



Addenda de Costco sur les fruits et légumes pour les produits emballés au champ

	Addenda du personnel des récoltes	Complet	Faute mineure	Faute majeure	Non-conformité	s. o.	Explication de l'auditeur	Explication
1	L'équipe des récoltes est-elle auditée par une tierce partie chaque saison de croissance? En cas de production de plus d'un type de produit, des audits supplémentaires seront demandés si les méthodes de récolte sont différentes.	10	7	3	0			Toutes les équipes de récolte qui travaillent pour un producteur fournissant des produits à Costco doivent être auditées chaque saison par une tierce partie. En cas de production de plus d'un type de produit, des audits supplémentaires seront demandés si les méthodes de récolte sont différentes. S'il s'agit d'un premier audit par une tierce partie, l'entité ou le fournisseur ne sera pas pénalisé s'il lui manque les audits précédents.
2	Est-ce qu'il existe un programme de salubrité alimentaire documenté pour tout le personnel, y compris les nouveaux employés et les employés temporaires? Est-ce que des registres sont tenus à jour?	10	7	3	0			Tous les employés sont formés en matière de salubrité alimentaire (politiques et plan, procédures, nettoyage et hygiène personnelle) liée à leur emploi. Les employés sont formés à l'embauche et reçoivent un recyclage aux dates prescrites. Les documents concernant la formation sont accessibles.
3	Est-ce qu'il y a un nombre approprié d'unités sanitaires en état de marche? Au moins une unité sanitaire sur le terrain est requise par groupe de 20 employés. Les unités sanitaires sur le terrain sont-elles conçues et situées de manière à minimiser le potentiel de contamination du produit? Est-ce que les stations de lavage des mains se trouvent à l'extérieur des toilettes portatives afin que le lavage des mains puisse être observé par les superviseurs?	10	7	3	0			Il doit y avoir un nombre approprié d'unités sanitaires en état de marche. Au moins une unité sanitaire sur le terrain est requise par groupe de 20 employés. Les unités sanitaires sur le terrain sont conçues et situées de manière à minimiser le potentiel de contamination du produit. Les stations de lavage des mains se trouvent à l'extérieur des toilettes portatives afin que le lavage des mains puisse être observé par les superviseurs. Les auditeurs doivent s'efforcer d'observer comment les employés se lavent les mains pendant l'audit.
4	Est-ce qu'il faut que les employés se lavent les mains avant le début du travail, après les pauses, après l'utilisation des toilettes et chaque fois que les mains peuvent avoir été contaminées? Les stations de lavage des mains sont-elles alimentées avec de l'eau qui répond aux normes microbiologiques de l'EPA pour l'eau potable? Sont-elles équipées avec du savon pour les mains, des serviettes jetables, d'une poubelle avec couvercle et d'un réservoir de collecte de l'eau?	10	7	3	0			Les employés doivent se laver les mains avant le début du travail, après avoir été aux toilettes, utilisé un mouchoir, manipulé un objet contaminé, fumé, mangé, bu, été en pause et au retour de pause quand leurs mains peuvent avoir été en contact avec des sources de contamination. Il est prouvé que l'eau utilisée pour se laver les mains est conforme aux normes microbiologiques de l'EPA pour l'eau potable (eau testée, lettre de garantie du producteur, etc.)
5	Existe-t-il une politique écrite indiquant qu'il est interdit de porter ou d'apporter des articles qui pourrait être des sources de contamination telles que, mais ne se limitant pas aux articles suivants : bijoux (sauf une alliance lisse et simple), boucles d'oreilles, montres, vêtements avec des paillettes ou des clous, épingles à cheveux, faux-cils et extensions, ongles longs, faux-ongles et vernis à ongle?	10	7	3	0			Il existe une politique écrite indiquant qu'il est interdit de porter ou d'apporter des articles qui pourrait être des sources de contamination telles que, mais ne se limitant pas aux articles suivants : bijoux (sauf une alliance lisse et simple), boucles d'oreilles, montres, vêtements avec des paillettes ou des clous, épingles à cheveux, faux-cils et extensions, ongles longs, faux-ongles et vernis à ongle. L'auditeur observe que les travailleurs adhèrent à la politique.
