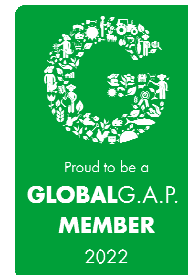




# EXCELLENT QUALITY

Audit –Formation–Consulting en Qualité

The Key Of Success



## NURTURE MODULE

Version 11.4



### OBLIGATOIRE à partir du 31/01/2023 :

- Pour tous les audits/inspections pour les fruits et légumes
  - Pour l'auto-évaluation interne
  - Pas de période de transition entre la V.11.3 et la V11.4 pour les fruits et légumes pendant laquelle les 2 versions seraient valides en même temps
  - Combiné à GLOBALGAP IFA V.5.2 ou V.5.4-1 GFS
  - Ne peut pas être combiné avec IFA v6.
- **MODALITES GENERALES:** La Version 11.2-2 inchangée
- **OMS NURTURE MODULE:** La Version 11.2-2 inchangée
- **EXIGENCES:** Ajout de 20 nouveaux points de contrôle et critères de conformité liés à la manipulation des produits Tesco «non finis», c'est-à-dire des produits non prêts pour la vente au détail au moment de l'expédition.

## COMPARAISON ENTRE LA V.11.3 et LA V.11.4

Version 11.3

Version 11.4

10 Majeures

29 Majeures & 1 Mineure

NM 1 Majeure	Avoir la <b>liste PPPL actuelle approuvée</b> pour toutes les cultures enregistrées pour Tesco	<b>INCHANGÉ</b>	
NM 2 Majeure	Utilisation uniquement des PPP sur listés sur la PPPL approuvée et suivi des intervalles de pré-récolte indiqués sur l'étiquette du produit	<b>Point ajouté :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le producteur a suivi les délais avant récolte comme indiqués sur l'étiquette du produit</li> <li>• Les auditeurs doivent enregistrer tous les détails de tout PPP non conforme dans le rapport de non-conformité Majeure envoyé à Tesco</li> </ul>	
NM 3 <b>MINEURE NEW</b>	*****	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les registres de pulvérisation montrent que le producteur a suivi les délais avant récolte conformément au PPPL</li> </ul>	
<b>NM3 à NM 10 (V.11.3) désormais numérotés NM4 à NM 11 (V.11.4)</b>			
NM 3 Majeure	Analyse de résidus de tout PPP répertorié sur le PPPL ainsi que d'autres matières actives.	NM 4 Majeure	<b>INCHANGÉ</b>
NM 4 Majeure	Les PPP stockés sont reflétés dans les dossiers de pulvérisation et les PPPL pour la culture enregistrée.	NM 5 Majeure	<b>INCHANGÉ</b>
NM 5 Majeure	Procédure pour empêcher les cultures non traitées conformément au PPPL d'entrer dans la chaîne d'approvisionnement de Tesco	NM 6 Majeure	<b>INCHANGÉ</b>
NM 6 Majeure	Pour les PPP utilisés sur cultures présentant un risque pour la santé et la sécurité des travailleurs (Port de l'EPI) et des autres personnes à proximité (reçoivent des infos pertinentes)	NM 7 Majeure	<b>INCHANGÉ</b>
NM 7 Majeure	Disponibilité de la liste et le détail des mesures de contrôles, pour l'utilisation des matières actives considérées à Haut risque par Tesco	NM 8 Majeure	<b>INCHANGÉ</b>

SOCIETE EXCELLENT QUALITY – Audit, Formation & Consulting en Systèmes Qualité



+212 661656209



contact@excellentquality.ma



http://www.excellentquality.ma



# EXCELLENT QUALITY

Audit –Formation–Consulting en Qualité

The Key Of Success



## COMPARAISON ENTRE LA V.11.3 et LA V.11.4

### Version 11.3

### Version 11.4

NM 8 Majeure	Dérogation fournie par le Primary Supplier de Tesco et Tesco avant l'utilisation d'une matière active interdite dans la "Hit List" de Tesco	NM 9 Majeure	<b>Point ajouté :</b> L'approbation d'une dérogation fournie via la plate-forme FoodExperts est considérée comme suffisante puisque Tesco et le fournisseur principal (Primary Supplier) ont évalué et approuvé la matière active spécifique."
NM 9 Majeure	Avant l'utilisation d'un PPP à matière active en cours d'élimination ou hautement limitée : Approbation, par le fournisseur principal de Tesco (Primary Supplier) et par Tesco, une justification d'utilisation et un plan d'action pour l'éliminer progressivement ou trouver d'autres PPP à utiliser	NM 10 Majeure	<b>Point ajouté :</b> L'approbation d'une justification/plan d'action fournie via la plate-forme FoodExperts est considérée comme suffisante puisque Tesco et le fournisseur principal (Primary Supplier) ont évalué et approuvé la matière active spécifique."
NM 10 Majeure	Lorsqu'un PPP contenant une matière active "limitée" a été appliqué, le producteur a fourni une justification documentée de son utilisation et des détails sur les contrôles pour atténuer les risques avant utilisation.	NM 11 Majeure	<b>INCHANGÉ</b>

