

CSA – GTP

Référentiel de certification

Juillet 2019



Table des matières

Introduction.....	4
1. Responsabilité de l'opérateur	6
a. Enregistrement des opérateurs.....	6
b. Responsabilité et autorité	6
c. Ressources humaines	6
d. Gestion des non-conformités / réclamations clients	6
e. Audits internes	6
2. Management de la sécurité des aliments	7
a. Documentation.....	7
b. HACCP	7
c. Veille réglementaire	7
d. Plan de surveillance	7
e. Traçabilité	8
f. Métrologie	8
g. Fournisseurs, clients et prestataires de service	8
h. Amélioration.....	8
3. Bonnes pratiques générales	9
a. Les locaux	9
b. Comportement au travail	9
c. Nettoyage	9
d. Entretien / Maintenance	10
e. Marchandises relevant de régimes spécifiques	10
f. Environnement extérieur	10
g. Lutte contre les nuisibles.....	11
h. Stockage des échantillons	11
i. Déchets.....	11
4. Collecte auprès des agriculteurs	12
a. Réception des marchandises	12
b. Contrôles à réception	12
5. Stockage	13
a. Prévention des contaminations croisées.....	13

b.	Pré-stockage	13
c.	Séchage.....	13
d.	Stockage.....	13
e.	Prestations de stockage.....	13
6.	Commercialisation.....	15
a.	Achats de grains.....	15
b.	Suivi qualité	15
c.	Documents commerciaux.....	16
7.	Expédition / Livraison / Transport.....	17
a.	Règles générales (applicables à tous types de transport)	17
b.	Transport par route	18
c.	Transport maritime, fluvial et ferroviaire.....	18
8.	Expéditions directes ferme.....	20
a.	Gestion du système	20
b.	Vérification du système par l'opérateur.....	20
	Annexe 1 : Extraits du <i>Codex alimentarius</i> concernant l'HACCP	22
	Annexe 2 : Déclaration des marchandises non conformes	26
	Annexe 3 : Expéditions directes ferme.....	28
	Bonnes pratiques agriculteurs.....	28
	Annexe 4 : Expéditions directes ferme.....	30
	Etat des lieux des installations des agriculteurs stockeurs et des conditions de conservation des grains	30
	Annexe 5 : Termes et définitions.....	32
	Annexe 6 : Schémas bénéficiant d'une reconnaissance mutuelle ou considérés comme équivalents au CSA-GTP	35

Introduction

Les entreprises de collecte et de stockage assurent la collecte, le stockage et la commercialisation de plus de 60 millions de tonnes de grains en France. Par leur travail, elles permettent :

- Un approvisionnement régulier du marché ;
- Une conservation des marchandises ;
- La mise en conformité des lots commercialisés avec la réglementation et les exigences spécifiques des clients.

Leur rôle, au sein de la chaîne alimentaire – alimentation humaine ou animale – est de ce fait primordial.

Les entreprises qui collectent, stockent et commercialisent des céréales, des graines oléagineuses ou protéagineuses, disposent d'un guide de bonnes pratiques validé par les pouvoirs publics français : le [Guide des Bonnes Pratiques d'hygiène pour la collecte, le stockage, la commercialisation et le transport de céréales oléagineux et protéagineux](#). Ce guide d'application volontaire peut servir de base de travail pour l'application du présent référentiel.

Afin de faire reconnaître les bonnes pratiques mises en œuvre pour assurer la qualité sanitaire des marchandises qu'ils mettent en marché, les opérateurs peuvent faire certifier leurs pratiques par un organisme certificateur selon les spécificités du présent référentiel CSA-GTP.

La certification permet aux opérateurs :

- Une vérification objective de la mise en œuvre de leurs bonnes pratiques de collecte, stockage, commercialisation et transport des grains ;
- De faire connaître leur conformité, vis-à-vis du référentiel, aux opérateurs d'amont et d'aval.

La présente certification concerne les activités de collecte, stockage, commercialisation et transport des céréales, graines oléagineuses et protéagineuses.

Ce référentiel est la propriété de COOP de France – métiers du grain, de la FNA (Fédération du Négoce Agricole) et du SYNACOMEX.

Les opérateurs et les organismes certificateurs engagés dans la démarche de certification CSA-GTP respectent les exigences du présent référentiel et du règlement de certification. Il est vivement conseillé aux opérateurs de s'appuyer sur le guide de bonnes pratiques d'hygiène pour la mise en œuvre de ce référentiel.

L'application du présent référentiel nécessite le respect du règlement d'audit et de certification CSA-GTP.

Aide à la bonne compréhension de ce référentiel :

- Les termes « marchandise », « grains » et « aliment » se rapportent à l'ensemble des céréales, oléagineux, protéagineux (et écarts de triage si le périmètre de certificat le mentionne) commercialisés par un opérateur ;
- Le terme « agriculteur » correspond à la production primaire ;
- Le terme « écarts de triage » (anciennement dénommé « issues de céréales ») doit être considéré comme les résidus de criblage de grains de céréales (cf. Règlement 68/2013) ;
- Le terme « opérateur » correspond à l'organisme qui applique le présent référentiel (coopératives, négoce, silos portuaires, etc.) ;
- Le terme « expéditions directes ferme » correspond à l'expédition directe de marchandises depuis les installations d'un agriculteur, auprès d'un client de l'opérateur demandant la certification CSA-GTP ou équivalente (l'expédition se fait pour le compte dudit opérateur certifié CSA-GTP). Cela ne concerne pas les cas de prestations chez un agriculteur.
- Les exigences accompagnées d'un astérisque (*) correspondent à des écarts critiques. Leur signification est indiquée dans le règlement d'audit et de certification CSA-GTP.

1. Responsabilité de l'opérateur

a. Enregistrement des opérateurs

1. L'opérateur est enregistré, au titre de ses activités dans les secteurs de l'alimentation humaine (règlement (CE) n°852/2004) et animale (règlement (CE) n°183/2005).
2. L'opérateur est à jour de ses obligations d'adhésion au Syndicat de Paris.

b. Responsabilité et autorité

1. L'opérateur doit formaliser un engagement relatif à la sécurité des aliments et doit le communiquer à l'ensemble du personnel concerné.
2. L'opérateur doit définir le périmètre d'application du référentiel, sites et activités, en se conformant notamment au règlement d'audit et de certification.
3. L'opérateur doit déterminer et fournir l'organisation et les ressources nécessaires à l'efficacité du système de sécurité des aliments.
4. L'opérateur doit fixer les attributions et les responsabilités liées à la sécurité des aliments.

c. Ressources humaines

1. L'ensemble du personnel concerné doit suivre une sensibilisation à l'hygiène, à la sécurité sanitaire des aliments et à la qualité y compris le personnel temporaire ou récemment embauché, le personnel de maintenance ou le personnel de transport ainsi que les intervenants extérieurs sur toutes les activités concernées par le système de sécurité des aliments.
2. Il existe des preuves de la réalisation de ces sensibilisations.
3. Les actions de sensibilisation doivent être renouvelées et doivent prendre en compte notamment les évolutions réglementaires et l'évolution des procédés de l'opérateur.

d. Gestion des non-conformités / réclamations clients

1. L'opérateur doit définir, formaliser et respecter les modalités de maîtrise du produit non-conforme.
2. L'opérateur doit définir, formaliser et respecter les modalités de traitement des réclamations clients.
3. L'opérateur doit prendre en compte ses obligations de notifications et de retrait/rappel.

e. Audits internes

1. L'opérateur doit définir et respecter ses modalités d'audits internes.
2. L'opérateur doit s'assurer que son programme d'audits est efficace.

