

BONNES PRATIQUES DE CONDITIONNEMENT DES POMMES DE TERRE DESTINEES AU MARCHÉ DU FRAIS

Version Juillet 2010

Liste des membres du groupe de travail

Pauline	BAILLEUL	NEGONOR
Benoît	BATEMAN	BENOIT DISTRIBUTION
Jean-François	BOURLES	TERRE DE FRANCE
Marion	CHOMEL	PRIM'NATURE
Pierre-Henri	COO	TERROIRS D'OPALE
Stephen	DUMONT	LUNOR
Gilles	FABIN	OCACIA
François	FOURRIER	CNIPT
Audrey	HERENG	CNIPT
Maxime	JONACZYK	AMMEUX
Amélie	LARUE	AMMEUX
Hervé	MOREL	FEDEPOM
Francisco	MOYA	NEGONOR
Mathilde	OTTOLINI	PROVERA
Catherine	OZENNE	POM'ALLIANCE
Delphine	PERSHON	TOUQUET SAVOUR
Christelle	RENAUDIE	CARREFOUR
Bernard	TAFFIN	CONDILYS
Fabien	ZEDDE	OCACIA

Sommaire		Page
1	Introduction	4
2	1 Domaine d'application	5
3	2 Références normatives	5
4	3 Termes et définitions	5
5	4 Exigences	8
6	4.1 Système documentaire	8
7	4.1.1 Maîtrise des documents.....	8
8	4.1.2 Maîtrise des enregistrements	8
9	4.2 Engagement de la direction	9
10	4.2.1 Généralités	9
11	4.2.2 Exigences réglementaires	9
12	4.2.3 Maîtrise des risques sanitaires, environnementaux et liés à la santé et à la sécurité des personnes....	9
13	4.3 Ressources	10
14	4.3.1 Ressources humaines	10
15	4.3.2 Infrastructures.....	11
16	4.3.3 Environnement de travail	14
17	4.4 Réalisation – fonctionnement	15
18	4.4.1 Planification et revue de contrat	15
19	4.4.2 Conception et développement.....	15
20	4.4.3 Achats	15
21	4.4.4 Maîtrise de la production	17
22	4.4.5 Mesures de maîtrise relatives aux étapes du procédé de fabrication	18
23	4.5 Surveillance	19
24	4.5.1 Surveillance – Vérification et évaluation.....	19
25	4.5.2 Non conformités – Actions correctives – Actions préventives.....	20
26	Annexe A (exigences) Documents obligatoires	21
27	Annexe B (exigences) Enregistrements obligatoires	22
28	Bibliographie	24

Introduction

- 1 La clarification et la définition des bonnes pratiques de conditionnement de la pomme de terre traduisent la volonté
2 des acteurs de la filière française, de la production à la distribution, de répondre aux attentes du marché.
- 3 Le présent référentiel a plusieurs finalités :
- 4 - clarifier et définir les bonnes pratiques de référence à appliquer dans le cadre du métier de conditionneur de
5 pommes de terre,
- 6 - permettre, au niveau d'une entité de conditionnement de démontrer l'atteinte d'une certaine maturité en termes
7 d'organisation et de le faire reconnaître en particulier dans le cadre de produits conditionnés sans cahier des
8 charges spécifique,
- 9 - permettre de répondre aux exigences de la réglementation et aux intérêts de l'ensemble des parties intéressées
10 dans les domaines de la qualité, de la sécurité des aliments, de l'hygiène, de la santé et de la sécurité des
11 personnes, de l'environnement.
- 12 NOTE Les exigences du présent référentiel, pour lesquelles il existe un lien direct avec une exigence réglementaire, sont
13 suivies d'une information entre crochets faisant référence aux textes réglementaires cités dans la bibliographie (exemple : [4 –
14 Analyses des dangers] fait référence, en bibliographie, à l'Article R4121-2 du Code du Travail, 1er juillet 2010).
- 15 Ce référentiel se veut être un référentiel pratique s'inscrivant dans une démarche intégrée permettant de gérer
16 l'ensemble des exigences s'imposant à une entité de conditionnement.
- 17 Associée à la traçabilité mise en œuvre dans la filière, à la normalisation des conditions de production (NF V 25-
18 111), à la normalisation des conditions de réception (NF V 25-112), le présent document contribue à une meilleure
19 transparence du marché de la pomme de terre.

20

1 1 **Domaine d'application**

2 Le présent document s'applique à l'activité de conditionnement de pommes de terre de primeur et de conservation
3 depuis l'étape de réception jusqu'à l'expédition des produits conditionnés que ce soit sur le marché du frais
4 français ou à l'exportation.

5 Toute activité sous-traitée doit répondre aux exigences du présent référentiel.

6 Les exigences décrites dans le présent document ne s'appliquent pas :

- 7 - à l'activité de conditionnement de pommes de terre de consommation en sacs à bretelles (big bags),
- 8 - à l'activité de négoce,
- 9 - à l'activité de mise en stockage et de conservation couverte par le §.11 de la norme NF V 25-111.

10 2 **Références normatives**

11 FD V01-020 : 2002, *Agriculture et industrie alimentaire - Lignes directrices pour l'établissement d'une démarche de*
12 *traçabilité dans les filières agricoles et alimentaires*

13 NF V 25-111 : 2007, *Bonnes pratiques de production et de stockage des pommes de terre de conservation*
14 *destinées au marché du frais, compatibles avec les objectifs de l'agriculture raisonnée*

15 NF V 25-112 : 2010, *Bonnes pratiques d'évaluation des caractéristiques d'un lot de pommes terre destiné au*
16 *marché du frais*

17 NF EN ISO 9000 : 2005, *Systèmes de management de la qualité - Principes essentiels et vocabulaire*

18 NF EN ISO/CEI 17025 : 2005, *Exigences générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnages et*
19 *d'essais*

20 3 **Termes et définitions**

21 Pour les besoins du présent document, les termes et définitions suivants s'appliquent :

22 3.1

23 **action corrective**

24 action visant à éliminer la cause d'une non-conformité (3.14) ou d'une autre situation indésirable détectée [ISO
25 9000 : 2005]

26 NOTE 1 Il peut y avoir plusieurs causes d'une non-conformité

27 NOTE 2 Une action corrective est entreprise pour empêcher la réapparition alors qu'une action préventive (3.3) est
28 entreprise pour empêcher l'occurrence

29 NOTE 3 Il convient de distinguer action curative, ou correction (3.2), et action corrective

30 3.2

31 **action curative (ou correction)**

32 action visant à éliminer la cause d'une non-conformité (3.14) détectée [ISO 9000 : 2005]

33 NOTE Une action curative peut être menée conjointement avec une action corrective (3.1)

34

Bonnes pratiques de conditionnement des pommes de terre destinées au marché du frais – Juillet 2010

1 **3.3**
2 **action préventive**
3 action visant à éliminer la cause d'une non-conformité (3.14) potentielle ou d'une autre situation potentielle
4 indésirable [ISO 9000 : 2005]

5 NOTE 1 Il peut y avoir plusieurs causes à une non-conformité potentielle

6 NOTE 2 Une action préventive est entreprise pour empêcher l'occurrence alors qu'une action corrective est entreprise pour
7 empêcher la réapparition

8 **3.4**
9 **activité sous-traitée (activité déléguée)**

10 toute activité de lavage ou de conditionnement qui est réalisée par une structure indépendante de l'opérateur

11 EXEMPLE Le conditionnement à façon est une opération sous-traitée. A l'inverse, les pommes de terre pré-calibrées
12 proviennent d'un fournisseur et non pas d'un sous-traitant.

13 **3.5**
14 **conditionnement**

15 action de placer une denrée alimentaire dans une enveloppe ou dans un contenant en contact direct avec la
16 denrée concernée [règlement européen (CE) n°852/2004]

17 EXEMPLES Le sachet, le filet, la barquette, l'intercalaire, la caisse plastique, la caisse carton sont des matériaux de
18 conditionnement à partir du moment où ils sont en contact direct avec les tubercules

19 **3.6**
20 **danger**

21 source ou situation pouvant avoir un impact négatif sur la santé et/ou la sécurité des personnes et/ou sur la
22 salubrité d'un produit et/ou sur les domaines environnementaux

23 **3.7**
24 **document**

25 toute information formalisée indispensable à la réalisation d'une activité pour garantir une homogénéité de pratique
26 dans le temps et/ou entre les intervenants se rapportant aux exigences du présent référentiel

27 EXEMPLES Procédure écrite, mode opératoire, instruction, plan, cahier des charges, spécifications

28 NOTE Le support peut être papier, informatique, électronique, photographique ou être un échantillon étalon, ou une
29 combinaison de ceux-ci.

