



EXCELLENT QUALITY

Audit –Formation-Consulting en Qualité

The Key Of Success

GLOBALG.A.P. IFA V 5.4-1-GFS

GLOBALG.A.P. IFA Version 5.4-1-GFS : Obligatoire à partir du 22/01/2022

SYNTHESE DES CHANGEMENTS DES EXIGENCES

IFA V5.3-GFS À IFA V5.4-1GFS

POINTS DE CONTROLE ET CRITÈRES DE CONFORMITÉ FRUITS & LÉGUMES						
Module	Nouvelles Exigences (Majeure)	Changement de Mineur à Majeure	Changement de Recom. à Majeure	Phrases Ajoutés	Exigences supprimés	Exigences dépalcées vers une autre section
AF	10	7	0	5	0	0
CB	1	17	0	3	1	0
FV	4	7	1	5	0	1
Total	15	31	1	13	1	1



EXCELLENT QUALITY

Audit –Formation-Consulting en Qualité

The Key Of Success

GLOBALG.A.P. IFA V 5.4-1-GFS

NOUVELLES EXIGENCES MAJEURES

MODULE AF		
AF 1.2.3	- Les structures , y compris toutes les chambres communicantes, équipements , installations et systèmes d'alimentation, sont situées, conçues et construites de manière à faciliter un nettoyage et une lutte antiparasitaires appropriés	Majeure
AF 1.2.4	- Un programme d'inspections ou de contrôles sur site est établi - S'assurer que le site et l'équipement sont régulièrement maintenus dans un état approprié pour assurer la sécurité alimentaire, tel qu'applicable à l'activité du site. -Ces inspections du site peuvent avoir lieu à un intervalle déterminé par le producteur en fonction du risque évalué.	Majeure
AF 2.2	-Une procédure est établie, mise en œuvre et maintenue pour gérer et contrôler les informations documentées -Une méthode de suivi des modifications apportées aux documents doit être établie pour s'assurer que les employés ont accès aux versions les plus récentes	Majeure
AF 2.5	-Les améliorations continues sont documentées, basées sur des auto-évaluations et des inspections de site doivent être mises en œuvre et documentées. -Les améliorations continues peuvent être présentées comme une réduction des actions correctives globales lors de l'auto-évaluation , des plans de gestion des ressources documentant les améliorations ou d'autres activités applicables.	Majeure
AF 3.5	- Les produits de nettoyage doivent être étiquetés pour le contact avec les aliments , s'ils sont destinés à être utilisés dans des zones de nettoyage qui entrent en contact avec le produit. -Les produits chimiques pour le nettoyage et l' équipement de nettoyage doivent être entreposés de manière à ne pas risquer de contaminer le produit . -Les activités de nettoyage ne doivent pas présenter de risque pour la sécurité alimentaire.	Majeure



EXCELLENT QUALITY

Audit –Formation-Consulting en Qualité

The Key Of Success

GLOBALG.A.P. IFA V 5.4-1-GFS

AF 4.2.3	-Une structure organisationnelle claire identifiant les <u>fonctions et les responsabilités</u> d'au moins les employés dont les activités affectent la sécurité alimentaire doit être établie, mise en œuvre et maintenue.	Majeure
AF 13.5	-Un test du système de traçabilité documenté doit être effectué chaque année . -Cet exercice peut être inclus avec le test des procédures de rappel et de retrait, ou peut être effectué séparément, selon la structure de l'organisation.	Majeure
AF 17.1	-Les produits, matériaux et services achetés à l'extérieur qui ont un effet sur la sécurité alimentaire sont conformes aux exigences spécifiées ou spécifications ainsi qu'aux exigences réglementaires et de sécurité alimentaire. -Tous les processus, produits et matériaux externalisés ayant un impact sur la sécurité alimentaire doivent être identifiés, documentés et contrôlés . -Une procédure d'évaluation, d'approbation et de suivi continu des fournisseurs ayant un impact sur la sécurité alimentaire doit être établie, avec une procédure établie pour la sécurisation des produits et services en cas d'urgence . -Les résultats des évaluations, des rejets et des actions de suivi doivent être enregistrés .	Majeure
AF 17.2	-Des exigences ou des spécifications spécifiées doivent être établies, mises en œuvre et maintenues pour tous les intrants du processus, y compris les services achetés ou fournis et ayant un effet sur la sécurité alimentaire . -Un processus de revue des exigences ou des spécifications spécifiées doit être en place.	Majeure
AF 17.4	-Le producteur doit disposer d'une procédure documentée avec des critères de libération du produit (conformité aux LMR, critères de conformité, personnel responsable de la libération des produits, etc.). -Une procédure de libération du produit doit être documentée .	Majeure



