

---

---

**Programmes prérequis pour la sécurité  
des denrées alimentaires —**

**Partie 3:  
Agriculture**

*Prerequisite programmes on food safety —*

*Part 3: Farming*

**iTeh STANDARD PREVIEW  
(standards.iteh.ai)**

ISO/TS 22002-3:2011

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/98b9e28c-65bb-496b-bb93-0e89013c4d4d/iso-ts-22002-3-2011>



## iTeh STANDARD PREVIEW (standards.iteh.ai)

[ISO/TS 22002-3:2011](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/98b9e28c-65bb-496b-bb93-0e89013c4d4d/iso-ts-22002-3-2011)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/98b9e28c-65bb-496b-bb93-0e89013c4d4d/iso-ts-22002-3-2011>



**DOCUMENT PROTÉGÉ PAR COPYRIGHT**

© ISO 2011

Droits de reproduction réservés. Sauf prescription différente, aucune partie de cette publication ne peut être reproduite ni utilisée sous quelque forme que ce soit et par aucun procédé, électronique ou mécanique, y compris la photocopie et les microfilms, sans l'accord écrit de l'ISO à l'adresse ci-après ou du comité membre de l'ISO dans le pays du demandeur.

ISO copyright office  
Case postale 56 • CH-1211 Geneva 20  
Tel. + 41 22 749 01 11  
Fax + 41 22 749 09 47  
E-mail [copyright@iso.org](mailto:copyright@iso.org)  
Web [www.iso.org](http://www.iso.org)

Version française parue en 2012

Publié en Suisse

## Sommaire

Page

Avant-propos.....	iv
Introduction.....	v
1 <b>Domaine d'application</b> .....	1
2 <b>Références normatives</b> .....	2
3 <b>Termes et définitions</b> .....	2
4 <b>Exigences générales</b> .....	4
5 <b>Programmes prérequis communs</b> .....	5
5.1 <b>Généralités</b> .....	5
5.2 <b>Emplacement</b> .....	5
5.3 <b>Construction et disposition des locaux</b> .....	6
5.4 <b>Conception et maintenance des équipements</b> .....	7
5.5 <b>Hygiène du personnel</b> .....	7
5.6 <b>Animaux de travail</b> .....	8
5.7 <b>Gestion des achats</b> .....	9
5.8 <b>Entreposage et transport au sein de l'exploitation agricole</b> .....	9
5.9 <b>Nettoyage</b> .....	11
5.10 <b>Gestion des déchets</b> .....	12
5.11 <b>Maîtrise des nuisibles dans les locaux</b> .....	13
5.12 <b>Gestion des produits suspectés d'être dangereux</b> .....	14
5.13 <b>Activités sous-traitées</b> .....	14
6 <b>Programmes prérequis spécifiques à la production végétale</b> .....	14
6.1 <b>Généralités</b> .....	14
6.2 <b>Irrigation</b> .....	15
6.3 <b>Fertilisation</b> .....	15
6.4 <b>Produits phytosanitaires</b> .....	15
6.5 <b>Récolte et activités post-récolte</b> .....	16
7 <b>Programmes prérequis spécifiques à la production animale</b> .....	17
7.1 <b>Généralités</b> .....	17
7.2 <b>Aliments et eau destinés aux animaux</b> .....	17
7.3 <b>Gestion de la santé animale</b> .....	18
7.4 <b>Traite</b> .....	22
7.5 <b>Ramassage des œufs coquilles</b> .....	22
7.6 <b>Préparation à l'abattage</b> .....	23
7.7 <b>Élevage, récolte et manipulation des animaux aquatiques</b> .....	23
Bibliographie.....	25

## Avant-propos

L'ISO (Organisation internationale de normalisation) est une fédération mondiale d'organismes nationaux de normalisation (comités membres de l'ISO). L'élaboration des Normes internationales est en général confiée aux comités techniques de l'ISO. Chaque comité membre intéressé par une étude a le droit de faire partie du comité technique créé à cet effet. Les organisations internationales, gouvernementales et non gouvernementales, en liaison avec l'ISO participent également aux travaux. L'ISO collabore étroitement avec la Commission électrotechnique internationale (CEI) en ce qui concerne la normalisation électrotechnique.