6	Est-ce que des employés qui ont des plaies évidentes, des blessures infectées ou d'autres maladies infectieuses sont interdits à être en contact direct avec des produits alimentaires ou avec des secteurs de production ou de stockage? Est-ce qu'il y a une politique écrite?	10	7	3	0			Une politique écrite interdisant aux employés ayant des plaies évidentes, des blessures infectées ou d'autres maladies infectieuses, d'être en contact direct avec des produits alimentaires ou avec des secteurs de production ou d'entreposage est mise en place. Les pansements doivent être couverts par des produits non poreux tels que des gants en plastique. Si une entreprise sous-traitante est utilisée pour la récolte, elle doit avoir accès à la politique. En cas de non-conformité, un deuxième audit pourrait être nécessaire.
7	Est-ce qu'il existe une politique écrite stipulant que tout produit entrant en contact avec du sang ou tout autre liquide biologique seront détruits?	10	7	3	0			Une politique écrite spécifiant les procédures de manipulation et de destruction des aliments, produits ou surfaces qui entrent en contact avec les aliments qui ont été contaminés par du sang ou des liquides biologiques, doit être en place.
8	Est-ce qu'il existe une politique écrite interdisant de fumer, de manger, de cracher, de mâcher de la gomme ou du tabac, de boire (autre chose que de l'eau), d'uriner et de déféquer dans les zones de production ou de stockage?	10	7	3	0			Il existe une politique écrite interdisant de fumer, de manger, de cracher, de mâcher de la gomme ou du tabac, de boire (autre chose que de l'eau), d'uriner et de déféquer dans les zones de production ou d'entreposage. Ces zones sont désignées pour ne pas être des sources de contamination.

9	Est-ce qu'il y a des signes évidents de contamination fécale à proximité de la zone de culture ou de la zone d'entreposage? On fait référence ici à des signes évidents de contamination fécale systématique par des animaux sauvages ou des occurrences de matières fécales humaines ou d'animaux domestiques.	10	7	3	0			Il ne doit y avoir aucun signe évident de contamination fécale systématique par des animaux sauvages ou occurrence unique de matières fécales humaines ou d'animaux domestiques dans la zone de production ou près de celle-ci, ou dans toute zone d'entreposage. En cas de non-conformité, un deuxième audit pourrait être nécessaire.
10	Si des gants sont utilisés, est-ce qu'ils sont fournis par le producteur ou l'entreprise de récolte, et sans latex ni poudre?	10	7	3	0			Si des gants sont utilisés, Costco requiert qu'ils soient fournis par le producteur ou l'entreprise de récolte et interdit l'utilisation de gants en latex et avec poudre. Les travailleurs ne sont pas autorisés à fournir leurs propres gants.
11	Est-ce que l'équipement servant à la récolte fait partie d'un programme documenté de nettoyage et de désinfection? Est-ce que les documents sont conservés?	10	7	3	0			L'équipement servant à la récolte doit faire partie d'un programme documenté de nettoyage et de désinfection. Des documents sont conservés.
12	Est-ce que les sacs, les charriots, les gants, les couteaux et les tabliers destinés à la cueillette et utilisés par le personnel des récoltes respectent les procédures d'entreposage, de nettoyage et de réparation du matériel? Des documents sont-ils conservés?	10	7	3	0			Les sacs, les charriots, les gants, les couteaux et les tabliers destinés à la cueillette et utilisés par le personnel des récoltes respectent des procédures établies d'entreposage, de nettoyage et de réparation du matériel, et sont soumis à des mécanismes de contrôle. Des documents sont conservés.
13	Est-ce qu'il existe un programme de contrôle des ravageurs écrit couvrant les aires d'entreposage et d'emballage du produit?	10	7	3	0			Un programme écrit de lutte contre les ravageurs dans les zones d'entreposage de produits et les zones d'emballage est mis en place. Des appareils de lutte contre les ravageurs sont situés loin de produits non emballés, d'emballage et de matériaux bruts. Les stations d'appâts et les pesticides sont uniquement utilisés à l'extérieur. Des documents sont conservés. La mention S. O. est autorisée uniquement quand aucun produit ni emballage n'est entreposé sur place. En cas de non-conformité, un deuxième audit pourrait être nécessaire.
