

ICS: 67.040

---

***norme belge  
enregistrée***

**NBN ISO/TS 22002-3**

1e éd., décembre 2014

**Indice de classement: V 03**

---

**Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires --  
Partie 3: Agriculture (ISO/TS 22002-3:2011)**

Basisvoorwaardenprogramma's op het gebied van voedselveiligheid - Deel 3: Boerenbedrijf (ISO/TS 22002-3:2011)

Prerequisite programmes on food safety -- Part 3: Farming (ISO/TS 22002-3:2011)

---

**Autorisation de publication: 17 décembre 2014**

La présente norme ISO/TS 22002-3:2011 a le statut d'une norme belge.

La présente norme existe en deux versions officielles (anglais, français).



**Bureau de Normalisation - rue Joseph II 40 - 1000 Bruxelles - Belgique**

Tél: +32 2 738 01 11 - Fax: +32 2 733 42 64 - E-mail: [info@nbn.be](mailto:info@nbn.be) - NBN Online: [www.nbn.be](http://www.nbn.be)  
Banque 679-0000951-78 IBAN BE69 6790 0009 5178 BIC PCHQBEBB TVA BE0880857592

ICS: 67.040

# ***Geregistreeerde Belgische norm***

**NBN ISO/TS 22002-3**

1e uitg., december 2014

**Normklasse: V 03**

## **Basisvoorwaardenprogramma's op het gebied van voedselveiligheid - Deel 3: Boerenbedrijf (ISO/TS 22002-3:2011)**

Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires -- Partie 3: Agriculture (ISO/TS 22002-3:2011)

Prerequisite programmes on food safety -- Part 3: Farming (ISO/TS 22002-3:2011)

**Toelating tot publicatie: 17 december 2014**

Deze norm ISO/TS 22002-3:2011 heeft de status van een Belgische norm.

Deze norm bestaat in twee officiële versies (Engels, Frans).

---

---

**Programmes prérequis pour la sécurité  
des denrées alimentaires —**

Partie 3:  
**Agriculture**

*Prerequisite programmes on food safety —*

*Part 3: Farming*





**DOCUMENT PROTÉGÉ PAR COPYRIGHT**

© ISO 2011

Droits de reproduction réservés. Sauf prescription différente, aucune partie de cette publication ne peut être reproduite ni utilisée sous quelque forme que ce soit et par aucun procédé, électronique ou mécanique, y compris la photocopie et les microfilms, sans l'accord écrit de l'ISO à l'adresse ci-après ou du comité membre de l'ISO dans le pays du demandeur.

ISO copyright office  
Case postale 56 • CH-1211 Geneva 20  
Tel. + 41 22 749 01 11  
Fax + 41 22 749 09 47  
E-mail [copyright@iso.org](mailto:copyright@iso.org)  
Web [www.iso.org](http://www.iso.org)