Les Normes internationales sont rédigées conformément aux règles données dans les Directives ISO/CEI, Partie 2.

La tâche principale des comités techniques est d'élaborer les Normes internationales. Les projets de Normes internationales adoptés par les comités techniques sont soumis aux comités membres pour vote. Leur publication comme Normes internationales requiert l'approbation de 75 % au moins des comités membres votants.

Dans d'autres circonstances, en particulier lorsqu'il existe une demande urgente du marché, un comité technique peut décider de publier d'autres types de documents:

- une Spécification publiquement disponible ISO (ISO/PAS) représente un accord entre les experts dans un groupe de travail ISO et est acceptée pour publication si elle est approuvée par plus de 50 % des membres votants du comité dont relève le groupe de travail;
- une Spécification technique ISO (ISO/TS) représente un accord entre les membres d'un comité technique et est acceptée pour publication si elle est approuvée par 2/3 des membres votants du comité.

Une ISO/PAS ou ISO/TS fait l'objet d'un examen après trois ans afin de décider si elle est confirmée pour trois nouvelles années, révisée pour devenir une Norme internationale, ou annulée. Lorsqu'une ISO/PAS ou ISO/TS a été confirmée, elle fait l'objet d'un nouvel examen après trois ans qui décidera soit de sa transformation en Norme internationale soit de son annulation.

L'attention est appelée sur le fait que certains des éléments du présent document peuvent faire l'objet de droits de propriété intellectuelle ou de droits analogues. L'ISO ne saurait être tenue pour responsable de ne pas avoir identifié de tels droits de propriété et averti de leur existence.

L'ISO/TS 22002-3 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits alimentaires*, sous-comité SC 17, *Systèmes de management pour la sécurité des denrées alimentaires*.

L'ISO/TS 22002 comprend les parties suivantes, présentées sous le titre général *Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires*:

- *Partie 1: Fabrication des denrées alimentaires*
- *Partie 3: Agriculture*

La partie suivante est en cours d'élaboration:

- *Partie 2: Restauration*

## Introduction

La sécurité des denrées alimentaires et des aliments pour animaux doit être assurée à tous les niveaux de la chaîne alimentaire. Les opérateurs sont tenus de s'assurer que la production, la transformation et la distribution des denrées alimentaires répondent aux exigences d'hygiène.

De la même manière, les agriculteurs (organismes) doivent mettre en œuvre des mesures de maîtrise de la sécurité des denrées alimentaires adaptées au niveau de sécurité attendu de leurs produits finis. Cela s'applique à tous les produits agricoles, mais le niveau de sécurité attendu peut dépendre de l'utilisation prévue, par exemple selon que les produits sont ou non destinés à être transformés ou que les dangers peuvent ou non être maîtrisés ultérieurement dans la chaîne alimentaire. Les agriculteurs (organismes) seront capables de justifier et de mettre en œuvre ces mesures de maîtrise, et si nécessaire de tenir des enregistrements, d'assurer une traçabilité en amont et en aval, de conserver des documents ayant trait aux matières premières et parfois d'effectuer des prélèvements pour analyses.

Les agriculteurs (organismes) sont tenus de respecter la réglementation locale, notamment les règles générales et spécifiques d'hygiène, incluant les programmes de bonnes pratiques d'hygiène. Bien souvent, les normes Codex ou la réglementation du pays de vente s'appliquent si une telle réglementation n'existe pas.

De nos jours, les mesures de maîtrise de la sécurité des denrées alimentaires dans les exploitations agricoles sont généralement intégrées dans les bonnes pratiques [par exemple les bonnes pratiques agricoles (BPA), les bonnes pratiques vétérinaires (BPV) et les bonnes pratiques d'hygiène (BPH)]. Les BPA peuvent concerner la durabilité environnementale, économique et sociale des processus mis en œuvre sur l'exploitation agricole, ce qui permet d'obtenir des produits agricoles alimentaires et non alimentaires sains et de qualité. Les BPH ont trait aux conditions et mesures nécessaires pour garantir la sécurité et la salubrité des aliments pour animaux ou des denrées alimentaires à tous les niveaux de la chaîne alimentaire. Les BPV portent sur l'utilisation appropriée de médicaments vétérinaires ou d'additifs d'aliments pour animaux, conformément à l'utilisation autorisée, en termes de dosage, d'applications et de délais d'attente, pour aboutir au traitement adéquat des animaux tout en laissant un niveau de résidu aussi faible que possible dans les denrées alimentaires provenant des animaux. Ces pratiques visent les contaminants en général, qu'ils affectent la sécurité, la salubrité ou les deux. Généralement, elles ne sont pas orientées vers des dangers spécifiques.

