le plan de préservation comprend un engagement à réaliser un état des lieux initial des niveaux, emplacements, états, etc. existants de la faune et de la flore sur l'exploitation afin de faciliter la mise en place d'actions. Ce plan inclut également une liste détaillée des priorités et des actions visant à favoriser, si possible, les biotopes de la faune et de la flore et la biodiversité sur l'exploitation.	Documentation technique, diagnostic agroenvironnemental si existant, application d'une démarche locale reconnue. L'état des lieux initial n'a pas été scientifique, il peut-être réalisé par le producteur à l'aide d'un modèle collectif adapté à son exploitation.
	AF 6.2		Sites improductifs		
Environnement	AF 6.2.1	Recom.	L'exploitant a-t-il envisagé la possibilité de convertir des sites improductifs (p.ex. zones basses humides, zones boisées, talus ou zones de sol pauvre...) en zones protégées destinées à favoriser une faune et une flore naturelles ?	Un plan visant, si possible, à reconverter en zones protégées les sites improductifs et les zones identifiées comme donnant la priorité à l'écologie doit être disponible.	

	<b>AF 6.3</b>		<b>Rendement énergétique</b>		
Environnement	AF 6.3.1	<b>Recom.</b>	Le producteur peut-il prouver qu'une surveillance de l'utilisation d'énergie est réalisée sur l'exploitation ?	Des enregistrements relatifs à l'utilisation d'énergie sont disponibles. Par exemple, l'équipement agricole devra être choisi et entretenu pour une consommation d'énergie optimale. L'utilisation de sources d'énergie non renouvelables devra être réduite au minimum.	
	<b>AF 7</b>		<b>RECLAMATIONS</b>		
	AF		<i>La gestion des réclamations entraînera une amélioration du système et de la conformité aux exigences BANAGAP</i>		
Qualité	AF 7.1	<b>Majeur</b>	Existe-t-il une procédure de réclamation relative aux questions traitées par le référentiel BANAGAP ? La procédure de réclamation permet-elle l'enregistrement, l'examen et le suivi appropriés des réclamations, y compris l'enregistrement des mesures prises ?	Une procédure de réclamation documentée existe pour aider à l'enregistrement et au suivi des réclamations concernant des manquements au référentiel BANAGAP. Les mesures prises à la suite de ces réclamations sont documentées. N'est pas N/A.	<i>Formulaire type dans documentation qualité. Les non conformités au référentiel BANAGAP concernent aussi bien les fournisseurs de l'exploitant (achats) que les interventions sur l'exploitation, ou les réclamations client...Le traitement des plaintes peut être effectué par le metteur en marché</i>
	<b>AF 8</b>		<b>PROCEDURE DE RAPPEL/RETRAIT</b>		
Qualité	AF 8.1	<b>Majeur</b>	Le producteur a-t-il à sa disposition une procédure de rappel documentée pour gérer/mettre en oeuvre le retrait/rappel du marché des produits certifiés? <i>Cette procédure est-elle testée annuellement ?</i>	Le producteur doit avoir accès à des procédures documentées qui identifient le type d'événement susceptible d'entraîner un retrait/rappel, les personnes responsables des prises de décision concernant le retrait/rappel éventuel d'un produit, le mécanisme d'information des consommateurs ainsi que l'organisme de certification BANAGAP (si une sanction n'a pas été émise par l'organisme de certification et que le producteur ou groupement de producteurs a retiré/rappelé les produits de son plein gré) et les méthodes permettant de faire concorder les stocks. Ces procédures doivent faire l'objet de contrôles annuels afin de garantir leur efficacité. Ces contrôles peuvent être un exercice de simulation de risque. Ils doivent être enregistrés.	<i>Le guide "aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire entre les exploitants de la chaîne alimentaire et l'administration lorsqu'un produit ou un lot de produits est identifié" (ref : DGCCRF/DGS/DGAL, version révisée du 02/07/2009 ) peut servir de base. <a href="http://www.circulaires.gouv.fr/pdf/2009/07/cir_29054.pdf">http://www.circulaires.gouv.fr/pdf/2009/07/cir_29054.pdf</a></i>
	<b>AF 9</b>		<b>PROTECTION DES PRODUITS ALIMENTAIRES (CONTRE LES CONTAMINATIONS INTENTIONNELLES)</b>		
Protection produits	AF 9.1	<b>Majeur</b>	Existe-t-il une évaluation des risques pour le food defense et des procédures sont-elles mises en place pour traiter les risques identifiés en matière de food defense ?	Les menaces potentielles relatives à la sécurité alimentaire doivent être identifiées et évaluées à chaque étape de la production. L'identification des risques liés à la sécurité alimentaire doit garantir une origine sûre et sécurisée des approvisionnements. Les informations à destination de tous les salariés et sous-traitants doivent être disponibles. Des procédures pour les mesures correctives doivent être mises en place dans le cas de menaces intentionnelles.	<i>Les bonnes pratiques applicables sur l'exploitation intègrent la vigilance à avoir sur la présence de personnes extérieures à l'exploitation. L'HACCP intègre le risque de contamination intentionnelle. Un panneau mentionnant l'obligation de passer au bureau pour les visiteurs externes ou la limitation de l'accès aux personnes non autorisées sont suffisantes.</i>
	<b>AF 10</b>		<b>STATUT GLOBALGAP/BANAGAP</b>		
Statut	AF 10.1	<b>Majeur</b>	Les documents commerciaux mentionnent-ils le statut GLOBALGAP/BANAGAP (certifié/ non certifié) ?	Les factures et, le cas échéant, les autres documents de vente mentionnent le statut GLOBALGAP/BANAGAP des produits. N'est pas N/A.	<i>Les documents accompagnant le produit à la sortie de l'exploitation répondent à l'exigence. L'absence de référence à la certification GLOBALGAP/BANAGAP sur les documents commerciaux correspond au statut "non certifié". Le mélange de produits certifiés et non certifiés a le statut "non certifié".</i>
Statut	AF 10.2	<b>Mineur</b>	Est-ce que les producteurs mettent en place des accords pour prévenir d'un mauvais usage de leur GGN par leurs clients ?	Les producteurs doivent avoir un accord avec leurs clients directs (emballeurs, exportateurs, importateurs,...) pour prévenir d'un mauvais usage de leur GGN et pour que leurs clients suivent les bonnes pratiques de traçabilité et d'étiquetage. Exemple: pas d'étiquetage d'autres produits, d'autres producteurs avec le GGN du producteur. Pas de mélange de produits certifiés avec des produits non certifiés identifiés avec le GGN du producteur. N'est pas N/A.	<i>Toute information du client sur cette bonne pratique répond à cette exigence. Un accord entre les groupements et l'union des groupements des producteurs de banane peut satisfaire à cette exigence.</i>

	<b>AF 11</b>		<b>UTILISATION DU LOGO</b>		
Statut	AF 11.1	<b>Majeur</b>	Les mots GLOBALG.A.P, <b>BANAG.A.P.</b> , les marques déposées ou les logos, et le numéro GLOBALGAP (GGN) sont-ils utilisés conformément aux Règles Générales, à la sous-license et à la certification accordées ?	Le producteur ou groupe de producteurs doivent utiliser les mots GLOBALGAP, <b>BANAG.A.P.</b> , et la marque déposée ou le logo et le numéro GLOBALGAP (GGN) conformément aux Règles Générales (cf. annexe I.1) et à la sous-license et certification accordée. Les mots GLOBALGAP, <b>BANAG.A.P.</b> , et les marques déposées ou les logos ne doivent jamais apparaître sur le produit, ni sur le packaging final ou sur les points de vente des produits. Ils peuvent être utilisés par le titulaire du certificat GLOBALGAP pour sa communication directe avec ses clients (BtoB).	
	<b>AF 12</b>		<b>TRACABILITE ET SEPARATION</b>		
	<b>AF 12.1</b>		<b>Production parallèle et/ou propriété</b> (applicable lorsque des produits certifiés et non certifiés sont produits ; et lorsque des produits certifiés et non certifiés sont achetés et/ou manipulés.)		
Statut	AF 12.1.1	<b>Majeur</b>	Le producteur fait-il de la production ou de la propriété parallèle? Si oui l'obtention de la certification BANAG.A.P est impossible.	Un document attestant de l'engagement du producteur à ne pas faire de production parallèle sur son exploitation est disponible. Toutes les parcelles en banane (export, plantain, frayssinette...) sont en conformité avec le référentiel BANAG.A.P. N'est pas N/A.	<i>L'engagement du planteur signé et spécifiant l'absence de production parallèle sur l'exploitation, les enregistrements du suivi des parcelles en plantain, frayssinette...répondent à cette exigence.</i>
	<b>CB</b>		<b>MODULE APPLICABLE AUX CULTURES</b>		
	<b>CB 1</b>		<b>TRACABILITE</b>		
	CB		<i>La traçabilité facilite la vente des aliments et permet aux clients d'obtenir des informations ciblées et précises sur les produits concernés.</i>		
Qualité	CB 1.1	<b>Majeur</b>	Le produit inscrit <b>BANAGAP</b> est-il traçable sur toute la chaîne depuis l'exploitation inscrite (et les autres surfaces inscrites concernées) où il a été cultivé et, le cas, échéant, manipulé?	Il existe un système d'identification et de traçabilité documenté qui permet de retracer le produit inscrit <b>BANAGAP</b> jusqu'à l'exploitation inscrite ou, dans un groupement de producteurs, jusqu'aux exploitations inscrites du groupe, et de le tracer jusqu'au client immédiat. ( <i>étape précédente, étape aval immédiate</i> ). Les informations sur la récolte doivent établir le lien entre un lot et les enregistrements relatifs à la production ou les exploitations de producteurs spécifiques. (Se référer aux Modalités Générales, 3ème partie, pour toute information sur la ségrégation dans l'Option 2). La manipulation des produits doit aussi être prise en compte le cas échéant. <b>L'ensemble des enregistrements devront être conservés durant 5 ans.</b> N'est pas N/A.	
	<b>CB 2</b>		<b>PLANTS</b>		
	CB		<i>Le choix des plants et semences joue un rôle important dans le processus de production ; le fait d'utiliser les variétés appropriées peut permettre de réduire le nombre d'applications d'engrais et de produits phytosanitaires.</i>		
	<b>CB 2.1</b>		<b>Qualité et santé</b>		
Semence	CB 2.1.1	<b>Mineur</b>	Les garanties qualité ou certificats de production des <b>vitroplants</b> achetés sont-ils documentés ?	Il existe des dossiers prouvant que les caractéristiques <b>des vitroplants</b> sont conformes à la législation nationale (certificats de qualité, bons de livraison ou lettres signées) ou qu'ils sont fournis par une pépinière bénéficiant de la certification GLOBALGAP (EUREPGAP) ou d'une certification reconnue par GLOBALGAP (EUREPGAP).	Pour les <b>vitroplants</b> : étiquettes ou certificat sanitaire ou facture ou bons de livraison et <b>levée de quarantaine</b> servent de garantie.