2. Management de la sécurité des aliments

a. Documentation

1. L'opérateur doit établir un système documentaire et le gérer de manière à pouvoir prouver sa maîtrise de la sécurité des aliments, des exigences réglementaires et des exigences de ses clients.
2. L'opérateur doit conserver les enregistrements et les données nécessaires pendant une durée appropriée.

b. HACCP

1. * L'opérateur doit disposer d'une étude HACCP.
2. Cette étude peut s'appuyer sur les 7 principes et 12 étapes décrits dans le *Codex alimentarius* (repris en annexe 1) ou sur le [GBPH collecte, stockage, commercialisation et transport de céréales, oléagineux et protéagineux](#).
3. * L'étude HACCP doit être revue *a minima* une fois par an.

c. Veille réglementaire

1. L'opérateur doit disposer d'un suivi permanent de l'évolution réglementaire et contractuelle en matière de qualité produit y compris de sécurité sanitaire.

d. Plan de surveillance

1. L'opérateur doit formaliser sa méthode d'échantillonnage et la mettre en œuvre.
2. * L'opérateur doit définir, mettre en œuvre et respecter un plan de surveillance des dangers qui concernent son activité. Ce plan de surveillance est construit sur la base d'une analyse des risques.
3. Pour chaque contaminant sanitaire identifié par l'opérateur si fréquence (F) x la gravité (G) est supérieure ou égale à 6, chaque critère étant noté de 1 à 4, la formule suivante doit être utilisée pour calculer le nombre minimum d'analyses à réaliser :

$$\text{Nombre d'analyses} = \frac{\sqrt{\text{Volume} \times \text{Gravité} \times \text{Fréquence}}}{300}$$

Cette formule est à appliquer pour chaque couple contaminant/produit. Le terme produit peut rassembler plusieurs espèces si l'analyse de risque est identique. Le résultat doit être arrondi à l'entier supérieur.

Pour définir les niveaux de gravité et de fréquence des contaminants que l'opérateur a identifié dans le cadre de son analyse de risques, il peut se référer au guide de bonnes pratiques d'hygiène pour la collecte, le stockage, la commercialisation et le transport de céréales, oléagineux et protéagineux. Dans tous les cas, 4 niveaux de critères doivent être

définis. Le volume **exprimé en tonnes**, fait référence au volume annuel **prévisionnel de la campagne en cours** commercialisé par l'opérateur.

4. En cas d'incident constaté lors de la collecte ou du stockage des grains, l'opérateur devra, pour le(s) lot(s) concernés par l'incident, adapter son analyse de risques et mettre en place une surveillance spécifique.
5. Les résultats des contrôles doivent être enregistrés, interprétés et conservés.
6. L'opérateur doit mettre en place des actions correctives en cas de résultats d'analyses non-conformes.
7. En cas de dépassement des teneurs maximales réglementaires (cas de notification à l'administration française) sur une marchandise déjà mise sur le marché, l'opérateur doit informer le schéma de certification CSA-GTP **puis l'organisme de certification**. La notification doit comprendre *a minima* les éléments de l'annexe 2.

e. Traçabilité

1. L'opérateur doit définir et mettre en œuvre un système de traçabilité.
2. Les dispositions d'enregistrement des mouvements (réceptions et expéditions, y compris en transfert inter-silos) adaptées à chaque site, sont définies et appliquées.
3. Le système de traçabilité doit être testé tous les ans.

f. Métrologie

1. L'opérateur doit identifier les appareils de mesure nécessaires pour garantir la conformité du produit.
2. Les appareils de mesure doivent être vérifiés, ajustés, ou étalonnés à des fréquences spécifiées conformément à des normes/méthodes définies et reconnues. Les résultats de ces vérifications, ajustement, étalonnages doivent être documentés. Si nécessaire des actions correctives doivent être mises en œuvre.

g. Fournisseurs, clients et prestataires de service

1. L'opérateur doit définir ses conditions de réception et ses consignes et recommandations à l'égard de la sécurité sanitaire et les mettre à disposition de ses fournisseurs.
2. L'opérateur doit identifier et enregistrer les références de :
 - a. Ses fournisseurs
 - b. Ses clients
 - c. Ses prestataires de service en lien direct avec le travail du grain

h. Amélioration

3. * L'opérateur doit mettre en œuvre un plan d'amélioration qui peut s'appuyer notamment sur l'analyse des non-conformités, des dysfonctionnements et des évolutions réglementaires.

3. Bonnes pratiques générales

a. Les locaux

1. L'opérateur doit mettre à disposition du personnel des installations sanitaires. Ils doivent être maintenus en bon état de propreté.
2. Le personnel doit disposer de vestiaires ou placards personnels.
3. L'opérateur doit prévenir toute contamination du grain par des corps étrangers.
4. La distribution d'eau non potable doit se faire dans un système de canalisation séparé.
5. Lors de la construction ou de la modification des bâtiments et équipements, la maîtrise des dangers sanitaires doit être un des critères de choix des investissements.
6. Un plan des installations est disponible sur chaque site. Il référence chaque cellule de stockage.

b. Comportement au travail

1. L'opérateur doit mettre à disposition du personnel, sur son lieu de travail, des instructions relatives au respect du référentiel selon le mode de diffusion approprié.
2. L'opérateur doit interdire de fumer dans les lieux de manutention et stockage et en rappeler l'obligation par des affiches ou consignes.

c. Nettoyage

1. L'opérateur doit définir un plan de nettoyage, l'appliquer et enregistrer la réalisation des opérations.
2. L'opérateur doit nettoyer les locaux de manutention, les locaux de stockage et les galeries.
3. Dans les zones où des témoins de poussières sont présents au sol, ces témoins doivent toujours rester visibles.
4. En cas de cellule initialement contaminée (insectes, moisissures), l'opérateur doit nettoyer et/ou traiter si nécessaire avant de faire transiter du grain sain. Ces opérations doivent être enregistrées.
5. Les points sensibles (fosses, pieds d'élévateurs) doivent être désinsectisés, si nécessaire. Ces opérations doivent être enregistrées.
6. L'opérateur doit mettre en place des consignes d'entretien pour les services internes et externes mentionnant le nettoyage systématique après travaux d'entretien et les faire appliquer.

d. Entretien / Maintenance

1. Les locaux doivent être maintenus en bon état et en particulier l'étanchéité des toitures.
2. L'entreprise doit déterminer et identifier les installations et matériels nécessaires à l'activité de l'opérateur.
3. L'entreprise doit formaliser et respecter les modalités de maintenance des installations et matériels, y compris si nécessaire l'utilisation de lubrifiants compatibles avec le contact alimentaire.
4. Les interventions de maintenance (préventives et correctives) doivent être enregistrées.
5. L'opérateur doit s'assurer que les opérations de maintenance ne génèrent pas de contamination pour les grains stockés, que ce soit pendant ou après l'intervention.

e. Marchandises relevant de régimes spécifiques

1. L'opérateur doit définir et appliquer ses modalités de gestion des marchandises relevant de régimes spécifiques, en cohérence avec la réglementation qui leur est applicable.
2. En cas de coexistence de marchandises à régimes spécifiques avec d'autres marchandises au sein d'un même opérateur ou d'un même site, l'opérateur doit :
 - a. Sensibiliser le personnel aux spécificités techniques et administratives des marchandises à régimes spécifiques
 - b. Tenir une comptabilité matière spécifique aux marchandises relevant d'un régime particulier.
 - c. Organiser la certification éventuelle et l'enregistrement des certificats.
 - d. Communiquer spécifiquement vers l'amont de l'opérateur (consignes, cahier des charges, contrats).
 - e. Prévoir des règles spécifiques pour l'étiquetage et les documents d'accompagnement du transport.