Les rôles et les responsabilités de la Commission du Codex Alimentarius (CAC) et de l'Office International des Épizooties (OIE) sont de définir des Normes internationales servant de base au commerce international sécurisé dans le cadre de l'Accord sur l'Application des Mesures Sanitaires et Phytosanitaires de l'Organisation Mondiale du Commerce (Accord SPS). L'OIE établit des normes officielles sur la santé animale (notamment sur les mesures agricoles pour la sécurité des denrées alimentaires) et la certification sanitaire. La CAC établit des normes officielles sur la sécurité et l'étiquetage des denrées alimentaires.

L'ISO 22000 spécifie les exigences relatives à la sécurité des denrées alimentaires, à l'attention des organismes intervenant dans la chaîne alimentaire qui souhaitent s'y conformer. L'une de ces exigences est que les organismes établissent, mettent en œuvre et maintiennent des programmes prérequis (PRP) qui les aident à maîtriser les dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires (ISO 22000:2005, 7.2). Les PRP sont les conditions et les activités de base qui sont nécessaires pour préserver un environnement hygiénique tout au long de la chaîne alimentaire pour la production, la manipulation et la distribution de produits finis et de denrées alimentaires sains pour la consommation humaine.

Lorsqu'une exploitation agricole passe d'un système BPH à un système ISO 22000, une analyse des dangers est requise. En général, la plupart des BPH reste ensuite applicable sous forme de PRP. Si l'analyse des dangers conclut qu'il existe des dangers qui doivent être maîtrisés par l'application de mesures ciblées, d'autres peuvent être classés dans des programmes prérequis opérationnels (PRPo).

La présente partie de l'ISO 22002 ne reprend pas les exigences indiquées dans l'ISO 22000 et est destinée à être utilisée pour établir, mettre en œuvre et maintenir des PRP propres à l'organisme ou aux organismes conformément à l'ISO 22000. La présente partie de l'ISO 22002 n'a aucun but de certification.

## ISO/TS 22002-3:2011(F)

En termes pratiques, les applications suivantes de la présente partie de l'ISO 22002, conformément à l'ISO 22000, sont possibles.

- a) Un organisme développant la partie PRP de codes de bonnes pratiques ou vérifiant qu'un code de bonnes pratiques existant est conforme à la présente partie de l'ISO 22002.
- b) Une organisation de producteurs agricoles établissant un système commun de management de la sécurité des denrées alimentaires conforme à l'ISO 22000. À partir de l'analyse des dangers, l'organisation détermine les mesures de maîtrise à mettre en œuvre par chaque membre. Il est prévu que l'organisation de producteurs agricoles utilise la présente partie de l'ISO 22002 comme base pour structurer et documenter les PRP correspondant à l'activité des exploitations agricoles. Si la certification est souhaitée, le certificat peut être attribué à l'organisation de producteurs agricoles et non aux membres individuels.
- c) Un ou plusieurs organismes établissant un système de management intégré de la sécurité des denrées alimentaires, conforme à l'ISO 22000, couvrant à la fois la production agricole et la transformation. À partir de l'analyse des dangers, l'organisme ou les organismes détermine(nt) les mesures de maîtrise à mettre en œuvre aux niveaux de la production agricole et de la transformation. Les PRP applicables aux exploitations agricoles seront sélectionnés et mis en œuvre sur la base de la présente partie de l'ISO 22002. Les PRP applicables aux entreprises de transformation seront sélectionnés et mis en œuvre sur la base de l'ISO/TS 22002-1. Si la certification est souhaitée, un certificat peut être attribué au système intégré.
- d) Un agriculteur mettant en œuvre un système de management de la sécurité des denrées alimentaires conforme à l'ISO 22000. À partir de l'analyse des dangers, l'agriculteur détermine les mesures de maîtrise à mettre en œuvre. L'agriculteur utilisera la présente partie de l'ISO 22002 comme base pour structurer et documenter les PRP correspondant à l'activité de l'exploitation agricole. Si la certification est souhaitée, le certificat peut être attribué à l'agriculteur.