Semence	CB 2.1.2	Mineur	Les systèmes de contrôle qualitatif et sanitaire sont-ils opérationnels pour les <b>plants autoproduits</b> ?	Un système de contrôle qualité comprenant un système de surveillance des signes apparents de maladie ou de parasitisme est en place. Les dossiers existants du système de surveillance doivent être disponibles. La pépinière désigne tout lieu où les jeunes plants sont produits. Le "système de contrôle" doit inclure l'enregistrement et l'identification de la plante-mère ou, le cas échéant, du champ d'origine. L'enregistrement doit se faire de manière périodique à intervalles réguliers bien définis. Si les arbres ou plantes cultivés sont destinés exclusivement à une utilisation sur l'exploitation (ils ne seront pas vendus), ceci sera suffisant. Lorsque des plants sont utilisés, une attention particulière devra être accordée à l'origine des plants en se basant sur la documentation.	Plan de surveillance documenté. Non applicable si plants certifiés.
	<b>CB 2.2</b>		<b>Traitements et Fertilisation Chimiques</b>		
Phytosanitaire	CB 2.2.1	Mineur	Le recours au traitement des plants de l'année fait-il l'objet d'un enregistrement ?	<b>Le nom du (des) produit(s) utilisé(s) et de sa (leur) cible (nuisibles et/ou maladies) fait l'objet d'un enregistrement (par ex. au moyen de la conservation des dossiers/emballages des semences, etc). Si les semences ont été traitées à des fins de conservation, des informations sur les produits chimiques utilisés doivent être aussi conservées.</b>	Fiches parcellaires/ carnets de culture, <b>ou logiciel de gestion d'exploitation</b>
Phytosanitaire	CB 2.2.2	Mineur	Les traitements phytosanitaires appliqués durant la période de croissance sur les plants autoproduits sont-ils enregistrés ?	<b>Les dossiers relatifs à toutes les applications de produits phytosanitaires sur les plants autoproduits pendant la période de croissance doivent être disponibles et faire mention de la date, du nom commercial, de la substance active, de l'opérateur habilité, de la justification de l'application, de la quantité et du matériel utilisé.</b>	Fiches parcellaires/ carnets de culture, <b>ou logiciel de gestion d'exploitation</b>
	<b>CB 2.3</b>		<b>Organismes Génétiquement Modifiés</b>		
Semence	<b>CB 2.3.1</b>	<b>Majeur</b>	<b>L'utilisation d'OGM est-elle interdite sur l'exploitation?</b>	<b>Une preuve d'engagement du producteur à ne pas utiliser de variétés génétiquement modifiée est présente sur l'exploitation, et quand utilisés, une attestation des fournisseurs de vitroplants peut être présentée. N'est pas N/A</b>	<b>Les documents "engagement du planteur" et attestation des fournisseurs de vitroplants répondent à cette question</b>
	<b>CB 3.</b>		<b>HISTORIQUE ET GESTION DES SITES</b>		
Semence	CB 3.1.	Mineur	Le producteur conserve-t-il des enregistrements, des densités et des dates d'ensemencement et de plantation ?	L'enregistrement de la densité et de la date de semis ou de plantation doit être conservé et disponible.	Pour les cultures pérennes, se référer à l'inventaire parcellaire pour connaître les densités de plantation.
Gestion de site	CB 3.2	Mineur	Lorsque c'est possible, une rotation des cultures <b>ou une jachère</b> est-elle pratiquée pour la culture de la banane ?	<b>Les rotations ou jachères peuvent être vérifiées à partir de la date de plantation et/ou des dossiers relatifs aux applications de produits phytosanitaires. N/A en cas de circonstances exceptionnelles (surface totale * rendement départemental &lt; Référence Individuelle, calamités...) ou en cas de bananeraie pérenne avec plantes de service.</b>	<b>Les fiches parcellaires doivent mentionner le précédent ou faire référence à des fiches parcellaires antérieures qui le mentionnent (rotation = succession de cultures différentes sur un même sol, jachère = succession de cultures et de repos); Surface en culture nécessaire pour atteindre la Référence Individuelle.</b>
	<b>CB 4</b>		<b>GESTION DU SOL</b>		
	CB		<i>Le sol constitue la base de toute production agricole, et la préservation ainsi que l'amélioration de cette ressource précieuse sont essentielles. Une bonne gestion du sol assure, à long terme, la fertilité des terres, leur rendement et leur rentabilité.</i>		
Gestion de site	CB 4.1	Recom.	Des cartes du sol sont-elles disponibles pour l'exploitation ?	Pour chaque site, le type de sol devra être identifié sur la base d'un profil ou d'une analyse du sol ou d'une carte du sol cartographique locale ou régionale.	Les analyses physiques des sols de l'exploitation peuvent remplacer une carte de sol. A défaut, il est aussi possible de se référer à des relevés pédologiques.
Gestion de site	CB 4.2	Mineur	Des techniques culturales visant à améliorer et entretenir la structure du sol et éviter le tassement du sol ont-elles été utilisées ?	Des techniques culturales ont été utilisées pour entretenir la structure du sol. On ne doit pas constater de compactage du sol.	Fiches parcellaires (travail du sol) ou carnets de culture
Gestion de site	CB 4.3	Mineur	Des techniques culturales sont-elles utilisées pour limiter l'érosion éventuelle du sol ?	Il existe des preuves visuelles qu'il n'y a pas d'érosion du sol ou que certaines pratiques sont employées : paillage et/ou techniques de lignes croisées dans le cas de terrain en pente, et/ou creusement de drains, et/ou ensemencement d'herbe ou d'engrais verts, plantation d'arbres et de buissons sur les bords des champs, etc.	Non applicable si pas de risque d'érosion documenté (se référer éventuellement à une analyse de risques collective - agriculture raisonnée, MAE - niveau national ou territorial par ex). <b>L'utilisation de canaux anti-érosion, de certaines plantes de service peut satisfaire à cette question.</b>

	<b>CB 5</b>		<b>UTILISATION DES FERTILISANTS</b>		
	CB		Le processus décisionnel prend en compte les besoins de la culture, les réserves présentes dans le sol et les substances nutritives disponibles dans le fumier de ferme et les résidus de récoltes. Il est nécessaire de respecter une application correcte pour optimiser l'utilisation et des procédures de stockage afin d'éviter toute perte et contamination.		
	<b>CB 5.1</b>		<b>Besoins en substances nutritives</b>		
Fertilisation	CB 5.1.1	<b>Majeur</b>	L'application de tous les fertilisants est-elle réalisée en accord avec les besoins spécifiques de la culture et des conditions pédologiques ?	Le producteur doit prouver qu'il a tenu compte des besoins nutritionnels de la culture, de la fertilité du sol. Les enregistrements des analyses et/ou des documents spécifiques à la culture doivent être disponibles pour servir de preuve. Un programme d'analyses du sol et des feuilles, permettant d'assurer un suivi physico-chimique (granulométrie, carbone organique, pH, capacité d'échanges cationiques) des sols est mis en place. Ce programme comporte des analyses de terre par grand type de sol et système de culture (par « grand type de sol et système de culture », on entend un groupe de parcelles homogènes du point de vue du type de sol, de la succession culturale et des itinéraires techniques) présent sur l'exploitation, renouvelées au minimum tous les 2 ans. Ces analyses doivent être réalisées par un laboratoire agréé par le ministère de l'agriculture. L'agriculteur est en mesure de prouver la réalisation d'un plan prévisionnel de fumure (apport N,P,K) fonction des analyses. Si l'agriculteur dispose d'une carte des sols précisant la granulométrie et le type de sol pour l'ensemble des sols cultivés de son exploitation, il n'est pas nécessaire qu'il réalise des analyses physiques des sols. Le producteur peut également utiliser des relevés pédologiques à la place des analyses physiques ou des cartes de sols.	Les plans d'épandage, bilans prévisionnels, analyses peuvent servir de preuves
	<b>CB 5.2</b>		<b>Conseils sur la quantité et le type d'engrais à utiliser</b>		
Fertilisation	CB 5.2.1	<b>Mineur</b>	Des recommandations concernant l'application d'engrais (organique ou minéral) sont-elles fournies par des personnes compétentes et qualifiées ?	Lorsque les enregistrements relatifs aux engrais montrent que le responsable technique chargé du choix de l'engrais (organique ou minéral) est un conseiller externe, sa formation et sa compétence technique doivent être démontrées par des qualifications officielles, par la participation à des stages de formation spécifiques, etc, sauf s'il est employé à cette fonction par une organisation officielle (p. ex. service de conseil officiel). Lorsque le suivi de la fertilisation indique que la personne techniquement responsable de la détermination des quantités et de la nature du fertilisant (organique ou minéral) est le producteur, l'expérience acquise doit être complétée par des connaissances techniques (p. ex. accès à de la documentation de techniques de production, participation à des séances de formation spécifiques, etc) ou par l'utilisation d'outils (logiciel, outils d'aide à la décision, etc.).	On pourra prendre en compte la formation initiale et continue, l'expérience professionnelle ainsi que l'intégration dans le réseau technique agricole (Organisations professionnelles agricoles, instituts techniques, prescripteurs ...) qui peut être décrit dans la documentation qualité. Des attestations ou certificats de participation à des réunions techniques peuvent servir de preuves documentaires.
	<b>CB 5.3</b>		<b>Enregistrements relatifs aux applications d'engrais</b>		
	CB		5.3.1 à 5.3.6 : Est-ce que les enregistrements de toutes les applications fertilisants du sol ou foliaires, qu'ils soient organiques ou minéraux, incluent les critères suivants: Est-ce que les enregistrements de toutes les applications fertilisants du sol ou foliaires, qu'ils soient organiques ou minéraux, incluent les critères suivants:		
Fertilisation	CB 5.3.1	<b>Mineur</b>	Références aux champs ?	Toutes les applications d'engrais sont enregistrées avec mention de la parcelle ou de la serre où se situe la récolte enregistrée. Egalement applicable en cas de recours à la fertigation.	L'enregistrement des opérations peut se faire sur des fiches parcellaires ou carnets de culture qui, par définition, identifient clairement les parcelles et serres concernées (une fiche par parcelle ou groupe de parcelles avec les mêmes itinéraires et historique)
Fertilisation	CB 5.3.2	<b>Mineur</b>	Les dates d'application ?	Les dates exactes (jour/mois/année) de l'application sont précisées pour toutes les applications de fertilisants.	Fiches parcellaires ou carnets de culture
Fertilisation	CB 5.3.3	<b>Mineur</b>	Les types de fertilisants appliqués ?	Le type de fertilisants (par ex. N, P, K) ou sa concentration (par ex. 17-17-17) sont précisés dans tous les enregistrements d'application de fertilisant. N'est pas N/A.	

Fertilisation	CB 5.3.4	Mineur	Les quantités appliquées ?	La quantité de produit à appliquer, en poids ou en volume, est précisée dans tous les enregistrements d'application de <b>fertilisant</b> . L'application réellement effectuée doit être enregistrée car elle ne correspond pas nécessairement à la recommandation. N'est pas N/A.	Fiches parcellaires ou carnets de culture
Fertilisation	CB 5.3.5	Mineur	La méthode d'application ?	La méthode (par ex. au moyen de l'irrigation ou par distribution mécanique), est précisée dans tous les enregistrements d'application de <b>fertilisant</b> . N'est pas N/A.	Le matériel pourra être décrit dans un document permanent (type documentation qualité) avec éventuellement un système de codes dans le cas où il y a plusieurs machines pour un même type d'opération. Dans ce dernier cas, ces codes pourront être reportés sur les fiches parcellaires ou carnets de culture pour chaque opération. Si il n'y a qu'un seul type de matériel sur l'exploitation, il n'est pas nécessaire de le préciser sur la fiche parcellaire ou le carnet de culture.
Fertilisation	CB 5.3.6	Mineur	L'information de l'opérateur ?	Le nom de l'opérateur qui a appliqué le <b>fertilisant</b> est précisé dans les enregistrements de toutes les applications de <b>fertilisant</b> . Si cette opération est effectuée par une seule personne, (ex le producteur) , on peut accepter que les détails concernant l'opérateur ne soient enregistrés qu'une seule fois. N'est pas N/A.	Les fonctions et responsabilités du chef d'exploitation et des personnes salariées, le cas échéant, pourront être décrites sur un document unique (documentation qualité). En conséquence, il ne sera pas utile de préciser le nom de l'opérateur sur la fiche parcellaire quand c'est toujours la même personne qui réalise une même opération. N/A si une seule personne travaille sur l'exploitation.
	<b>CB 5.4</b>		<b>Stockage des engrais</b>		
	CB		5.4.1 to 5.4.7: Tous les engrais sont-ils entreposés :		
Fertilisation	CB 5.4.1	Mineur	Séparément des produits phytosanitaires ?	Le minimum requis est de prévenir toute contamination réciproque des <b>fertilisants</b> et des produits phytosanitaires au moyen d'une barrière physique ( <b>mur, bâchage etc.</b> ). Si les <b>fertilisants</b> qui sont appliqués en même temps que les produits phytosanitaires (p. ex. des micronutriments ou engrais foliaires) sont emballés dans un récipient fermé, ils peuvent être stockés avec les <b>produits phytosanitaires</b> .	
Fertilisation	CB 5.4.2	Mineur	Dans un espace couvert ?	Un espace couvert est approprié pour la protection de tous les engrais minéraux (poudres, granules ou liquides) contre les effets atmosphériques comme le soleil, le gel et la pluie. En se basant sur l'évaluation des risques (type d'engrais, conditions atmosphériques, stockage temporaire), un bâchage en plastique pourra être accepté. Le stockage ne peut pas se faire directement sur le sol. Il est autorisé d'entreposer de l'engrais calcique et du gypse sur le champ. <b>Des engrais liquides peuvent être stockés à l'extérieur dans des containers dans la mesure où le risque de déversement est maîtrisé et que les exigences de stockage définies dans la fiche de données sécurité sont respectées.</b>	Exigence remplie si sacs ou big bags couverts par une bâche.
Fertilisation	CB 5.4.3	Mineur	Dans un espace propre ?	Les engrais minéraux (poudres, granules ou liquides) doivent être entreposés dans un espace dépourvu de déchets et qui ne soit pas susceptible de servir de zone de reproduction à des rongeurs et toute trace de liquide ou de fuite doit être éliminée.	
Fertilisation	CB 5.4.4	Mineur	Dans un espace sec ?	L'endroit où sont entreposés les engrais minéraux (poudres, granules ou liquides) doit être protégé contre l'eau de pluie et contre une forte condensation. Pas de stockage directement sur le sol. <b>Des engrais liquides peuvent être stockés à l'extérieur dans des containers dans la mesure où le risque de déversement est maîtrisé et que les exigences de stockage définies dans la fiche de données sécurité sont respectées.</b>	Exigence remplie si sacs ou big bags couverts par une bâche
Fertilisation	CB 5.4.5	Mineur	De manière appropriée, de façon à réduire le risque de contamination des cours d'eau ?	Tous les engrais minéraux (poudres, granules ou liquides) doivent être entreposés de manière à réduire le risque de contamination des sources d'eau. Cela signifie que les entrepôts d'engrais liquides doivent être entourés d'une barrière impénétrable (avec une capacité allant jusqu'à 110 % du volume du plus grand récipient en l'absence de réglementation applicable). Il faut aussi prendre en compte la proximité de ces engrais avec des cours d'eau et les risques d'inondation, etc.	Respect de la réglementation locale (arrêté préfectoral) quand elle précise des exigences spécifiques (zones vulnérables par ex).