f. Environnement extérieur

1. Les abords immédiats des bâtiments doivent être entretenus.
2. L'opérateur doit assurer le bon écoulement des eaux de pluie et de ruissellement afin d'éviter la dégradation des grains.

g. Lutte contre les nuisibles

1. L'accès des locaux aux animaux familiers doit être interdit.
2. Une lutte contre les volatiles doit être mise en place, selon les situations.
3. Un plan de dératisation doit être mis en place. L'opérateur veillera notamment à éviter toute contamination des grains par des produits de dératisation.
4. Les appâts doivent être contrôlés et renouvelés régulièrement. Le suivi du plan de dératisation doit être enregistré.
5. Les locaux de stockage, de manutention et les galeries doivent être nettoyés et désinsectisés, si nécessaire. Une attention particulière est portée à tous les points où la poussière et les grains peuvent stagner.
6. L'opérateur doit définir ses modalités de traitement insecticide et enregistrer la date et les traitements effectués tant sur grain que sur locaux.
7. L'opérateur doit surveiller, contrôler, régler, entretenir les dispositifs de désinsectisation (pompes, systèmes de dosage des insecticides, etc.) selon l'analyse de risques réalisée.

h. Stockage des échantillons

1. Les échantillons de grains doivent être stockés dans des lieux appropriés à la durée de stockage.
2. Ces lieux doivent être maintenus propres et à l'abri des déprédateurs en les nettoyant, désinsectisant, et organisant un plan de lutte contre les nuisibles si nécessaire.
3. L'opérateur doit définir et appliquer ses modalités de référencement et de conservation des échantillons.

i. Déchets

1. Les déchets doivent être entreposés dans un endroit séparé du stockage des grains.
2. L'enlèvement des déchets doit être réalisé à une fréquence adaptée de manière à éviter toute contamination du grain ou le développement de ravageurs du grain.

4. Collecte auprès des agriculteurs

La collecte concerne tous les approvisionnements auprès des agriculteurs.

En cas d'« expédition directe ferme » (cf. définition en introduction), le chapitre 8 du présent référentiel s'applique.

a. Réception des marchandises

1. L'opérateur doit rappeler leurs obligations aux agriculteurs et aux transporteurs quant à la propreté intérieure et extérieure du moyen de transport et notamment leur demander de nettoyer la benne en cas de transport d'un produit autre que les céréales et les oléo-protéagineux.
2. En cas d'approvisionnement auprès d'un agriculteur stockeur, l'opérateur doit informer ces derniers des bonnes pratiques qui permettent de stocker les grains sans risques d'altération ou de contamination.

b. Contrôles à réception

1. Lors de la réception des produits, pour chaque livraison unitaire, l'opérateur doit :
 - a. Identifier la livraison (apporteur, produit...) et l'enregistrer,
 - b. Demander si des traitements insecticides de stockage ont été réalisés sur grains chez le producteur antérieurement à la réception chez l'opérateur,
 - c. Prélever un échantillon,
 - d. Contrôler olfactivement et visuellement le lot livré,
 - e. Analyser les teneurs en humidité du lot livré et les enregistrer.
2. L'opérateur définit ses modalités de classement et d'orientation des produits réceptionnés.

5. Stockage

a. Prévention des contaminations croisées

1. L'opérateur doit prévenir toute contamination croisée des grains par les produits de traitements insecticides.
2. L'opérateur doit identifier les substances considérées comme dangereuses ou non comestibles, et les entreposer séparément des grains.
3. L'opérateur doit éviter le stationnement des véhicules dans les lieux de stockage.

b. Pré-stockage

1. L'opérateur doit définir, formaliser et appliquer les paramètres de maîtrise de son pré-stockage (notamment de la durée).

c. Séchage

1. L'opérateur doit définir ses paramètres de surveillance et de suivi de son séchage, les appliquer et les enregistrer.

d. Stockage

1. L'opérateur doit définir et appliquer les modalités de nettoyage des grains.
2. L'opérateur doit définir et appliquer les paramètres de pilotage de sa ventilation (notamment écart et objectifs de température).
3. A défaut de moyen de ventilation, l'opérateur doit définir ses modalités de conservation des grains (transilage, transfert...).
4. * L'opérateur doit définir et appliquer les paramètres de surveillance de son stockage.
5. L'opérateur doit enregistrer les opérations de ventilation, transilage et surveillance des grains

e. Prestations de stockage

1. Lorsque l'opérateur fait appel à un prestataire de stockage pour la marchandise dont il est propriétaire, l'opérateur doit respecter les exigences ci-dessous, cas 1 ou cas 2 :
 - a. Cas 1 : Prestation de stockage chez un agriculteur

Un cahier des charges reprenant les exigences du référentiel le concernant doit être transmis au prestataire. L'opérateur doit s'assurer du respect du cahier des charges.

b. Cas 2 : Prestation de stockage chez une structure hors agriculteur

- i. Cas 2.1. : L'opérateur doit faire appel à un organisme stockeur prestataire certifié CSA-GTP ou équivalent ; ou
- ii. Cas 2.2 : Un cahier des charges reprenant les exigences du référentiel le concernant doit être transmis au prestataire. L'opérateur doit s'assurer du respect du cahier des charges.

2. Pour les prestataires de stockage non certifiés, une visite préalable et formalisée de ses installations est recommandée.

3. Intégration du prestataire de stockage non certifié dans le périmètre de certification :

- a. L'opérateur ne doit pas intégrer les sites du prestataire de stockage dans le périmètre de certification si celui-ci réalise une activité de collecte et/ou de stockage,
- b. L'opérateur doit intégrer les sites du prestataire de stockage dans le périmètre de certification si celui-ci réalise une activité de collecte et/ou de stockage ainsi qu'une activité de chargement/expédition pour son compte. Ces sites seront potentiellement audités par l'OC comme un des sites de l'opérateur.

6. Commercialisation

a. Achats de grains

1. La situation souhaitable est que tous les achats (hors achats auprès des agriculteurs) se fassent auprès de fournisseurs certifiés CSA-GTP ou équivalent.
2. En cas d'achat auprès d'un agriculteur l'opérateur se réfère au paragraphe 4. Collecte/Réception.
3. En cas d'achat auprès d'un fournisseur non certifié hors agriculteur, l'opérateur peut commercialiser cette marchandise dans le cadre d'un contrat requérant la certification CSA-GTP ou équivalent à condition que :
 - a. L'opérateur demande à son fournisseur d'entamer sans délai la mise en œuvre d'un système de contrôle qualité des aliments destinés à l'alimentation humaine et animale basé sur le référentiel CSA-GTP ou équivalent, afin d'être, certifié dans un délai de 18 mois. Un engagement écrit doit être transmis par le fournisseur à l'opérateur.
 - b. Dans l'attente de l'obtention d'une telle certification, l'opérateur s'assure par des contrôles supplémentaires et sur base d'une procédure d'échantillonnage et d'analyses découlant des résultats d'une analyse de risques, que les marchandises achetées respectent les normes et les exigences de la réglementation sanitaire européenne ;
 - c. S'il existe un débouché ne requérant pas la certification CSA-GTP ou équivalent, la marchandise peut provenir d'un fournisseur non certifié, sans contrôle supplémentaire. Dans ce cas, l'opérateur doit apporter la preuve que cette marchandise est bien vendue dans le cadre d'un contrat ne requérant pas la certification.

b. Suivi qualité

1. Le personnel d'expédition doit être informé des critères techniques requis pour l'exécution de chaque contrat.
2. Le personnel d'expédition doit s'assurer lors du contrôle avant expédition de la conformité de la marchandise chargée, a minima : humidité, présence d'insectes, flair, contrôle visuel.
3. Des échantillons doivent être prélevés à chaque réception et expédition commerciales.
4. Les échantillons d'expédition doivent être conservés à minima pendant **6 mois** sans préjudice de la réglementation en vigueur.

c. Documents commerciaux

1. Chaque mouvement de marchandises doit être accompagné d'un document délivré en autant d'exemplaires que de contreparties concernées.
2. Ce document doit comporter a minima :
 - a. Les noms et adresse de l'expéditeur,
 - b. La date et le lieu d'expédition,
 - c. La nature de la marchandise,
 - d. Le poids chargé.

