

### 10.1.2 HYGIÈNE DANS LA PRODUCTION PRIMAIRE ANIMALE (PPr)

Sont considérés comme produits primaires les plantes, les animaux et les produits qui en sont issus qui sont destinés à la consommation humaine (le lait cru pour la fabrication du fromage, p.ex.) ou à la consommation animale (le lait cru pour l'élevage des veaux).

<b>PPr 00</b>	<b>Objectif</b>	<b>La production de produits primaires se fait de manière à ce que les denrées alimentaires qui en sont issues soient sûres et hygiéniques.</b>
---------------	-----------------	---

<b>PPr 01</b>	<b>Point</b>	<b>L'eau d'abreuvement et les aliments pour animaux sont propres et non avariés.</b>
	<b>Bases légales</b>	<a href="#">OHyPPr, art. 2, al. 8</a> , Exigences en matière de production animale <a href="#">OHyPL, art. 4</a> , Affouragement
	<b>Autres bases</b>	-----
	<b>Remplie si</b>	Les aliments pour animaux et l'eau sont propres et non avariés et les abreuvoirs sont propres.  <i>Les aliments pour animaux et l'eau d'abreuvement ne doivent altérer ni la santé des animaux, ni la qualité des denrées alimentaires qui en sont issues. Les aliments pour animaux doivent être propres, irréprochables du point de vue de l'hygiène et non avariés.</i>
	<b>Note</b>	Regardez s'il y a des algues ou du sédiment. Prêter attention aux sources de contamination possible à proximité des abreuvoirs (abreuvoirs placés au mauvais endroit, fumière, pâturage avec un ruisseau, etc.) et du fourrage (salissure du foin ou de l'herbe coupée avec de la terre).

<b>PPr 02</b>	<b>Point</b>	<b>Tous les équipements qui entrent en contact avec les aliments pour animaux et les produits primaires d'origine animale sont irréprochables.</b>
	<b>Bases légales</b>	<a href="#">OHyPPr, art. 1, al. 1</a> , Exigences en matière de production végétale <a href="#">OHyPPr, art. 2, al. 1</a> et 3, Exigences en matière de production animale <a href="#">OHyPL, art. 2</a> , Locaux de stabulation
	<b>Autres bases</b>	-----
	<b>Remplie si</b>	Les installations, les équipements, les locaux de stabulation sont irréprochables.  <i>Les installations (y compris les installations servant à entreposer et manipuler les aliments pour animaux et les produits primaires d'origine animale), les locaux servant à l'élevage, les équipements, notamment ceux servant à l'abreuvement et à l'alimentation des animaux, les conteneurs, les caisses et les moyens de transport doivent être nettoyés régulièrement (au besoin, désinfectés). Matériau de litière dans un état qui ne compromette pas la sécurité alimentaire.</i>
	<b>Note</b>	Faire attention à la présence de moisissures. Faire particulièrement attention dans les stabulations libres et sur litière profonde. Évaluer en même temps l'état de propreté des animaux (par ex. résidus de fèces dans le pelage).

<b>PPr 03</b>	<b>Point</b>	<b>Les aliments pour animaux et les produits primaires d'origine animale sont entreposés séparément.</b>
	<b>Bases légales</b>	<p><a href="#">OPPr, art. 4, al. 3, let. c</a>, Obligations des exploitations  <a href="#">OHyPPr, art. 1, al. 3</a>, Exigences en matière de production végétale  <a href="#">OHyPPr, art. 2, al. 5 et 6</a>, Exigences en matière de production animale</p>
	<b>Autres bases</b>	-----
	<b>Remplie si</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les aliments pour animaux et les produits primaires d'origine animale sont entreposés séparément des substances dangereuses et des déchets, évent. sur différentes palettes.</li> <li>• Pas de souillures par du mazout, du diesel ou des engrais etc. par dérive ou par écoulement.</li> <li>• En cas de préjudices dus aux odeurs (garage), les produits primaires doivent être entreposés dans des sacs étanches (en papier ou en plastique) ou dans des récipients fermés.</li> <li>• Les déchets sont régulièrement évacués.</li> </ul> <p>→ Une séparation dans l'espace n'est pas forcément nécessaire.</p> <p><i>Les exploitations actives dans la production primaire sont responsables de la sécurité de leurs produits (denrées alimentaires et aliments pour animaux) et doivent tout mettre en œuvre pour garantir leur sécurité.</i>  <i>Elles doivent en particulier:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) <i>éviter une contamination des produits par le personnel, les animaux, les nuisibles, les déchets, les médicaments vétérinaires, le matériel d'emballage, l'air, l'eau, le sol etc.,</i></li> <li>b) <i>produire, entreposer, traiter et transporter les produits primaires de manière à ce que leur qualité hygiénique et leur propreté ne soient pas altérées.</i></li> </ol>
	<b>Note</b>	<p>Prêter attention aux sacs d'aliments pour animaux vides dans les locaux de stabulation, sacs qui sont utilisés comme sacs à ordures.  Demander quand et comment se fait l'évacuation des déchets.  Regarder s'il y a des traces de nuisibles sur les sacs à aliments pour animaux.</p> <p>Remarque:  Qu'est-ce qui est entreposé ensemble, dans quels conteneurs et quels sacs, y a-t-il des possibilités de contamination par des enfants qui jouent, par l'air, les liquides, les rongeurs.  Sont en particulier considérées comme substances dangereuses les produits phytosanitaires, les engrais (engrais de ferme et engrais minéraux), les produits de désinfection (pour nettoyer les locaux de stabulation) ainsi que les lubrifiants et les carburants.  Sont en particulier considérés comme déchets les récipients de produits phytosanitaires vides, les sacs d'engrais et d'aliments pour animaux vides ainsi que les films de recouvrement usagés.</p>