Fertilisation	CB 5.4.6	<b>Majeur</b>	Séparément des produits récoltés ?	Les <b>fertilisants</b> ne peuvent pas être entreposés avec des produits frais.	Au minimum, une cloison sépare les engrais <b>des produits récoltés</b> .
Fertilisation	CB 5.4.7	<b>Mineur</b>	Un état des stocks ou registre d'utilisation d'engrais est-il tenu à jour et disponible ?	Un état des stocks (type et quantité) doit être disponible et mis à jour au moins tous les trois mois.	L'état des stocks est réalisable à tout moment en effectuant l'opération suivante : stock initial + livraisons (bons) – utilisation (applications relevées sur fiches parcellaires ou carnet de culture) - sorties exceptionnelles enregistrées.
	<b>CB 5.5</b>		<b>Fertilisants Organiques</b>		
Fertilisation	CB 5.5.1	<b>Majeur</b>	L'utilisation de boues d'épuration humaines non traitées est-elle proscrite sur l'exploitation ?	L'utilisation de boues d'épuration humaines non traitées est proscrite sur l'exploitation pour les cultures enregistrées <b>BANAG.A.P.</b> N'est pas N/A.	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.
Fertilisation	CB 5.5.2	<b>Mineur</b>	Une évaluation des risques a-t-elle été réalisée, avant application, pour les <b>fertilisants</b> organiques, compte tenu de leur source, de leurs caractéristiques <b>et de leur utilisation prévue</b> ?	Des preuves documentaires sont disponibles afin de prouver <b>qu'au moins</b> les risques potentiels suivants ont été envisagés : <b>nature de fertilisant organique</b> , méthode de compostage, présence de graines de mauvaises herbes, teneur en métaux lourds, <b>période d'application, mode d'application du fertilisant organique (en contact direct avec les parties du végétal destinées à être consommées, espace inter-rangs, etc)</b> . Ceci s'applique également aux substrats provenant des usines de biogaz. <b>Voir Annexe CB 1. Dangers Microbiologiques.</b>	
Fertilisation	CB 5.5.3	<b>Mineur</b>	A-t-on tenu compte de l'apport en nutriments des applications <b>fertilisants</b> organiques ?	Une analyse est réalisée <b>ou des valeurs standards reconnues sont utilisées. Les valeurs retenues tiennent</b> compte des teneurs en nutriments N-P-K dans <b>le fertilisant</b> organique appliqué ( <b>composte, bagasse, cendre de canne, etc.</b> ).	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.
Fertilisation	CB 5.5.4	<b>Mineur</b>	Les <b>fertilisants</b> organiques sont-ils entreposés de manière appropriée, de façon à réduire le risque de contamination de l'environnement ?	Les <b>fertilisants</b> organiques entreposés sur l'exploitation doivent être stockés dans un lieu destiné à cet effet. Des mesures appropriées doivent avoir été prises pour prévenir toute contamination des eaux de surface ( <b>par exemple</b> une fondation en béton et des murs, ou un bac étanche construit spécialement à cet effet, etc.), ou les <b>fertilisants</b> organiques sont-ils stockés à 25 m au moins des eaux superficielles.	Respect de la réglementation en vigueur (installations classées, zones vulnérables ...)
	<b>CB 5.6</b>		<b>Teneur en substances nutritives</b>		
Fertilisation	CB 5.6.1	<b>Mineur</b>	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 ( <b>ou des valeurs standards reconnues</b> ) sont disponibles pour tous les engrais minéraux utilisés <b>dans les bananeraies cultivées dans le cadre de BANAGAP</b> pendant les 12 derniers mois.	Documentation technique ou qualité + factures
Fertilisation	CB 5.6.2	<b>Recom.</b>	Les engrais minéraux achetés sont-ils accompagnés de preuves écrites de la teneur en produits chimiques, y compris en métaux lourds ?	Des preuves écrites spécifiant la teneur en produits chimiques, y compris en métaux lourds, sont disponibles pour tous les engrais minéraux utilisés <b>dans les bananeraies cultivées dans le cadre de BANAGAP</b> pendant les 12 derniers mois.	
	<b>CB 6</b>		<b>IRRIGATION ET FERTIGATION</b>		
	CB		<i>L'eau est une ressource naturelle rare et l'irrigation devrait se faire en se basant sur des prévisions appropriées et avec un équipement technique permettant une utilisation efficace de l'eau d'irrigation. Pour toute information générale concernant l'utilisation de l'eau voir Annexe CB 2.</i>		
	<b>CB 6.1</b>		<b>Prévoir les besoins d'irrigation</b>		
Irrigation	CB 6.1.1	<b>Recom.</b>	<b>Une méthode</b> est-elle employée en vue de calculer les besoins <b>de la culture</b> en eau d'irrigation ?	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. <b>Les données peuvent être consolidées au niveau régional.</b>	

	CB 6.2		Méthode d'irrigation et de fertigation		
Irrigation	CB 6.2.1	Majeur	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 efficace. Le producteur met en oeuvre un système d'irrigation parmi les plus efficaces - en fonction des techniques disponibles et de leur accessibilité en termes de coût - et répond aux exigences réglementaires en ce qui concerne toute restriction d'utilisation de la ressource en eau à certaines périodes.	Aux Antilles Françaises les 3 techniques les moins cosommatrices en eau sont les aspersion sur et sous frondaison, et l'irrigation au goutte à goutte (cf. lassoudière).
Irrigation	CB 6.2.2	Recom.	Un plan de gestion des ressources en eau a-t-il été élaboré afin d'optimiser l'usage de l'eau et de réduire le gaspillage ?	Il doit exister un plan d'actions écrit dont l'objectif est d'optimiser l'usage de l'eau sur l'exploitation. Ce plan peut être établi à un niveau régional ou à un niveau individuel dans la mesure où l'exploitation y participe ou en fait partie.	On peut se référer à des prescriptions par culture et/ou par milieu pédoclimatique disponibles dans la documentation technique;
Irrigation	CB 6.2.3	Mineur	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 ou par unité d'irrigation, ou qui contiennent les éléments permettant de faire le calcul des volumes utilisés. Si le producteur travaille avec des programmes d'irrigation, la durée d'irrigation définie par calcul et la quantité d'eau effectivement utilisée devront être enregistrées dans les dossiers.	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). Toute autorisation ou déclaration de prélèvement ou tout document justifiant d'un abonnement à une ressource d'eau doivent être disponibles.
	CB 6.3		Qualité de l'eau utilisée pour l'irrigation		
Irrigation	CB 6.3.1	Majeur	L'utilisation d'eaux usées non traitées est-elle proscrite pour l'irrigation et la fertigation ?	L'utilisation d'eaux usées et d'eaux recyclées non traitées est proscrite pour l'irrigation et la fertigation. Lorsque des eaux usées traitées sont utilisées, la qualité de l'eau est conforme aux Directives publiées en 1989 par l'OMS sur l'utilisation sûre des eaux usées et des excréments dans l'agriculture et l'aquaculture. De même, lorsqu'un doute existe sur la provenance possible de l'eau d'une source polluée (provenant d'un village en amont, etc), le producteur doit prouver au moyen d'une analyse que l'eau est conforme aux exigences des directives de l'OMS ou à la législation locale relative à l'eau d'irrigation. Voir Tableau 3 en Annexe AF.1 pour les Evaluations des Risques. N'est pas N/A.	Respect de la réglementation nationale ou locale (autorisation officielle disponible).
Irrigation	CB 6.3.2	Mineur	Les risques de pollution ou de contamination de l'eau par l'irrigation et la fertigation ont-ils été évalués chaque année ?	L'évaluation des risques doit prendre en compte une éventuelle pollution microbienne, chimique ou physique de toutes les sources d'eau d'irrigation et de fertigation. L'évaluation des risques doit au moins prendre en compte: l'identification des origines de l'eau, la méthode d'irrigation, la durée d'irrigation, le contact ou non de l'eau d'irrigation avec la culture, le type de culture: - cultures pouvant être consommées crues et possédant soit un épiderme de protection retiré avant consommation, ou dont la croissance se fait à distance du sol ou n'ayant pas un historique significatif de contamination par pathogènes - cultures qui sont systématiquement cuites avant consommation. Voir Annexe CB 1. Dangers Microbiologiques.	Les risques de contamination du produit par l'eau d'irrigation peuvent être évalués au niveau collectif (dans ce cas, voir la documentation technique). L'analyse de risque permet de déterminer si il y a ou non danger en fonction du produit et du système d'irrigation choisis.
Irrigation	CB 6.3.3	Mineur	L'eau d'irrigation est-elle analysée à une fréquence conforme à l'évaluation des risques (CB.6.3.2) ?	L'analyse de l'eau est réalisée à une fréquence conforme aux résultats de l'évaluation des risques qui tient compte des caractéristiques de la culture.	L'analyse de risques permet de déterminer l'intérêt ou non de réaliser des analyses d'eau. On peut présenter une analyse collective de la ressource (ex analyse du réseau, analyse par bassin versant...). Voir la documentation technique. NA si eaux de forages.
Irrigation	CB 6.3.4	Mineur	En accord avec l'évaluation des risques, est-ce que le laboratoire d'analyses prend en compte les contaminants microbiologiques ?	En accord avec l'évaluation des risques (s'il existe un risque de contamination microbiologique), il existe un rapport d'analyses portant sur les contaminants microbiologiques considérés comme pertinents.	
Irrigation	CB 6.3.5	Recom.	Est-ce que les analyses sont menées par un laboratoire approprié ?	Les résultats des laboratoires agréés, compétents pour effectuer des analyses microbiologiques jusqu'au niveau ISO 17025, ou une norme équivalente, devraient être disponibles.	
Irrigation	CB 6.3.6	Mineur	Si l'évaluation des risques l'exige, face à des résultats non conformes, des actions doivent être décidées avant le début du cycle de la récolte suivante ?	Des preuves des actions correctives ou des décisions prises sont disponibles.	