### V.11.4 : NM12 à NM 30 : NOUVELLES EXIGENCES MAJEURES

#### NM12 à NM30 : S'appliquent quand TOUTES LES CONDITIONS SUIVANTES s'appliquent :

- 1) Le producteur utilise une unité de conditionnement (Station de conditionnement ou hangar ouvert).
- 2) L'unité de conditionnement manipule les produits Tesco.
- 3) Les produits Tesco sont "non finis", c'est-à-dire qu'ils ne sont pas prêts pour la vente au détail lors de leur expédition.

NM 12 <b>NEW</b> Majeure	Les spécifications des paramètres de produits convenus (description du produit et l'emballage) sont disponibles	NM 13 <b>NEW</b> Majeure	Procédure pour empêcher le personnel malade ou infecté de retourner dans la zone de manipulation des produits tant qu'il n'a plus de symptômes depuis au moins 48 H
NM 14 <b>NEW</b> Majeure	Politique d'identification et de stockage efficaces du matériel de nettoyage pour prévenir la contamination croisée des surfaces en contact avec les aliments.	NM 15 <b>NEW</b> Majeure	L'équipement de nettoyage utilisé sur les surfaces en contact avec le produit est utilisé à cette seule fin
NM 16 <b>NEW</b> Majeure	Les étalonnages des équipements de mesure sont effectués au moins une fois par an	NM 17 <b>NEW</b> Majeure	L'exactitude de l'équipement utilisé pour mesurer ou surveiller les paramètres légaux ou de sécurité des produits est vérifiée à des intervalles définis appropriés, et les résultats sont enregistrés.
NM 18 <b>NEW</b> Majeure	Procédure efficace pour empêcher le mélange de produits de natures différentes ou d'exigences légales différentes durant le stockage et le conditionnement	NM 19 <b>NEW</b> Majeure	Procédure exigeant que la décantation, le mélange et/ou la dilution des produits chimiques aient lieu loin des produits

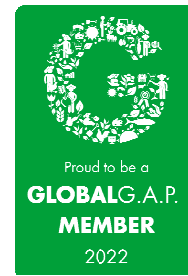




The Key Of Success

# EXCELLENT QUALITY

Audit –Formation–Consulting en Qualité



## V.11.4 : NM12 à NM 30 : NOUVELLES EXIGENCES MAJEURES

NM 20 <b>NEW</b> Majeure	Les procédures garantissent que l'emballage, les étiquettes, les stickers et/ou les codes de lot/lot sont corrects immédiatement avant leur utilisation.	NM 21 <b>NEW</b> Majeure	Aucun emballage, étiquette ou sticker du processus de conditionnement précédent ne doit être présent dans la ligne de conditionnement
NM 22 <b>NEW</b> Majeure	Les emballages non conformes sont identifiés et isolés	NM 23 <b>NEW</b> Majeure	Les produits sont vérifiés pour leur conformité aux spécifications/exigences de qualité avant d'être libérés
NM 24 <b>NEW</b> Majeure	Un flux de processus documenté montrant toutes les étapes impliquées pour toute activité susceptible d'affecter la sécurité alimentaire	NM 25 <b>NEW</b> Majeure	La station de conditionnement tient des registres des emballages en contact avec le produit
NM 26 <b>NEW</b> Majeure	Au moins un test de traçabilité par an sur un produit enregistré Nurture, et tout exercice de traçabilité effectué durant les audits seconde ou une tierce partie.	NM 27 <b>NEW</b> Majeure	Traçabilité et le bilan matière en 4 heures.
NM 28 <b>NEW</b> Majeure	Utilisation des pièges antiparasitaires mécaniques « break-back traps », est autorisé par la législation locale, et il est prouvé que Tesco a autorisé leur utilisation	NM 29 <b>NEW</b> Majeure	Les pièges antiparasitaires mécaniques « Break-back traps » sont fermés, inviolables et garantissent une mise à mort immédiate
NM 30 <b>NEW</b> Majeure	Les pièges antiparasitaires mécaniques « Break-back traps » sont vérifiés au moins une fois par semaine s'ils sont utilisés pour surveiller l'activité des ravageurs et quotidiennement lorsqu'ils sont utilisés pour gérer une infestation.		

Référence : <https://www.globalgap.org/>