30 **3.8**
31 **emballage**

32 action de placer une ou plusieurs denrées alimentaires conditionnées dans un deuxième contenant [règlement
33 européen (CE) n°852/2004]

34 EXEMPLES La palette, l'intercalaire carton, le film étirable/rétractable, le box plastique, le box carton sont des matériaux
35 d'emballage à partir du moment où ils ne sont pas en contact direct avec les tubercules mais avec les matériaux de
36 conditionnement.

37 **3.9**
38 **enregistrement**

39 formalisation de résultats obtenus ou de preuve de réalisation d'une activité

40 NOTE 1 Les enregistrements peuvent, par exemple, documenter la traçabilité et apporter la preuve que vérification, actions
41 préventives ou actions correctives ont été réalisées.

42 NOTE 2 Les enregistrements peuvent se matérialiser sur support papier, informatique, électronique, photographique ou une
43 combinaison de ceux-ci.

44 **3.10**
45 **eau recyclée**

46 eau utilisée au contact des pommes de terre, récupérée à différents stades du procédé de fabrication et qui peut
47 être réutilisée à l'étape de lavage des pommes de terre

Bonnes pratiques de conditionnement des pommes de terre destinées au marché du frais – Juillet 2010

- 1 **3.11**
2 **lot de pommes de terre conditionnées**
3 ensemble de pommes de terre de même variété comportant le même identifiant et pouvant provenir de différents
4 lots de pommes de terre réceptionnées
- 5 **3.12**
6 **lot de pommes de terre réceptionnées**
7 ensemble de pommes de terre d'une seule variété, contenues dans une seule unité de stockage ou issue d'une
8 même parcelle, provenant d'un même pays, provenant d'un même vendeur [NF V 25-112]
- 9 **3.13**
10 **marché du frais**
11 marché des pommes de terre de conservation et de primeur destinées à la vente en l'état aux consommateurs
- 12 **3.14**
13 **non-conformité**
14 non-satisfaction d'une exigence [ISO 9000 : 2005]
- 15 **3.15**
16 **opérateur**
17 entité responsable de l'activité de conditionnement depuis la réception jusqu'à l'expédition
- 18 **3.16**
19 **procédure**
20 manière spécifiée d'effectuer une activité ou un processus
- 21 NOTE 1 Les procédures peuvent ou non faire l'objet de documents.
- 22 NOTE 2 Lorsqu'une procédure fait l'objet de documents, le terme «procédure écrite» est utilisé.
- 23 **3.17**
24 **rappel**
25 toute mesure visant à empêcher, après distribution, la consommation ou l'utilisation d'un produit par le
26 consommateur et/ou à l'informer du danger qu'il court éventuellement s'il a déjà consommé le produit [FD V 01-
27 020]
- 28 **3.18**
29 **référence**
30 combinaison associant plusieurs critères de différenciation : un poids, un type de matériau de conditionnement,
31 une variété, une catégorie, un calibre, un usage culinaire, une marque
- 32 **3.19**
33 **retrait**
34 toute mesure visant à empêcher la distribution et l'exposition à la vente d'un produit ainsi que son offre au
35 consommateur [FD V 01-020]
- 36 **3.20**
37 **risque**
38 une fonction de la probabilité et de la gravité d'un effet néfaste du fait de la présence d'un danger [règlement
39 européen (CE) n°178/2002]
- 40 **3.21**
41 **site**
42 ensemble des bâtiments et espaces extérieurs nécessaires à l'activité de conditionnement depuis la réception des
43 pommes de terre jusqu'à l'expédition des produits finis
- 44 NOTE Un opérateur peut disposer de plusieurs sites
- 45 **3.22**
46 **traçabilité**
47 aptitude à retrouver l'historique, la mise en œuvre ou l'emplacement de ce qui est examiné [FD V 01-020]

1 **3.23**
2 **traçabilité ascendante**
3 aptitude à retrouver l'historique et l'origine d'un lot, à un stade donné du cycle de vie du produit [FD V 01-020]

4 NOTE Du point de vue d'une filière, les données associées visent à remonter du produit jusqu'aux matières premières.

5 **3.24**
6 **traçabilité descendante**
7 aptitude à retrouver la destination d'un lot, à un stade donné du cycle de vie du produit [FD V 01-020]

8 NOTE Du point de vue d'une filière, les données associées visent à descendre de l'amont jusqu'au produit fini.

9 **3.25**
10 **zone de fabrication**
11 zone où les tubercules sont manipulés, conditionnés ou entreposés

12 **4 Exigences**

13 **4.1 Système documentaire**

14 **4.1.1 Maîtrise des documents**

15 Les documents sont validés, lisibles, sans ambiguïté et suffisamment détaillés pour permettre leur mise en
16 application correcte par le personnel concerné.

17 Les documents doivent être accessibles au personnel concerné.

18 Les versions des documents en vigueur sont clairement identifiées. Seules les versions en vigueur sont utilisées.

19 La liste des documents obligatoires est reprise en Annexe A.

20 NOTE Les documents énumérés à l'annexe A font partie intégrante des exigences du référentiel

21 **4.1.2 Maîtrise des enregistrements**

22 Des enregistrements doivent être établis et conservés.

23 Des règles de classement et d'archivage des enregistrements doivent être définies et appliquées. La durée de
24 conservation définie tient compte des exigences réglementaires lorsqu'elles existent.

25 NOTE Ces règles s'appliquent à la fois aux supports papier et/ou informatisés.

26 La liste des enregistrements obligatoires est reprise en Annexe B.

27 NOTE Les enregistrements énumérés à l'annexe B font partie intégrante des exigences du référentiel

28

1 **4.2 Engagement de la direction**

2 **4.2.1 Généralités**

3 La direction de l'opérateur doit prouver son engagement dans les domaines de la qualité, de la sécurité des
4 aliments, de l'environnement, de la santé et de la sécurité des personnes.

5 La direction de l'opérateur doit avoir communiqué son engagement auprès de son personnel.

6 **4.2.2 Exigences réglementaires**

7 La direction de l'opérateur s'engage à respecter la réglementation en vigueur et les normes indispensables au
8 respect du présent référentiel.

9 L'opérateur met en place des dispositions assurant qu'il se tient au courant de toute évolution de la réglementation
10 en vigueur sur le territoire français, relative à son activité et à ses installations.

11 Pour les produits exportés, l'opérateur doit s'assurer que le produit commercialisé est conforme à la réglementation
12 du/des pays destinataire(s) du produit fini lorsque cette destination finale est connue.

13 **4.2.3 Maîtrise des risques sanitaires, environnementaux et liés à la santé et à la sécurité des personnes**

14 **4.2.3.1 Maîtrise des risques**

15 La maîtrise des risques est basée sur les analyses des dangers portant sur :

16 - les dangers physiques, chimiques et biologiques pouvant impacter la santé du consommateur. L'analyse des
17 dangers produit [1 - Analyses des dangers] est réalisée selon les principes de l'HACCP. Il est recommandé de
18 suivre les dispositions définies par le Codex Alimentarius – Section 3,

19
20 - les situations dangereuses pouvant impacter la santé et la sécurité du personnel et des prestataires externes
21 intervenant sur le site. Le Document Unique répertorie les risques liés à ces dangers et les mesures préventives
22 et/ou correctives établies dans chacun des cas [3 –Analyses des dangers],

23
24 - les effets des activités et installations pouvant impacter défavorablement les domaines environnementaux que
25 sont l'eau, l'air, le bruit, les déchets, les rejets atmosphériques, la consommation des ressources. L'analyse des
26 dangers environnementaux répertorie les risques liés à ces effets et les mesures préventives et/ou correctives
27 établies dans chacun des cas.

28
29 Le périmètre des analyses des dangers commence à l'étape de réception des pommes de terre et se termine à
30 l'expédition des produits conditionnés.

31 Les analyses des dangers doivent comprendre les étapes de stockage intermédiaire et de recyclage produit.

32 Pour les activités sous-traitées, l'opérateur doit s'assurer que le/les sous-traitants respectent les dispositions de
33 maîtrise des risques et doit disposer d'enregistrements permettant d'en apporter la preuve.

34 Une hiérarchisation de traitement des risques doit être établie dans chaque domaine (salubrité des produits finis,
35 santé et sécurité des personnes, environnement).