	CB 6.4		Approvisionnement en eau d'irrigation et de fertigation		
Irrigation	CB 6.4.1	Mineur	Afin de protéger l'environnement, veille-t-on à ce que de l'eau soit prélevée sur des sources renouvelables ?	Les sources renouvelables sont des sources qui fournissent suffisamment d'eau dans des conditions (moyennes) normales.	Tout prélèvement dans un cours d'eau, une nappe d'accompagnement de ce cours d'eau, un plan d'eau ou un canal alimenté par un cours d'eau ou une nappe est soumis à autorisation ou déclaration ou fait l'objet d'un abonnement. Ces documents peuvent servir de preuve. Ces ressources d'eau peuvent faire l'objet de restrictions dans le cadre de suspensions provisoires des usages (arrêtés préfectoraux). Seuls les prélèvements de moins de 8m3 /h ne sont pas soumis à déclaration ou autorisation.
Irrigation	CB 6.4.2	Mineur	L'exploitant a-t-il fait appel aux services des eaux pour obtenir des conseils sur le prélèvement d'eau, lorsque nécessaire ?	Lorsque nécessaire, une notification écrite (lettre, autorisation, etc.) à ce sujet doit être disponible.	Une autorisation, une déclaration, un abonnement lié au prélèvement ou un conseil technique (Service des eaux, agences de bassin, bureau d'étude...) peuvent servir de preuve.
	CB 7		LUTTE INTEGREE		
	CB		<p><i>La lutte intégrée (IPM) implique de tenir compte de toutes les techniques de lutte contre les nuisibles disponibles et d'intégrer par la suite les mesures appropriées pour empêcher le développement des populations de parasites et maintenir les produits phytosanitaires et autres interventions à des niveaux justifiés sur le plan économique et réduire ou minimiser les risques pour la santé humaine et l'environnement. Une boîte à outil de Lutte Intégrée (Annexe CB.3) a été élaborée pour fournir des propositions d'actions dans le cadre de l'application des techniques de Lutte Intégrée pour les productions de cultures commerciales agricoles et horticoles. Compte tenu des variations naturelles du développement des nuisibles selon les cultures et les territoires, tout système de Lutte Intégrée doit être mis en place en prenant en considération le contexte pédoclimatique local (climat, topographie,...), biologique (nuisibles; prédateurs naturels etc) et les conditions économiques.</i></p>		
Phytosanitaire	CB 7.1	Mineur	Une assistance pour la mise en oeuvre de systèmes de lutte phytosanitaire raisonnée des cultures a-t-elle été obtenue par l'intermédiaire de formations ou bien par le conseil d'organismes spécialisés ?	Si l'assistance est apportée par un conseiller extérieur, sa formation et ses compétences techniques doivent être prouvées par des qualifications officielles, des formations spécifiques et... à moins qu'il soit employé par une organisation reconnue compétente (par exemple services officiels de conseil). Si le responsable technique est le producteur, son expérience doit être complétée par une connaissance technique (par exemple accès aux informations techniques concernant la lutte intégrée, participation à des formations spécifiques, etc) et/ou par l'utilisation d'outils (logiciel, outils d'aide à la décision sur l'exploitation, etc)	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, prescripteurs, CETA, GDA, Groupes gérés par des chambres d'agriculture... : donner éventuellement une liste non limitative des organismes spécifiques) > défini dans la documentation qualité. Des attestations ou certificats de participation à des réunions techniques peuvent servir de preuves documentaires.
	CB		CB.7.2 to 7.4: Le producteur peut-il établir la preuve de la réalisation d'au moins une activité entrant dans la catégorie :		
Phytosanitaire	CB 7.2	Majeur	"Prévention" ?	Le producteur peut établir la preuve de la réalisation d'au moins une activité comprenant l'adoption de méthodes de culture susceptibles de réduire la fréquence et l'intensité des attaques parasitaires, réduisant ainsi le besoin d'intervention.	
Phytosanitaire	CB 7.3	Majeur	"Observation et Surveillance" ?	Le producteur peut montrer a) la réalisation d'au moins une activité qui déterminera quand, et dans quelle mesure, des nuisibles et leurs ennemis naturels sont présents b) l'utilisation de cette information pour le choix les techniques de gestion des nuisibles à employer. Les observations sur l'état sanitaire des parcelles engagées sont réalisées (au moins une fois par cycle) dans un cadre individuel ou collectif. L'enregistrement d'une observation mentionne la ou les parcelles où elle a été réalisée. L'agriculteur enregistre l'ensemble des interventions d'observation des cultures qu'il réalise lui-même ou qu'il fait réaliser par un tiers.	

Phytoprotecteur	CB 7.4	Majeur	"Intervention" ?	Le producteur peut établir la preuve que, dans des situations où l'attaque parasitaire n'a pu être stoppée par la lutte intégrée et a un effet négatif sur la valeur économique de la culture, une intervention sera menée à l'aide de méthodes de lutte antiparasitaire spécifiques. Lorsque cela est possible, des interventions non chimiques doivent être envisagées. Les interventions à mener selon le type d'infestation sont: - Charançons : En cas d'infestation de charançons mesurée par monitoring ou décorticage, le planteur devra procéder à une lutte intégrée par piégeage. Le nombre de pièges est à raisonner en fonction du niveau d'infestation. Dans le cas où la lutte intégrée ne permet de faire diminuer les populations, le recours ultime à un traitement insecticide est autorisé. - Nématodes : Avant de déclencher un traitement nématicide, le planteur doit faire réaliser une analyse par un laboratoire indépendant sur un échantillon de racines représentatif. Cette analyse consiste à un comptage des nématodes, par lot de parcelles représentatif. - Cercosporioses (traitement terrestre) : En cas de présence de Cercosporiose jaune ou noire, le planteur devra effectuer un	
Phytoprotecteur	CB 7.5	Mineur	Est-ce que les recommandations anti-résistance indiquées sur l'étiquette et/ou toute autre recommandation de cette nature ont été suivies afin de préserver l'efficacité des produits phytoprotecteurs disponibles ?	Lorsque le niveau d'invasion de nuisibles ou de mauvaises herbes ainsi que le niveau de contamination de maladies nécessitent des contrôles répétés dans les cultures, il doit exister des preuves que les recommandations anti-résistance (quand il existe des alternatives légales et efficaces) sont suivies.	Les recommandations peuvent provenir des étiquettes, de la documentation technique ou autres sources.
	CB 8		<b>PRODUITS PHYTOPROTECTEURS</b>		
	CB		<i>Dans des situations où l'attaque parasitaire aura un effet négatif sur la valeur économique d'une culture, il peut être nécessaire d'intervenir avec des méthodes de lutte antiparasitaire spécifiques, comprenant des produits phytoprotecteurs (PPP). L'utilisation, la manipulation et le stockage appropriés des produits phytoprotecteurs sont essentiels.</i>		
	CB 8.1		<b>Choix des produits phytoprotecteurs</b>		
Phytoprotecteur	CB 8.1.1	Mineur	Une liste à jour des produits phytoprotecteurs autorisés (homologués et traitements généraux) pour utilisation sur les cultures et en traitement post-récolte est-elle disponible ?	Est disponible l'information portant sur les marques commerciales des produits phytoprotecteurs (y compris leur composition en principes actifs, ou les organismes bénéfiques) qui sont autorisés pour les cultures cultivées sur l'exploitation et couvertes par la certification BANAGAP et ce sur les 12 derniers mois. L'agriculteur dispose d'une copie des arrêtés préfectoraux ou de communiqués du service de protection des végétaux concernant les restrictions d'usage, ou un enregistrement montrant qu'il respecte les restrictions.	La liste des produits phytoprotecteurs autorisés en culture banane fournie et tenue à jour par l'IT* permet de satisfaire à ce point.
Phytoprotecteur	CB 8.1.2	Majeur	Les producteurs n'utilisent-ils que des produits phytoprotecteurs (culture et traitements post récolte) qui sont actuellement homologués dans le pays de production et qui sont présents sur la liste des produits autorisés en Europe pour la culture cible ?	Tous les produits phytoprotecteurs utilisés sont officiellement et actuellement homologués par le pays d'application et l'Union Européenne sur les cultures de banane. Se référer également à l'Annexe CB.4 pour les cas où le producteur participe à des essais au champ nécessaires à l'approbation finale de produits phytoprotecteurs par le gouvernement local. N'est pas N/A.	Pour les usages non pourvus, on pourra se référer à une prescription technique (Institut technique, Interprofession...) reconnue et validée par les autorités justifiant les applications
Phytoprotecteur	CB 8.1.3	Majeur	Le produit phytoprotecteur utilisé est-il approprié pour l'objectif à atteindre suivant la recommandation figurant sur l'étiquette du produit ?	Tous les produits phytoprotecteurs utilisés sur les cultures sont appropriés et peuvent être justifiés (suivant les recommandations de l'étiquette ou une publication officielle d'un organisme d'agrément) pour intervenir contre les organismes nuisibles, les maladies, les mauvaises herbes ou toute autre cible du produit phytoprotecteur. Si le producteur utilise des produits phytoprotecteurs en dehors des indications de l'étiquette, il faut une preuve de l'approbation officielle d'une telle utilisation de ce produit phytoprotecteur sur cette culture dans ce pays. N'est pas N/A	
Phytoprotecteur	CB 8.1.4	Mineur	Les factures des produits phytoprotecteurs enregistrés sont-elles conservées ?	Les factures des produits phytoprotecteurs enregistrés utilisés doivent être conservées et disponibles au moment du contrôle externe. N'est pas N/A.	

CB 8.2		Conseil sur les types et quantités de produits phytosanitaires		
Phytosanitaire	CB 8.2.1	Majeur	Est-ce que le choix des produits phytosanitaires est réalisé par des personnes compétentes ?	<p>Quand les enregistrements relatifs aux produits phytosanitaires, <b>traitements post-récolte et biocides</b> indiquent que le responsable technique chargé de choisir les produits phytosanitaires à utiliser est un conseiller qualifié, ses compétences techniques peuvent être attestées par des diplômes officiels ou par des certificats attestant qu'il a suivi une formation spécifique en la matière. Les fax et e-mails émis par les conseillers, gouvernements, etc. sont acceptables.</p> <p>Quand les enregistrements relatifs aux produits phytosanitaires montrent que le responsable technique chargé du choix des produits phytosanitaires est le producteur lui-même, son expérience devra être complétée par des connaissances techniques qui pourront être attestées par des diplômes officiels ou par des certificats attestant qu'il a suivi une formation spécifique en la matière.</p> <p>Dans le cas d'une certification de groupe avec service technique, ce point pourra être vérifié au cours de l'audit du système qualité. Dans le cas de certification individuelle, ou de groupe sans service technique : si le conseiller principal est un technicien, sa compétence pourra être prouvée par des certificats de participation à des formations techniques ainsi que les diplômes. Dans ce cas, une vérification sera faite directement auprès du technicien en question. Si le conseil vient d'un distributeur de produits phytosanitaires, ce dernier est forcément agréé par le ministère de l'agriculture. L'agrément implique la formation des employés dont la compétence n'a pas à être démontrée. La première preuve reste le respect des préconisations d'emploi des produits (vérifiable sur les fiches parcellaires ou carnet de culture). On pourra prendre en compte la formation initiale et continue, l'expérience professionnelle ainsi que l'intégration dans le réseau technique agricole (Organisations professionnelles agricoles, instituts techniques, prescripteurs ...) &gt; défini dans la documentation qualité. Des attestations ou certificats de participation à des réunions techniques de même que la documentation technique peuvent servir de preuves documentaires.</p>
CB 8.3		Enregistrements relatifs aux applications de produits phytosanitaires		
	CB		8.3.1 to 8.3.10: L'ensemble des interventions (culture et post-récolte) enregistrées fait-il l'objet d'enregistrements, qui reprennent les éléments suivants :	
Phytosanitaire	CB 8.3.1	Majeur	Nom de la culture et/ou variété?	<p>Tous les enregistrements relatifs à l'utilisation des produits phytosanitaires mentionnent le produit cultivé et/ou la variété. N'est pas N/A.</p> <p>L'enregistrement des opérations peut se faire sur les fiches parcellaires ou carnets de culture qui par définition identifient une parcelle/ une culture/ une variété (une fiche par parcelle ou groupe de parcelles avec les mêmes itinéraires et historique).</p>
Phytosanitaire	CB 8.3.2	Majeur	Parcelle concernée? Ou Identification des récoltes (c'est-à-dire parcelle ou lot de produits), pour les traitements post-récolte ?	<p>Tous les enregistrements relatifs à l'utilisation des produits phytosanitaires mentionnent la zone géographique, ou le nom ou la référence de l'exploitation agricole, le champ, le verger ou la serre où se situe la culture. N'est pas N/A.</p> <p>L'enregistrement des opérations peut se faire sur les fiches parcellaires ou carnets de culture qui par définition identifient une parcelle/ une culture/ une variété (une fiche par parcelle ou groupe de parcelles avec les mêmes itinéraires et historique).</p>
Phytosanitaire	CB 8.3.3	Majeur	Date d'application?	<p>Tous les enregistrements relatifs à l'utilisation des produits phytosanitaires mentionnent les dates exactes (jour/mois/année) de l'application. La date d'application réelle (date de fin, si l'application dure plus d'une journée) doit être enregistrée. N'est pas N/A.</p> <p>L'enregistrement des opérations peut se faire sur les fiches parcellaires ou carnets de culture qui par définition identifient une parcelle/ une culture/ une variété (une fiche par parcelle ou groupe de parcelles avec les mêmes itinéraires et historique).</p>
Phytosanitaire	CB 8.3.4	Majeur	Marque commerciale du produit et matière active?	<p>Tous les enregistrements relatifs à l'utilisation des produits phytosanitaires mentionnent la marque et <b>la matière active</b> ou l'organisme utile <b>avec son nom scientifique</b>. Il doit être possible de relier le nom de la spécialité commerciale au principe actif. N'est pas N/A.</p> <p>L'enregistrement des opérations peut se faire sur les fiches parcellaires ou carnets de culture qui par définition identifient une parcelle/ une culture/ une variété (une fiche par parcelle ou groupe de parcelles avec les mêmes itinéraires et historique). <b>La liste des produits phytosanitaires autorisés (où figure la matière active) dispense d'enregistrer systématiquement la matière active tant que la marque commerciale est enregistrée.</b></p>
Phytosanitaire	CB 8.3.5	Mineur	Opérateur?	<p>Les enregistrements désignent l'opérateur qui a réalisé l'application des produits phytosanitaires. N'est pas N/A.</p> <p>Le nom du responsable des applications phytosanitaires peut se trouver dans la documentation qualité.</p>
Phytosanitaire	CB 8.3.6	Mineur	Justification de l'application?	<p><b>La catégorie</b> des organismes nuisibles, des maladies ou des mauvaises herbes traités figurent dans tous les enregistrements relatifs à l'utilisation des produits phytosanitaires. N'est pas N/A.</p> <p>L'enregistrement de la spécialité commerciale sur la fiche parcellaire ou carnet de culture permet de retrouver le motif, via le guide ACTA ou la liste phytosanitaire de la documentation technique ou toute autre source. Seule une application pour motif inhabituel fera l'objet d'un enregistrement spécifique .</p>
Phytosanitaire	CB 8.3.7	Mineur	Autorisation technique de l'application?	<p><b>Les enregistrements désignent le responsable technique qui décide de la spécialité et de la dose à appliquer. N'est pas N/A.</b></p> <p>La responsabilité du chef d'exploitation ou d'un salarié sur les opérations de traitement phytosanitaire peut être précisée une fois pour toutes dans la documentation qualité.</p>
Phytosanitaire	CB 8.3.8	Mineur	Quantité de produit appliqué?	<p>Tous les enregistrements relatifs à l'utilisation des produits phytosanitaires mentionnent la quantité de produits appliquée en termes de poids ou de volume, ou la quantité totale d'eau (ou de tout autre vecteur du produit utilisé), et le dosage en gr/l ou autres mesures internationalement reconnues pour le produit phytosanitaire. N'est pas N/A.</p>