EXCELLENT QUALITY

Audit –Formation-Consulting en Qualité

The Key Of Success

GLOBALG.A.P. IFA V 5.4-1-GFS

MODULE CB		
CB 5.5.2	-Si des réservoirs de stockage d'eau , des conteneurs et/ou des citernes sont utilisés, ils doivent être nettoyés, entretenus et stockés de manière à garantir que l'eau qu'ils contiennent ne sera pas une source de contamination.	Majeure
MODULE FV		
FV 5.3.2	-Si de l' eau provenant d'une source non testée (par exemple, collecte d'eau de pluie , citernes, etc.) est stockée sur le site ou à proximité de la zone de manipulation, elle doit être étiquetée comme n'étant pas destinée à la manipulation des aliments. -Les travailleurs doivent être formés sur les applications de l'eau autorisées (par exemple, arrosage des pelouses, lavage des fenêtres extérieures, etc.).	Majeure
FV 5.5.2	-L' air et les gaz comprimés susceptibles d' avoir un impact sur la sécurité alimentaire sont régulièrement contrôlés, stockés et manipulés de manière adéquate afin de minimiser les risques pour la sécurité alimentaire. -Les tests des systèmes d'air comprimé ou de gaz doivent être effectués à une fréquence déterminée par l'évaluation des risques , qui peut aller de l'absence d'essai à des intervalles d'essais de routine. Si l'évaluation des risques détermine que des tests sont nécessaires, des tests doivent être effectués au moins une fois par an.	Majeure
FV 5.9	Nouvelle Section : Surveillance environnementale	
FV 5.9.1	-Un programme de surveillance environnementale fondé sur les risques établi. -Une approche basée sur les risques doit être en place pour définir le programme de surveillance microbiologique de l'environnement qui doit être établi, mis en œuvre et maintenu pour réduire le risque de contamination des aliments. -Le programme de surveillance de l'environnement peut s'appuyer sur les résultats d'analyses de l'eau ou peut inclure des activités supplémentaires telles que le prélèvement d'agents pathogènes. - Ce point de contrôle ne nécessite pas de prélèvement pour la conformité.	Majeure



EXCELLENT QUALITY

Audit –Formation-Consulting en Qualité

The Key Of Success

GLOBALG.A.P. IFA V 5.4-1-GFS

FV 5.11	Nouvelle Section : Gestion des stocks et des produits finis	
FV 5.11.1	<ul style="list-style-type: none">- Le produit fini doit être géré de manière à ce que le produit soit livré et acheminé aux clients dans le bon ordre.- Une procédure doit être établie, mise en œuvre et maintenue.- La même procédure premier entré, premier sorti doit s'appliquer à tous les matériaux achetés, aux travaux en cours et aux produits finis, en garantissant une utilisation dans la durée de conservation allouée, le cas échéant.	Majeure