Le cas échéant les documents d'expédition font référence au contrat commercial auquel l'expédition se rapporte. Ils sont complétés des documents spécifiques au contrat.

7. Expédition / Livraison / Transport

Ces règles s'appliquent aux expéditions et transports pour commercialisation et transferts inter-sites de stockage.

a. Règles générales (applicables à tous types de transport)

1. L'opérateur doit s'assurer que la pluie et les projections ne peuvent pénétrer le conteneur au cours du transport.
2. L'opérateur doit désigner et former le personnel habilité à réaliser les contrôles des contenants avant chargement.
3. L'opérateur doit conserver les références du ou des moyens de transport utilisés pour chaque expédition.
4. L'opérateur doit vérifier avant chargement, de préférence visuellement, et enregistrer que les contenants :
 - a. Sont propres, secs, sans odeur et correctement entretenus,
 - b. Ne contiennent pas de parasites ou de rongeurs dans le sens le plus large du terme,
 - c. Sont exempts de résidus provenant de chargements précédents et/ou de produits de nettoyage,
 - d. Sont compatibles avec le chargement et le transport des produits spécifiques,
 - e. Sont appropriés au transport requis et forment un tout fermé.
5. En cas de non-conformité, l'opérateur doit enregistrer ces non-conformités et les actions correctrices demandées et/ou réalisées.
6. Les produits en vrac doivent être transportés conformément à l'Annexe « Transport » du présent référentiel, ou à des référentiels équivalents (par exemple : QUALIMAT Transport®, FCA Transport, QUALIWAG...).
7. Si le contrat de grains exige une certification CSA-GTP ou équivalent, en cas de recours à un prestataire de transport, celui-ci devra être certifié selon un référentiel équivalent à l'Annexe « Transport » (par exemple : QUALIMAT Transport®, FCA Transport, QUALIWAG...).
8. Pour les transports affrétés par l'opérateur auprès de transporteurs extérieurs non certifiés, un cahier des charges doit être défini avec les prestataires de transport.
9. Ce cahier des charges doit préciser les obligations du prestataire de transport extérieur, notamment en ce qui concerne :
 - a. Les règles de successions de chargement,
 - b. La mise à disposition pour chaque matériel de l'enregistrement chronologique ou des documents permettant de retracer la nature des transports précédents,

- c. Le respect des règles d'hygiène et la mise en œuvre des moyens appropriés au maintien du matériel en parfait état de propreté et d'absence de risque de contamination,
 - d. La nécessité d'informer et de former au respect de ces règles le personnel de conduite et d'entretien des matériels de transport,
 - e. La nécessité d'inclure le respect de ces obligations dans les propres contrats du prestataire en cas de recours à la sous-traitance.
10. L'opérateur doit s'assurer de l'acceptation du cahier des charges par le transporteur extérieur.
11. Dans le cas des contrats départ où le transport est à la charge de l'acheteur, le chargeur doit prévenir le donneur d'ordre en cas de doute sur le respect de l'annexe « Transport » avant chargement.

b. Transport par route

1. Pour tout transport par route, le chauffeur doit présenter le carnet de route ou tout autre document mentionnant les trois précédents chargements.
2. L'opérateur doit vérifier que les trois précédents chargements sont autorisés pour le transport de denrées alimentaires et/ou d'aliments pour animaux.
3. L'opérateur doit s'assurer de la compatibilité du dernier nettoyage effectué avec la matière précédemment transportée.
4. Ces informations doivent être enregistrées.
5. Pour les transports réalisés en propre par l'opérateur, ce dernier doit enregistrer et conserver, pour chaque contenant, l'historique des chargements et les opérations de nettoyage effectuées en cohérence avec l'annexe « transport »
6. Avant le chargement des produits, tous les résidus visibles du chargement précédent doivent être éliminés à l'extérieur du véhicule, y compris du châssis.
7. Avant le chargement des produits, l'opérateur doit vérifier visuellement l'absence de fuite de fluide hydraulique ou carburant.
8. Les contenants doivent être identifiés.
9. Les bâches utilisées doivent être propres et étanches.

c. Transport maritime, fluvial et ferroviaire

1. Les marinières et les wagonniers doivent présenter ou tenir à disposition un carnet de bord recensant les voyages successifs (nature de la marchandise, nature et date des nettoyages effectués).

2. La cale, les panneaux et les écoutilles des bateaux servant au transport des grains doivent être propres, étanches, secs, sans odeur et en parfait état d'entretien.
3. Les trémies intérieures des wagons servant au transport des grains doivent être propres, étanches, sèches, sans odeur et en parfait état d'entretien.
4. Avant de charger les produits, l'opérateur utilisant un navire ou un wagon agréé pour le transport de ses produits doit être informé du précédent chargement et du nettoyage effectué.
5. Lorsque les produits font l'objet d'un transport maritime, fluvial ou ferroviaire sous la responsabilité de l'opérateur, une inspection du compartiment de chargement (LCI) ou l'émission d'un certificat de propreté du compartiment, y compris une description du chargement précédent disponible, doit être réalisé avant le début du chargement.

8. Expéditions directes ferme

Les « expéditions directes ferme » correspondent à l'expédition directe de marchandises depuis les installations d'un agriculteur, auprès d'un client de l'opérateur demandant la certification CSA-GTP ou équivalente (l'expédition se fait pour le compte dudit opérateur certifié CSA-GTP). Ce paragraphe ne concerne pas les cas de prestations chez un agriculteur, cas déjà pris en compte dans les précédents chapitres du présent référentiel.

a. Gestion du système

1. L'opérateur établit une liste des agriculteurs auprès desquels il réalise des « expéditions directes ferme ».
2. L'opérateur maintient à jour cette liste. La liste est gérée par campagne. Au cours d'une même campagne, l'opérateur est libre d'ajouter des agriculteurs à cette liste. Il est également libre d'en retirer sauf s'il a réalisé au cours de la campagne une expédition en directe vers un client exigeant une certification CSA-GTP ou équivalent.
3. Pour chaque agriculteur de la liste, l'opérateur dispose des documents suivants :
 - a. D'un engagement de l'agriculteur à respecter les bonnes pratiques précisées en annexe 3 du présent référentiel ;
 - b. D'un état des lieux des installations de l'agriculteur-stockeur et des conditions de conservation des grains. Cet état des lieux reprend a minima les éléments de l'annexe 4 du présent référentiel.
4. L'opérateur doit disposer de ces documents avant la livraison de la marchandise à son client.
5. Ces documents sont valables 3 ans maximum.
6. L'opérateur doit intégrer à son plan de surveillance les volumes de grains expédiés des sites de stockage des agriculteurs engagés.