Phytosanitaire	CB 8.3.9	Mineur	Matériel utilisé pour l'application?	Tous les enregistrements relatifs à l'utilisation des produits phytosanitaires mentionnent de manière détaillée le type de machine utilisé pour tous les produits phytosanitaires appliqués (en cas de pluralité d'unités, celles-ci doivent être identifiées individuellement), et la méthode utilisée (c.-à-d. pulvérisateur à dos, mode d'utilisation à volume élevé, préparation à très faible volume, recours au système d'irrigation, au poudrage, à la nébulisation thermique, à la pulvérisation aérienne, ou à une autre méthode). N'est pas N/A.	Le matériel pourra être décrit dans la documentation qualité avec éventuellement un système de codification dans le cas où il y aurait plusieurs machines pour un type d'opération. Dans ce dernier cas, ces codes pourront être reportés sur les fiches parcellaires ou cahiers de culture pour chaque opération.
Phytosanitaire	CB 8.3.10	Majeur	Délai avant récolte (DAR)?	Pour toutes les applications de produits phytosanitaires, le DAR repris sur l'étiquette du produit ou provenant d'une autre source disponible est enregistré. N'est pas N/A.	
	CB 8.4		Intervalle avant Récolte		
Phytosanitaire	CB 8.4.1	Majeur	Les intervalles avant récolte inscrits ont-ils été respectés ?	Le producteur peut prouver que tous les intervalles avant récolte ont été respectés pour les produits phytosanitaires appliqués sur les cultures, via l'utilisation de procédures documentées comme les enregistrements des applications de produits phytosanitaires et les dates de récolte des lieux traités. Dans des situations de récolte permanente en particulier, des systèmes sont mis en place dans le champ, la parcelle ou la pépinière, comme par ex. des panneaux d'avertissement, heure d'application etc., afin de garantir le respect de tous les intervalles avant récolte. N'est pas N/A.	
	CB 8.5		Élimination du mélange de produits phytosanitaires non utilisé		
Phytosanitaire	CB 8.5.1	Mineur	Le fond de cuve ou les eaux de nettoyage du réservoir sont-ils éliminés d'une manière qui ne compromet pas la sécurité alimentaire et l'environnement ?	L'application sur les parcelles, des fonds de cuve et des eaux de rinçage du pulvérisateur est à privilégier à condition que la dose autorisée ne soit pas dépassée. Le fond de cuve ou les eaux de nettoyage sont éliminés de façon à ne pas compromettre la sécurité sanitaire et l'environnement. Une procédure écrite existe ou des enregistrements sont réalisés. N'est pas N/A.	La procédure de gestion des surplus de mélange ou des eaux de lavage peut être décrite dans la documentation qualité.
	CB 8.6		Analyse des résidus de produits phytosanitaires utilisés en culture ou en traitement post-récolte		
Phytosanitaire	CB 8.6.1	Majeur	Le producteur a-t-il connaissance des LMR relatives aux pays de destination de ses produits (marché où il compte livrer ses produits?). Ces LMR sont disponibles.	Le producteur, ou son client, doit être en possession d'une liste des LMR actuellement en vigueur sur le(s) marché(s) où il est prévu de commercialiser le produit (marché intérieur ou international). La connaissance des LMR en vigueur sur le(s) marché(s) où il est prévu de commercialiser le produit sera confirmée soit par un échange avec les clients qui confirment le(s) marché(s) cibles, soit par la sélection du/des pays (ou groupe(s) de pays) spécifique(s) où il est prévu de commercialiser le produit, et en apportant la preuve de la conformité au système de surveillance de résidus reprenant les LMR actuellement applicables dans le/s pays. Dans le cas où il est prévu de commercialiser le produit dans un groupe de pays, le système de surveillance des résidus doit reprendre les LMR les plus strictes, actuellement applicables dans ce groupe de pays. Se référer à l'Annexe CB.5 Analyse de résidus.	Liste des LMR de la France (voire de l'UE pour les produits exportés) pour la culture concernée disponible chez le producteur ou le collecteur, dans la documentation technique ou autre documentation (notamment guide ACTA). A défaut, le producteur est conscient de l'importance de ce point par l'application des bonnes pratiques de traitements phytosanitaires (produit homologué, respect des doses, date, délais avant récolte...). Les LMRs par produits figurent sur la liste des produits phytosanitaires autorisés en banane fournie par l'IT <sup>2</sup> .
Phytosanitaire	CB 8.6.2	Majeur	Le producteur a-t-il adopté les mesures qui s'imposent afin de respecter les restrictions en matière de LMR en vigueur sur le marché où il entend commercialiser son produit ?	Lorsque la LMR en vigueur sur le marché où le producteur entend commercialiser son produit est plus stricte que celle qui est en vigueur dans le pays de production, le producteur, ou bien son client, est en mesure d'apporter la preuve que pendant le cycle de production, la LMR a été prise en considération (p. ex. en cas de besoin, modification du régime d'application de produits phytosanitaires et/ou recours aux résultats des analyses de résidus des produits).	
Phytosanitaire	CB 8.6.3	Majeur	Le producteur a-t-il réalisé une évaluation des risques afin de déterminer que ses produits sont bien conformes aux LMR du pays de destination ?	L'évaluation des risques porte sur l'utilisation des PPP et sur le risque potentiel de dépassement des LMR. L'évaluation des risques doit être fondée sur les critères décrits dans l'annexe CB.6 Guide en cas de dépassement des LMR.	

Phytoprotecteur	CB 8.6.4	<b>Majeur</b>	Des analyses de résidus, couvrant l'ensemble des molécules utilisées en Guadeloupe et Martinique pour la culture de la banane et ses traitements post-récolte, sont-elles réalisées ?	Des preuves ou des résultats d'analyses de résidus de PPP pour les cultures BANAGAP sont disponibles ou la participation à un programme de surveillance tiers qui permet de tracer jusqu'à l'exploitation. Les critères relatifs aux procédures d'échantillonnage, aux laboratoires accrédités... doivent être respectés.	Si une exploitation ne figure pas dans le plan de surveillance LMR de l'UGPBAN (nouveau candidat à la certification), il devra pouvoir présenter des résultats d'analyse de résidus PPP datant de moins d'1 an.
Phytoprotecteur	CB 8.6.5	<b>Mineur</b>	Les procédures d'échantillonnage appropriées sont-elles respectées ?	Il existe des documents qui prouvent la conformité aux procédures d'échantillonnage applicables. Voir annexe CB5 Analyses résidus	La procédure d'échantillonnage du système tiers de surveillance de l'UGPBAN permet de répondre à ce point.
Phytoprotecteur	CB 8.6.6	<b>Mineur</b>	Le laboratoire utilisé pour l'analyse des résidus est-il accrédité par une autorité nationale compétente d'après la norme ISO 17025 ou une norme équivalente ?	Il existe des preuves documentées, soit sur les en-têtes de lettres ou copies d'accréditation, etc., que les laboratoires utilisés pour l'analyse des résidus de produits phytosanitaires ont été accrédités, ou sont en cours d'accréditation, pour le champ d'action applicable par une autorité nationale compétente d'après la norme ISO 17025 ou une norme équivalente. Dans tous les cas, les laboratoires doivent fournir la preuve de la participation à des tests de compétence, comme le FAPAS. Se référer à l'Annexe CB5 Analyses Résidus	
Phytoprotecteur	CB 8.6.7	<b>Majeur</b>	Un plan d'action est-il mis en place en cas de dépassement de LMR ?	Il existe une procédure écrite claire concernant les actions et mesures correctives (comprenant la communication auprès des clients, la pratique de la traçabilité, etc.) à prendre lorsqu'une analyse des résidus de produits phytosanitaires fait apparaître le dépassement d'une LMR (soit dans le pays de production, soit dans les pays où le produit est destiné à être commercialisé le cas échéant). Cf. Annexe CB5 Analyses Résidus	Existence d'une procédure écrite (dans documentation qualité) pouvant inclure par exemple : information au client, enquête sur les circonstances du dépassement, adoption de mesures correctives en interne. La procédure liée à un dépassement de LMR de l'UGPBAN permet de répondre à ce point.
	<b>CB 8.7</b>		<b>Stockage des produits phytosanitaires</b>		
	<b>CB</b>		<i>Le local de PPP doit répondre aux règles basiques afin d'assurer un stockage et une utilisation sûre</i>		
Phytoprotecteur	CB 8.7.1	<b>Majeur</b>	Les produits phytosanitaires sont-ils stockés en accord avec les réglementations locales ?	Les installations de stockage des produits phytosanitaires se conforment à toutes les lois et réglementations en vigueur au niveau national, régional et local.	
	<b>CB</b>		<i>8. 7. 2 à 8. 7. 8 : Est-ce que les PPP sont stockés dans un lieu qui est:</i>		
Phytoprotecteur	CB 8.7.2	<b>Mineur</b>	en bon état?	La structure des installations de stockage des produits phytosanitaires est en bon état et solide. N'est pas N/A.	
Phytoprotecteur	CB 8.7.3	<b>Majeur</b>	Sûr?	Les installations de stockage des produits phytosanitaires sont sûres et fermées à clé. N'est pas N/A.	
Phytoprotecteur	CB 8.7.4	<b>Mineur</b>	Adapté aux conditions climatiques?	Les installations de stockage des PPP sont conformes aux conditions de stockage repris sur les étiquettes. N'est pas N/A.	Stockage des produits phytosanitaires à des températures n'altérant pas la qualité des spécialités : se référer aux étiquettes et aux conditions météorologiques régionales.
Phytoprotecteur	CB 8.7.5	<b>Mineur</b>	Résistant au feu?	Le local de stockage des PPP ou la pièce où l'aire de stockage est située sont construits avec des matériaux résistants au feu (la condition minimum exigée étant une résistance au feu de 30 minutes). N'est pas N/A.	Les locaux de stockages doivent avoir des parois résistantes aux flammes
Phytoprotecteur	CB 8.7.6	<b>Mineur</b>	Bien ventilé (s'il s'agit d'un local accessible à l'homme)?	Les installations de stockage des produits phytosanitaires disposent d'une ventilation d'air frais suffisante et constante afin d'éviter la formation de vapeurs nocives. N'est pas N/A.	
Phytoprotecteur	CB 8.7.7	<b>Mineur</b>	Bien éclairé?	Les installations de stockage des produits phytosanitaires disposent, ou sont situées dans des zones qui disposent, d'un éclairage suffisant naturel ou artificiel, de sorte que toutes les étiquettes des produits soient bien lisibles sur les étagères. N'est pas N/A.	
Phytoprotecteur	CB 8.7.8	<b>Mineur</b>	A l'écart d'autres matières?	L'exigence minimale pour prévenir les contaminations croisées entre les produits phytosanitaires et d'autres matériaux est une barrière physique (mur, bâche...). N'est pas N/A.	
Phytoprotecteur	CB 8.7.9	<b>Mineur</b>	Toutes les étagères de stockage des produits phytosanitaires sont-elles faites de matières non absorbantes ?	Les installations de stockage des produits phytosanitaires sont équipées d'étagères non absorbantes en cas de déversement accidentel, par ex. des étagères en métal ou en plastique rigide ou recouvert d'un revêtement imperméable.	NA si pas d'étagère