LES EXIGENCES MINEURES PASSEES A DES MAJEURES

MODULE AF		
AF 3.1	Evaluation documentée des risques hygiéniques	Majeure
AF 3.2	Procédure d'hygiène documentée et d'instructions d' hygiène affichées de manière visible pour tous les employés et visiteurs du site dont les activités peuvent générer des risques de sécurité alimentaire	Majeure
AF 3.3	Toutes les personnes travaillant sur l'exploitation ont reçu une formation annuelle en matière d'hygiène	Majeure
AF 4.1.3	Toutes les personnes travaillant sur l'exploitation ont reçu une formation en matière de santé et sécurité selon l'évaluation des risques du point AF 4.1.1	Majeure
AF 4.2.1	Les activités de formation et la participation à une formation sont consignées par écrit	Majeure
AF 6.2.1	Un plan de gestion des déchets agricoles documenté visant à éviter et/ou à minimiser autant que possible les déchets et les matières polluantes. Ce plan inclut les modes d'élimination adaptés des déchets agricoles.	Majeure
AF 16.1	Evaluation des risques pour la vulnérabilité aux fraudes alimentaires	Majeure
AF 16.2	Un plan de réduction des fraudes alimentaires et implémenté	Majeure



EXCELLENT QUALITY

Audit –Formation-Consulting en Qualité

The Key Of Success

GLOBALG.A.P. IFA V 5.4-1-GFS

MODULE CB		
CB 2.2.1	Les plants et semences achetés (semences, plants, semis, boutures) sont accompagnés par des informations sur les traitements chimiques réalisés par le fournisseur	Majeure
CB 2.2.2	Les traitements PPP appliqués durant la période de croissance sur les plants et semences autoproduits font l'objet d'un enregistrement	Majeure
CB 3.5	Le producteur utilise des techniques pour minimiser le risque d'érosion du sol	Majeure
CB 4.1.1	Des recommandations concernant l' application d'engrais (organique ou minéral) sont fournies par des personnes compétentes et qualifiées	Majeure
CB 4.4.2	Une évaluation des risques a été réalisée pour les engrais organiques , avant application, compte tenu de leur source, de leurs caractéristiques et de leur utilisation prévue	Majeure
CB 5.3.2	Une évaluation des risques de pollution physique et chimique de l'eau utilisée pour les activités pré-récolte (p. ex. l'irrigation/fertigation, les lavages, les pulvérisations) a été réalisée et validée par le responsable au cours des 12 derniers mois	Majeure
CB 5.3.3	L'eau utilisée pour les activités de pré-récolte est analysée à une fréquence adaptée aux résultats de l'évaluation des risques (CB 5.3.2) en tenant compte des standards spécifiques actuels du secteur	Majeure
CB 5.3.4	Selon l'évaluation des risques dans CB 5.3.2 et les standards spécifiques actuels du secteur, le laboratoire d'analyses prend en compte la contamination chimique et physique. Le laboratoire est agréé selon ISO 17025 ou par des autorités locales/nationales compétentes pour effectuer des analyses d'eau	Majeure
CB 6.1	Une assistance pour la mise en œuvre de systèmes d'IPM a été obtenue par l'intermédiaire de formations ou bien par le conseil d'organismes spécialisés	Majeure



EXCELLENT QUALITY

Audit –Formation-Consulting en Qualité

The Key Of Success

GLOBALG.A.P. IFA V 5.4-1-GFS

CB 7.5.1	Le fond de cuve ou les eaux de nettoyage du réservoir sont éliminés d'une manière qui ne compromet pas la sécurité des aliments et l'environnement	Majeure
CB 7.6.5	Les procédures d'échantillonnage appropriées pour analyses de résidus sont respectées	Majeure
CB 7.6.6	Le laboratoire utilisé pour l'analyse des résidus est accrédité par une autorité nationale compétente d'après la norme ISO 17025 ou une norme équivalente.	Majeure
CB 7.7.4	Les produits phytopharmaceutiques sont stockés dans un lieu qui est : Bien ventilé	Majeure
CB 7.7.6	Les produits phytopharmaceutiques sont stockés dans un lieu qui est : A distance d'autres matières	Majeure
CB 7.11.1	Des enregistrements sont disponibles pour toutes les autres substances , y compris celles qui sont produites sur l'exploitation, utilisées sur les cultures et/ou le sol, et qui ne sont pas considérées comme de l'engrais ou un PPP	Majeure
CB 8.1	Les équipements « sensibles » pour la sécurité des aliments (p. ex. pulvérisateurs de PPP, équipements d'irrigation/fertirrigation , équipements d'application de produits post-récolte) sont maintenus en bon état, contrôlés régulièrement et le cas échéant étalonnés au moins une fois par an . Des enregistrements sont disponibles pour les mesures prises au cours des 12 mois précédent .	Majeure
CB 8.4	Les équipements de traitements utilisés pour l'application des PPP sont entreposés de sorte à éviter la contamination des produits	Majeure
MODULE FV		
FV 4.1.4	le laboratoire d'analyses prend en compte la contamination microbiologique. Le laboratoire est-il agréé selon ISO 17025 ou par des autorités nationales/locales compétentes pour effectuer des analyses d'eau	Majeure