b. Vérification du système par l'opérateur

1. L'opérateur doit s'assurer de la mise en œuvre par l'agriculteur des bonnes pratiques précisées dans l'annexe 3 du présent référentiel, sur site chez l'agriculteur. Le nombre annuel minimal de sites agriculteurs à vérifier par l'opérateur est défini dans le tableau ci-dessous :

Nombre d'agriculteurs inclus dans la liste agriculteurs (cf. 8. a. 1)	Nombre de sites agriculteurs à vérifier annuellement par l'opérateur
1->2	1
3->6	2
7->12	3
13->20	4
21->24	5
25->50	2+vX, arrondi à l'entier supérieur
51->74	3+vX, arrondi à l'entier supérieur
75->100	5+vX, arrondi à l'entier supérieur
>100	6+vX, arrondi à l'entier supérieur

X représentant le nombre d'agriculteurs inclus dans la liste agriculteurs (cf. 8. a. 1)

2. L'opérateur définit les sites agriculteurs à vérifier sur la base d'une analyse de risque

Cette analyse de risque peut prendre en compte :

- a. Le résultat de l'état des lieux des installations de l'agriculteur-stockeur et des conditions de conservation des grains (cf. annexe 4 du présent référentiel) et notamment :
 - Le type de stockage
 - La capacité de stockage
 - Le type de grain
 - L'équipement de l'agriculteur en termes de ventilation
 - Etc.
- b. L'identification d'écarts lors de la dernière vérification (vis-à-vis des bonnes pratiques définies en annexe 3 du présent référentiel)
- c. L'absence de vérification interne récente par l'opérateur

3. L'opérateur doit formaliser les critères utilisés pour élaborer son analyse de risque

4. Dans la mesure du possible, les sites agriculteurs vérifiés en interne doivent être différents d'une année sur l'autre (sauf si des écarts ont été identifiés lors de la précédente vérification).
5. Le personnel responsable du suivi des vérifications des sites des agriculteurs doit être qualifié / disposer des compétences adéquates (formation et/ou expérience).
6. En cas d'identification d'écarts vis-à-vis des bonnes pratiques agriculteurs définies en annexe 3 du présent référentiel, l'opérateur doit définir un plan d'action avec l'agriculteur

Remarque : Les sites agriculteurs ayant été vérifiés dans le cadre de la norme V30-001 « bonnes pratiques de culture et de stockage à la ferme » peuvent être considérés comme ayant été vérifiés par l'opérateur dans le cadre du présent chapitre. Si nécessaire, l'opérateur se réserve tout de même le droit de vérifier les bonnes pratiques mises en place pour la partie transport des bonnes pratiques définies dans l'annexe 3 du présent référentiel (exemple : en cas de réclamation client, de doute, etc.).

L'opérateur devra néanmoins pour chaque agriculteur investi dans le cadre de la norme V30-001 et qu'il souhaite ajouter à sa liste d'agriculteurs (cf. 8.a.1) disposer :

- a. D'un engagement de l'agriculteur à respecter les bonnes pratiques précisées en annexe 3 du présent référentiel
- b. D'un état des lieux des installations de l'agriculteur-stockeur et des conditions de conservation des grains. Cet état des lieux reprend a minima les éléments de l'annexe 4 du présent référentiel.

La caractérisation poids et qualité des expéditions directes ferme est cadrée par les dispositions contractuelles qui lient acheteurs/vendeurs

Annexe 1 : Extraits du *Codex alimentarius* concernant l'HACCP

(CAC/RCP 1-1969, rév. 3 (1997), amendé en 1999)

PRINCIPES DU SYSTEME HACCP

Le système HACCP repose sur les sept principes suivants :

1. Procéder à une analyse des risques.
2. Déterminer les points critiques pour la maîtrise (CCP).
3. Fixer le ou les seuil(s) critique(s).
4. Mettre en place un système de surveillance permettant de maîtriser les CCP.
5. Déterminer les mesures correctives à prendre lorsque la surveillance révèle qu'un CCP donné n'est pas maîtrisé.
6. Appliquer des procédures de vérification afin de confirmer que le système HACCP fonctionne efficacement.
7. Constituer un dossier dans lequel figureront toutes les procédures et tous les relevés concernant ces principes et leur mise en application.

APPLICATION

L'application des principes HACCP consiste en l'exécution des tâches suivantes, telles qu'elles sont décrites dans la séquence logique d'application du système HACCP.

1. Constituer l'équipe HACCP

L'entrepreneur devrait s'assurer qu'il dispose d'experts et de techniciens spécialisés dans le produit en cause pour mettre au point un plan HACCP efficace. En principe, il devrait constituer à cet effet une équipe multidisciplinaire. Si de tels spécialistes ne sont pas disponibles sur place, il faudrait s'adresser ailleurs. La portée du plan HACCP doit être définie. Cette portée doit décrire le segment de la chaîne alimentaire concerné ainsi que les classes générales de dangers à couvrir (par exemple couvre-t-il toutes les classes de dangers ou uniquement certains dangers ?).

2. Décrire le produit

Il est nécessaire de procéder à une description complète du produit, notamment de donner des instructions concernant sa sécurité d'emploi telles que composition, structure physique/chimique (y compris Aw, pH, etc.), traitements microbicides/statiques (par exemple traitements thermiques, congélation, saumure, fumage, etc.), emballage, durabilité, conditions d'entreposage et méthodes de distribution.

3. Déterminer son utilisation prévue

L'usage auquel est destiné le produit doit être défini en fonction de l'utilisateur ou du consommateur final. Dans certains cas, il peut être nécessaire de prendre en considération les groupes vulnérables de population (par exemple restauration collective).

4. Établir un diagramme des opérations

C'est l'équipe HACCP qui doit être chargée d'établir un tel diagramme, qui comprendra toutes les étapes des opérations. En appliquant le système HACCP à une opération donnée, il faudra tenir compte des étapes qui la précèdent et de celles qui lui font suite.

5. Confirmer sur place le diagramme des opérations

L'équipe HACCP devrait comparer en permanence le déroulement des activités au diagramme des opérations et, le cas échéant, modifier ce dernier.

6. Énumérer tous les dangers potentiels associés à chacune des étapes, effectuer une analyse des risques et définir les mesures permettant de maîtriser les dangers ainsi identifiés (VOIR PRINCIPE 1)

L'équipe HACCP devrait énumérer tous les dangers auxquels on peut raisonnablement s'attendre à chacune des étapes – production primaire, transformation, fabrication, distribution et consommation finale. L'équipe HACCP devrait ensuite procéder à une analyse des risques, afin d'identifier les dangers dont la nature est telle qu'il est indispensable de les éliminer, ou de les ramener à un niveau acceptable, si l'on veut obtenir des aliments salubres. Lorsqu'on procède à l'analyse des risques, il faut tenir compte, dans la mesure du possible, des facteurs suivants :

- Probabilité qu'un danger survienne et gravité de ses conséquences sur la santé,
- Évaluation qualitative et/ou quantitative de la présence de dangers,
- Survie ou prolifération des micro-organismes dangereux,
- Apparition ou persistance dans les aliments de toxines, de substances chimiques ou d'agents physiques,
- Facteurs à l'origine de ce qui précède.

L'équipe HACCP doit alors envisager les éventuelles mesures à appliquer pour maîtriser chaque danger. Plusieurs interventions sont parfois nécessaires pour maîtriser un danger spécifique, et plusieurs dangers peuvent être maîtrisés à l'aide d'une même intervention.