Version française parue en 2012

Publié en Suisse

# Sommaire

Page

<b>Avant-propos</b> .....	<b>iv</b>
<b>Introduction</b> .....	<b>v</b>
<b>1</b> <b>Domaine d'application</b> .....	<b>1</b>
<b>2</b> <b>Références normatives</b> .....	<b>2</b>
<b>3</b> <b>Termes et définitions</b> .....	<b>2</b>
<b>4</b> <b>Exigences générales</b> .....	<b>4</b>
<b>5</b> <b>Programmes prérequis communs</b> .....	<b>5</b>
<b>5.1</b> <b>Généralités</b> .....	<b>5</b>
<b>5.2</b> <b>Emplacement</b> .....	<b>5</b>
<b>5.3</b> <b>Construction et disposition des locaux</b> .....	<b>6</b>
<b>5.4</b> <b>Conception et maintenance des équipements</b> .....	<b>7</b>
<b>5.5</b> <b>Hygiène du personnel</b> .....	<b>7</b>
<b>5.6</b> <b>Animaux de travail</b> .....	<b>8</b>
<b>5.7</b> <b>Gestion des achats</b> .....	<b>9</b>
<b>5.8</b> <b>Entreposage et transport au sein de l'exploitation agricole</b> .....	<b>9</b>
<b>5.9</b> <b>Nettoyage</b> .....	<b>11</b>
<b>5.10</b> <b>Gestion des déchets</b> .....	<b>12</b>
<b>5.11</b> <b>Maîtrise des nuisibles dans les locaux</b> .....	<b>13</b>
<b>5.12</b> <b>Gestion des produits suspectés d'être dangereux</b> .....	<b>14</b>
<b>5.13</b> <b>Activités sous-traitées</b> .....	<b>14</b>
<b>6</b> <b>Programmes prérequis spécifiques à la production végétale</b> .....	<b>14</b>
<b>6.1</b> <b>Généralités</b> .....	<b>14</b>
<b>6.2</b> <b>Irrigation</b> .....	<b>15</b>
<b>6.3</b> <b>Fertilisation</b> .....	<b>15</b>
<b>6.4</b> <b>Produits phytosanitaires</b> .....	<b>15</b>
<b>6.5</b> <b>Récolte et activités post-récolte</b> .....	<b>16</b>
<b>7</b> <b>Programmes prérequis spécifiques à la production animale</b> .....	<b>17</b>
<b>7.1</b> <b>Généralités</b> .....	<b>17</b>
<b>7.2</b> <b>Aliments et eau destinés aux animaux</b> .....	<b>17</b>
<b>7.3</b> <b>Gestion de la santé animale</b> .....	<b>18</b>
<b>7.4</b> <b>Traite</b> .....	<b>22</b>
<b>7.5</b> <b>Ramassage des œufs coquilles</b> .....	<b>22</b>
<b>7.6</b> <b>Préparation à l'abattage</b> .....	<b>23</b>
<b>7.7</b> <b>Élevage, récolte et manipulation des animaux aquatiques</b> .....	<b>23</b>
<b>Bibliographie</b> .....	<b>25</b>

## Avant-propos

L'ISO (Organisation internationale de normalisation) est une fédération mondiale d'organismes nationaux de normalisation (comités membres de l'ISO). L'élaboration des Normes internationales est en général confiée aux comités techniques de l'ISO. Chaque comité membre intéressé par une étude a le droit de faire partie du comité technique créé à cet effet. Les organisations internationales, gouvernementales et non gouvernementales, en liaison avec l'ISO participent également aux travaux. L'ISO collabore étroitement avec la Commission électrotechnique internationale (CEI) en ce qui concerne la normalisation électrotechnique.

Les Normes internationales sont rédigées conformément aux règles données dans les Directives ISO/CEI, Partie 2.

La tâche principale des comités techniques est d'élaborer les Normes internationales. Les projets de Normes internationales adoptés par les comités techniques sont soumis aux comités membres pour vote. Leur publication comme Normes internationales requiert l'approbation de 75 % au moins des comités membres votants.

Dans d'autres circonstances, en particulier lorsqu'il existe une demande urgente du marché, un comité technique peut décider de publier d'autres types de documents:

- une Spécification publiquement disponible ISO (ISO/PAS) représente un accord entre les experts dans un groupe de travail ISO et est acceptée pour publication si elle est approuvée par plus de 50 % des membres votants du comité dont relève le groupe de travail;
- une Spécification technique ISO (ISO/TS) représente un accord entre les membres d'un comité technique et est acceptée pour publication si elle est approuvée par 2/3 des membres votants du comité.

Une ISO/PAS ou ISO/TS fait l'objet d'un examen après trois ans afin de décider si elle est confirmée pour trois nouvelles années, révisée pour devenir une Norme internationale, ou annulée. Lorsqu'une ISO/PAS ou ISO/TS a été confirmée, elle fait l'objet d'un nouvel examen après trois ans qui décidera soit de sa transformation en Norme internationale soit de son annulation.