EXCELLENT QUALITY

Audit –Formation-Consulting en Qualité

The Key Of Success

GLOBALG.A.P. IFA V 5.4-1-GFS

FV 4.3.1	Un manque de preuves d'une activité animale excessive dans la zone de culture qui présenterait des risques potentiels pour la sécurité alimentaire	Majeure
FV 5.2.2	Les employés chargés de la récolte ont accès à des toilettes propres à proximité de leur lieu de travail	Majeure
FV 5.4.5	Les agents nettoyants, les lubrifiants etc. sont stockés de manière à empêcher toute contamination chimique des produits	Majeure
FV 5.4.6	Les agents nettoyants, les lubrifiants, etc. pouvant entrer en contact avec les produits sont homologués pour le contact alimentaire . Les recommandations d'usage sont respectées.	Majeure
FV 5.4.7	Les chariots élévateurs et autres chariots de transport motorisés sont tous propres, bien entretenus et appropriés afin d'éviter toute pollution due aux émissions	Majeure
FV 5.6.3	Les enregistrements détaillés des contrôles de la lutte contre les nuisibles et des mesures nécessaires mises en œuvre sont conservés.	Majeure
FV 5.7.3	L'analyse de l'eau pour le lavage du produit est effectuée par un laboratoire actuellement accrédité selon la norme ISO 17025 ou son équivalent national ou qui peut démontrer par la documentation qu'il est en cours d'obtention d'accréditation	Majeure



EXCELLENT QUALITY

Audit –Formation-Consulting en Qualité

The Key Of Success

GLOBALG.A.P. IFA V 5.4-1-GFS

EXIGENCES MODIFIEES : AJOUT D'INFORMATION

MODULE AF		
AF 1.2.2	Un plan de gestion a-t-il été élaboré et implémenté, y compris la mise en place de stratégies visant à minimiser les risques identifiés dans l'évaluation des risques (AF 1.2.1) ?	Le plan doit traiter l'entretien des sols et des zones à l'intérieur du site pour éviter la contamination. Le plan doit être révisé chaque année, ou chaque fois que des changements peuvent avoir une incidence sur la sécurité de la production alimentaire et avoir un impact sur le plan de sécurité alimentaire.
AF 2.1	Tous les enregistrements, y compris ceux relatifs à la sécurité sanitaire des aliments, sont-ils accessibles et conservés pendant une durée minimum de 2 ans ou plus si des points de contrôle l'exigent expressément ?	Les producteurs doivent tenir à jour leurs enregistrements pendant un minimum de 2 ans ou une période plus longue en fonction des exigences du client ou des exigences légales. Si la durée de conservation du produit dépasse 2 ans, les enregistrements doivent être conservés pendant une période qui dépasse la durée de conservation. Les enregistrements électroniques sont valides et, lorsqu'ils en font usage, les exploitants sont responsables de la réalisation de sauvegardes des informations. Les documents doivent être stockés en toute sécurité, contrôlés efficacement et facilement accessibles.