36 Dans le cadre de la maîtrise des risques, les situations jugées à risque doivent faire l'objet de mise en place de
37 dispositions visant à diminuer et/ou à éliminer le risque.

38 Les analyses des dangers doivent être tenues à jour. [4 – Analyses des dangers]

39 Un plan de prévention Qualité-Hygiène-Sécurité-Environnement doit être utilisé pour les interventions de
40 prestataires externes.

41

1 4.2.3.2 Situations de retrait et/ou rappel des produits et d'urgence

2 Une procédure écrite doit décrire l'organisation en cas de retrait et/ou de rappel des produits.

3 La procédure de retrait et/ou rappel des produits est testée au moins une fois par an au moyen d'un test de
4 traçabilité ascendante et descendante et d'une vérification des coordonnées des clients à contacter en cas de
5 retrait et/ou de rappel.

6 Une procédure écrite doit décrire les mesures de réaction aux situations d'urgence environnementale et aux
7 situations d'urgence remettant en cause la santé et la sécurité des personnes.

8 Un plan d'évacuation en cas d'incendie doit être affiché.

9 Le centre de conditionnement doit être facilement accessible aux services de secours : absence d'obstacles,
10 ouverture du portail suffisamment grande. [5 - Locaux]

11 Les exercices incendies sont obligatoires et doivent être effectués tous les 6 mois. [6 - Incendie]

12 4.3 Ressources

13 4.3.1 Ressources humaines

14 4.3.1.1 Généralités

15 L'opérateur doit tenir à jour un organigramme, ainsi que des fiches de fonction ou des fiches de poste pour tout le
16 personnel dont les activités ont une incidence sur la sécurité des aliments, la qualité du produit, la santé et la
17 sécurité au travail, l'environnement.

18 L'opérateur veille à mettre en place les visites médicales selon la réglementation en vigueur. [7 - Sécurité]

19 Il doit mettre à disposition une trousse de premiers secours dont l'emplacement est connu de tous.

20 NOTE Il est recommandé à l'opérateur de demander au médecin du travail, qui le suit, de lui fournir la liste des produits et
21 objets constituant cette trousse de premier secours.

22 4.3.1.2 Bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité

23 Sauf spécifications contraires, l'ensemble des prescriptions du présent paragraphe est applicable dans les zones
24 de fabrication.

25 Le lavage des mains est effectué avant la prise ou la reprise de poste (exemples : passage aux toilettes, repas,
26 pause,...).

27 Le port de la montre et des autres bijoux est interdit.

28 Le travail à main nue est autorisé si les mains sont propres et qu'elles ne portent pas de bijoux, ni d'ongles longs
29 ou artificiels. Dans le cas contraire, le port des gants est obligatoire.

30 Les gants sont maintenus propres et remplacés dès qu'ils sont déchirés ou usés.

31 Les coupures et égratignures sur les parties exposées de la peau sont recouvertes par des pansements adhésifs
32 eux-mêmes couverts par des gants.

33 La consommation de tabac, de nourriture ou de boisson n'est autorisée que dans les espaces réservés à cet effet
34 et séparés des zones de fabrication. En zone de fabrication, l'eau hors récipient verre est tolérée. [8 - Hygiène]

35 Les cheveux longs doivent être attachés.

36 Dans le cadre du conditionnement d'un produit prêt à cuire dans son matériau de conditionnement (exemple :
37 produits micro-ondables,...), le port de la charlotte est obligatoire.

Bonnes pratiques de conditionnement des pommes de terre destinées au marché du frais – Juillet 2010

- 1 Tout vêtement pouvant être entraîné par un équipement en mouvement doit être sécurisé (exemples : blouse
2 fermée, écharpe rentrée dans un vêtement fermé,...)
- 3 Des vêtements de travail propres et décents, fournis par l'entreprise, sont portés par le personnel de l'opérateur
4 travaillant dans les zones de fabrication.
- 5 Les vêtements de travail doivent couvrir les vêtements personnels au moins à hauteur du genou.
- 6 Des chaussures de sécurité sont portées en zone de fabrication par le personnel y travaillant.
- 7 Les consignes relatives à l'hygiène doivent être affichées de manière visible.
- 8 Des consignes de sécurité doivent également être établies et affichées. Les zones où un risque élevé est identifié
9 doivent être signalées (exemples : panneaux permanents, lisibles, visibles et compréhensibles).
- 10 Des règles de circulation permettent de minimiser le risque de croisement entre piétons et équipements mobiles.
11 [35 – Sécurité]
- 12 La mise à disposition de protections auditives au personnel est obligatoire.
- 13 Le port de protections auditives est obligatoire au-delà du seuil défini par la réglementation. [37 - Sécurité]
- 14 NOTE Selon le décret n°2006-892, le seuil obligeant au port de protections auditives est fixé à 85 dB(A)
- 15 Les dispositions de bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité, à l'exception de celles spécifiques au personnel
16 travaillant dans les zones de fabrication (exemples : vêtements de protection,...), doivent être respectées par les
17 visiteurs, fournisseurs de prestation sur site.
- 18 **4.3.1.3 Formation du personnel**
- 19 Le personnel, y compris le personnel temporaire, est formé aux tâches incombant à son poste.
- 20 Le personnel en charge de l'agrégage et/ou du contrôle du produit fini est formé aux critères et méthodes de
21 contrôles.
- 22 L'opérateur dispose d'un plan de formation annuel.
- 23 L'ensemble du personnel est formé et sensibilisé aux thèmes suivants : les précautions à prendre vis-à-vis du
24 produit (sensibilité aux chocs, à la lumière, au froid), les gestes et postures, les consignes d'hygiène et de sécurité
25 générale, le bruit.
- 26 L'ensemble des formations réglementaires applicables est réalisé (exemples : conduite d'engins de levage,
27 habilitation électrique, formation incendie, Sauveteur Secouriste du Travail,...). [9 - Sécurité]
- 28 L'opérateur dispose du contenu du/des formations réalisées et des enregistrements de formation.
- 29 **4.3.2 Infrastructures**
- 30 **4.3.2.1 Locaux, implantation, flux de production - Conception - Environnement du site**
- 31 L'opérateur doit pouvoir justifier du statut de son ou de ses sites, vis-à-vis de la nomenclature ICPE (Installations
32 Classées pour la Protection de l'Environnement). [10 - Locaux]
- 33 Tout prélèvement d'eau de forage doit être conforme à la réglementation applicable. [11 – Locaux]
- 34 Les locaux de réception et de stockage permettent de préserver les matières premières des intempéries
35 (exemples : pluies, gel,...).
- 36 Les limites du site sont clairement définies.

Bonnes pratiques de conditionnement des pommes de terre destinées au marché du frais – Juillet 2010

- 1 Des mesures sont mises en place pour assurer la sécurité du site et garantir que seul le personnel autorisé a
2 accès aux zones de fabrication.
- 3 Les zones extérieures du site sont entretenues pour maîtriser le risque de prolifération des rongeurs.
- 4 Une zone propre et dégagée est maintenue le long des murs extérieurs des bâtiments utilisés pour la fabrication.
5 Le stockage des matières premières telles que les pommes de terre brutes, produits intermédiaires et finis n'y est
6 pas autorisé.
- 7 Le flux de produits allant de la réception jusqu'à l'expédition des marchandises est organisé de manière à prévenir
8 la contamination des produits lavés par des produits non lavés.
- 9 Les étapes de conditionnement d'un produit prêt à cuire dans son matériau de conditionnement, qui n'est donc pas
10 relavé par le consommateur (exemple : produit micro-ondable), doivent permettre la préservation du produit de
11 toute contamination (exemples : corps étrangers, poussières,...).
- 12 Les murs, sols et plafonds doivent être maintenus en bon état et propres, surtout dans les locaux dédiés au
13 conditionnement des produits lavés.
- 14 Le bâtiment doit être équipé d'un système d'évacuation des eaux de l'activité de lavage et des opérations de
15 nettoyage.
- 16 Les portes et ouvertures extérieures donnant accès à des zones de fabrication doivent être maintenues fermées ou
17 équipées de systèmes empêchant l'entrée de rongeurs.
- 18 Les animaux ne sont pas admis à l'intérieur des locaux de fabrication.
- 19 Les zones de stockage doivent être préservées de la lumière afin de maintenir les caractéristiques du produit.
- 20 Lorsqu'ils représentent un risque pour les produits, toutes les lampes et tous les tubes néon sont protégés par des
21 diffuseurs ou gaines en plastique incassables. De fins grillages métalliques sont utilisés pour les lampes à haute
22 température ne supportant pas les protections en plastique. Si une protection totale ne peut être assurée dans
23 certaines zones, des règles de gestion du verre sont mises en place.
- 24 Aux postes de travail en continu (exemples : poste de triage manuel, de conditionnement) soumis à des
25 températures inférieures à 10°C, des équipements de lutte contre le froid (exemples : systèmes de chauffage,
26 tenues vestimentaires...) permettent d'assurer des conditions de travail satisfaisantes du personnel.
- 27 Les sorties de secours, les accès aux extincteurs et autres moyens d'extinction doivent être laissés libres. [12 -
28 Incendie]
- 29 Les équipements utilisés pour la maîtrise du risque incendie doivent être signalés par des panneaux. [13 -
30 Incendie]
- 31 Les équipements de levage à motorisation diesel ou essence ne doivent pas être utilisés dans les zones de
32 fabrication dédiées au conditionnement et à l'entreposage des produits finis.
- 33 **4.3.2.2 Installations sanitaires et locaux à l'usage du personnel**
- 34 Des vestiaires sont prévus pour le personnel, avant d'accéder aux zones de fabrication. [14 - Locaux]
- 35 Des lave-mains équipés de savon et d'un moyen de séchage à usage unique sont à disposition du personnel. [1 -
36 Hygiène]
- 37 NOTE En complément du lavage des mains, il est possible d'utiliser un gel hydroalcoolique dans les conditions normales
38 d'usage
- 39 Les toilettes ne donnent pas d'accès direct sur les zones de fabrication. [1 – Hygiène]
- 40 Un local de pause est mis à disposition du personnel. Il est maintenu propre.