Phytosanitaire	CB 8.7.10	Mineur	L'endroit où sont stockés les produits phytosanitaires est-il en mesure de retenir un déversement accidentel ?	Les installations de stockage des produits phytosanitaires disposent de réservoirs représentant 110 % du volume du plus grand récipient de liquide stocké, de façon à éviter toute fuite pouvant contaminer l'extérieur de l'entrepôt. N'est pas N/A.	Si les produits phytosanitaires sont stockés dans une armoire spéciale, celle-ci peut être posée sur un bac de rétention.
Phytosanitaire	CB 8.7.11	Majeur	Existe-t-il des équipements de mesure et de mélange réservés aux produits phytosanitaires ?	Les installations de stockage de produits phytosanitaires ou le lieu où sont effectués le remplissage et le mélange des produits phytosanitaires si celui-ci est différent disposent d'un équipement de mesure dont la graduation, pour les emballages et le calibrage, a été vérifiée chaque année par le producteur afin de garantir la précision des mélanges et sont équipés d'instruments, (comme par ex. des seaux, un point d'approvisionnement en eau, etc.) pour la manipulation sûre et efficace de tous les produits phytosanitaires qui peuvent être appliqués. N'est pas N/A.	Les systèmes de dosage appropriés ne font pas l'objet d'étalonnage (ex : tout système de dosage associé aux produits phytosanitaires – fourni par le distributeur - peut être considéré comme approprié et étalonné). Dans le cas d'une balance, l'opérateur est capable d'expliquer son mode d'étalonnage
Phytosanitaire	CB 8.7.12	Mineur	Existe-t-il des installations d'urgence conçues pour faire face à un déversement accidentel ?	Les installations de stockage des produits phytosanitaires et tous les endroits réservés au remplissage ou au mélange sont équipés d'un récipient contenant des matières inertes absorbantes (comme du sable, une balayette et une pelle et des sacs en plastique), lequel récipient doit être clairement signalisé et placé dans un lieu fixe, pour servir en cas de déversement accidentel des produits phytosanitaires. N'est pas N/A.	En cas de préparation au champ l'applicateur devra être équipé pour faire face à un déversement accidentel.
Phytosanitaire	CB 8.7.13	Mineur	Les clés et l'accès à l'entrepôt de produits phytosanitaires sont-ils limités au personnel ayant reçu une formation officielle à la manipulation des produits phytosanitaires ?	Les installations de stockage des produits phytosanitaires sont fermés à clé et l'accès physique à ces endroits n'est autorisé qu'en présence de personnes qui peuvent prouver qu'elles ont reçu une formation officielle leur permettant de manipuler et utiliser en toute sécurité les produits phytosanitaires. N'est pas N/A.	
Phytosanitaire	CB 8.7.14	Majeur	Tous les produits phytosanitaires sont-ils stockés dans leur emballage d'origine ?	Tous les produits phytosanitaires stockés dans l'entrepôt sont conservés dans les récipients et emballages d'origine, sauf s'ils sont détériorés, auquel cas le nouvel emballage doit contenir toutes les informations de l'étiquette d'origine. Se référer à CB 8.9.1. N'est pas N/A.	
Phytosanitaire	CB 8.7.15	Mineur	Les PPP homologués pour les cultures BANAGAP sont ils séparés dans le local des produits phytosanitaires utilisés à d'autres fins?	Les produits phytosanitaires utilisés à d'autres fins que les cultures enregistrées ou certifiées (ex : usage jardin) sont clairement identifiés et stockés séparément dans le local des produits phytosanitaires.	
Phytosanitaire	CB 8.7.16	Mineur	Les liquides sont-ils stockés sur des étagères qui ne sont jamais situées au-dessus des poudres ?	Tous les produits phytosanitaires sous forme de solutions liquides sont stockés sur des étagères qui ne sont jamais situées au-dessus des produits formulés en poudre ou en granules. N'est pas N/A.	
Phytosanitaire	CB 8.7.17	Mineur	Un état des stocks de produits phytosanitaires ou un registre d'utilisation à jour est-il disponible ?	Un état des stocks qui indique le contenu de l'entrepôt (type et quantité) est disponible et mis à jour au moins tous les 3 mois.	
	<b>CB 8.8</b>		<b>Manipulation des produits phytosanitaires</b> (N/A si pas de manipulation de produits phytosanitaires)		
Phytosanitaire	CB 8.8.1	Recom.	Tous les ouvriers qui sont en contact avec des produits phytosanitaires se soumettent-ils volontairement à des examens de santé annuels ?	Tous les ouvriers qui sont en contact avec des produits phytosanitaires se soumettent volontairement à des examens de santé annuels. Ces examens de santé doivent être conformes aux codes de bonnes pratiques nationaux, régionaux ou locaux et l'utilisation des résultats respecte la légalité en matière de communication de données personnelles.	Les attestations des visites médicales peuvent servir de preuves
Phytosanitaire	CB 8.8.2	Majeur	Existe-t-il des procédures qui réglementent les délais de ré-entrée en parcelle ?	Il existe des procédures claires documentées qui réglementent tous les intervalles de ré-entrée pour les produits phytosanitaires appliqués sur les cultures conformément aux indications de l'étiquette. Lorsque aucune information relative à la ré-entrée n'est mentionnée sur l'étiquette, il n'existe pas d'exigences spécifiques, mais la pulvérisation doit être sèche sur les plantes avant que les salariés ne rentrent dans la parcelle.	En cas d'absence du délai de ré-entrée en parcelle sur l'étiquette ou la FDS, les délais préconisés par le ministère de l'agriculture ou par l'arrêté du 12 septembre 2006 seront pris en compte.

Phytosanitaire	CB 8.8.3	Mineur	La procédure à suivre en cas d'accident est-elle affichée de manière évidente à moins de 10 mètres de distance du local de stockage des produits phytosanitaires/produits chimiques ?	Une procédure à suivre en cas d'accident contenant toutes les informations détaillées au point AF.3.4.1 doit montrer visuellement les étapes de base des premiers soins en cas d'accident et être accessible à tous à moins de 10 mètres de distance des installations de stockage des produits phytosanitaires/produits chimiques et des lieux réservés au mélange. N'est pas N/A.	Les instructions peuvent faire l'objet d'affiches
Phytosanitaire	CB 8.8.4	Mineur	Des installations sont-elles mises à la disposition des opérateurs pour faire face à toute contamination accidentelle ?	Toutes les installations de stockage des produits phytosanitaires/produits chimiques et tous les lieux où l'on procède au remplissage/préparation présents sur l'exploitation sont équipés d'un dispositif de lavage oculaire, d'une source d'eau propre à moins de 10 mètres de distance, d'une trousse de premiers secours complète et d'une procédure claire en cas d'accident avec les numéros de téléphone à contacter en cas d'urgence ou les étapes de base des premiers soins en cas d'accident. Ces informations sont toutes affichées de manière permanente et claire. N'est pas N/A.	Trousse de secours, instructions accidents et un rinçage pour yeux et/ou une eau courante doivent être disponibles. Si des préparations sont faites au champ l'applicateur doit avoir à sa disposition une trousse de secours et un dispositif de rinçage oculaire.
Phytosanitaire	CB 8.8.5	Mineur	Lors du mélange des produits phytosanitaires, les procédures correctes de manipulation et de remplissage des produits sont-elles suivies conformément aux indications figurant sur l'étiquette ?	Les installations, ainsi que le matériel de mesure nécessaire, doivent être appropriés pour le mélange des produits phytosanitaires, de façon à pouvoir suivre les procédures correctes de manipulation et de remplissage telles qu'indiquées sur l'étiquette. N'est pas N/A.	
	CB 8.9		<b>Récipients vides des produits phytosanitaires</b>		
Phytosanitaire	CB 8.9.1	Mineur	Toute réutilisation des emballages vides des produits phytosanitaires à des fins autres que le rangement et le transport du produit concerné est interdite.	Il est démontré qu'aucun emballage vide de produits phytosanitaires n'a été ou n'est réutilisé à une autre fin que pour le rangement et le transport du produit concerné comme mentionné sur l'étiquette d'origine. N'est pas N/A.	
Phytosanitaire	CB 8.9.2	Mineur	L'élimination des emballages vides des produits phytosanitaires se fait-elle d'une manière qui n'expose pas les êtres humains à un danger ?	La procédure suivie pour éliminer les emballages vides des produits phytosanitaires est telle que les personnes n'entrent pas en contact physique avec ces emballages. Cela sera possible si ceux-ci sont stockés dans un lieu sûr, s'ils sont manipulés en toute sécurité avant élimination et si la procédure d'élimination n'expose pas les êtres humains au danger. N'est pas N/A.	Regroupement des emballages vides de produits phytosanitaires (EVPP) dans un endroit unique et d'accès limité
Phytosanitaire	CB 8.9.3	Mineur	L'élimination des emballages vides des produits phytosanitaires se fait-elle d'une manière qui n'entraîne pas de contamination de l'environnement ?	La procédure suivie pour éliminer les emballages vides des produits phytosanitaires réduit au minimum le risque de contamination de l'environnement, des cours d'eau, de la faune et de la flore. Cela sera possible si ceux-ci sont stockés dans un lieu sûr et s'ils sont manipulés en toute sécurité avant élimination, et ce avec une méthode responsable en matière de respect de l'environnement. N'est pas N/A.	La zone de stockage des EVPP est protégée des intempéries
Phytosanitaire	CB 8.9.4	Majeur	Les systèmes de collecte et d'élimination des emballages vides, et des équipements souillés par des produits phytosanitaires, sont-ils mis en place ?	Quand il existe des systèmes de collecte et d'élimination des emballages vides, et des équipements souillés par des produits phytosanitaires, il existe des documents attestant de la participation du producteur.	Suivre les préconisations ADIVALOR (organisme de ramassage des EVPP agréé par la législation française) ou de tout autre système de collecte.
Phytosanitaire	CB 8.9.5	Mineur	Si un système de collecte existe, les emballages vides sont-ils stockés, étiquetés et manipulés de manière appropriée, selon les règles du système de collecte ?	Tous les emballages des produits phytosanitaires, une fois vidés, ne sont pas réutilisés et ont été stockés, étiquetés et manipulés de manière appropriée en conformité avec les exigences de la procédure officielle de collecte et d'élimination de tels emballages, si une telle procédure existe.	Se conformer aux préconisations du collecteur : Cf ADIVALOR ou autre collecteur.
Phytosanitaire	CB 8.9.6	Majeur	Les emballages vides sont-ils rincés à l'aide d'un mécanisme intégré utilisant de la pression, ou sont-ils rincés à l'eau au moins trois fois ?	Un dispositif de rinçage des emballages par pression est installé sur le matériel d'application des produits phytosanitaires. Ou alors, il existe des instructions écrites qui stipulent de rincer trois fois chaque emballage de produits phytosanitaires avant son élimination. N'est pas N/A.	Rince-bidons sur pulvérisateur ou autre système permettant de mettre les eaux de rinçage des bidons dans la bouillie : décrit dans la documentation technique ou qualité.