EXCELLENT QUALITY

Audit –Formation-Consulting en Qualité

The Key Of Success

GLOBALG.A.P. IFA V 5.4-1-GFS

AF 3.2	L'exploitation dispose-t-elle d'une procédure d'hygiène documentée et d'instructions d'hygiène affichées de manière visible pour tous les employés et visiteurs du site dont les activités peuvent générer des risques de sécurité alimentaire ?	<p>Ces instructions devront également reposer sur les résultats de l'évaluation des risques d'hygiène du point AF 3.1 et incluront au minimum :</p> <ul style="list-style-type: none">- la nécessité de se laver les mains- la nécessité de recouvrir les entailles dans la peau- l'interdiction de fumer, manger et boire dans les zones identifiées <p>- Notification immédiate à la direction ou au superviseur de toutes les infections ou conditions pertinentes. Cela inclut tous les signes de maladie (p. ex. fièvre, vomissements, jaunisse, diarrhée), interdisant ainsi à ces employés un contact direct avec le produit et les surfaces en contact avec les produits alimentaires.</p> <ul style="list-style-type: none">- le signalement d'une contamination du produit avec des fluides corporels- l'utilisation de vêtements de protection adaptés fournis, si les activités des individus peuvent présenter un risque de contamination du produit.
AF 3.4	Les procédures de l'exploitation en matière d'hygiène sont-elles appliquées ?	L'efficacité des procédures d'hygiène dans l'élimination des risques pour la sécurité sanitaire des aliments doit être mesurée.
AF 4.2	Titre : Formation et responsabilités assignées	
AF 15.1	<u>DECLARATION DE POLITIQUE DE SECURITE ALIMENTAIRE :</u> <ul style="list-style-type: none">➤ Engagement à maintenir une culture de sécurité alimentaire (A food Safety Culture)➤ Engagement à fournir les ressources nécessaires à la sécurité alimentaire	



EXCELLENT QUALITY

Audit –Formation-Consulting en Qualité

The Key Of Success

GLOBALG.A.P. IFA V 5.4-1-GFS

MODULE CB		
CB 7.3.1	<p>L'ensemble des applications de PPP enregistrés est-il conservé, et reprend-il au minimum les éléments suivants :</p> <ul style="list-style-type: none">• Nom de la culture et/ou variété• Lieu d'application• Date et heure de fin de l'application• Dénomination commerciale du produit et de la matière active• Délai avant récolte (DAR)	<p>Tous les enregistrements de PPP doivent spécifier :</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Concentrations,➤ méthode d'application (pulvérisation, chimigation, etc.)➤ et fréquence des applications. <ul style="list-style-type: none">• Le type de machines d'application (c'est-à-dire pulvérisateur à dos, mode d'utilisation à volume élevé, préparation à très faible volume, recours au système d'irrigation, au poudrage, à la nébulisation thermique, à la pulvérisation aérienne, ou à une autre méthode) pour tous les PPP appliqués (le cas échéant, chaque équipement doit être identifié individuellement). S'il s'agit toujours du même matériel d'application (p. ex. 1 seul pulvérisateur à rampe), il est acceptable de n'enregistrer les données qu'une seule fois. N'est pas N/A.
CB 8.1	<p>Les équipements « sensibles » pour la sécurité des aliments (p. ex. pulvérisateurs de PPP, équipements d'irrigation/fertirrigation, équipements d'application de produits post-récolte) sont-ils maintenus en bon état, contrôlés régulièrement et le cas échéant étalonnés au moins une fois par an ? Des enregistrements sont-ils disponibles pour les mesures prises au cours des 12 mois précédent ?</p>	<ul style="list-style-type: none">-L'équipement qui entre en contact avec le produit doit être fait de matériaux non toxiques et conçus et construits de manière à pouvoir être nettoyés, désinfectés et entretenus pour éviter la contamination. Les activités d'entretien ne doivent pas présenter de risques pour la sécurité sanitaire des aliments.-Les étalonnages de l'équipement ayant un impact sur la sécurité sanitaire des aliments doivent être traçables selon une norme ou une méthode nationale ou internationale.