1 **4.3.2.3 Stockage des intrants et des produits finis**

2 Les matériaux de conditionnement ne doivent pas être posés directement sur le sol et sont protégés de la
3 poussière et toute autre source de contamination.[1 – Hygiène]

4 Tous les matériaux de conditionnement, partiellement utilisés, sont efficacement protégés avant leur retour en
5 stockage.

6 Le lieu de stockage des produits de nettoyage, de désinfection, les lubrifiants, huiles, graisses alimentaires et tout
7 autre produit chimique doit être défini et écarté des zones de manipulation des tubercules.

8 L'accès à ce lieu de stockage doit être limité au personnel autorisé.

9 Les produits de nettoyage, de désinfection, les lubrifiants, huiles, graisses alimentaires et tout autre produit
10 chimique doivent être clairement identifiés.

11 Le stockage des produits de nettoyage, de désinfection, des lubrifiants, des huiles, des graisses alimentaires et de
12 tout autre produit chimique doit respecter les préconisations définies sur les fiches techniques. (§ 4.4.3.3)

13 Dans le cas de stockage de produits phytosanitaires (exemple : inhibiteurs de la germination,...) sur le périmètre
14 du site, ces produits sont stockés dans un local phytosanitaire réglementaire. [15 - Locaux]

15 Les produits finis doivent être expédiés au maximum 72h après leur conditionnement, exclusion faite des week-
16 ends et jours fériés et à l'exception des destinations à l'export.

17 Un espace doit être maintenu entre les murs intérieurs et les produits finis stockés.

18 Les échantillons de produits conditionnés (§ 4.4.4.3) ne sont pas stockés à l'abri de la lumière. Le lieu
19 d'entreposage des échantillons est à température ambiante (idéalement supérieure à 15°C). L'objectif est de
20 reproduire au plus près les conditions de vie du produit en points de vente.

21 **4.3.2.4 Cellule frigorifique**

22 L'opérateur détenteur d'installation(s) froide(s) doit faire procéder par un prestataire qualifié (§ 4.4.3.1) à un
23 contrôle d'étanchéité régulier dont la périodicité dépend de la charge en fluide frigorigène. [16 - Equipements]

24 Les locaux de stockage des pommes de terre non conditionnées doivent être désinfectés au moins une fois par an
25 au moyen de produits homologués.

26 **4.3.2.5 Equipements sous pression**

27 Les équipements sous pression (exemples : chaudières, équipement frigorifique, circuit d'air comprimé,...) doivent
28 être maintenus constamment en bon état et vérifiés régulièrement selon les dispositions réglementaires
29 applicables. [17 - Equipements]

30

1 **4.3.3 Environnement de travail**

2 **4.3.3.1 Gestion des déchets**

3 Des dispositions sont en place pour minimiser la présence de déchets dans les zones de production.

4 Le système de collecte de déchets permet d'assurer un tri sélectif : [18 – Déchets]

5 - écarts de tri (exemple : pommes de terre impropres à la consommation animale...)

6 - papier

7 - carton

8 - bois

9 - plastique

10 - métaux

11

12 L'évacuation et l'élimination des déchets dangereux (anciens DIS – Déchets Industriels Spéciaux) sont réalisés
13 conformément à la réglementation [38 - Déchets]

14 Les contenants à déchets sont identifiés.

15 L'élimination des déchets est effectuée selon des filières adaptées. L'élimination par brûlage et/ou enfouissement
16 est proscrite.

17 Les bennes de collecte des déchets et les compacteurs placés à l'extérieur sont gérés de manière à minimiser les
18 risques de diffusion de pollution (exemple : papiers volants,...)

19 Il est recommandé de rechercher à minimiser le volume d'eau utilisé lors des opérations de lavage des tubercules,
20 en favorisant les opérations de recyclage d'eau.

21 Le traitement des eaux de lavage et l'élimination des boues terreuses doivent respecter la réglementation
22 applicable et notamment les analyses réglementaires obligatoires. [39 - Déchets]

23 La destination finale des boues terreuses issues du lavage des pommes de terre est clairement établie
24 conformément à la réglementation. [19 - Déchets]

25 Si ces boues sont destinées à être épandues sur des parcelles agricoles, elles doivent faire l'objet d'une analyse
26 garantissant l'absence de parasites de quarantaine.

27 **4.3.3.2 Nettoyage**

28 Les zones de fabrication doivent faire l'objet d'un plan de nettoyage.

29 Un contrôle formalisé de l'état de propreté des zones de fabrication est réalisé à une fréquence définie par
30 l'opérateur.

31 Les produits de nettoyage utilisés sont conformes pour le nettoyage des matériels en contact avec les denrées
32 alimentaires.

33 En cas d'utilisation de produits de nettoyage à diluer dans l'eau, le risque de contamination chimique par des
34 résidus de produits de nettoyage doit être appréhendé dans le cadre de l'analyse des dangers produit (§ 4.2.3.1).

35 **4.3.3.3 Lutte contre les rongeurs**

36 L'opérateur doit mettre en place un plan de lutte contre les rongeurs.

37 Si cette lutte est réalisée en interne, l'opérateur doit démontrer le respect de la réglementation en vigueur
38 (exemple : habilitation du personnel). [20 - Hygiène]

39 Les appâts doivent être placés dans des boîtes plastique ou métal fixées. L'utilisation de grains ou de granulés non
40 agglomérés est proscrite.

1 L'emplacement des systèmes de piégeage est identifié sur un plan/diagramme du site, à jour.

2 Les résultats des inspections de lutte contre les rongeurs sont enregistrés.

3 Les actions recommandées suite à inspection sont réalisées.

4 Les Fiches Techniques et les Fiches de Données de Sécurité des appâts sont disponibles. [21 - Sécurité]

5 **4.4 Réalisation – fonctionnement**

6 **4.4.1 Planification et revue de contrat**

7 L'opérateur doit pouvoir s'assurer de l'adéquation entre la commande passée par le client (exemples :
8 spécifications produits, spécifications de palettisation, quantités, délais...) et les moyens mis en place (exemples :
9 disponibilité matières, ressources en personnel, équipements,...).

10 Le traitement d'une commande doit pouvoir être traçable depuis la prise de commande jusqu'à l'ordre de
11 fabrication.

12 **4.4.2 Conception et développement**

13 La conception et le développement de nouveaux produits, de nouveaux matériaux de conditionnement doit
14 intégrer une validation prenant en compte les risques en termes de sécurité des aliments, de santé et de sécurité
15 des personnes, d'impact environnemental.

16 La conception et le développement de nouveaux produits, de nouveaux matériaux de conditionnement, y compris
17 les mentions y figurant, doit intégrer une validation vis-à-vis des exigences réglementaires.