L'attention est appelée sur le fait que certains des éléments du présent document peuvent faire l'objet de droits de propriété intellectuelle ou de droits analogues. L'ISO ne saurait être tenue pour responsable de ne pas avoir identifié de tels droits de propriété et averti de leur existence.

L'ISO/TS 22002-3 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits alimentaires*, sous-comité SC 17, *Systèmes de management pour la sécurité des denrées alimentaires*.

L'ISO/TS 22002 comprend les parties suivantes, présentées sous le titre général *Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires*:

- *Partie 1: Fabrication des denrées alimentaires*
- *Partie 3: Agriculture*

La partie suivante est en cours d'élaboration:

- *Partie 2: Restauration*

## Introduction

La sécurité des denrées alimentaires et des aliments pour animaux doit être assurée à tous les niveaux de la chaîne alimentaire. Les opérateurs sont tenus de s'assurer que la production, la transformation et la distribution des denrées alimentaires répondent aux exigences d'hygiène.

De la même manière, les agriculteurs (organismes) doivent mettre en œuvre des mesures de maîtrise de la sécurité des denrées alimentaires adaptées au niveau de sécurité attendu de leurs produits finis. Cela s'applique à tous les produits agricoles, mais le niveau de sécurité attendu peut dépendre de l'utilisation prévue, par exemple selon que les produits sont ou non destinés à être transformés ou que les dangers peuvent ou non être maîtrisés ultérieurement dans la chaîne alimentaire. Les agriculteurs (organismes) seront capables de justifier et de mettre en œuvre ces mesures de maîtrise, et si nécessaire de tenir des enregistrements, d'assurer une traçabilité en amont et en aval, de conserver des documents ayant trait aux matières premières et parfois d'effectuer des prélèvements pour analyses.

Les agriculteurs (organismes) sont tenus de respecter la réglementation locale, notamment les règles générales et spécifiques d'hygiène, incluant les programmes de bonnes pratiques d'hygiène. Bien souvent, les normes Codex ou la réglementation du pays de vente s'appliquent si une telle réglementation n'existe pas.

De nos jours, les mesures de maîtrise de la sécurité des denrées alimentaires dans les exploitations agricoles sont généralement intégrées dans les bonnes pratiques [par exemple les bonnes pratiques agricoles (BPA), les bonnes pratiques vétérinaires (BPV) et les bonnes pratiques d'hygiène (BPH)]. Les BPA peuvent concerner la durabilité environnementale, économique et sociale des processus mis en œuvre sur l'exploitation agricole, ce qui permet d'obtenir des produits agricoles alimentaires et non alimentaires sains et de qualité. Les BPH ont trait aux conditions et mesures nécessaires pour garantir la sécurité et la salubrité des aliments pour animaux ou des denrées alimentaires à tous les niveaux de la chaîne alimentaire. Les BPV portent sur l'utilisation appropriée de médicaments vétérinaires ou d'additifs d'aliments pour animaux, conformément à l'utilisation autorisée, en termes de dosage, d'applications et de délais d'attente, pour aboutir au traitement adéquat des animaux tout en laissant un niveau de résidus aussi faible que possible dans les denrées alimentaires provenant des animaux. Ces pratiques visent les contaminants en général, qu'ils affectent la sécurité, la salubrité ou les deux. Généralement, elles ne sont pas orientées vers des dangers spécifiques.

Les rôles et les responsabilités de la Commission du Codex Alimentarius (CAC) et de l'Office International des Épizooties (OIE) sont de définir des Normes internationales servant de base au commerce international sécurisé dans le cadre de l'Accord sur l'Application des Mesures Sanitaires et Phytosanitaires de l'Organisation Mondiale du Commerce (Accord SPS). L'OIE établit des normes officielles sur la santé animale (notamment sur les mesures agricoles pour la sécurité des denrées alimentaires) et la certification sanitaire. La CAC établit des normes officielles sur la sécurité et l'étiquetage des denrées alimentaires.