Chaque paragraphe des Articles 5, 6 et 7 qui spécifient des lignes directrices pour la sélection des PRP commence par un alinéa présentant l'objectif de sécurité des denrées alimentaires. Les alinéas suivants énoncent les exigences générales (termes «doit/doivent») à respecter pour préserver un environnement hygiénique dans le cadre de la production primaire. Des exemples détaillés de PRP potentiellement applicables destinés à satisfaire à ces exigences sont ensuite recommandés (expression «il convient que»). Les derniers alinéas de chaque paragraphe décrivent la documentation, notamment les enregistrements, requis ou recommandés, ainsi que les actions à mettre en œuvre si les exigences applicables ne sont plus satisfaites.

# Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires —

## Partie 3: Agriculture

### 1 Domaine d'application

La présente partie de l'ISO 22002 spécifie les exigences et les lignes directrices applicables à la conception, la mise en œuvre et la documentation de programmes prérequis (PRP) qui préservent un environnement hygiénique et aident à maîtriser les dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires dans la chaîne alimentaire.

NOTE 1 Le dernier alinéa de l'Introduction fournit des informations pour une bonne compréhension du caractère normatif ou directif des paragraphes des Articles 5, 6 et 7 de la présente partie de l'ISO 22002.

La présente partie de l'ISO 22002 s'applique à tous les organismes (y compris les exploitations agricoles individuelles ou les coopératives agricoles), quelle que soit leur taille ou leur complexité, qui interviennent dans les étapes de production agricole de la chaîne alimentaire et souhaitent mettre en œuvre des PRP conformément à l'ISO 22000:2005, 7.2. Si un organisme utilise la présente partie de l'ISO 22002 comme référence pour faire une auto-déclaration de conformité ou pour obtenir une certification à l'ISO 22000:2005, tout écart par rapport à celle-ci (c'est-à-dire en cas d'exclusions ou de mesures alternatives) nécessite d'être justifié et documenté. Il est prévu que tout écart n'affectera pas l'aptitude de l'organisme à répondre aux exigences de l'ISO 22000.

La présente partie de l'ISO 22002 s'applique aux productions végétales (par exemple céréales, fruits, légumes), à l'élevage d'animaux de rente (par exemple bétail, volaille, porcs, poissons) ainsi qu'à la manipulation de leurs produits (par exemple lait, œufs). Elle ne s'applique pas aux activités telles que la cueillette d'espèces sauvages de fruits, de légumes ou de champignons, la pêche et la chasse, qui ne sont pas considérées comme des activités agricoles organisées.

Toutes les opérations liées à la production agricole de denrées alimentaires sont incluses dans le domaine d'application (par exemple tri, nettoyage, emballage des produits non transformés, fabrication d'aliments pour animaux sur l'exploitation agricole, transport au sein de l'exploitation agricole). Toutefois, la présente partie de l'ISO 22002 ne s'applique pas aux activités de transformation effectuées dans les locaux de l'exploitation agricole (par exemple chauffage, fumaison, saumurage, maturation, fermentation, séchage, marinage, extraction, extrusion ou plusieurs de ces procédés). La présente partie de l'ISO 22002 n'est pas non plus applicable aux produits ou aux animaux transportés depuis ou vers l'exploitation agricole.

NOTE 2 Les lignes directrices sur les PRP concernant les opérations ayant lieu en aval de la chaîne alimentaire seront données, si nécessaire, dans d'autres parties de l'ISO 22002, comme c'est le cas dans l'ISO/TS 22002-1 pour la transformation.