18 **4.4.3 Achats**

19 **4.4.3.1 Sélection des fournisseurs et des sous-traitants**

20 Toute activité sous-traitée doit faire l'objet d'un contrat définissant les exigences de la prestation dont l'adhésion
21 au présent référentiel.

22 Lorsque l'opérateur effectue des analyses critiques pour la sécurité ou la légalité du produit, le laboratoire sollicité
23 ou ses prestataires, travaillent selon les exigences et les principes de la norme *NF EN ISO/CEI 17025 : 2005*,
24 *Exigences générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnages et d'essais*.

25 Dans le cadre des analyses de résidus phytopharmaceutiques le laboratoire est accrédité selon la norme *NF EN*
26 *ISO/CEI 17025* et un programme portant sur l'analyse de résidus de matières actives de produits
27 phytopharmaceutiques homologuées sur pommes de terre, applicable sur une matrice d'origine végétale.

28 NOTE En France, le programme applicable et obligatoire est le programme 99.2 - *Analyses de contaminants chimiques*
29 *chez les animaux dans leurs produits et les denrées alimentaires destinées à l'homme ou animaux - résidus de pesticides*.

30 Le laboratoire doit être capable de fournir pour chaque substance active, des limites de quantification (LQ).

31 Dans le cas du recours à un prestataire pour des opérations d'entretien, de contrôles d'étanchéité et de réparations
32 d'installations frigorifiques, l'opérateur doit s'assurer que l'intervenant dispose d'une attestation de capacité. [40 –
33 Equipements]

34 NOTE Selon l'article R543-99 du Code de l'Environnement.

35

1 **4.4.3.2 Evaluation des fournisseurs et des sous-traitants**

2 L'opérateur doit démontrer qu'il a évalué chacun de ses fournisseurs de pommes de terre et de matériaux de
3 conditionnement.

4 L'opérateur doit démontrer qu'il a évalué chacun de ses sous-traitants.

5 L'évaluation des fournisseurs, sous-traitants doit être réalisée au moins sur un rythme annuel.

6 Les critères d'évaluation doivent être associés à des limites au-delà desquelles des plans d'amélioration doivent
7 être engagés.

8 L'opérateur doit encourager le partenariat avec les producteurs.

9 **4.4.3.3 Matières premières – Matériaux de conditionnement et d'emballage – Consommables**

10 Lorsque des matières premières requièrent des procédures de manipulation spécifiques (exemple : produit sans
11 traitement post-récolte,...), des exigences de manipulation sont en place pour assurer que la sécurité, la légalité et
12 la qualité du produit sont préservées.

13 Les caractéristiques des pommes de terre doivent faire l'objet de spécifications (exemples : contrats, fiches
14 techniques, etc.).

15 Les matériaux de conditionnement sont conformes à la législation relative à la sécurité des aliments et à la
16 réglementation environnementale et conviennent à l'usage qui en est fait. L'opérateur a à sa disposition les
17 certificats d'alimentarité des matériaux de conditionnement utilisés. [22 - Hygiène]

18 NOTE Selon le règlement (CE) n°1935/2004, le décret 9 2-631 du 08/07/92 modifié et le décret 73-138 du 13/02/73 modifié

19 Pour les caisses-palettes neuves, l'opérateur a à sa disposition les certificats d'alimentarité correspondants.

20 Les caisses-palettes doivent être nettoyées et contrôlées pour s'assurer de l'absence de détérioration. Elles
21 doivent être remises en état si nécessaire.

22 Les big bags de plants ne peuvent être réutilisés comme contenant dans le cadre de la réception des tubercules.

23 Dans le cas d'utilisation de big bags recyclés, l'opérateur doit pouvoir prouver l'innocuité des produits
24 précédemment conditionnés dans ces big bags.

25 Les Fiches Techniques et les Fiches de Données de Sécurité des produits chimiques sont disponibles. [23 -
26 Sécurité]

27 Les prescriptions contenues dans les Fiches Techniques et les Fiches de Données de Sécurité des produits
28 chimiques sont appliquées.

29 Pour tout forage d'eau, l'opérateur doit avoir à sa disposition le récépissé de déclaration ou l'arrêté d'autorisation
30 correspondant. [24 - Eau]

31 NOTE Selon l'article R214-1 du Code de l'Environnement et les articles R1321-1 à R1321-66 du Code de la Santé
32 Publique

33 L'eau de forage utilisée pour alimenter le réseau de l'entité doit répondre aux critères de conformité
34 correspondants à son usage. L'opérateur doit avoir à disposition des analyses d'eau réalisées selon la fréquence
35 définie dans le dossier de demande d'autorisation d'utilisation d'eau destinée à la consommation humaine. [25 -
36 Eau]

37

1 **4.4.4 Maîtrise de la production**

2 **4.4.4.1 Equipements de fabrication**

3 En cas d'installation ou de modification d'éléments du procédé de fabrication (exemples : nouvel équipement,
4 nouvel intrant...), l'opérateur doit s'assurer que l'équipement minimise l'impact sur l'environnement, préserve la
5 santé et la sécurité des personnes, la légalité, la qualité et la salubrité du produit ; notamment en ce qui concerne
6 la préservation des tubercules (exemple : chocs,...).

7 Un protocole de vérification de l'installation est établi pour gérer toute nouvelle installation ou toute modification du
8 procédé de fabrication pouvant impacter le produit.

9 L'enregistrement des tests effectués suite à changement est disponible.

10 Les résultats des tests effectués intègrent le cas échéant des préconisations qui font l'objet d'un plan d'actions.

11 Dans la mesure des possibilités techniques, toute exposition à un niveau sonore supérieur à la valeur limite
12 d'exposition doit faire l'objet d'actions permettant de réduire le niveau de bruit sous ce seuil. [37 – Sécurité]

13 NOTE Selon le décret 2006-892, la valeur limite d'exposition est fixée à 87 dB(A)

14 **4.4.4.2 Maintenance des équipements**

15 L'opérateur établit et met en œuvre un plan de maintenance préventive comportant au minimum : la liste des
16 équipements concernés, les types d'intervention, leur fréquence.

17 Lors des opérations de maintenance, l'opérateur définit des précautions à prendre afin de garantir l'intégrité du
18 produit, la santé et la sécurité du consommateur et du personnel (exemples : solvant spécifique, graisses
19 adaptées, port de certains Equipements de Protection Individuelle,...).

20 Les interventions de maintenance préventive et curative réalisées par le personnel ou des prestataires externes
21 doivent être enregistrées.

22 Des huiles, graisses, lubrifiants aptes au contact alimentaire fortuit doivent être utilisés sur tout équipement, qui,
23 dans le cadre de l'analyse des dangers produit (§ 4.2.3.1), démontre un risque de contamination par l'une de ces
24 substances. [41 – Analyses des dangers]

25 **4.4.4.3 Conformité du produit fini - Libération des produits**

26 Le contrôle produit fini avant expédition porte sur chaque référence pour chaque lot, de chaque journée de
27 conditionnement.

28 Les points de contrôle portent sur :

29 - les critères définis dans l'arrêté de commercialisation du 3 mars 1997 relatif au commerce des pommes de terre
30 de primeur et des pommes de terre de conservation [27- Qualité] et dans les accords interprofessionnels en
31 vigueur [34 - Qualité],

32 - la présence de la date de conditionnement en clair ou codée,

33 - la lisibilité des mentions d'étiquetage.

34

35 Pour chaque lot, le poids des produits finis est vérifié par échantillonnage. [36 – Qualité]

36 L'opérateur doit définir des poids minimum acceptables afin de garantir le poids de l'unité de vente consommateur
37 en tenant compte de la freinte par déshydratation.

38 Pour chaque lot de pommes de terre conditionnées sur lequel figurent des allégations culinaires, l'opérateur doit
39 disposer de résultats de tests d'aptitude culinaire conformes. [26 - Qualité]

40 Le test de fritabilité doit dater de moins d'un mois par rapport à la date de conditionnement.

Bonnes pratiques de conditionnement des pommes de terre destinées au marché du frais – Juillet 2010

1 Un échantillon par lot conditionné par jour et par référence est conservé pendant au moins une semaine (§
2 4.3.2.3). Toute dérogation à cette exigence doit être justifiable.