14	Les emballages et les produits sont-ils libres d'infestation d'insectes, de rongeurs, d'oiseaux, de reptiles et de mammifères? Des documents sont-ils conservés?	10	7	3	0			Tous les emballages et les produits sont libres d'infestation d'insectes, de rongeurs, d'oiseaux, de reptiles et de mammifères. Des documents sont conservés.
15	Est-ce qu'il existe un programme écrit de lutte contre les ravageurs pour les aires d'entreposage du matériel de récolte? Les lieux sont-ils libres d'infestation d'insectes, de rongeurs, d'oiseaux, de reptiles et de mammifères?	10	7	3	0			Il existe un programme écrit de lutte contre les ravageurs pour l'entreposage du matériel de récolte. Les lieux sont libres d'infestation d'insectes, de rongeurs, d'oiseaux, de reptiles et de mammifères. Des documents sont conservés.
16	Est-ce que toutes les surfaces entrant en contact avec les fruits et légumes sont accessibles et nettoyables?	10	7	3	0			À l'exception des produits pour lesquels l'utilisation de caisses de bois constitue la norme de l'industrie, les fruits et légumes ne doivent pas entrer en contact avec des surfaces de catégorie non alimentaire, des surfaces non accessibles ou qui ne peuvent pas être nettoyées, y compris, mais sans s'y limiter, le caoutchouc-mousse, tout type de tapis, le plastique non alimentaire, le ruban adhésif, etc.
17	Si des contenants réutilisables sont utilisés, sont-ils de catégorie alimentaire et inscrits dans un programme de nettoyage écrit? Des documents sont-ils conservés?	10	7	3	0			L'établissement a des caractéristiques écrites du fabricant concernant tous les contenants réutilisables indiquant qu'ils sont de catégorie alimentaire. Tous les contenants réutilisables font partie d'un programme de nettoyage documenté. Des documents sont conservés.
18	Pour les produits pour lesquels l'utilisation de caisses de bois constitue la norme de l'industrie, des programmes écrits de nettoyage et de réparation sont-ils en place? Si possible, des efforts doivent être faits pour réduire l'utilisation des caisses de bois.	10	7	3	0			Si des caisses de bois sont utilisées à cet établissement, des programmes écrits de nettoyage et de réparation doivent être en place. Des documents sont conservés.
19	Est-ce que le produit est libre de toute contamination ou adultération?	10	7	3	0			Les méthodes de récolte incluent des mesures pour vérifier l'absence de matières dangereuses et les enlever au besoin.
20	Le produit alimentaire est-il manipulé de manière adéquate par les employés, c'est-à-dire, entre autres, qu'ils n'utilisent pas de chiffons ou de serviettes pour nettoyer la saleté ou les débris des produits?	10	7	3	0			Les chiffons et les serviettes ou tout autre type de matière utilisée et pouvant présenter un risque de contamination ou d'adultération ne doivent pas être utilisés pour enlever la saleté et les débris sur le produit. Aucun employé ne doit manipuler le produit d'une manière qui pourrait le contaminer ou l'adultérer. En cas de non-conformité, un deuxième audit pourrait être nécessaire.

21	Est-ce que les fournisseurs d'emballage principaux (en contact avec les aliments) doivent fournir de la documentation concernant le suivi d'un programme pour vérifier la conformité aux caractéristiques, aux exigences légales et à la numérotation de lot? Est-ce qu'il y a un audit par une tierce partie? Est-ce qu'un exercice de traçage en amont et en aval a lieu au moins deux fois par an? Les fournisseurs d'emballage principaux peuvent être supervisés par le cultivateur ou l'usine d'emballage en fonction de ce qui est approprié pour l'opération. Si le produit est emballé dans les champs, le producteur ou le ranch peut superviser l'emballage.	10	7	3	0			Les fournisseurs d'emballage principaux (en contact avec les aliments) respectent les caractéristiques et les exigences légales et numérotent les lots. Les résultats d'un audit par une tierce partie doivent être conservés sur place pour être examinés par l'auditeur. Un exercice de traçage en amont et en aval est réalisé au moins deux fois par an. Si un expéditeur achète et envoie des emballages pour les producteurs ou l'entreprise de récolte, l'entité ou le fournisseur faisant l'objet de l'audit doit obtenir la documentation nécessaire de l'expéditeur pour être en conformité complète. Si le produit est emballé dans les champs, le producteur ou le ranch peut superviser l'emballage. Une lettre de garantie n'est plus acceptée.
