|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Évaluation des risques en matière d'hygiène** | | | |
| Exploitation |  | P&C  F&V-SMART | 19.01, 19.04,19.08 |
| Gestion d'exploitation |  | Date | .. / .. / 202. |

Remarque : pour plus d'informations, voir également les directives de GLOBALG.A.P.

L'évaluation des risques concerne la production primaire de produits végétaux destinés au marché du frais, et comprend la culture, la récolte, le triage, le stockage et le transport (interne à l'exploitation et à destination de tiers).

L'évaluation des risques couvre les dangers liés à la contamination (pollution) du produit et à l'hygiène.

Lors de l'analyse des dangers, il convient de se poser la question suivante : Où peut apparaître un risque pour la sécurité alimentaire lors de la manipulation du produit (production, récolte, triage, stockage, transport) ?

Cette analyse part du principe HACCP (*Hazard Analysis of Critical Control Points* – analyse des dangers des points critiques pour leur maîtrise), avec les dangers potentiels suivants :

Physiques (présence de corps étrangers)

Chimiques (pollution, résidus) – spécifiques à l'évaluation des risques liés aux allergènes, se référer au document DOC 25

Microbiologique (contamination, survie ou développement de micro-organismes)

Les points applicables le cas échéant sont indiqués dans le tableau.

L'évaluation doit être adaptée en cas de conditions nouvelles et/ou évolutives.

En ce qui concerne l'évaluation des risques liés à l'eau (pour l'irrigation, la fertirrigation, la protection des cultures, le rinçage/lavage), se référer au document DOC 33.

ÉVALUATION DES RISQUES – VERSION 1

Dangers physiques

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Danger | Point d'attention | Présente | Mesure(s) à prendre | OK | NOK | NA |
| Verre | Lampes |  | Éclairage incassable |  |  |  |
| Procédure et mesures en cas de cris de verre |  |  |  |
| Thermomètres |  | Thermomètres protégés |  |  |  |
| Véhicules de transports internes à l'exploitation (tracteurs, moyens de transport, etc.) – vitres, éclairage |  | Calendrier d'entretien et de nettoyage des véhicules |  |  |  |
| Bouteilles de boisson en verre utilisées pendant la récolte et le triage |  | Interdiction de manger et de boire pendant la récolte, le triage et l'emballage |  |  |  |
| Emballage |  | Contrôle de la propreté des matériaux d'emballage |  |  |  |
| Utilisation du hangar de tri réservée au triage et à l'emballage |  |  |  |
| Verre de serre |  | Procédure et mesures en cas de cris de verre |  |  |  |
| Contamination de la parcelle |  | Évaluation de nouveaux sites de production |  |  |  |
| Plastiques | Contamination de la parcelle |  | Évaluation de nouveaux sites de production |  |  |  |
| Véhicules de transport internes à l'exploitation (éclairage, etc.) |  | Calendrier d'entretien et de nettoyage des véhicules |  |  |  |
| Emballage |  | Contrôle de la propreté des matériaux d'emballage |  |  |  |
| Gobelets en plastique utilisés pendant la récolte et le triage |  | Interdiction de manger et de boire pendant la récolte, le triage et l'emballage |  |  |  |
| Calendrier de nettoyage |  |  |  |
| Utilisation du hangar de tri réservée au triage et à l'emballage |  |  |  |
| Bois | Échardes provenant de palettes |  | Vérifier la propreté et l'intégrité du matériel d'emballage |  |  |  |
| Métal | Canettes métalliques utilisées pendant la récolte et le triage |  | Interdiction de manger et de boire pendant la récolte, le triage et l'emballage |  |  |  |
| Contamination de la parcelle |  | Évaluation des risques liés à de nouveaux sites de production |  |  |  |
| Bijoux |  | Interdiction de porter des bijoux non attachés |  |  |  |
| Agrafes |  | Vérifier l'agrafage des fiches des caisses |  |  |  |
| Machines de récolte et/ou de triage |  | Entretien des trieuses et/ou de récolteuses |  |  |  |
| Outils (cisailles, couteaux) |  | Plan de nettoyage et de désinfection |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Danger | Point d'attention | | Présente | | | Mesure(s) à prendre | OK | | NOK | NA |
| Poils  (également microbiologiques) | | Humains | |  | Attacher les cheveux longs | | |  |  |  |
| Animaux domestiques | |  | Interdiction des animaux domestiques | | |  |  |  |
| Nuisibles | |  | Plan de lutte contre les nuisibles | | |  |  |  |
| Enlèvement du produit récolté du site de production | | |  |  |  |
| Caoutchouc | Bandes de convoyage et/ou de récolte | |  | | | Entretien des bandes de convoyage et/ou de récolte |  | |  |  |
| Moyens de transport internes à l'exploitation | |  | | | Calendrier de nettoyage |  | |  |  |
| Contamination de la parcelle | |  | | | Évaluation de nouveaux sites de production |  | |  |  |
| Mercure | Thermomètre à mercure | |  | | | Thermomètres protégés |  | |  |  |
| Peinture | Plafond, murs du hangar de triage | |  | | | Entretien des bâtiments |  | |  |  |
| Pas de stockage de peintures dans le hangar de triage |  | |  |  |
| Piliers, gouttières | |  | | | Hygiène et entretien |  | |  |  |
| Terre / poussière |  | |  | | | Calendrier de nettoyage |  | |  |  |
|  | | | Poser le moins possible les pallox ou les caisses sur le sol pendant la cueillette |  | |  |  |
|  | | | Semer de l'herbe entre les lignes ou étaler de la paille |  | |  |  |
|  | | | Couvrir le produit pendant le transport |  | |  |  |
| Corps étrangers |  | |  | | | Zones d'entreposage protégées |  | |  |  |
|  | | | Vêtements de travail propres |  | |  |  |
|  | | | Interdiction de fumer et de manger |  | |  |  |
|  | | | Calendrier de nettoyage |  | |  |  |
|  | | | Sparadraps de couleur différente à celle du produit |  | |  |  |
|  | | | Enregistrement des outils |  | |  |  |
|  | | | Le hangar ne sert qu'au triage et à l'emballage |  | |  |  |
|  | | | Couvrir/protéger le produit |  | |  |  |
| Divers | Moyen de transport externe à l'exploitation | |  | | | Inspection visuelle des moyens de transport |  | |  |  |
|  | | | Système de gestion de la qualité du transporteur (par exemple Vegaplan Entrepreneur) |  | |  |  |
| Autres : ... |  | |  | | |  |  | |  |  |