3 Chaque échantillon stocké est observé après au moins une semaine. Les observations sont enregistrées.

4 4.4.4.4 Traçabilité

5 L'opérateur a en place un système permettant de tracer toutes les matières premières, les matériaux de
6 conditionnement depuis leur entrée jusqu'au client livré en passant par les étapes de conditionnement et de
7 stockage intermédiaire. [1 - Qualité]

8 L'opérateur doit pouvoir retrouver, à partir d'une unité de vente consommateur, l'origine des pommes de terre et
9 l'historique des opérations portant sur le lot conditionné. [1 - Qualité]

10 Une organisation doit être définie et respectée lors des changements de lots de pommes de terre conditionnées
11 (exemples : vidange de circuit, vidange de trémie...).

12 En cas de retraitement de tout ou partie d'un lot déjà conditionné, la traçabilité est maintenue.

13 4.4.5 Mesures de maîtrise relatives aux étapes du procédé de fabrication

14 4.4.5.1 Réception

15 La température du tubercule à cœur doit être prise sur chaque chargement. Si la température est inférieure à 9°C
16 (tolérance – 1°C) des précautions supplémentaires de déchargement doivent être prises sur les livraisons
17 amenées à être conditionnées immédiatement.

18 Les dispositions définies dans la norme NF V 25-112 doivent être respectées.

19 4.4.5.2 Stockage intermédiaire

20 Après désinfection des locaux de stockage de pommes de terre et/ou d'application de traitements contre la
21 germination, des dispositions doivent être prises (exemples : délai de réentrée, aération du bâtiment,...) pour
22 limiter :

- 23 - le risque de contamination des tubercules par les substances actives employées,
- 24 - le risque sur la santé du personnel.

25 4.4.5.3 Conditionnement

26 La température du tubercule à cœur ne doit pas être inférieure à 9°C (tolérance - 1°C) lorsque la pomme de terre
27 est travaillée.

28 Tout ustensile, objet en verre ou en matériau cassant est à proscrire dans le cadre d'activités de fabrication.

29 La pomme de terre doit être préservée des chutes de plus de 30 cm.

30 Pour chaque lot conditionné, la température d'un tubercule à cœur est vérifiée à la première étape de traitement
31 des tubercules (exemples : calibrage, lavage). Une fréquence de contrôle moindre doit être justifiée (exemple :
32 cinétique de réchauffage,...).

33 En cas d'utilisation d'eau recyclée pour le lavage des pommes de terre :

34 - l'analyse des dangers produit (§ 4.2.3.1) doit permettre de s'assurer que l'eau recyclée utilisée ne constitue pas
35 un risque pour la salubrité du produit fini,

36 - le dernier rinçage des tubercules se fait systématiquement à l'eau potable. [28 - Eau]

37 Dans le cas d'utilisation de palettes, des dispositions doivent être prises pour éviter le contact direct entre la palette
38 et les tubercules.

1 **4.4.5.4 Expédition - Transport**

2 Une zone d'expédition clairement identifiée doit exister. Elle doit permettre de préserver le produit des intempéries
3 (exemples : pluies, gel,...) et de sources de pollutions (exemple : poussières,...), depuis la sortie des lignes de
4 conditionnement jusqu'au chargement dans le moyen de transport.

5 Le transport doit s'effectuer dans des véhicules réfrigérés ou à température contrôlée au minimum à 4,5°C
6 (tolérance -0,5°C) sauf dispositions contractuelles avec le client.

7 Les unités logistiques chargées doivent être conformes : stables, identifiées et sans débord.

8 Des procédures sont en place pour garantir que les produits sont maintenus dans des conditions sûres durant leur
9 transport.

10 La propreté et le bon état du contenant (exemples : benne, remorque,...) sont vérifiés.

11 Lorsque des produits finis, qui vont être transportés, sont susceptibles d'être souillés par d'autres aliments ou
12 matières précédemment transportés, des procédures sont en place afin de minimiser le risque de contamination.

13 **4.5 Surveillance**

14 **4.5.1 Surveillance – Vérification et évaluation**

15 Le réseau électrique des centres de conditionnement doit être conforme et vérifié tous les ans par un organisme
16 agréé ou une personne habilitée, tous les deux ans si le précédent contrôle n'a révélé aucune anomalie ou si les
17 travaux de mise en conformité ont été réalisés. [29 - Sécurité]

18 Une inspection détaillée des extincteurs doit être effectuée par le technicien d'un organisme agréé une fois par an.

19 Le cas échéant, l'opérateur établit et met en œuvre les procédures pour le fonctionnement, le contrôle de routine et
20 le calibrage de détecteurs de métal.

21 Les analyses de résidus phytopharmaceutiques sont réalisées selon la fréquence suivante : soit 10% des
22 producteurs par campagne, soit une analyse par tranche de 3000 T. L'historique des producteurs prélevés doit être
23 conservé pour justifier de la cohérence des prélèvements sur trois campagnes minimum.

24 Le plan de contrôle des résidus phytopharmaceutiques intègre des matières actives homologuées sur pomme de
25 terre et toute autre matière active jugée pertinente.

26 Le ratio quantité d'eau utilisée (forage inclus) / tonnage de pommes de terre lavées doit être calculé au moins
27 annuellement.

28 Les équipements de mesure critiques destinés aux transactions commerciales et servant à mesurer les paramètres
29 réglementaires sont vérifiés une fois par an par un prestataire agréé (exemples : balances, ponts bascules,...) [31 -
30 Equipements]

31 Les équipements de mesure critiques (exemples : sondes de température, thermomètre,...) servant à déclarer la
32 conformité sont vérifiés, au moins tous les deux ans, par comparaison à un étalon raccordé à l'étalon national ou
33 selon les recommandations des notices d'utilisation.

34 Les opérations de vérification sont enregistrées.

35 Tout écart constaté lors d'opération de vérification réglementaire doit faire l'objet d'actions curatives et le cas
36 échéant correctives. [31 - Equipements]

37 Entre les opérations de vérification, il est recommandé que les équipements de mesure critiques subissent un
38 contrôle de dérive.

39 Les équipements de mesure critiques sont identifiés.

40 Les équipements de mesure sont protégés des dégâts et de dégradations.

1 L'opérateur effectue une fois par an un audit interne du présent référentiel afin de veiller à ce qu'il soit en place et
2 respecté.

3 **4.5.2 Non conformités – Actions correctives – Actions préventives**

4 Tout produit non conforme doit être identifié et être traité en fonction de la nature de la non conformité.

5 Des procédures claires pour la gestion des produits non conformes y compris le refus, l'acceptation après
6 dérogation ou le déclassement, sont établies et appliquées par le personnel concerné.

7 En cas de réutilisation ou de retraitement de produits, des procédures sont mises en œuvre pour garantir la
8 sécurité, la légalité et la conformité du produit fini aux spécifications.

9 L'opérateur est doté d'un système de gestion des réclamations concernant les produits et des plaintes concernant
10 l'environnement.

11 L'opérateur veille à ce que des mesures correctives et préventives soient mises en œuvre et enregistrées.

12 Ces mesures, adaptées à la gravité et à la fréquence des problèmes identifiés, sont mises en œuvre rapidement et
13 de manière efficace.

14 Les appareils et équipements de mesure non conformes sont identifiés, isolés si possible et réparés avant remise
15 en service.

**Annexe A
(exigences)**

Documents obligatoires

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5 a) Plan de prévention Qualité-Hygiène-Sécurité-Environnement (§ 4.2.3.1)
- 6 b) Procédure d'organisation de retrait et/ou de rappel (§ 4.2.3.2)
- 7 c) Procédure décrivant les mesures de réaction aux situations d'urgence environnementale et aux situations
8 d'urgence remettant en cause la santé et la sécurité des personnes (§ 4.2.3.2)
- 9 d) Plan d'évacuation en cas d'incendie (§ 4.2.3.2)
- 10 e) Organigramme (§ 4.3.1.1)
- 11 f) Fiches de fonction ou fiches de poste (§ 4.3.1.1)
- 12 g) Consignes de bonnes pratiques d'hygiène (§ 4.3.1.2)
- 13 h) Consignes et panneaux de sécurité (§ 4.3.1.2)
- 14 i) Contenu de la/des formations (§ 4.3.1.3)
- 15 j) Plan de nettoyage des zones de fabrication (§ 4.3.3.2)
- 16 k) Plan/diagramme de localisation du système de piégeage dans le cadre de la lutte contre les rongeurs (§
17 4.3.3.3)
- 18 l) Fiches Techniques des appâts (§ 4.3.3.3)
- 19 m) Fiches de Données Sécurité des appâts (§ 4.3.3.3)
- 20 n) Contrat des activités sous-traitées (*le cas échéant*) (§ 4.4.3.1)
- 21 o) Preuve d'accréditation du/des laboratoire(s) d'analyses de résidus phytopharmaceutiques (§ 4.4.3.1)
- 22 p) Preuve d'attestation de capacité du prestataire opérant sur les installations frigorifiques (§ 4.4.3.1)
- 23 q) Spécifications des caractéristiques des pommes de terre (§ 4.4.3.3)
- 24 r) Certificats d'alimentarité des matériaux de conditionnement (§ 4.4.3.3)
- 25 s) Certificat d'alimentarité des caisses-palettes neuves (§ 4.4.3.3)
- 26 t) Fiches Techniques des produits chimiques (§ 4.4.3.3)
- 27 u) Fiches de Données Sécurité des produits chimiques (§ 4.4.3.3)
- 28 v) Récépissé de déclaration ou arrêté d'autorisation pour forage d'eau (§ 4.4.3.3)
- 29 w) Protocole de vérification de l'installation (*en cas de modification*) (§ 4.4.4.1)
- 30 x) Plan de maintenance préventive (§ 4.4.4.2)
- 31 y) Attestation de conformité à la norme NF V 25-112, en cours de validité (§ 4.4.5.1)