Phytosanitaire	CB 8.9.7	Mineur	Les eaux de rinçage des emballages vides sont-elles reversées dans le réservoir du matériel d'application ?	Que ce soit en utilisant un mécanisme de manutention du emballage ou en suivant la procédure écrite à l'intention des opérateurs du matériel d'application, les eaux de rinçage des emballages vides des produits phytosanitaires sont toujours reversées dans le réservoir du matériel d'application lors du mélange.	Lorsqu'il n'y a pas de dispositif de rinçage des bidons sur le pulvérisateur, il doit exister une documentation technique ou qualité sensibilisant l'opérateur à la nécessité de rincer les bidons.
Phytosanitaire	CB 8.9.8	Mineur	Les emballages vides sont-ils conservés en sécurité jusqu'à ce que leur élimination soit possible ?	Un endroit sûr doit être prévu pour stocker tous les emballages vides des produits phytosanitaires avant de les éliminer ; cet endroit est isolé de la récolte et des matériaux d'emballage et signalisé comme tel de manière permanente ; l'accès physique des personnes et des animaux à cet endroit doit être limité.	Identification (sur un plan ou sur place) de la zone de stockage des EVPP.
Phytosanitaire	CB 8.9.9	Majeur	Toutes les réglementations locales en matière d'élimination de emballages ont-elles été observées ?	Toutes les réglementations et législations nationales, régionales et locales, si elles existent, ont été observées en matière d'élimination des emballages vides des produits phytosanitaires.	
	<b>CB 8.10</b>		<b>Produits phytosanitaires périmés</b>		
Phytosanitaire	CB 8.10.1	Mineur	Les produits phytosanitaires périmés sont-ils conservés en lieu sûr, identifiés et éliminés en utilisant des moyens autorisés ou approuvés ?	Il existe des documents montrant que les produits phytosanitaires périmés ont été éliminés en utilisant des moyens officiellement autorisés. Si cela n'est pas possible, ces produits sont conservés en lieu sûr et sont identifiables.	Le stockage des produits phytosanitaires obsolètes (PPNU) est réalisé dans un endroit protégé (local phytosanitaire, armoire...). Si stockage dans local phytosanitaire, la zone des PPNU est identifiée + justificatifs des enlèvements.
	<b>CB 8.11</b>		<b>Application de substances autres que les engrais ou les produits phytosanitaires</b>		
Phytosanitaire	CB 8.11.1	Mineur	Des enregistrements sont ils disponibles si les substances utilisées sur le sol ou sur les cultures ne sont pas considérées comme engrais ou produits phytosanitaires?	Si des substances telles que les préparations personnelles, stimulateurs de défense naturelle, améliorants de sol ou de toute autre substance utilisée sur les cultures certifiées, des enregistrements doivent être disponibles. Ces enregistrements doivent inclure le nom de la substance (ou la plante dont elle provient), éventuellement le nom commercial, la parcelle, la date, la dose. Si dans le pays de production un système d'homologation pour cette (ces) substance (s) existe, elle(s) doit (vent) être autorisée(s).	
	<b>CB 9.</b>		<b>EQUIPEMENT</b>		
Equipement	CB 9.1	Mineur	Est ce que tous les équipements "sensibles" comme les épandeurs d'engrais, les pulvérisateurs et atomiseurs à dos, les systèmes d'irrigation, les équipements utilisés pour la pesée et le contrôle de la température sont régulièrement vérifiés et le cas échéant étalonnés au moins une fois par an?	Les équipements sont maintenus en bon état, des documents tenus à jour le prouvent : fiche de maintenance pour les réparations réalisées, des vidanges effectuées, etc Epandeurs d'engrais: Il faut, au minimum, documenter la réalisation d'un étalonnage effectuée par une entreprise spécialisée, un fournisseur d'équipement de fertilisation ou par le responsable technique de l'exploitation au cours des 12 derniers mois. Pulvérisateurs de PPP : Voir l'annexe CB.7 guide de conformité à l'inspection visuelle et des tests fonctionnels de l'équipement d'application. Le bon fonctionnement du matériel d'application des PPP (automatique et non automatique) a été vérifié au cours des 12 derniers mois et cela est attesté ou documentée soit par la participation à un programme officiel (si il existe) ou en ayant été effectuée par une personne qui peut prouver ses compétences. L'agriculteur dispose d'un manuel d'utilisation et d'entretien pour le matériel utilisé.	Les informations peuvent se trouver dans la documentation qualité qui précise pour chaque appareil de pulvérisation les dates auxquelles il a été révisé (réglages) + factures d'achats de pièces détachées ou de réparations. Cf. méthode d'étalonnage pulvérisateurs de PPP de l'IT <sup>2</sup> et aux manuels d'utilisation du matériel utilisé en général. Le contrôle des appareils fera mention du résultat (satisfaisant ou non satisfaisant) et le cas échéant un énoncé du problème et un plan d'action prévu (réparateur, pièces à acheter) avec échéancier apparaîtront sur l'enregistrement du contrôle. La mise en oeuvre du plan d'action pourra être vérifiée lors de l'audit.



Phytoprotecteur	CB 9.2	Mineur	Le producteur participe-t-il à un programme de certification indépendante pour l'étalonnage de ses pulvérisateurs <b>automoteurs ou portés ou trainés</b> , quand un tel programme existe ?	La participation du producteur à un programme indépendant de certification de l'étalonnage des pulvérisateurs <b>automoteurs ou portés ou trainés</b> est documenté.	Depuis le 1er janvier 2009, les matériels concernés sont : - les pulvérisateurs à rampe : les pulvérisateurs automoteurs ou portés ou trainés qui distribuent les liquides au moyen d'une rampe horizontale constituée d'un ensemble de buses régulièrement espacées pour une largeur de travail supérieure à 3 m. Ils peuvent être pourvus d'une assistance d'air. - les pulvérisateurs pour arbres et arbustes : les pulvérisateurs automoteurs ou portés ou trainés non munis de rampe horizontale et distribuant les liquides sur un plan vertical. Ils peuvent être pourvus d'une assistance d'air. L'étalonnage doit être réalisé tous les 5 ans par une entreprise agréée. N/A si le pulvérisateur ne correspond pas aux engins cités plus haut, se référer au point CB 9.1.
<b>FV</b>		<b>MODULE APPLICABLE AUX FRUITS ET LEGUMES</b>			
<b>FV 1</b>		<b>OPERATIONS PRE-RECOLTE (Voir Annexe CB.1 GLOBALGAP Guide - Dangers microbiologiques)</b>			
<b>FV 1.1</b>		<b>Qualité de l'eau utilisée pour l'application des produits phytosanitaires</b>			
Phytoprotecteur	FV 1.1.1	Majeur	Existe-t-il une analyse des risques qui tient compte de la qualité de l'eau utilisée pour préparer les produits de traitement ?	Il existe une analyse de risques écrite. Elle tient compte de la source d'eau, du type de produits de traitement (herbicide, insecticide, etc.), de la période d'application (stade de croissance de la plante), de la localisation du traitement (en contact direct avec les parties du végétal destinées à être consommées, espace inter-rangs ou bordure de parcelle), etc. et les actions correctives prises si nécessaire.	
<b>FV 1.2</b>		<b>Application de fertilisant organique</b>			
Fertilisation	FV 1.2.1	Majeur	L'épandage de fertilisant organique est-il fait uniquement avec des engins n'engendrant pas de projection en hauteur ?	Les enregistrements de la méthode d'application des fertilisants peuvent le démontrer. L'épandage de fertilisant organique en période de jachère peut-être fait avec tout type d'épandeur.	
<b>FV 1.3</b>		<b>Contrôles pré-récolte</b>			
Nuisibles	FV 1.3.1	Mineur	Y a-t-il des preuves d'une absence d'activité animale excessive dans la zone de culture qui présenterait des risques pour la sécurité des aliments ?	Des mesures appropriées doivent être prises pour réduire les risques de contamination dans les zones de culture. Les éléments à prendre en compte sont par exemple : la proximité du bétail, une forte densité de faune sauvage dans la parcelle, les rongeurs, les animaux domestiques (de l'exploitation, des passants etc.). Si nécessaire, des zones tampons, des barrières physiques, clôtures devraient être prévues. Voir Annexe CB.1 GLOBALGAP Guide - Dangers Microbiologiques.	Des preuves visuelles sont suffisantes.
<b>FV 2</b>		<b>RÉCOLTE</b>			
<b>FV 2.1</b>		<b>Généralités (Voir Annexe CB.1 GLOBALGAP Guide - Dangers microbiologiques)</b>			
Hygiène	FV 2.1.1	Majeur	Les ouvriers ont-ils reçu une formation spécifique aux mesures d'hygiène avant la manipulation de fruits et légumes frais ?	Si les exigences en terme d'hygiène vont au-delà du point de contrôle AF3.2.2, une documentation doit prouver que les ouvriers ont reçu une formation spécifique à l'hygiène pour la récolte. Les travailleurs doivent avoir été formés via des instructions écrites (dans la langue appropriée) et/ou imagées afin d'empêcher la contamination physique (par exemple escargots, cailloux, insectes, couteaux, résidus de fruits, montres, téléphones mobiles, etc.), microbiologique et chimique du produit pendant la récolte.	Il existe des preuves montrant que les salariés ont reçus des instructions (ex: instructions sur la santé et la sécurité signées ou des instructions visibles ou des affiches)
Hygiène	FV 2.1.2	Majeur	Les contenants et outils utilisés pour la récolte sont-ils nettoyés, entretenus et protégés de toute contamination ?	Les contenants réutilisables et outils de récolte (p.ex. ciseaux, couteaux, sécateurs etc.) ainsi que les équipements de récolte (machines) sont nettoyés et maintenus en bon état. Il existe un planning de nettoyage et de désinfection en vue de prévenir toute contamination des produits. Enregistrements disponibles.	Un enregistrement du lavage des outils de récolte doit être fait.

Nettoyage	FV 2.1.3	<b>Majeur</b>	Les véhicules utilisés pour le transport des produits récoltés sont-ils nettoyés et entretenus, en accord avec l'évaluation des risques ?	Tout véhicule utilisé pour le transport des produits récoltés, qui est aussi employé pour une activité autre que le transport des récoltes, est propre et entretenu selon un planning de nettoyage pour prévenir toute contamination des produits (p.ex. terre, saletés, engrais organiques, éclaboussures etc.).	cf analyse de risques 9.1.1. NA si l'analyse de risques (individuelle ou collective – par filière par exemple-) n'a décelé aucun risque
Hygiène	FV 2.1.4	<b>Majeur</b>	Les ouvriers agricoles qui sont en contact direct avec les récoltes ont-ils accès à des installations sanitaires pour se laver les mains ?	Des installations de lavage et de désinfection des mains doivent être maintenues en état de propreté et fonctionnelles. Le personnel doit se laver les mains ou utiliser un savon hydroalcoolique avant de commencer le travail, après chaque passage aux toilettes, après s'être mouché, après avoir utilisé du matériel contaminé, après fumer, manger ou boire, après la pause, avant de retourner travailler, et à chaque fois que les mains pourraient devenir une source de contamination. No N/A.	Au champ, un récipient contenant de l'eau potable, ainsi que du savon, ou un savon hydroalcoolique est mis à disposition du personnel.
Hygiène	FV 2.1.5	<b>Mineur</b>	Les ouvriers ont-ils accès à des toilettes propres à proximité de leur lieu de travail ?	Les installations sanitaires sur les parcelles doivent être conçues, construites et situées de manière à réduire le risque potentiel de contamination, accessibles directement et fonctionnelles. Les toilettes fixes ou mobiles sont construites dans des matériaux faciles à nettoyer et en bon état d'hygiène. Les toilettes doivent être situées à proximité raisonnable du lieu de travail (500m ou 7 min). Non conformité avérée si absence ou inadéquation des installations sanitaires à proximité du lieu de travail. Non applicable possible uniquement dans les cas où les travailleurs n'ont pas de contact avec le produit commercialisé pendant la récolte (ex. récolte mécanique).	Un moyen de transport permet aux ouvriers d'avoir accès aux toilettes en 7 minutes maximum.
Hygiène	FV 2.1.6	<b>Majeur</b>	Les contenants des produits sont-ils uniquement utilisés à cet effet ?	Les contenants sont uniquement utilisés pour les produits de la récolte (c'-à-d. ils ne sont pas utilisés pour les produits suivants : produits agricoles chimiques, lubrifiants, huiles, produits nettoyants chimiques, débris végétaux ou autres, restes alimentaires, outils etc.). Si des remorques polyvalentes, chariots, etc. sont utilisés comme contenants pour les produits, ils doivent être nettoyés avant usage.	
	<b>FV 3</b>		<b>MANIPULATION DES PRODUITS (Applicable dans la mesure où la manipulation a lieu sous la propriété du producteur)</b>		
	<b>FV 3.1</b>		<b>Hygiène personnelle</b>		
Hygiène	FV 3.1.1	<b>Majeur</b>	Les travailleurs ont-ils reçu une formation spécifique aux mesures d'hygiène personnelle préalable à la manipulation de fruits et légumes frais ?	Des preuves montrent que les travailleurs ont reçu une formation relative à l'hygiène comme abordée dans l'évaluation des risques concernant la manipulation des produits.	Il existe des preuves montrant que les salariés ont reçus des instructions (ex: instructions sur l'hygiène et la sécurité signées ou des instructions visibles ou des affiches).
Hygiène	FV 3.1.2	<b>Mineur</b>	Les travailleurs mettent ils en oeuvre les instructions d'hygiène lors de la manutention des produits frais (dépattage, découpe et emballage)?	Il existe des preuves que les travailleurs se conforment aux instructions hygiéniques.	
Hygiène	FV 3.1.3	<b>Mineur</b>	Les ouvriers portent-ils tous des vêtements de travail propres et adaptés à leur tâche afin de protéger les produits frais de toute contamination ?	Les ouvriers portent tous des vêtements de travail (p. ex des blouses, tabliers, vêtements à manches, gants) propres et adaptés à leur travail, conformément à l'analyse des risques. Ceci dépendra du travail effectué. Ils devront être adaptés à la culture et au niveau technique de l'activité.	
Hygiène	FV 3.1.4	<b>Mineur</b>	N'est-il possible de fumer, boire, manger, mâcher du chewing-gum et boire que dans des lieux prévus à cet effet et loin des produits frais ?	Il n'est possible de fumer, manger, mâcher du chewing-gum et boire que dans des lieux prévus à cet effet. Ces activités sont absolument interdites dans les lieux affectés à la manipulation ou au stockage des produits frais. (Le fait de boire constitue une exception).	