7. Déterminer les points critiques pour la maîtrise (VOIR PRINCIPE 2)

Il peut y avoir plus d'un CCP où une opération de maîtrise est appliquée pour traiter du même danger. La détermination d'un CCP dans le cadre du système HACCP peut être facilitée par l'application d'un arbre de décision qui présente un raisonnement fondé sur la logique. Il faut faire preuve de souplesse dans l'application de l'arbre de décision, selon que l'opération concerne la production, l'abattage, la transformation, l'entreposage, la distribution, etc. Il doit être utilisé à titre indicatif lorsqu'on détermine les CCP. L'arbre de décision donné en exemple ne s'applique pas forcément à toutes les situations. D'autres approches peuvent être utilisées. Il est recommandé de dispenser une formation afin de faciliter l'application de l'arbre de décision. Si un danger a été identifié à une étape où un contrôle de sécurité est nécessaire et qu'aucune mesure d'intervention n'existe au niveau de cette étape ou de toute autre, il faudrait alors modifier le produit ou le procédé correspondant à cette étape, ou à un stade antérieur ou ultérieur, de manière à prévoir une intervention.

8. Fixer des seuils critiques pour chaque CCP (voir PRINCIPE 3)

Il faut fixer, et valider si possible, des seuils correspondant à chacun des points critiques pour la maîtrise des dangers. Dans certains cas, plusieurs seuils critiques sont fixés pour une étape donnée. Parmi les critères choisis, il faut citer la température, la durée, la teneur en humidité, le pH, le pourcentage d'eau libre et le chlore disponible, ainsi que des paramètres organoleptiques comme l'aspect à l'œil nu et la consistance.

9. Mettre en place un système de surveillance pour chaque CCP (voir PRINCIPE 4)

Un tel système de surveillance permet de mesurer ou d'observer les seuils critiques correspondant à un CCP. Les procédures appliquées doivent être en mesure de détecter toute perte de maîtrise. En outre, les renseignements devraient en principe être communiqués en temps utile pour procéder aux ajustements nécessaires, de façon à éviter que les seuils critiques ne soient dépassés. Dans la mesure du possible, il faudra procéder à des ajustements de procédés lorsque les résultats de surveillance indiquent une tendance en direction d'une perte de contrôle à un CCP. Ces ajustements devront être effectués avant qu'aucun écart ne survienne. Les données obtenues doivent être évaluées par une personne expressément désignée à cette fin et possédant les connaissances et l'autorité nécessaires pour mettre en œuvre, au besoin, des mesures correctives. Si la surveillance n'est pas continue, les contrôles exercés doivent alors être suffisamment fréquents et approfondis pour garantir la maîtrise du CCP. La plupart de ces contrôles doivent être effectués rapidement, car ils portent sur la chaîne de production et l'on ne dispose pas du temps nécessaire pour procéder à des analyses de longue durée. On préfère généralement relever les paramètres physiques et chimiques plutôt que d'effectuer des essais microbiologiques, car ils sont plus rapides et permettent souvent d'indiquer aussi l'état microbiologique du produit. Tous les relevés et comptes rendus résultant de la surveillance des CCP doivent être signés par la ou les personne(s) chargée(s) des opérations de surveillance, ainsi que par un ou plusieurs responsables de l'entreprise.

10. Prendre des mesures correctives (voir PRINCIPE 5)

Des mesures correctives spécifiques doivent être prévues pour chaque CCP, dans le cadre du système HACCP, afin de pouvoir rectifier les écarts, s'ils se produisent. Ces mesures doivent garantir que le CCP a été maîtrisé. Elles doivent également prévoir le sort qui sera réservé au produit en cause. Les mesures ainsi prises doivent être consignées dans les registres HACCP.

11. Appliquer des procédures de vérification (voir PRINCIPE 6)

On peut avoir recours à des méthodes, des procédures et des tests de vérification et d'audit, notamment au prélèvement et à l'analyse d'échantillons aléatoires, pour déterminer si le système HACCP fonctionne correctement. De tels contrôles devraient être suffisamment fréquents pour confirmer le bon fonctionnement du système. Par exemple il faudrait :

- Passer en revue le système HACCP et les dossiers dont il s'accompagne,
- Prendre connaissance des écarts constatés et du sort réservé au produit,
- Vérifier que les CCP sont bien maîtrisés. Dans la mesure du possible, les mesures de validation devront comprendre des activités permettant de confirmer l'efficacité de tous les éléments d'un plan HACCP.

12. Constituer des dossiers et tenir des registres (voir PRINCIPE 7)

La tenue de registres précis et rigoureux est indispensable à l'application du système HACCP. Les procédures HACCP devraient être documentées et devraient être adaptées à la nature et à l'ampleur de l'opération.

Exemples de dossiers :

- Analyse des dangers,
- Détermination du CCP,
- Détermination du seuil critique.

Exemples de registres :

- Activités de surveillance des CCP,
- Écarts et mesures correctives associées,
- Modifications apportées au système HACCP.

Annexe 2 : Déclaration des marchandises non conformes

(Cf. Exigence 2.d.7)

A qui transmettre l'information ?

La déclaration des marchandises non conformes doit se faire auprès du schéma de certification CSA-GTP, à l'adresse suivante csa-gtp@incograin.fr puis auprès de l'organisme de certification. Les propriétaires de la CSA-GTP ainsi que la personne en charge de la gestion de la CSA-GTP au syndicat de Paris traiteront les informations en toute confidentialité et ne diffuseront aucune information relative à l'entreprise (nom, adresse, n° certificat, contact, téléphone, mail) ou encore au département du lieu où a été notifiée la non-conformité. De même le bulletin d'analyse ne sera pas diffusé.

Quelles informations transmettre au CSA-GTP ?

L'information peut être transmise sous deux formes :

- La transmission de formulaire ci-dessous. Un fichier Excel à compléter est disponible sur le site Incograin.

	A compléter par l'opérateur
L'entreprise	
Nom de l'entreprise	
Adresse	
N° Certificat CSA-GTP	
Contact- Nom Prénom de l'interlocuteur	
Téléphone	
Mail	
La non-conformité	
Non-conformité identifiée	
Date de l'analyse	
Date de l'échantillonnage	
Résultat d'analyse (joindre les bulletins d'analyse)	
La marchandise	
Marchandise (blé, orge, etc.)	
Débouché (alimentation humaine, animale,)	
Pays de destination de la marchandise	
L'alerte	
Le client a-t-il été alerté ?	
La marchandise a-t-elle été expédiée vers un débouché requérant une certification GMP-FCA, GMP+, QS, AIC, EFISC-GTP ?	
Date de la notification auprès de l'administration	
Département du lieu où a été notifié la non-conformité	

La gestion interne	
Quelles mesures en interne ont été prises ?	

- OU la transmission de la [fiche de transmission d'une alerte d'origine alimentaire de la DGCCRF](#) avec en complément les éléments suivants (si non précisés dans la fiche) :
 - Le n° de certificat CSA-GTP
 - Le débouché de la marchandise
 - Le pays de destination de la marchandise
 - L'expédition ou non de la marchandise vers un débouché requérant une certification GMP-FCA, GMP+, QS, AIC, EFISC-GTP

Quelles informations pourront être transmises aux propriétaires des schémas de certification bénéficiant d'une reconnaissance mutuelle avec la certification CSA-GTP ?

Les informations suivantes pourront être transmises aux propriétaires des schémas de certification bénéficiant d'une reconnaissance mutuelle avec la certification CSA-GTP (cf. annexe 6) :

- Date de l'analyse
- Pays
- Non-conformité identifiée
- Marchandise concernée
- Débouché

Ces informations ne seront transmises que si un opérateur certifié sur la base d'un schéma de certification bénéficiant d'une reconnaissance mutuelle avec la certification CSA-GTP est concerné.