**Annexe B
(exigences)**

Enregistrements obligatoires

- a) Analyse des dangers produit (§ 4.2.3.1)
- b) Document Unique (§ 4.2.3.1)
- c) Analyse des dangers environnementaux (§ 4.2.3.1)
- d) Certificat d'audit, en cours de validité, du référentiel de bonnes pratiques de conditionnement des pommes de terre destinées au marché du frais, du/des sous-traitants (*le cas échéant*) (§ 4.4.3.1)
- e) Enregistrement de retrait/rappel (§ 4.2.3.2)
- f) Test de traçabilité annuel (§ 4.2.3.2)
- g) Coordonnées des clients (§ 4.2.3.2)
- h) Éléments de preuve d'exercices incendie (§ 4.2.3.2)
- i) Éléments de preuve de réalisation des visites médicales (§ 4.3.1.1)
- j) Relevé de niveau sonore (§ 4.3.1.2 ; § 4.4.4.1)
- k) Planification et suivi de formation annuels (§ 4.3.1.3)
- l) Fiche de présence lors des formations internes (§ 4.3.1.3)
- m) Statut de l'entité vis-à-vis de la nomenclature ICPE (§ 4.3.2.1)
- n) Contrôle d'étanchéité de la cellule frigorifique (§ 4.3.2.4)
- o) Réalisation d'opération(s) de désinfection des locaux de stockage de pommes de terre (§ 4.3.2.4)
- p) Vérification des équipements sous pression (§ 4.3.2.5)
- q) Preuve de destination des déchets (§ 4.3.3.1)
- r) Suivi de la qualité des eaux rejetées (§ 4.3.3.1)
- s) Éléments de preuves de destination des boues terreuses (§ 4.3.3.1)
- t) Résultats d'analyses portant sur les parasites de quarantaine (*si épandues sur parcelles agricoles*) (§ 4.3.3.1)
- u) Contrôle de l'état de propreté des zones de fabrication (§ 4.3.3.2)
- v) Résultats des inspections de lutte contre les rongeurs (§ 4.3.3.3)
- w) Éléments de preuve de la planification (§ 4.4.1)
- x) Éléments de preuve de la validation de la conception et du développement de nouveaux produits, nouveaux matériaux de conditionnement (§ 4.4.2)

**Bonnes pratiques de conditionnement des pommes de terre destinées au marché du frais –
Juillet 2010**

- 1 y) Evaluation des fournisseurs de matériaux de conditionnement et de pommes de terre et des sous-traitants
- 2 (*le cas échéant*) (§ 4.4.3.2)
- 3 z) Résultats d'analyses d'eau de forage (*le cas échéant*) (§ 4.4.3.3)
- 4 aa) Tests de qualification des installations après changement et plan d'actions (§ 4.4.4.1)
- 5 bb) Interventions de maintenance (§ 4.4.4.2)
- 6 cc) Résultats des contrôles de conformité produit fini (§ 4.4.4.3)
- 7 dd) Enregistrement des tests d'aptitude culinaire (*le cas échéant*) (§ 4.4.4.3)
- 8 ee) Observations sur échantillons stockés (§ 4.4.4.3)
- 9 ff) Enregistrement de la température à cœur d'un tubercule par lot réceptionné (§ 4.4.5.1)
- 10 gg) Enregistrement de la température à cœur d'un tubercule par lot conditionné (§ 4.4.5.3)
- 11 hh) Vérification réseau électrique (§ 4.5.1)
- 12 ii) Vérification extincteurs (§ 4.5.1)
- 13 jj) Vérification détecteurs de métaux (*le cas échéant*) (§ 4.5.1)
- 14 kk) Rapport d'essai portant sur les résidus de produits phytopharmaceutiques (§ 4.5.1)
- 15 ll) Ratio de la quantité d'eau utilisée sur le tonnage de pommes de terre lavées (§ 4.5.1)
- 16 mm) Résultats de contrôles des équipements de mesure critiques (§ 4.5.1)
- 17 nn) Opérations de vérification des équipements de mesure (§ 4.5.1)
- 18 oo) Rapport d'audit interne annuel du référentiel (§ 4.5.1)
- 19 pp) Non-conformité (§ 4.5.2)
- 20 qq) Réclamations clients (§ 4.5.2)
- 21 rr) Plaintes relatives à l'environnement (§ 4.5.2)
- 22 ss) Preuves d'enregistrement des actions correctives et préventives (§ 4.5.2)

Bibliographie

Les textes réglementaires listés ci-dessous et cités en NOTE ou en référence dans le présent document sont en vigueur à la date de préparation du présent document: le lecteur est invité à s'assurer de leur actualité. Cette liste n'est pas exhaustive de la réglementation s'appliquant à l'activité faisant l'objet du présent document : le lecteur est invité à se rapprocher des services officiels compétents en la matière.

TEXTES RÉGLEMENTAIRES :

Analyses des dangers

[1] Règlement (CE) n°178/2002 du Parlement Européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires

[1] Règlement (CE) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

[1] Décret n°2009-1121 du 16 septembre 2009 portant application de l'article L.214-1 du code de la consommation en ce qui concerne l'hygiène des produits et des denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant

[3] Articles L4121-1 à L4121-5, R4121-1 à R4121-4 du Code du Travail, 1^{er} juillet 2010

[3] Circulaire n°6 DRT du 18 avril 2002

[4] Pour le Document Unique : Article R4121-2 du Code du Travail, 1^{er} juillet 2010

[41] Arrêté du 8 septembre 1999 pris pour l'application de l'article 11 du décret n° 73-138 du 12 février 1973 modifié portant application de la loi du 1er août 1905 sur les fraudes et falsifications en ce qui concerne les procédés et les produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux

Locaux

[5] Article R4216-2 du Code du Travail, 1^{er} juillet 2010

[10] Articles R-511-9 (avec son annexe), R511-10, R512-1 à R512-55, R512-67 à R512-80, R513-1, R513-2, R514-1 à R514-4, R515-1, R515-24 à R515-38, R515-51, R516-1 à R516-6, R517-10 du Code de l'Environnement, 1er juillet 2010

[11] Arrêté du 11 janvier 2007 relatif au programme de prélèvements et d'analyses de contrôle sanitaire pour les eaux utilisées dans une entreprise alimentaire ne provenant pas d'une distribution publique, pris en application des articles R.1321-10, R.1321-15 et R.1321-16 du Code de la Santé Publique

[14] Articles R4228-1 à R4228-4, R4228-6 et R4228-16 du Code du Travail, 1^{er} juillet 2010

[15] Arrêté du 25 septembre 1965 fixant les conditions d'emploi en agriculture des substances vénéneuses (Article 5)

Bonnes pratiques de conditionnement des pommes de terre destinées au marché du frais – Juillet 2010

1 Incendie

2 [6] Article R4227-39 du Code du Travail, 1^{er} juillet 2010

3 [12] Article R4227-4 du Code du Travail, 1^{er} juillet 2010

4 [13] Article R4224-23 du Code du Travail, 1^{er} juillet 2010

5 [13] Annexe 1 à l'article R4312-1 du Code du Travail – Règles techniques en matière de santé et de sécurité (Point
6 3.6.1), 1^{er} juillet 2010

7 Sécurité

8 [7] Articles R4624-1, R4624-10 à R4624-14, R4624-16 à R4624-20 du Code du Travail, 1^{er} juillet 2010