La nature des opérations agricoles varie selon la taille, le type de produits, les méthodes de production, l'environnement géographique et biologique, les exigences légales et réglementaires associées, etc. Par conséquent, la nécessité, l'intensité et la nature des PRP seront différentes selon les organismes. Les PRP établis peuvent également être modifiés en fonction du résultat des opérations d'évaluation indiquées dans l'ISO 22000:2005, 8.2. La présente partie de l'ISO 22002 traite des exigences de gestion des PRP, tandis que la conception des PRP exacts est laissée à l'utilisateur. La gestion des PRP comprend l'évaluation des besoins, la sélection des mesures répondant aux besoins identifiés et les enregistrements requis. Les exemples spécifiques de PRP répertoriés dans la présente partie de l'ISO 22002 sont uniquement donnés à titre indicatif et sont destinés à être appliqués en fonction de l'objectif global de production de denrées alimentaires saines et propres à la consommation.

Il est possible d'appliquer la présente partie de l'ISO 22002 à d'autres organismes désireux de développer des codes de bonnes pratiques et d'autres types de relations fournisseur-acheteur basés sur l'ISO 22000.

## 2 Références normatives

Les documents de référence suivants sont indispensables pour l'application du présent document. Pour les références datées, seule l'édition citée s'applique. Pour les références non datées, la dernière édition du document de référence s'applique (y compris les éventuels amendements).

ISO 22000:2005, *Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires — Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire*

## 3 Termes et définitions

Pour les besoins du présent document, les termes et définitions donnés dans l'ISO 22000 ainsi que les suivants s'appliquent.

### 3.1

#### eau propre

eau qui ne compromet pas la sécurité des denrées alimentaires dans ses conditions d'utilisation

NOTE 1 Adapté du CAC/RCP 53-2003<sup>[4]</sup>.

NOTE 2 Dans le contexte de la présente partie de l'ISO 22002, le terme désigne de l'eau naturelle ou purifiée qui ne contient pas de micro-organismes ou de substances dangereuses en quantités capables d'affecter directement ou indirectement la sécurité des denrées alimentaires.

### 3.2

#### personne compétente

personne qualifiée de par ses connaissances et son expérience pratique, possédant les compétences nécessaires et apte à effectuer une tâche désignée

NOTE L'apprentissage, la formation ou l'expérience permet à une personne d'acquérir des compétences.

### 3.3

#### contamination

introduction ou présence d'un contaminant dans une denrée alimentaire, un aliment ou un environnement alimentaire

NOTE Adapté du CAC/RCP 1-1969<sup>[3]</sup>.

### 3.4

#### contaminant

produit biologique ou chimique, corps étranger ou autre substance ajouté(e) non intentionnellement à une denrée alimentaire ou à un aliment et susceptible d'en compromettre la sécurité

NOTE 1 Adapté du CAC/RCP 1-1969<sup>[3]</sup>.

NOTE 2 Dans le contexte de la présente partie de l'ISO 22002, le terme «corps étranger» désigne des contaminants physiques.

NOTE 3 Cette définition est similaire à celle des «dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires» donnée dans l'ISO 22000:2005, 3.3. En fait, dans le contexte de l'ISO 22000:2005, les dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires sont identifiés pendant l'analyse des dangers, après l'établissement des PRP. Par conséquent, le terme «contaminant» est utilisé dans la présente partie de l'ISO 22002.

### 3.5

#### aliment pour animaux

une ou plusieurs substances, transformées, semi-transformées ou brutes, destinées à l'alimentation directe des animaux de rente

NOTE Adapté du CAC/RCP 54-2004<sup>[8]</sup>.

**3.6****additif d'aliments pour animaux**

tout ingrédient ajouté intentionnellement, ayant ou non une valeur nutritive, qui n'est pas normalement consommé comme aliment pour animaux en tant que tel et qui a une incidence sur les caractéristiques de l'aliment pour animaux ou des produits d'origine animale

NOTE Adapté du CAC/RCP 54-2004<sup>[8]</sup>.

**3.7****ingrédient d'aliments pour animaux**

élément ou constituant de toute combinaison ou de tout mélange composant un aliment pour animaux, qu'il ait ou non une valeur nutritive dans le régime alimentaire de l'animal, y compris les additifs d'aliments pour animaux

NOTE 1 Les ingrédients sont des substances terrestres ou aquatiques d'origine végétale ou animale, ou d'autres substances organiques ou inorganiques.