	Addenda pour les zones de culture	Complet	Faute mineure	Faute majeure	Non-conformité	s. o.	Explication de l'auditeur	Explication
1	Le cultivateur a-t-il produit le manuel de bonne pratique agricole (BPA) touchant à tous les aspects de ses zones de culture?	10	7	3	0			Un manuel de BPA a été produit pour chaque zone de culture et donne au moins des renseignements sur tous les aspects de la culture, incluant l'histoire du sol, les terres adjacentes, la nutrition des cultures, l'utilisation des eaux, la protection des cultures et l'hygiène des employés. En cas de non-conformité, un deuxième audit pourrait être nécessaire.
2	Une évaluation des risques avant-saison a-t-elle eu lieu?	10	7	3	0			Il doit y avoir un plan de gestion qui répond aux problèmes identifiés dans l'évaluation des risques. Toutes les zones de culture doivent faire l'objet d'une évaluation des risques avant-saison comprenant une évaluation des conditions qui pourraient entraîner une contamination physique, chimique ou biologique du produit. Les résultats doivent être documentés.
3	Une évaluation des risques avant récolte a-t-elle été menée dans chaque secteur de production au moins 7 jours avant le début des récoltes?	10	7	3	0			Une évaluation des risques doit être menée dans chaque secteur de production avant la récolte. L'évaluation doit comprendre une étude des conditions qui peuvent mener à une contamination physique, chimique ou biologique. Les résultats doivent être documentés. Un plan de gestion répond aux problèmes identifiés dans l'évaluation des risques alimentaires.
4	Chaque zone/produit de culture/groupe de produits de culture fait-elle l'objet d'un audit en salubrité alimentaire par une tierce partie chaque saison de croissance?	10	7	3	0			Les zones de culture de tous les fruits et légumes fournis à Costco doivent faire l'objet d'un audit en salubrité alimentaire par une tierce partie, chaque saison de croissance. En cas de production de plus d'un type de produit, des audits supplémentaires seront demandés si les méthodes de culture sont différentes. Par exemple : l'établissement cultive des pommes et cerises. S'il s'agit d'un premier audit par une tierce partie, l'entité ou le fournisseur ne sera pas pénalisé s'il lui manque les audits précédents.
5	Si l'audit réalisé concerne un groupe ou est multisite et qu'il y a plus d'un type de produit, les audits sont-ils séparés, autant que possible, pour représenter au mieux les différents produits ou types de produits?	10	7	3	0			Si un audit de groupe ou multisite doit certifier plus d'un groupe de produits, l'audit doit être divisé de manière égale entre les groupes de produits. L'entreprise de certification doit essayer de faire une rotation parmi les sites et les groupes de produits.
6	Est-ce que le cultivateur suit toutes les périodes d'intervalle préconisées avant les récoltes pour la protection des récoltes en suivant les instructions qui se trouvent sur les étiquettes de produits chimiques et qui sont recommandées par les fabricants et les normes locales et nationales?	10	7	3	0			Les intervalles avant récoltes régulent la quantité de temps qui doit s'être écoulée entre l'application des pesticides et la récolte. Les intervalles sont établis pour donner suffisamment de temps aux cultures pour métaboliser les pesticides, pour que les niveaux résiduels ne dépassent pas ceux établis quand le pesticide a reçu son approbation.