9 [9] Articles R4141-1 à R4143-2 du Code du Travail, 1^{er} juillet 2010

10 [9] Arrêté du 2 décembre 1998 relatif à la formation à la conduite des équipements de travail mobiles automoteurs
11 et des équipements de levage de charges ou de personnes

12 [9] Décret n°78-72 relatif aux premiers soins à donner aux victimes d'accidents électrique

13 [21] Article R4412-38 du Code du Travail, 1^{er} juillet 2010

14 [23] Article R4412-38 du Code du Travail, 1^{er} juillet 2010

15 [29] Arrêté du 10 octobre 2000 relatif à la périodicité, objet et étendue des vérifications des installations électriques
16 au titre de la protection des travailleurs ainsi que le contenu des rapports relatifs aux dites vérifications

17 [33] Articles R4227-37 (consignes de sécurité incendie) et R4224-20 du Code du Travail, 1^{er} juillet 2010

18 [35] Article R4323-51 du Code du Travail, 1^{er} juillet 2010

19 [37] Décret n°2006-892 du 19 juillet 2006 relatif aux prescriptions de sécurité et de santé applicables en cas
20 d'exposition des travailleurs aux risques dus au bruit et modifiant le code du travail (deuxième partie : Décrets en
21 Conseil d'Etat)

22 Hygiène

23 [1] Règlement (CE) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des
24 denrées alimentaires

25 [8] Décret n°2006-1386 du 15 novembre 2006 fixant les conditions d'application de l'interdiction de fumer dans les
26 lieux affectés à un usage collectif

27 [8] Article R4424-4, R4228-19 R4228-25 du Code du Travail, 1^{er} juillet 2010

28 [20] Articles R4141-15 et R4412-38 du Code du Travail, 1^{er} juillet 2010

29 [22] Règlement (CE) n°1935/2004 du Parlement européen et du Conseil du 27 octobre 2004 concernant les
30 matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et abrogeant les directives
31 80/590/CEE et 89/109/CEE

32 [22] Décret n°92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées,
33 produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux (Version consolidée au 23 novembre 2001)

34

**Bonnes pratiques de conditionnement des pommes de terre destinées au marché du frais –
Juillet 2010**

1 [22] Décret n°73-138 du 12 février 1973 portant application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes
2 en ce qui concerne les produits chimiques dans l'alimentation humaine et les matériaux et objets au contact des
3 denrées, produits et boissons destinés à l'alimentation de l'homme et des animaux ainsi que les procédés et
4 produits utilisés pour le nettoyage de ces matériaux et objets. (Version consolidée au 20 mars 2007)

5 [22] Décret n°2007-766 du 10 mai 2007 portant application du code de la consommation et ce qui concerne les
6 matériaux et les objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires (JO du 11 mai 2007)

7 Equipements

8 [16] Arrêté du 7 mai 2007 relatif aux contrôles d'étanchéité des éléments assurant le confinement des fluides
9 frigorifiques utilisés dans les équipements frigorifiques et climatiques

10 [17] Arrêté du 30 mars 2005 concernant les modifications de l'arrêté du 15 mars 2000 relatif à l'exploitation des
11 équipements sous pression

12 [31] Décret n°2001-387 du 3 mai 2001 relatif au contrôle des instruments de mesures

13 [31] Arrêté du 31 décembre 2001 fixant les modalités d'application de certaines dispositions du décret n°2001-387
14 du 3 mai 2001 relatif au contrôle des instruments de mesure

15 [31] Arrêté du 26 mai 2004 relatif aux instruments de pesage à fonctionnement non automatique, en service

16 [31] Décret n°91-330 du 27 mars 1991 relatif aux instruments de pesage à fonctionnement non automatique

17 [40] Article R543-99 du Code de l'Environnement, 1^{er} juillet 2010

18 Déchets

19 [18] Articles L541-1 à L541-50, R541-43, R541-45 du Code de l'Environnement, 1^{er} juillet 2010

20 [18] Arrêté du 7 juillet 2005 relatif au contenu des registres mentionnés à l'article 2 du décret n°2005-635 du 30 mai
21 2005 relatif au contrôle des circuits de traitement des déchets et concernant les déchets dangereux et les déchets
22 autres que dangereux ou radioactifs

23 [19] Arrêté du 8 janvier 1998 relatif aux prescriptions techniques applicables aux épandages de boues sur les sols
24 agricoles pris en application du décret n°97-1133 du 8 décembre 1997 relatif à l'épandage des boues issues du
25 traitement des eaux usées

26 [19] Annexe 2 de l'article R541-8 du Code de l'Environnement, 1^{er} juillet 2010

27 [38] Arrêté du 29 juillet 2005 fixant le formulaire du bordereau de suivi des déchets dangereux mentionné à l'article
28 4 du décret n°2005-635 du 30 mai 2005

29 [38] Article R541-43 du Code de l'Environnement, 1^{er} juillet 2010

30 [39] Arrêté du 8 janvier 1998 fixant les prescriptions techniques applicables aux épandages de boues sur les sols
31 agricoles pris en application du décret n°97-1133 du 8 décembre 1997 relatif à l'épandage des boues issues du
32 traitement des eaux usées (Version consolidée au 30 juin 1998)

33 [39] Article R1331-2 du Code de la santé Publique, 1^{er} juillet 2010

34 [39] Article R111-12 du Code de l'Urbanisme, 1^{er} juillet 2010

35 [39] Articles R211-25 à R211-45 du Code de l'Environnement, 1^{er} juillet 2010

Bonnes pratiques de conditionnement des pommes de terre destinées au marché du frais – Juillet 2010

1 Eau

2 [24] Article R214-1 du Code de l'Environnement, 1^{er} juillet 2010

3 [24] Articles R1321-1 à R1321-66 du Code de la Santé Publique, 1^{er} juillet 2010

4 [25] Arrêté du 11 janvier 2007 relatif aux limites et références de qualité des eaux brutes et des eaux destinées à la
5 consommation humaine mentionnées aux articles R1321-2, R1321-3, R1321-7 et R1321-38 de Code de la Santé
6 Publique

7 [25] Décret n°2001-1220 du 20 décembre 2001 relatif aux eaux destinées à la consommation humaine, à
8 l'exclusion des eaux minérales naturelles

9 [28] Article R1321-1 du Code de la Santé Publique ; Règlement (CE) n°852/2004 du Parlement européen et du
10 Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

11 Qualité

12 [1] Règlement (CE) n°178/2002 du Parlement Européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes
13 généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité
14 des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires (Articles 3 et 18)

15 [26] Accord Interprofessionnel du 23 juin 2009 relatif aux bonnes pratiques commerciales dans la filière pommes
16 de terre de conservation (Article 3)

17 [27] Arrêté du 3 mars 1997 relatif au commerce des pommes de terre primeurs et des pommes de terre de
18 conservation

19 [34] Accord interprofessionnel du 23 juin 2009 relatif aux bonnes pratiques commerciales

20 [34] Accord interprofessionnel du 18 octobre 2007 relatif au calibre minimum

21 [34] Accord interprofessionnel du 23 juin 2009 relatif au calibre maximum

22 [36] Décret n°78-166 du 31 janvier 1978 relatif au contrôle métrologique de certains préemballages (Version
23 consolidée au 24 janvier 1990)

24

25 **TEXTES RECOMMANDÉS :**

26 Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (FAO), 2001. Codex Alimentarius : Systèmes de
27 qualité et de sécurité sanitaire des aliments, manuel de formation sur l'hygiène alimentaire et le Système d'analyse
28 des risques – points critiques pour leur maîtrise (HACCP). Edité à Rome par la FAO. 232p. ISBN 92-5-204115-X.

29 CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION. Recommended international code of practice – general principles of food
30 hygiene CAC/RCP 1-1969. Rome, FAO & OMS, 2003, 31p. Disponible sur :
31 <http://www.codexalimentarius.net/web/more_info.jsp?id_sta=23>

32 CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION. Code of hygienic practice for fresh fruits and vegetables CAC/RCP 53-
33 2003. Rome, FAO & OMS, 2003, 26p. Disponible sur :
34 <http://www.codexalimentarius.net/web/more_info.jsp?id_sta=10200>

35 ARVALIS, CNIPT. Guide bonnes pratiques de production et de stockage des pommes de terre de conservation,
36 marché du frais. Arvalis, 2008.184p.

37 FNADE, UNED. Classification des déchets : bien orienter les déchets vers les centres de stockage appropriés.
38 FNADE, 2003, 56p.

39