Dangers chimiques

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Danger | Point d'attention | Présente | Mesure(s) à prendre | OK | NOK | NA |
| Produits phytopharma-ceutiques | Stockage  Préparation/remplissage du pulvérisateur |  | Matériel de pesée, récipients gradués (usage réservé à la protection des cultures) |  |  |  |
| Stockage sûr des agents, séparés des produits et des emballages |  |  |  |
| Séparation claire de la manipulation des produits, de la pesée et du mélange des agents |  |  |  |
| Stockage sûr et séparé des emballages vides |  |  |  |
| Utilisation (résidus) – agent (agréation), délai de sécurité, moment de l'application |  | Respecter les fiches de recommandation / consulter Phytoweb |  |  |  |
| Travailler conformément aux instructions figurant sur l'étiquette |  |  |  |
| Équipement |  | Vérifier l'équipement de pulvérisation (selon AR) |  |  |  |
| Applicateur |  | Phytolicence |  |  |  |
| Sol contaminé | Contamination historique |  | Évaluation des risques liés à de nouveaux sites de production |  |  |  |
| Contamination actuelle – utilisation de boues, de compost |  | Interdiction de l'utilisation de boues |  |  |  |
| Utilisation d'engrais | Type d'engrais |  | Analyse du sol et suivi des conseils en matière d'engrais |  |  |  |
| Équipement |  | Vérifier l'équipement de fertilisation |  |  |  |
| Stockage |  | Stockage sûr et séparé des engrais (séparément du produit et du matériel d'emballage) |  |  |  |
| Conforme aux dispositions du législation / VLAREM |  |  |  |
| Combustibles | Systèmes de chauffage  Machines |  | Contrôle des conduites de carburant |  |  |  |
| Moyens de transport |  | N'autoriser que le moins possible dans le hangar de triage |  |  |  |
| Stockage |  | Pas de stockage de produits ni d'emballages à proximité de cuves à mazout |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Danger | Point d'attention | Présente | Mesure(s) à prendre | OK | NOK | NA |
| Lubrifiants | Graisses sur les bandes transporteuses et machines de triage |  | Lubrifiants de qualité alimentaire et biodégradables |  |  |  |
| Fuites d'huile de véhicules et de machines |  | Moyens de transport : n'autoriser que le moins possible dans le hangar de tri |  |  |  |
| Stocker les graisses et les huiles séparément du produit et de l'emballage |  |  |  |
| Instructions en cas de fuite |  |  |  |
| Agents de  nettoyage | Utilisation de  l'agent |  | Produits de nettoyage de qualité alimentaire et biodégradables |  |  |  |
| À utiliser conformément aux directives |  |  |  |
| À stocker séparément du produit et de l'emballage |  |  |  |
| Gaz d'échappement | Tracteur  Chariot élévateur  Camions |  | Ne pas laisser tourner le moteur inutilement |  |  |  |
| Utiliser un chariot élévateur électrique |  |  |  |
| Placer le camion dans le hangar de manière à ce que les gaz d'échappement s'échappent à l'extérieur |  |  |  |
| Couvrir les produits |  |  |  |
| Mercure | Thermomètre à mercure |  | Thermomètres protégés |  |  |  |
| Influence de la lumière du jour |  |  |  |  |  |  |
| Liquides de refroidissement |  |  |  |  |  |  |
| Divers | Moyen de transport externe à l'exploitation |  | Inspection visuelle des moyens de transport |  |  |  |
|  | Système de gestion de la qualité du transporteur (par exemple Vegaplan Entrepreneur) |  |  |  |
| Autres : ... |  |  |  |  |  |  |
| Autres : ... |  |  |  |  |  |  |