NOTE 2 Adapté du CAC/RCP 54-2004<sup>[8]</sup>.

**3.8****lot**

groupe d'unités d'un produit qui ont été produites, transformées ou emballées dans les mêmes conditions

NOTE 1 Adapté de l'ISO 22005:2007<sup>[2]</sup>.

NOTE 2 Le lot est déterminé par des paramètres établis au préalable par l'organisme.

NOTE 3 Un groupe d'unités peut inclure un seul exemplaire de produit.

**3.9****aliment médicamenteux pour animaux**

tout aliment pour animaux contenant des **médicaments vétérinaires** (3.15)

NOTE Adapté du CAC/RCP 54-2004<sup>[8]</sup>.  
<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/98b9e28c-65bb-496b-bb93-0e89013c4d4d/iso-ts-22002-3-2011>

**3.10****organisme**

ensemble d'installations et de personnes avec des responsabilités, pouvoirs et relations

EXEMPLE Compagnie, société, firme, entreprise, institution, œuvre de bienfaisance, travailleur indépendant, association, ou parties ou combinaison de ceux-ci.

[ISO 9000:2005<sup>[1]</sup>, 3.3.1]

NOTE Dans le contexte de la présente partie de l'ISO 22002, le terme désigne un agriculteur, une organisation de producteurs agricoles, une entreprise agricole, une association de producteurs, une autorité ou une entreprise de transformation établissant des PRP pour les agriculteurs. Un organisme peut être public ou privé.

**3.11****emballage**

tout dispositif destiné à contenir et protéger les produits agricoles ou les denrées alimentaires, et utilisé pour leur manipulation, distribution, entreposage, transport et présentation

NOTE 1 Adapté de la BSI/PAS 223<sup>[14]</sup>.

EXEMPLE Films plastiques et conteneurs.

NOTE 2 Dans le contexte de la présente partie de l'ISO 22002, le terme «emballage» désigne l'action de placer un produit agricole ou une denrée alimentaire dans un ou plusieurs éléments d'emballage.

**3.12 nuisible**

espèce indésirable de végétal ou d'animal qui peut avoir un effet néfaste sur l'homme, ses activités ou les produits qu'il utilise ou produit, sur les animaux ou sur l'environnement

NOTE Dans le contexte de la présente partie de l'ISO 22002, le terme désigne les petits animaux, les oiseaux et les insectes qui détruisent les récoltes, abîment les denrées alimentaires ou répandent des maladies dans les champs ou les locaux de l'exploitation agricole.

**3.13 produit phytosanitaire**

substance ou micro-organisme, y compris virus, ou mélange ou solution composé d'au moins deux d'entre eux, préparé sous la forme sous laquelle il est fourni à l'utilisateur, destiné à: protéger les végétaux ou les produits végétaux contre les organismes nocifs ou prévenir l'action de ces organismes; agir sur les processus vitaux des végétaux autrement que comme une substance nutritive; conserver les produits végétaux; détruire les végétaux ou parties de végétaux indésirables; ou contrôler ou prévenir la croissance indésirable des végétaux

NOTE Dans le contexte de la présente partie de l'ISO 22002, le terme désigne les herbicides, les algicides, les rodenticides, les taupicides, les léporicides, les molluscicides, les nématocides, les insecticides, les acaricides, les fongicides, les bactéricides, les virucides, les désinfectants, les répulsifs, les attractifs, les fumigants, les activateurs de croissance des végétaux, les régulateurs de croissance des végétaux, les stimulateurs des mécanismes d'auto-défense, etc., destinés à être utilisés pendant les cultures, les récoltes et les activités post-récolte.

**3.14 eau potable**

eau de qualité suffisamment élevée, qui peut être consommée ou utilisée avec un faible risque de nocivité immédiate ou à long terme

NOTE Les normes de qualité de l'eau potable destinée à la consommation humaine sont décrites dans les lignes directrices de l'OMS sur la qualité de l'eau potable<sup>[13]</sup>.