	FV 3.2		Installations sanitaires		
Hygiène	FV 3.2.1	Majeur	Le personnel travaillant dans l'installation d'emballage ont-ils accès à des toilettes propres et à des installations sanitaires pour se laver les mains à proximité de leur lieu de travail ?	Les toilettes doivent être dans un bon état d'hygiène et ne doivent pas donner directement sur le lieu affecté à la manipulation des produits frais, sauf si la porte est à fermeture automatique. Des installations de lavage des mains, équipées de savon sans parfum, d'eau pour nettoyer et désinfecter les mains, d'installations de lavage et de séchage des mains, doivent être accessibles et proches des toilettes (le plus près possible pour éviter tout risque de contamination croisée). Le personnel doit se laver les mains ou utiliser un savon hydro-alcoolique avant de commencer le travail, après chaque passage aux toilettes, après s'être mouché, après avoir utilisé du matériel contaminé, après fumer, manger ou boire, après la pause, avant de retourner travailler, et à chaque fois que les mains pourraient devenir une source de contamination.	Article R 232-2-1 du code du travail (mise à la disposition des travailleurs les moyens d'assurer leur propreté individuelle). 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. NA pour les produits inscrits comme étant non "manutentionnés".
Hygiène	FV 3.2.2	Majeur	Des panneaux rappelant aux ouvriers de se laver les mains avant de retourner à leur poste de travail sont-ils affichés de manière visible ?	Des panneaux reprenant des instructions concernant le lavage des mains avant la manipulation des produits, et conformément aux instructions d'hygiène, doivent être visibles. Le personnel doit se laver les mains ou utiliser un savon hydro-alcoolique avant de commencer le travail, après chaque passage aux toilettes, après s'être mouché, après avoir utilisé du matériel contaminé, après fumer, manger ou boire, après la pause, avant de retourner travailler, et à chaque fois que les mains pourraient devenir une source de contamination.	
Social	FV 3.2.3	Mineur	Des installations appropriées sont-elles mises à la disposition des ouvriers pour qu'ils puissent se changer ?	Des installations devraient être mises à la disposition des ouvriers pour qu'ils puissent changer de vêtements et, le cas échéant, leurs vêtements de protection.	
Social	FV 3.2.4	Mineur	Des vestiaires fermant à clef sont-ils disponibles pour les effets personnels des travailleurs ?	Des vestiaires sûrs devraient être mis à la disposition des ouvriers dans l'installation prévue pour le changement de vêtements pour que ceux-ci puissent y entreposer leurs affaires personnelles en toute sécurité.	
	FV 3.3		Lieux affectés au conditionnement et au stockage		
Nettoyage	FV 3.3.1	Mineur	Les installations et les équipements de manutention et de stockage des produits sont-ils nettoyés et vérifiés afin de prévenir toute contamination ?	Afin de prévenir toute contamination, les installations et les équipements de manipulation et de stockage des produits (càd. les lignes et les machines de production, les murs, les sols, les zones de stockage, les palettes etc.) doivent être nettoyés et/ou vérifiés conformément au planning de nettoyage et d'entretien, à une fréquence minimum bien déterminée. Les dossiers relatifs au nettoyage et à l'entretien sont documentés et conservés.	Un plan de nettoyage est défini en fonction de l'analyse des risques collective ou individuelle (Cf 10.1.1) effectuée sur les installations et les équipements de manutention des produits. NA si pas de manutention et/ou stockage sur l'exploitation ou si pas de risque identifié.
Nettoyage	FV 3.3.2	Mineur	Les agents nettoyants, les lubrifiants etc. sont-ils stockés de manière à empêcher toute contamination chimique des produits frais ?	Pour éviter toute contamination des produits, les agents nettoyants, les lubrifiants etc. sont stockés dans un lieu prévu à cet effet et séparé de l'endroit où sont stockés les produits frais.	
Nettoyage	FV 3.3.3	Mineur	Les agents nettoyants, les lubrifiants etc. pouvant entrer en contact avec les produits frais sont-ils aptes au contact alimentaire ? Les recommandations d'usage sont-elles respectées ?	Il existe des preuves (c.-à-d. mention spécifique sur l'étiquette ou fiche technique) documentant l'autorisation d'utiliser dans l'industrie agroalimentaire les agents nettoyants, les lubrifiants etc. employés pouvant entrer en contact avec les produits frais. Les recommandations concernant les éventuelles équipements de protection et les doses à utiliser sont respectées.	L'étiquette, les fiches techniques ou les fiches de donnée de sécurité des produits le prouve. La notation de la dose à utiliser sur le planning de nettoyage peut faire foi du respect des recommandations d'usage.
Nettoyage	FV 3.3.4	Recom.	Les chariots élévateurs et autres chariots de transport motorisés sont-ils tous propres et bien entretenus et approprié afin d'éviter toute pollution due aux émissions ?	Les moyens de transport internes devraient être entretenus pour éviter toute contamination des produits, avec une attention particulière pour les gaz d'échappement. Les chariots élévateurs et autres chariots de transport motorisés devraient fonctionner à l'électricité ou au gaz.	

Conditionnement	FV 3.3.5	<b>Majeur</b>	Les ampoules <b>ou néons</b> utilisées au-dessus de la zone de triage, de pesage et de stockage sont-elles incassables ou équipées d'un capot de protection ?	<b>En cas de casse</b> , les ampoules d'éclairage et appareils électriques fixés au-dessus des produits ou du matériel utilisé pour la manutention des produits ne sont pas dangereux ou sont protégés de façon à éviter toute contamination des aliments.	Dans le cas de matériel incassable, il n'est pas nécessaire d'avoir des protections spécifiques: les factures d'achat de ces équipements peuvent servir de preuves.
Conditionnement	FV 3.3.6	<b>Mineur</b>	Existe-t-il des procédures <b>documentées concernant les mesures à prendre en cas de casse des ampoules, néons, vitres ou autres objets en verre ou plastique dur utilisés dans la zone de conditionnement ?</b>	Il existe des procédures écrites relatives à la manipulation des objets en verre et en plastique dur transparent en cas de casse dans les zones de manutention, de préparation et de stockage.	
Hygiène	FV 3.3.7	<b>Mineur</b>	Les matériaux d'emballage sont-ils propres et entreposés dans des conditions de propreté et d'hygiène ?	<b>Afin de prévenir toute contamination des produits jusqu'à utilisation</b> , les matériaux d'emballage (y compris les caisses réutilisables) sont entreposés dans un lieu propre et hygiénique.	
Nuisibles	FV 3.3.8	<b>Mineur</b>	<b>Une analyse des risques concernant les animaux a-t-elle été faite? Un plan d'action relatif a-t-il été mis en œuvre?</b>	<b>En accord avec l'analyse des risques, des mesures ont été mises en place pour :</b> - limiter au maximum l'accès des animaux au niveau du hangar de conditionnement - <b>prévenir les risques de contamination par les animaux.</b>	<b>Des consignes sous forme orale et de panneaux ont été données au personnel sur l'importance de chasser les animaux. Des mesures de protection des emballages sont mis en œuvre.</b>
	<b>FV 3.4</b>		<b>Contrôle de la qualité</b>		
Conditionnement	FV 3.4.1	<b>Majeur</b>	Des contrôles de la température et de l'humidité (le cas échéant) sont-ils réalisés et documentés lorsque des produits emballés sont entreposés sur l'exploitation ?	Si des produits emballés sont entreposés sur l'exploitation, des contrôles de la température et de l'humidité (le cas échéant) doivent être réalisés et documentés en conformité avec les résultats de l'évaluation des risques hygiéniques.	Cf analyse de risques 9.1.1. NA si l'analyse de risques (individuelle ou collective – par filière par exemple-) n'a décelé aucun risque. On entend par conditionnement, l'emballage du produit en unité de vente consommateur. salariés...) <b>.N/A en culture banane sauf si les bananes sont stockés dans des containers branchés jusqu'au lendemain.</b>
Conditionnement	FV 3.4.2	<b>Mineur</b>	Existe-t-il une procédure de vérification du matériel de <b>pesage</b> , et de mesure et de contrôle de la température ?	Le matériel utilisé pour le pesage et le contrôle de la température doit être régulièrement vérifié conformément à une <b>évaluation</b> des risques.	<b>La vérification périodique est réalisée tous les deux ans pour les instruments destinés à la vente directe inférieure ou égal à 30 kg.</b>
	<b>FV 3.5</b>		<b>Contrôle des nuisibles</b>		
Nuisibles	FV 3.5.1	<b>Mineur</b>	<b>Y a-t-il des systèmes de surveillance et de maîtrise des populations de nuisibles dans les zones de conditionnement et de stockage ?</b>	Vigilance et sensibilisation des interlocuteurs.	
Nuisibles	FV 3.5.2	<b>Mineur</b>	<b>Y a-t-il des preuves visuelles que le plan de surveillance et de maîtrise des nuisibles est efficace ?</b>	Contrôle visuel. N'est pas No N/A.	
Nuisibles	FV 3.5.3	<b>Mineur</b>	Les enregistrements détaillés des contrôles de la lutte contre les nuisibles et des mesures nécessaires mises en œuvre sont-ils conservés ?	Il existe un plan de surveillance et des enregistrements des inspections et des actions correctives.	
	<b>FV 3.6</b>		<b>Lavage post-récolte (N/A en l'absence de lavage post-récolte)</b>		
Conditionnement	FV 3.6.1	<b>Majeur</b>	La source d'eau utilisée pour le dernier lavage ( <b>rinçage</b> ) des produits est-elle potable ou déclarée comme étant appropriée par les autorités publiques compétentes ?	L'eau a été déclarée appropriée par les autorités compétentes et/ou une analyse de l'eau a été réalisée au point d'entrée de la chaîne de lavage au cours des 12 derniers mois. Les niveaux des paramètres analysés sont inférieurs ou égaux aux seuils déterminés par l'OMS ou sont déclarés conformes par les autorités publiques compétentes pour une utilisation dans l'industrie agro-alimentaire.	<b>L'eau de dernier lavage peut être les dernières buses du tunnel de rinçage, une pulvérisation à l'eau potable...</b>
Conditionnement	FV 3.6.2	<b>Majeur</b>	Si l'eau est recyclée pour le dernier lavage (rinçage) des produits, a-t-elle été filtrée ? Les niveaux de pH, de concentration et d'exposition au produit de désinfection sont-ils régulièrement surveillés ?	Si l'eau utilisée pour le dernier lavage (rinçage) des produits est recyclée, elle est filtrée et désinfectée. Les valeurs de pH, de concentration et d'exposition du produit de désinfection sont régulièrement surveillées et enregistrées. Le filtrage est effectué au moyen d'un système de filtrage efficace des solides et suspensions quelconques. Un planning de nettoyage régulier est en place et tient compte <b>de la fréquence</b> d'utilisation et du volume d'eau requis. <b>Si l'enregistrement des contre-filtrations automatiques et du dosage du désinfectant par injection automatique est impossible, une procédure écrite doit décrire le process.</b>	

Conditionnement	FV 3.6.3	<b>Recom.</b>	Le laboratoire réalisant les analyses d'eau est-il approprié ?	L'analyse de l'eau utilisée pour le lavage des produits est réalisée par un laboratoire accrédité conformément à la norme ISO17025 ou la norme nationale équivalente. Le cas échéant, le laboratoire dispose d'une documentation montrant qu'il est en cours d'accréditation.	
	<b>FV 3.7</b>		<b>Traitements post-récolte (NA si absence de traitements post récolte)</b>		
Post-récolte	FV 3.7.1	<b>Majeur</b>	Les instructions figurant sur l'étiquette sont-elles toutes respectées ?	Il existe des procédures et une documentation, comme p. ex. des dossiers relatifs à l'application post-récolte de biocides, cires et produits phytosanitaires, qui montrent que les instructions figurant sur l'étiquette des produits chimiques appliqués ont bien été respectées.	Les bons de livraison ou les factures précisent les dates d'emballage ou de livraison des produits traités. Les dossiers de traitement postrécolte renvoient vers les fiches de suivi de lots, les cahiers de stations de conditionnement, les fiches stockage... Pour certaines spécialités le nécessitant, se référer à la documentation qualité.
Post-récolte	FV 3.7.2	<b>Majeur</b>	La source d'eau utilisée pour le traitement post-récolte est-elle potable ou reconnue de qualité acceptable par les autorités compétentes ?	L'eau est reconnue de qualité acceptable par les autorités compétentes et/ou une analyse d'eau a été réalisée au point d'entrée de l'installation de traitement au cours des 12 derniers mois. Les niveaux des paramètres analysés sont conformes aux préconisations de l'OMS ou reconnus comme sûrs pour l'industrie alimentaire par les autorités compétentes.	Les analyses d'eau ne sont pas nécessaires si une évaluation des risques le démontre.
Post-récolte	FV 3.7.3	<b>Majeur</b>	Les produits phytosanitaires utilisés pour les traitements post-récolte sont-ils stockés à distance des produits frais ou autres matériaux ?	Afin d'éviter toute contamination chimique des produits phytosanitaires utilisés pour les traitements post-récolte sont stockés dans une zone identifiée, à distance des produits frais.	Les produits phytosanitaires si ils sont stockés dans le hangar, doivent être maintenus dans contenant hermétiques ou rendu hermétiques et fermé a clés.