7	Est-ce que le cultivateur enregistre les périodes d'application des pesticides? Est-ce que les pesticides sont appliqués par du personnel licencié/autorisé/certifié conformément à la réglementation en vigueur ou si aucun règlement n'existe, par des applicateurs dûment formés?	10	7	3	0			Le cultivateur doit suivre un programme d'enregistrement de l'application des pesticides qui inclut la date d'application, le nom commercial du pesticide, l'ingrédient actif, la quantité totale appliquée, la taille de la zone de traitement, l'emplacement de l'application, le nom de la culture, la méthode d'application et l'intervalle avant la récolte. Les registres doivent comprendre le nom de la personne qui épand le pesticide, son numéro de permis ou licence et, au besoin, son numéro de licence de l'EPA. Si une société externe est utilisée, le cultivateur doit avoir une copie de la licence de chaque applicateur ainsi que des copies des dossiers de pulvérisation. En cas de non-conformité, un deuxième audit pourrait être nécessaire.

8	Est-ce qu'il y a des signes évidents de contamination fécale à proximité de la zone de culture ou de la zone d'entreposage? On fait référence ici à des signes évidents de contamination fécale systématique par des animaux sauvages ou des occurrences de matières fécales humaines ou d'animaux domestiques.	10	7	3	0			Il ne doit y avoir aucune preuve de contamination fécale systémique par des animaux sauvages ou occurrence de matières fécales humaines ou d'animaux domestiques dans la zone de culture, à proximité de la zone de culture ou dans une zone d'entreposage. En cas de non-conformité, un deuxième audit pourrait être nécessaire.
9	Si un producteur envoie ses produits à plus d'un emballer/expéditeur, est-ce qu'il procède de manière adéquate à un test de trace du produit, spécifique à son mode d'opération, en amont et en aval, au moins une fois par an et en moins de 2 heures? Si un producteur envoie toute sa production à un emballer/expéditeur qui est couvert par un programme de rappel interne, est-ce que le producteur a au moins en sa possession : une copie d'un test de rappel récent (lancé par l'emballer/expéditeur et pas nécessairement par le producteur) et une copie du programme de rappel interne?	10	7	3	0			Si un cultivateur envoie sa production à plus d'un emballer ou expéditeur, il doit avoir un programme de traçabilité en place permettant de tracer le produit à une étape en amont et à une étape en aval. Le contenu des dossiers doit être en conformité avec les règlements établis. Le cultivateur doit conserver une copie sur place pour qu'elle puisse être consultée par l'auditeur. Si un cultivateur envoie toute sa production à un emballer ou expéditeur qui est couvert par un programme de rappel interne, il doit avoir au moins en sa possession : une copie d'un test de rappel récent (lancé par l'emballer ou l'expéditeur et pas nécessairement par le cultivateur) et une copie du programme de rappel interne.
10	Est-ce qu'une analyse microbienne est effectuée pour vérifier que l'eau utilisée pour l'irrigation, l'application de pesticides et d'engrais, la protection contre le gel et la chaleur est adéquate? Est-ce que les tests sont effectués sur la base de l'évaluation des risques, pour les microbes pathogènes préoccupants et les indicateurs standards de contamination fécale (E. coli générique)?	10	7	3	0			Les tests microbiens de l'eau doivent avoir lieu au cours des saisons de production et de récolte. La fréquence des tests et le point de prélèvement de l'eau doivent être déterminés sur la base de l'évaluation des risques et les normes actuelles de l'industrie et des règlements pour les produits en cours de production (les tests doivent avoir eu lieu au cours des 12 derniers mois). Le type de critères de test et d'acceptation doit aussi être déterminé sur la base de l'évaluation des risques, mais devrait inclure les indicateurs standards de contamination fécale (E. coli générique). Si le test ne répond pas aux critères d'acceptation, des mesures correctives sont nécessaires et peuvent inclure de nouveaux tests ou la démonstration que des mesures d'atténuation des risques ont été prises. Si l'eau provient d'une source municipale, les tests doivent être menés à la source d'où l'eau est utilisée. Remarque : si les mesures correctives prises ne sont pas suffisantes pour protéger le produit récolté, Costco se réserve le droit de demander les tests microbiologiques applicables. En cas de non-conformité, un deuxième audit pourrait être nécessaire.