**3.15 médicament vétérinaire** <https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/98b9e28c-65bb-496b-bb93-0e89017e1d44/iso-ts-22002-3-2011>

substance appliquée ou administrée à un animal de rente, par exemple les animaux producteurs de lait ou de viande, la volaille, les poissons ou les abeilles, utilisée dans un but thérapeutique, prophylactique ou diagnostique ou pour modifier les fonctions ou comportements physiologiques

NOTE Cette définition des médicaments vétérinaires inclut les antiparasitaires destinés à être appliqués ou administrés à des animaux de rente.

**3.16 délai d'attente  
temps d'attente**

période pendant laquelle une récolte, un animal ou ses produits ne peuvent pas être utilisés pour la consommation humaine après la dernière application d'un produit phytosanitaire sur la récolte (y compris les pâturages), ou la dernière application ou administration d'un médicament vétérinaire à l'animal, qui garantit que la denrée alimentaire ne contient pas de résidus en quantités excédant les limites maximales de résidus qui ont été établies

**4 Exigences générales**

L'organisme développant les PRP doit identifier, sélectionner et maintenir des PRP qui:

- a) permettent de réduire au minimum le risque d'introduction de contaminants et répondent aux exigences définies dans la présente partie de l'ISO 22002;
- b) permettent de mettre en œuvre les exigences réglementaires liées à la protection contre la contamination;
- c) figurent parmi ceux recommandés dans la présente partie de l'ISO 22002, par des codes de bonnes pratiques développés en externe visant le type de production agricole, par l'entreprise de transformation réceptionnant le produit agricole fini ou par l'autorité compétente;

NOTE Les codes de bonnes pratiques développés en externe incluent les codes internationaux de bonnes pratiques répertoriés dans la Bibliographie.

d) sont adaptés aux menaces identifiées ainsi qu'à la taille et à la nature de l'exploitation agricole.

L'organisme doit établir et conserver la documentation et les enregistrements appropriés, par exemple:

- 1) les exigences réglementaires, b), auxquelles les PRP sélectionnés doivent satisfaire;
- 2) les recommandations élaborées en externe, c), à partir desquelles les PRP ont été sélectionnés;
- 3) la description des PRP sélectionnés et de la façon dont ils sont gérés.

NOTE La gestion des PRP inclut en particulier le contrôle, la vérification, les actions correctives et la tenue des enregistrements correspondants. Elle fait partie des exigences relatives au système de management de la sécurité des denrées alimentaires énoncées dans l'ISO 22000.

## 5 Programmes prérequis communs

### 5.1 Généralités

Les produits alimentaires peuvent être contaminés de plusieurs manières. Par exemple, les déchets, le personnel, l'eau et l'équipement peuvent constituer des sources de contamination. Quel que soit le type de production concerné, il existe des mesures de maîtrise visant à réduire le risque de contamination. Le présent article traite de l'identification des mesures appropriées pour la mise en œuvre dans le cadre des PRP.

**iTeh STANDARD PREVIEW**  
(standards.iteh.ai)

### 5.2 Emplacement

L'organisme doit mettre en œuvre des mesures qui réduisent au minimum le risque d'introduction de contaminants nocifs depuis des zones environnementales polluées.

L'organisme doit identifier les sources potentielles et la nature de cette contamination dans l'environnement avoisinant.

L'organisme doit identifier les sources et les réserves d'eau utilisées pour les activités agricoles, par exemple les sources, les rivières et les puits. Il convient que l'organisme identifie sur une carte les sources et les réserves d'eau et localise les sources de contamination potentielle. Les autorités locales peuvent aider à identifier les sources et les réserves d'eau. Le contrôle des plans locaux d'urbanisme est utile pour prévoir et prévenir de futurs problèmes.

Il convient de décrire tout accident antérieur ayant pu contaminer l'environnement de l'exploitation agricole (par exemple incendie, inondation).

Selon les opérations et si nécessaire pour réduire au minimum le risque de contamination des denrées alimentaires, il convient de mettre en œuvre les PRP suivants:

- a) installer les activités agricoles à bonne distance des zones environnementales polluées et des activités avoisinantes qui représentent une grave menace de contamination des denrées alimentaires;

NOTE Les zones environnementales polluées sont par exemple les anciens sites de production industrielle, d'entreposage de déchets ou de retombées radioactives. Les d'activités avoisinantes potentiellement dangereuses sont par exemple les grands axes de circulation (par exemple contamination par le plomb), les incinérateurs (par exemple contamination par les dioxines), les stations d'épuration (micro-organismes, métaux lourds), ou d'autres sites industriels susceptibles de polluer les sources d'eau, la terre ou l'air.