PPr 04	Point	Le type, la quantité et la provenance des aliments pour animaux achetés sont documentés.
	<b>Bases légales</b>	<a href="#">OHyPPr, art. 6, al. 1</a> , Traçabilité et registre <a href="#">OPPr, art. 5, al. 1 et 3</a> , Traçabilité
	<b>Autres bases</b>	-----
	<b>Remplie si</b>	<p>La traçabilité des aliments pour animaux achetés est prouvée. Il y a des bulletins de livraison (contrat en cas de collaboration entre plusieurs exploitations) pour tous les aliments pour animaux achetés à des tiers.</p> <p><i>Les exploitations doivent en tout temps être en mesure de renseigner, par des documents écrits, sur le type, la quantité et la provenance des aliments pour animaux achetés utilisés.</i></p> <p><i>Les documents ainsi que les rapports concernant les examens et analyses faits sur les animaux et les produits primaires doivent être conservés pendant 3 ans.</i></p>
	<b>Note</b>	<p>En faisant le tour des locaux de stabulation, noter les aliments pour animaux achetés et les comparer avec les justificatifs.</p> <p>Remarque: Le mode de documentation n'est pas prescrit. Il doit toutefois permettre aux autorités de donner, si nécessaire, des renseignements fiables sur les fournisseurs, les acheteurs et le type d'aliment pour animaux (bulletins de livraison/ factures/ quittances. Le contrat fait office de justificatif dans les cas où la production d'aliment pour animaux se fait pour plusieurs exploitations sous contrat).</p>

<b>PPr 06</b>	<b>Point</b>	<b>L'hygiène du personnel dans l'exploitation est suffisante et appropriée.</b>
	<b>Bases légales</b>	<a href="#">OPPr, art. 4, al. 3, let. a, b et d</a> , Obligations des exploitations <a href="#">OHyPL, art. 11, al. 1 à 3</a> , Hygiène du personnel
	<b>Autres bases</b>	-----
	<b>Remplie si</b>	<p>Les exigences relatives à l'hygiène du personnel (par ex. mains propres) sont respectées. L'exploitation n'emploie aucune personne atteinte d'une maladie aiguë transmissible par les denrées alimentaires ou qui excrète des agents infectieux transmissibles aux denrées alimentaires.</p> <p>Il y a une possibilité de se laver les mains à proximité de la place de préparation, du lieu d'emballage, des locaux de stabulation ou dans la chambre à lait. Elle doit être munie de savon et d'essuie-mains à usage unique. Les essuie-mains en tissu ne sont pas autorisés.</p> <p><i>Les exploitations actives dans la production primaire doivent veiller à ce que :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) <i>le personnel ne souffre pas d'une maladie aiguë, transmise par des denrées alimentaires;</i></li> <li>b) <i>le personnel soit informé en matière de mesures sanitaires;</i></li> <li>c) <i>les produits primaires soient produits, entreposés, traités et transportés de manière à ce que leur qualité hygiénique et leur propreté ne soient pas altérées.</i></li> </ul> <p><i>Les personnes qui produisent ou traitent des denrées alimentaires doivent respecter un niveau élevé de propreté personnelle. Elles doivent porter des vêtements propres et adaptés.</i></p> <p><i>Les personnes atteintes d'une maladie aiguë transmissible par les denrées alimentaires ou qui excrètent des agents infectieux transmissibles aux denrées alimentaires ne doivent pas entrer en contact direct avec des denrées alimentaires ou des aliments pour animaux. Elles doivent déclarer au producteur toute maladie éventuelle décelée par un médecin. Le producteur est tenu d'informer son personnel du caractère obligatoire de cette déclaration.</i></p>
	<b>Note</b>	-----