L'ISO 22000 spécifie les exigences relatives à la sécurité des denrées alimentaires, à l'attention des organismes intervenant dans la chaîne alimentaire qui souhaitent s'y conformer. L'une de ces exigences est que les organismes établissent, mettent en œuvre et maintiennent des programmes prérequis (PRP) qui les aident à maîtriser les dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires (ISO 22000:2005, 7.2). Les PRP sont les conditions et les activités de base qui sont nécessaires pour préserver un environnement hygiénique tout au long de la chaîne alimentaire pour la production, la manipulation et la distribution de produits finis et de denrées alimentaires sains pour la consommation humaine.

Lorsqu'une exploitation agricole passe d'un système BPH à un système ISO 22000, une analyse des dangers est requise. En général, la plupart des BPH reste ensuite applicable sous forme de PRP. Si l'analyse des dangers conclut qu'il existe des dangers qui doivent être maîtrisés par l'application de mesures ciblées, d'autres peuvent être classés dans des programmes prérequis opérationnels (PRPo).

La présente partie de l'ISO 22002 ne reprend pas les exigences indiquées dans l'ISO 22000 et est destinée à être utilisée pour établir, mettre en œuvre et maintenir des PRP propres à l'organisme ou aux organismes conformément à l'ISO 22000. La présente partie de l'ISO 22002 n'a aucun but de certification.

**ISO/TS 22002-3:2011(F)**

En termes pratiques, les applications suivantes de la présente partie de l'ISO 22002, conformément à l'ISO 22000, sont possibles.

- a) Un organisme développant la partie PRP de codes de bonnes pratiques ou vérifiant qu'un code de bonnes pratiques existant est conforme à la présente partie de l'ISO 22002.
- b) Une organisation de producteurs agricoles établissant un système commun de management de la sécurité des denrées alimentaires conforme à l'ISO 22000. À partir de l'analyse des dangers, l'organisation détermine les mesures de maîtrise à mettre en œuvre par chaque membre. Il est prévu que l'organisation de producteurs agricoles utilise la présente partie de l'ISO 22002 comme base pour structurer et documenter les PRP correspondant à l'activité des exploitations agricoles. Si la certification est souhaitée, le certificat peut être attribué à l'organisation de producteurs agricoles et non aux membres individuels.
- c) Un ou plusieurs organismes établissant un système de management intégré de la sécurité des denrées alimentaires, conforme à l'ISO 22000, couvrant à la fois la production agricole et la transformation. À partir de l'analyse des dangers, l'organisme ou les organismes détermine(nt) les mesures de maîtrise à mettre en œuvre aux niveaux de la production agricole et de la transformation. Les PRP applicables aux exploitations agricoles seront sélectionnés et mis en œuvre sur la base de la présente partie de l'ISO 22002. Les PRP applicables aux entreprises de transformation seront sélectionnés et mis en œuvre sur la base de l'ISO/TS 22002-1. Si la certification est souhaitée, un certificat peut être attribué au système intégré.
- d) Un agriculteur mettant en œuvre un système de management de la sécurité des denrées alimentaires conforme à l'ISO 22000. À partir de l'analyse des dangers, l'agriculteur détermine les mesures de maîtrise à mettre en œuvre. L'agriculteur utilisera la présente partie de l'ISO 22002 comme base pour structurer et documenter les PRP correspondant à l'activité de l'exploitation agricole. Si la certification est souhaitée, le certificat peut être attribué à l'agriculteur.

Chaque paragraphe des Articles 5, 6 et 7 qui spécifient des lignes directrices pour la sélection des PRP commence par un alinéa présentant l'objectif de sécurité des denrées alimentaires. Les alinéas suivants énoncent les exigences générales (termes «doit/doivent») à respecter pour préserver un environnement hygiénique dans le cadre de la production primaire. Des exemples détaillés de PRP potentiellement applicables destinés à satisfaire à ces exigences sont ensuite recommandés (expression «il convient que»). Les derniers alinéas de chaque paragraphe décrivent la documentation, notamment les enregistrements, requis ou recommandés, ainsi que les actions à mettre en œuvre si les exigences applicables ne sont plus satisfaites.



# Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires —

## Partie 3: Agriculture

### 1 Domaine d'application

La présente partie de l'ISO 22002 spécifie les exigences et les lignes directrices applicables à la conception, la mise en œuvre et la documentation de programmes prérequis (PRP) qui préservent un environnement hygiénique et aident à maîtriser les dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires dans la chaîne alimentaire.

NOTE 1 Le dernier alinéa de l'Introduction fournit des informations pour une bonne compréhension du caractère normatif ou directif des paragraphes des Articles 5, 6 et 7 de la présente partie de l'ISO 22002.

La présente partie de l'ISO 22002 s'applique à tous les organismes (y compris les exploitations agricoles individuelles ou les coopératives agricoles), quelle que soit leur taille ou leur complexité, qui interviennent dans les étapes de production agricole de la chaîne alimentaire et souhaitent mettre en œuvre des PRP conformément à l'ISO 22000:2005, 7.2. Si un organisme utilise la présente partie de l'ISO 22002 comme référence pour faire une auto-déclaration de conformité ou pour obtenir une certification à l'ISO 22000:2005, tout écart par rapport à celle-ci (c'est-à-dire en cas d'exclusions ou de mesures alternatives) nécessite d'être justifié et documenté. Il est prévu que tout écart n'affectera pas l'aptitude de l'organisme à répondre aux exigences de l'ISO 22000.

La présente partie de l'ISO 22002 s'applique aux productions végétales (par exemple céréales, fruits, légumes), à l'élevage d'animaux de rente (par exemple bétail, volaille, porcs, poissons) ainsi qu'à la manipulation de leurs produits (par exemple lait, œufs). Elle ne s'applique pas aux activités telles que la cueillette d'espèces sauvages de fruits, de légumes ou de champignons, la pêche et la chasse, qui ne sont pas considérées comme des activités agricoles organisées.

Toutes les opérations liées à la production agricole de denrées alimentaires sont incluses dans le domaine d'application (par exemple tri, nettoyage, emballage des produits non transformés, fabrication d'aliments pour animaux sur l'exploitation agricole, transport au sein de l'exploitation agricole). Toutefois, la présente partie de l'ISO 22002 ne s'applique pas aux activités de transformation effectuées dans les locaux de l'exploitation agricole (par exemple chauffage, fumaison, saumurage, maturation, fermentation, séchage, marinage, extraction, extrusion ou plusieurs de ces procédés). La présente partie de l'ISO 22002 n'est pas non plus applicable aux produits ou aux animaux transportés depuis ou vers l'exploitation agricole.

NOTE 2 Les lignes directrices sur les PRP concernant les opérations ayant lieu en aval de la chaîne alimentaire seront données, si nécessaire, dans d'autres parties de l'ISO 22002, comme c'est le cas dans l'ISO/TS 22002-1 pour la transformation.

La nature des opérations agricoles varie selon la taille, le type de produits, les méthodes de production, l'environnement géographique et biologique, les exigences légales et réglementaires associées, etc. Par conséquent, la nécessité, l'intensité et la nature des PRP seront différentes selon les organismes. Les PRP établis peuvent également être modifiés en fonction du résultat des opérations d'évaluation indiquées dans l'ISO 22000:2005, 8.2. La présente partie de l'ISO 22002 traite des exigences de gestion des PRP, tandis que la conception des PRP exacts est laissée à l'utilisateur. La gestion des PRP comprend l'évaluation des besoins, la sélection des mesures répondant aux besoins identifiés et les enregistrements requis. Les exemples spécifiques de PRP répertoriés dans la présente partie de l'ISO 22002 sont uniquement donnés à titre indicatif et sont destinés à être appliqués en fonction de l'objectif global de production de denrées alimentaires saines et propres à la consommation.

Il est possible d'appliquer la présente partie de l'ISO 22002 à d'autres organismes désireux de développer des codes de bonnes pratiques et d'autres types de relations fournisseur-acheteur basés sur l'ISO 22000.