Annexe 3 : Expéditions directes ferme

Bonnes pratiques agriculteurs

(Cf. Paragraphe 8)

Stockage des grains

Préparation du stockage

L'agriculteur doit :

1. Soigner l'entretien des abords immédiats des bâtiments et/ou cellules de stockage.
2. Assurer le bon écoulement de l'eau de pluie et de ruissellement afin d'éviter la dégradation des grains.
3. Disposer d'installations de stockage évitant tout mélange possible du grain avec d'autres produits (semences, aliments du bétail, produits phytopharmaceutiques...), matériaux ou déchets.
4. Maintenir en bon état les installations de stockage et le matériel de manutention afin d'éviter les risques de contamination par des corps étrangers et de prévenir le développement de moisissures et d'insectes.
5. Nettoyer le matériel de manutention et les installations de stockage avant leur utilisation
6. Identifier les cellules.
7. Désinsectiser si besoin les locaux de stockage vides dans le respect de la réglementation et des cahiers des charges éventuels.
8. Enregistrer les opérations de désinsectisation réalisées (date, produit de désinsectisation, installation traitée).
9. Mettre en place un plan de dératisation en veillant notamment à éviter toute contamination des grains par des produits de dératisation.
10. Mettre en place, selon les situations, une lutte contre les volatiles.
11. Informer l'opérateur de toute modification substantielle de ses installations de stockage pouvant avoir un impact sur la qualité des grains.

Mise en stockage

Suivant les préconisations de l'opérateur, l'agriculteur doit :

1. S'assurer avant mise en stockage que l'humidité du grain est apte à un stockage dans de bonnes conditions.
2. Si nécessaire, sécher le grain.
3. Si nécessaire, procéder à une désinsectisation des grains dans le respect de la réglementation et des cahiers des charges éventuels.
4. Enregistrer les opérations de désinsectisations réalisées (date, produit, dose, lot, tonnage traité) et les communiquer sur base des préconisations de l'opérateur.

Stockage, surveillance du stockage

Suivant les préconisations de l'opérateur, l'agriculteur doit :

1. Respecter les préconisations de l'opérateur en ce qui concerne la ventilation.
2. En cas de stockage de longue durée (> 4 mois à compter de la date de récolte), relever la température du grain.
3. Dans ce cas, enregistrer le relevé de température.
4. Contrôler régulièrement le stockage (flair, contrôle visuel, présence d'insectes).
5. Signaler à l'opérateur tout incident de conservation susceptible de compromettre la qualité des grains.

Transport / Expédition vers le client de l'opérateur

En cas d'expédition en directe de marchandises des installations d'un agriculteur vers le client de l'opérateur, l'agriculteur doit :

1. Avant expédition, signaler à l'opérateur tout incident de conservation ayant été susceptible de compromettre la qualité des grains.
2. Contrôler avant expédition la marchandise chargée (a minima : présence d'insectes, flair, contrôle visuel).
3. Vérifier avant chargement, de préférence visuellement, que les contenants :
 - a. Sont propres, secs, sans odeur et correctement entretenus,
 - b. Ne contiennent pas de parasites ou de rongeurs dans le sens le plus large du terme,
 - c. Sont exempts de résidus visibles provenant de chargements précédents et/ou de produits de nettoyage,
 - d. Sont compatibles avec le chargement et le transport des produits spécifiques,
 - e. Sont appropriés au transport requis et forment un tout fermé.
4. Vérifier la nature du dernier chargement et s'assurer qu'il ne fait pas partie de la liste des marchandises interdites définies dans l'annexe transport du référentiel CSA-GTP.
5. Vérifier que le niveau de nettoyage est approprié en fonction du dernier chargement et s'assurer qu'il est conforme à l'annexe transport du référentiel CSA-GTP.
6. Avant chargement, prévenir l'opérateur en cas de doute sur la conformité des contenants et/ou du respect de l'annexe transport CSA-GTP.
7. Constituer un échantillon représentatif de chaque expédition, l'identifier et le conserver dans des conditions appropriées. Les échantillons d'expédition doivent être conservés pendant **6 mois** sans préjudice de la réglementation en vigueur.
8. S'assurer que la pluie et les projections ne peuvent pénétrer le conteneur au cours du transport.
9. Les bâches utilisées doivent être propres et étanches.
10. Les contenants doivent être identifiés.
11. Conserver les références du ou des moyens de transport utilisés pour chaque expédition.

Annexe 4 : Expéditions directes ferme

Etat des lieux des installations des agriculteurs stockeurs et des conditions de conservation des grains

(Cf. Paragraphe 8)

Raison sociale :

N° SIRET :

NOM – Prénom :

Adresse de l'exploitation :

Adresse du site :

Date :

Capacité totale de stockage (en t) :

Questions	Réponses	Commentaires éventuels
RECEPTION		
1. Comment remplissez-vous vos installations de stockage :		
1.1. Fosse de réception ?	Oui / Non	
1.1.1. Si oui, est-elle abritée ?	Oui / Non / NA	
1.2. Vidange directement dans le bâtiment ?	Oui / Non	
PREPARATION DU STOCKAGE		
2. Nettoyez-vous vos installations de stockage avant utilisation ?	Oui / Non	
3. Avez-vous mis en place un système de lutte contre les rongeurs ?	Oui / Non	
3.1. Si oui, utilisez-vous des rodenticides ?	Oui / Non / NA	
4. Avez-vous mis en place une lutte contre l'accès des volatiles aux locaux de stockage ?	Oui / Non	
5. Disposez-vous de matériel de désinsectisation des installations de stockage (à vide) ?	Oui / Non	
5.1. En cas de désinsectisation, enregistrez-vous ces opérations ?	Oui / Non / NA	
MISE EN STOCKAGE		
6. Contrôlez-vous l'humidité du grain avant mise en stockage ?	Oui / Non	
7. Disposez-vous d'un séchoir ?	Oui / Non	
STOCKAGE		
8. Stockez-vous le grain :		
8.1. A plat ?	Oui / Non	
8.1.1. Si oui, quelle est la capacité de stockage (en t) ?		
8.1.2. Si oui, le stockage à plat est-il dédié uniquement aux grains (céréales, oléagineux, protéagineux) ?	Oui / Non / NA	
8.1.2.1. S'il n'est pas dédié aux grains, quelle(s) autre(s) activité(s) ?		
8.1.2.2. Existe-t-il une séparation physique ou temporelle de cette (ces) autre(s) activité(s) avec l'activité de stockage des grains ?	Oui / Non / NA	
8.2. En cellule ?	Oui / Non	
8.2.1. Si oui, quelle est la capacité de stockage (en t) ?		
9. Identifiez-vous le contenu (type de grain) de vos différentes cellules de stockage ?	Oui / Non	

10. Quels grains stockez-vous ?		
11. Stockez-vous le grain à l'abri des intempéries et autres sources d'humidité ?	Oui / Non	
12. Disposez-vous de matériel de nettoyage des grains ?	Oui / Non	
12.1. Si oui, l'utilisez-vous systématiquement ?	Oui / Non / NA	
13. Etes-vous équipés d'un système de ventilation ?	Oui / Non	
14. Disposez-vous de matériel de désinsectisation des grains ?	Oui / Non	
14.1. En cas de désinsectisation, enregistrez-vous ces opérations ?	Oui / Non / NA	
SURVEILLANCE AU COURS DU STOCKAGE		
15. Au cours du stockage, contrôlez-vous :		
15.1. Le flair ?	Oui / Non	
15.2. La présence d'insectes ?	Oui / Non	
15.3. La température du grain ?	Oui / Non	
15.3.1. Si oui, disposez-vous de relevés de température du grain stocké ?	Oui / Non / NA	

Annexe 5 : Termes et définitions

Action corrective : action visant à éliminer la cause d'une non-conformité et à éviter qu'elle ne réapparaisse.