- b) planter des cultures ou élever des animaux à bonne distance des sources de contamination spécifique particulièrement élevée (par exemple plomb, cadmium, dioxines) auxquelles ils sont sensibles;
- c) sélectionner les sources ou les réserves d'eau en fonction de leur utilisation prévue;
- d) protéger de la contamination fécale l'eau qui est utilisée pour irriguer les fruits et les légumes prêts à être consommés.

Il convient que la documentation inclue une liste/un plan à jour des locaux, des sources et des réserves d'eau utilisées ainsi que des sources de contamination identifiées.

Si l'organisme découvre des informations susceptibles d'avoir un impact sur la sécurité de ses produits, il doit prendre des mesures appropriées et, le cas échéant, informer l'autorité compétente.

### 5.3 Construction et disposition des locaux

Les locaux de l'exploitation agricole doivent être conçus et construits de façon à maintenir un niveau d'hygiène approprié et réduire au minimum le risque de contamination croisée.

NOTE En production végétale, un exemple de contamination croisée est la contamination entre les matières (premières) et les produits lavés et triés. En production animale, un exemple de contamination croisée est la contamination entre le flux des effluents et le flux des aliments pour animaux.

Selon les opérations et si nécessaire pour réduire au minimum le risque de contamination des denrées alimentaires, il convient de mettre en œuvre les PRP suivants:

- a) séparer les vestiaires et les zones de restauration des zones de manipulation des denrées alimentaires;
- b) contrôler la densité des animaux en adaptant la taille du troupeau ou le nombre d'animaux à la surface ou au volume des bâtiments, du champ ou de l'eau;
- c) concevoir des installations permettant de séparer des groupes ou des lots d'animaux, d'isoler les animaux malades ou récemment introduits, et de prévenir l'introduction ou la diffusion des maladies zoonotiques;
- d) concevoir des bâtiments conformément au niveau d'hygiène requis, en installant une ventilation, un éclairage et un système de nettoyage adéquats, de façon à réduire au minimum l'exposition des animaux de rente et leurs produits aux contaminants et aux nuisibles;

NOTE Des exemples de zones nécessitant un haut niveau d'hygiène sont les zones d'entreposage et les locaux de manipulation des produits alimentaires, par exemple la salle de traite.

- e) construire des bâtiments avec des matériaux non toxiques et lavables;
- f) entreposer les matériaux susceptibles de constituer une source de contamination des denrées alimentaires (par exemple produits phytosanitaires, détergents, désinfectants, combustible et essence, déchets et emballages) dans des locaux spécifiques et adaptés;
- g) équiper les locaux de toilettes en bon état de marche et conçues adéquatement de façon à réduire au minimum le risque de contamination fécale;
- h) équiper les locaux d'arrivées d'eau propre ou potable adaptées à l'utilisation prévue;
- i) installer une arrivée d'eau potable pour les toilettes dans les zones où le risque de contamination des denrées alimentaires par les mains des membres du personnel est particulièrement élevé;
- j) identifier les réseaux d'eau potable et non potable;
- k) concevoir et équiper les installations de façon à recueillir et maintenir à distance des animaux et des denrées alimentaires les effluents et les eaux usées susceptibles de contaminer les denrées alimentaires;
- l) concevoir les locaux ainsi que les alentours immédiats de l'exploitation agricole de façon à permettre un degré de drainage approprié et réduire au minimum le risque de contamination des denrées alimentaires par les eaux stagnantes;
- m) installer des systèmes de climatisation et les entretenir pour ne pas accroître le risque de contamination des denrées alimentaires;
- n) concevoir et équiper les installations de façon à empêcher les animaux indésirables d'y entrer.

Il convient que la documentation inclue un plan à jour des locaux indiquant les sources potentielles de contamination des denrées alimentaires (par exemple site d'entreposage des produits chimiques) ainsi que les