PPr 07	Point	Le type, la quantité et les destinataires des produits primaires animaux sont documentés.
	Bases légales	<a href="#">OPPr, art. 5</a> , Traçabilité
	Autres bases	-----
	Remplie si	<p>La documentation est disponible.</p> <p><i>L'exploitation doit pouvoir prouver la remise de produits primaires (denrées alimentaires d'origine animale et aliments pour animaux) sur la base de documents écrits:</i></p> <p>a) vente de lait à un acheteur de lait (par ex. fromagerie)                      b) vente d'œufs à un commerçant intermédiaire                      c) vente de miel à un commerçant intermédiaire                      d) vente d'aliments pour animaux à un moulin d'aliments pour animaux                      e) vente d'animaux (justificatif = documents d'accompagnement)</p> <p><i>La remise directe aux consommateurs ou aux commerces locaux pratiquant la vente au détail (par ex. œufs aux magasins de village des environs proches) ne doit pas être enregistrée.</i></p> <p><i>Les documents mentionnés ci-dessus ainsi que les rapports concernant les examens et analyses faites sur les animaux et les produits primaires doivent être conservés pendant trois ans.</i></p>
	Note	<p>Remarque:</p> <p>Ne s'applique qu'en cas de remise des produits primaires (pas en cas de livraison directe aux consommateurs ou aux commerces locaux pratiquant la vente au détail, ni en cas de remise directe d'aliments pour animaux aux agriculteurs).</p>

PPr 08	Point	Les œufs sont entreposés de manière appropriée.
	Bases légales	<a href="#">OHyPPr, art. 4</a> , Production d'œufs <a href="#">OHyg, art. 54</a> , Œufs
	Autres bases	-----
	Remplie si	<p>Les œufs sont entreposés conformément aux exigences.</p> <p>a) <u>La température d'entreposage doit si possible être constante.</u> Les œufs réfrigérés doivent être vendus réfrigérés (la condensation qui se forme lors du réchauffement rend les pores plus perméables)</p> <p>b) Les œufs doivent être livrés au consommateur dans un délai n'excédant pas 21 jours après la date de ponte. Au-delà, ils ne peuvent être commercialisés que sous forme transformée.</p> <p>c) Chaque œuf doit porter l'estampille CH; font exception les œufs qui sont vendus directement aux consommateurs finaux, ainsi que les œufs qui sont complètement teints.                      Il est recommandé d'indiquer la date de ponte ; la date de ponte doit au moins figurer sur l'emballage et/ou le bulletin de livraison. La traçabilité doit être assurée.</p> <p>d) Les œufs doivent être, jusqu'à la remise au consommateur, maintenus <u>propres, secs, à l'abri d'odeurs étrangères, efficacement protégés contre les chocs et soustraits à l'action directe du soleil.</u></p>
	Note	-----

PPr +	Point	Autres aspects concernant l'hygiène dans la production primaire animale.
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilisation conforme aux dispositions des aliments pour animaux et des additifs</li> <li>• Matériau de la litière dans un état ne présentant pas de danger pour la sécurité des denrées alimentaires</li> <li>• Les résultats des analyses/examens qui sont importants pour la santé humaine et animale sont disponibles</li> <li>• Connaissance de l'obligation de rappel des produits</li> <li>• Connaissance des mesures qui doivent être prises en cas de zoonoses</li> <li>• L'exploitant veille à ce que les personnes atteintes d'une maladie aiguë transmissible par les denrées alimentaires se tiennent à l'écart des processus d'exploitation et à ce que le personnel soit formé quant aux mesures sanitaires applicables</li> <li>• .....</li> </ul>

PPr 00	Objectif	La production de produits primaires se fait de manière à ce que les denrées alimentaires qui en sont issues soient sûres et hygiéniques.
	<b>Remplie si</b>	Les produits primaires sont manipulés de manière telle que les denrées alimentaires qui en sont issues sont sûres et hygiéniques.
	<b>Manquement mineur</b>	Les produits primaires sont manipulés de manière telle que la sécurité et la propreté des denrées alimentaires qui en sont issues sont influencées de manière minime, par ex. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Documentation (traçabilité) pas complètement disponible</li> <li>• Pas de justificatifs pour les analyses</li> <li>• ...</li> </ul>
	<b>Manquement important</b>	Les produits primaires sont manipulés de manière telle que la sécurité et la propreté des denrées alimentaires qui en sont issues sont influencées de manière importante, par ex.: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Manquements au niveau de l'hygiène et du comportement du personnel</li> <li>• ...</li> </ul>
	<b>Manquement grave</b>	Les produits primaires sont manipulés de manière telle que la sécurité et la propreté des denrées alimentaires qui en sont issues sont influencées de manière majeure, par ex.: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les locaux en rapport avec la production/l'entreposage du lait sont détournés de leur utilisation et utilisés pour l'entreposage de substances dangereuses</li> <li>• ...</li> </ul>