Action d'amélioration : action visant à éliminer la cause d'une non-conformité potentielle ou d'une autre situation potentielle indésirable

Analyse des dangers : Démarche consistant à rassembler et à évaluer les données concernant les dangers et les conditions qui entraînent leur présence afin de décider lesquels d'entre eux sont significatifs au regard de la sécurité des aliments et par conséquent devraient être pris en compte dans le plan H.A.C.C.P.

Audit : processus méthodique, indépendant et documenté, permettant d'obtenir des preuves objectives et de les évaluer de manière objective pour déterminer dans quelle mesure les critères d'audit sont satisfaits

Audit interne : les audits internes sont réalisés par, ou pour le compte de l'organisme lui-même, Ils peuvent servir de base à la déclaration de conformité de l'organisme. Dans la mesure du possible, l'indépendance est démontrée par l'absence de responsabilité directe vis-à-vis de l'activité à auditer.

Cahier des charges : Document de nature indicative ou contractuelle entre un fournisseur et son client qui détermine des objectifs de qualité d'un produit ou d'un service et des critères d'évaluation de cette qualité (exigences en matière d'hygiène...).

CCP (point critique pour la maîtrise) : Etape à laquelle une mesure de maîtrise peut être exercée et est indispensable pour prévenir ou éliminer un danger ou pour le ramener à un niveau acceptable

Cellule : Elément individualisé d'un stockage de grains, de capacité variable, dans laquelle les céréales et les oléo-protéagineux sont stockés.

Contamination : introduction ou présence d'un contaminant dans un aliment ou dans un environnement alimentaire.

Contaminant : tout agent biologique ou chimique, toute matière étrangère ou toute autre substance n'étant pas ajoutée intentionnellement aux produits alimentaires et pouvant compromettre la sécurité ou la salubrité

Danger : agent biologique, biochimique ou physique ou état de l'aliment ayant potentiellement un effet nocif sur la santé.

Déchets : tout matériau, produit ou plus généralement tout bien meuble abandonné ou que son détenteur destine à l'abandon (carton, emballage, ferraille, pièces métalliques)

Désinsectisation : Opération consistant à appliquer des insecticides sous forme solide, liquide ou gazeuse sur des grains ou sur des parois de silo.

Enregistrement : Document faisant état de résultats obtenus ou apportant la preuve de la réalisation d'une activité.

Etalonnage : Opération permettant de vérifier par une procédure appropriée qu'un appareil de mesure indique une valeur exacte

Expéditions directes ferme : Expédition directe de marchandises depuis les installations d'un agriculteur, auprès d'un client de l'opérateur demandant la certification CSA-GTP ou équivalente (l'expédition se fait pour le compte dudit opérateur certifié CSA-GTP). Cela ne concerne pas les cas de prestations chez un agriculteur.

Flair : Odeur anormale (autre que l'odeur habituelle du grain).

HACCP : Système qui identifie, évalue et maîtrise les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments.

Hygiène des aliments : Ensemble des conditions et mesures nécessaires pour assurer la sécurité et la salubrité des aliments à toutes les étapes de la chaîne alimentaire.

Limite critique (ou seuil critique) : Critère qui distingue l'acceptabilité de la non-acceptabilité

Maintenance : La maintenance consiste à conserver un outil en état de fonctionnement pour qu'il puisse rendre le service pour lequel il a été conçu. Deux types de maintenance sont pratiquées, la corrective qui consiste à réparer au fur et à mesure, et la préventive qui est planifiée, programmée.

Marchandises à régime spécifique : il s'agit par exemple des produits issus de l'agriculture biologique, des produits OGM, des marchandises destinées à la production de semences certifiées ou autre spécialités (cf. GBPH)

Mesures de maîtrise : Actions et activités auxquelles on peut avoir recours pour prévenir ou éliminer un danger qui menace la sécurité des aliments ou pour le ramener à un niveau acceptable.

Non-conformité : non-satisfaction d'une exigence

Nuisibles : Volatiles, rongeurs, insectes et autres animaux susceptibles de contaminer directement ou indirectement les denrées alimentaires.

OGM : Organisme génétiquement modifié

Opérateur : Entreprise exerçant une activité de collecte, de stockage et/ou de commercialisation

Pré stockage : (en référence au Guide des bonnes pratiques d'hygiène pour la collecte, le stockage, la commercialisation et le transport de céréales, oléagineux et protéagineux) étape du process qui consiste à pré-stocker une marchandise humide en vue de son séchage.

Procédure : manière spécifiée de réaliser une activité ou un processus

Risque : Fonction de la probabilité d'un effet néfaste sur la santé et de la gravité de cet effet résultant d'un ou de plusieurs dangers dans un aliment

Surveillance : détermination de l'état d'un système, d'un processus, d'un produit, d'un service ou d'une activité

Témoin de poussière : Forme (Croix ou disque par exemple) peinte sur le sol (en contraste avec la couleur du sol) afin d'évaluer la présence de poussières.

Traçabilité : aptitude à retrouver l'historique, la mise en œuvre ou l'emplacement d'un objet

Transilage : Opération qui consiste à faire passer une masse de grains d'une cellule à une autre, par exemple dans le but d'homogénéiser ou d'éviter une prise en masse.

Triage : Opération mécanique qui opère un tri entre deux espèces différentes. (Exemple : triage d'un lot de blé contenant du colza).

Validation : confirmation par des preuves objectives que les exigences pour une utilisation spécifique ou une application prévue ont été satisfaites

Vérification : confirmation par des preuves objectives que les exigences spécifiées ont été satisfaites

Ventilation : Opération ayant pour objectif de refroidir le grain et de le maintenir à une température suffisamment basse pour assurer une bonne conservation. La ventilation est réalisée par circulation forcée d'air ambiant à travers une masse de céréales (l'air est pulsé ou aspiré à l'aide d'un ventilateur, amené dans le grain à l'aide de conduites, puis réparti dans la masse par un système de gaines de distribution).

Volume commercialisé : le volume commercialisé correspond à l'ensemble des tonnages mis en marché c'est-à-dire le volume de collecte et le volume des achats extérieurs.

Annexe 6 : Schémas bénéficiant d'une reconnaissance mutuelle ou considérés comme équivalents au CSA-GTP

Schémas de certification considérés comme équivalents par le CSA-GTP et bénéficiant d'une reconnaissance mutuelle avec le CSA-GTP :

Les schémas de certification ci-dessous sont considérés comme équivalents au CSA-GTP sur base d'une comparaison des référentiels respectifs. Une reconnaissance mutuelle entre les deux schémas a été signée.

Schémas de certification	Périmètre de la reconnaissance		
	Activités	Produits	Destination
QUALIMAT Transport (de QUALIMAT) - France	Transport routier pour compte propre	Céréales, oléagineux, protéagineux, écarts de triage	Alimentation humaine et animale
FCA (d'OVOCOM) - Belgique	Collecte, stockage, commercialisation, transport	Céréales, oléagineux, protéagineux	Alimentation animale

Schémas de certification considérés comme équivalents par le CSA-GTP mais ne bénéficiant pas de reconnaissance mutuelle avec le CSA-GTP

- EFISC-GTP (d'EFISC-GTP) – Belgique
- GMP+ (de GMP+ International) – Pays-Bas
- QS scheme (QS) - Allemagne
- UFAS – FEMAS – TASCC (AIC) – Royaume-Uni
- QUALIWAG (de Qualiwig) - France