EXCELLENT QUALITY

Audit –Formation-Consulting en Qualité

The Key Of Success

GLOBALG.A.P. IFA V 5.4-1-GFS

CB 8.4	Les équipements de traitements utilisés pour l'application des PPP sont-ils entreposés de sorte à éviter la contamination des produits ?	Les équipements, y compris ceux utilisés pour l'application des PPP (p. ex. cuves de pulvérisateurs, pulvérisateurs à dos) sont entreposés de manière sécurisée de sorte à prévenir la contamination des produits au autres matériels qui pourraient entrer en contact avec la partie consommable des produits récoltés.
MODULE FV		
FV 5.1.1	Une évaluation des risques d'hygiène a-t-elle été réalisée pour la récolte, le processus de transport en amont et en aval de l'exploitation, et les activités suite à la récolte, y compris la manipulation du produit ?	Les activités pendant le stockage et le transport doivent empêcher la contamination croisée de produits des d'intrants agricoles, d'agents de nettoyage ou de personnel qui entre directement ou indirectement en contact avec d'autres sites, animaux ou produits. L'évaluation des risques doit définir ce que les travailleurs doivent faire avec les produits qui tombent au sol ou abandonnés, à l'exclusion des produits qui poussent dans le sol (carottes, pommes de terre, etc.)
FV 5.1.2	Des procédures et instruction d'hygiène documentées sont-elles disponibles pour la récolte et les processus post-récolte, y compris la manipulation du produit (aussi lorsqu'elles sont réalisées directement dans les champs, vergers, ou serres), afin de prévenir la contamination des cultures, les zones de production des cultures, des surfaces en contact avec les produits alimentaires, et les produits récoltés ?	Les procédures doivent inclure : <ul style="list-style-type: none">• une évaluation des employés quant à leur aptitude à reprendre le travail après une maladie.• l'entretien, le nettoyage et la désinfection, avec une description de la façon dont ces activités sont mises en œuvre, entretenues et contrôlées.
FV 5.2.2	Les employés chargés de la récolte ont-ils accès à des toilettes propres à proximité de leur lieu de travail ?	Les toilettes fixes ou mobiles sont propres et facilement accessibles aux travailleurs. Les toilettes fixes ou mobiles sont construites dans des matériaux faciles à nettoyer et en bon état d'hygiène. Les toilettes doivent être situées à proximité raisonnable du lieu de travail (ex : 500 m ou 7 min). Non conformité avérée si absence ou inadéquation des installations sanitaires à proximité du lieu de travail.



EXCELLENT QUALITY

Audit –Formation-Consulting en Qualité

The Key Of Success

GLOBALG.A.P. IFA V 5.4-1-GFS

FV 5.3.1	Si de la glace, de l'eau et / ou de la vapeur sont utilisées lors d'opérations de récolte ou de refroidissement, satisfait-elle aux normes microbiologiques pour l'eau potable et est-elle manipulée dans des conditions sanitaires strictes afin de prévenir toute contamination des produits ?	Toute glace, l'eau et / ou la vapeur utilisée lors d'opérations de récolte ou de refroidissement doit satisfaire aux normes microbiologiques pour l'eau potable et doit être manipulée dans des conditions sanitaires strictes afin de prévenir toute contamination des produits.
FV 5.4.8	Les produits de rebuts, contaminés et / ou non conformes sont-ils exclus de la chaîne d'approvisionnement ? Les déchets sont-ils contrôlés efficacement de sorte qu'ils ne présentent pas de risque de contamination ?	Les produits détruits, les produits non conformes et les déchets sont stockés dans des zones bien déterminées et séparées, conçues pour prévenir toute contamination des produits. Ces zones sont systématiquement nettoyées et/ou désinfectées conformément au planning de nettoyage. Elles ne doivent contenir que les produits de rebut et les déchets du jour.
FV 5.5	Titre : Contrôle de la température et de l'humidité, air et gaz comprimés	

N.B. :

- L'ancienne exigence CB 7.3.6 est supprimée et incluse dans l'exigence CB 7.3.1
- L'exigence FV 5.2.6 devient FV 5.1.7

REFERENCE DE NOTRE NEWSLETTER :

<https://www.globalgap.org>