Dangers microbiologiques

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Danger | Point d'attention | Présente | Mesure(s) à prendre | OK | NOK | NA |
| Moisissures | Conditions de stockage |  | Température et humidité adaptées au produit |  |  |  |
| Vérifier la température et l'humidité en cas de stockage prolongé (plus d'une semaine) et les consigner |  |  |  |
| Dommages dus à la manipulation |  | Régler correctement la machine de triage |  |  |  |
| Instructions claires données aux employés |  |  |  |
| Infestation par des nuisibles |  | Appâts |  |  |  |
| Insectes |  | Pièges à insectes |  |  |  |
| Hygiène |  | En cas de triage à l'eau : changer l'eau régulièrement ou rincer les produits avec de l'eau appropriée |  |  |  |
| Enlever régulièrement les déchets de produits et les déchets organiques |  |  |  |
| Ne pas manger pendant la récolte et le triage |  |  |  |
| Désinfecter les chambres froides si nécessaire |  |  |  |
| Calendrier de nettoyage |  |  |  |
| Bonne ventilation du hangar de triage |  |  |  |
| Bactéries | Eau utilisée pour le lavage ou transport du produit |  | En cas de triage à l'eau : changer l'eau régulièrement ou rincer les produits avec de l'eau appropriée |  |  |  |
| Travailler avec de l'eau froide |  |  |  |
| Purifier ou filtrer l'eau |  |  |  |
| Humains |  | Couvrir les plaies |  |  |  |
| Pas d'employés atteints de maladies infectieuses |  |  |  |
| Excréments (insectes, nuisibles, animaux domestiques, etc.) |  | Plan de lutte contre les nuisibles |  |  |  |
| Calendrier de nettoyage |  |  |  |
| Interdiction des animaux domestiques pendant le triage |  |  |  |
| Pièges à insectes |  |  |  |
| Transmission de bactéries en cas d'hygiène insuffisante |  | Hygiène personnelle des employés et des installations sanitaires, y compris le lavage des mains |  |  |  |
| Interdiction de manger et de fumer |  |  |  |
| Calendrier de nettoyage |  |  |  |
| Enlever les déchets organiques |  |  |  |
| Multiples | Contamination par des fluides organiques/l'humidité |  | Bonnes pratiques d'hygiène des employés |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Danger | Point d'attention | Présente | Mesure(s) à prendre | OK | NOK | NA |
| Divers | Moyen de transport externe à l'exploitation |  | Inspection visuelle des moyens de transport |  |  |  |
|  | Système de gestion de la qualité du transporteur (par exemple Vegaplan Entrepreneur) |  |  |  |
| Autres : ... |  |  |  |  |  |  |
| Autres : ... |  |  |  |  |  |  |
| Autres : ... |  |  |  |  |  |  |

ÉVALUATION DES RISQUES – VERSION 2

L'évaluation des risques est effectuée selon le schéma suivant, comme une combinaison de la probabilité et de l'impact.

En raison de la nature du produit (généralement entouré d'une peau protectrice ; généralement encore lavé avant d'être consommé), les risques sont généralement assez minimes.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Probabilité / Impact | Impact 1 | Impact 2 | Impact 3 | Impact 4 |
| Probabilité 4 | 4 | 8 | 12 | 16 |
| Probabilité 3 | 3 | 6 | 9 | 12 |
| Probabilité 2 | 2 | 4 | 6 | 8 |
| Probabilité 1 | 1 | 2 | 3 | 4 |

Dans ce cadre, la probabilité et l'impact ont été déterminés comme suit :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Probabilité (PROB) | | Impact (IMP) | |
| 1 | Très faible ; < 1x/an | 1 | Très limité ; le danger n'est plus présent chez le consommateur au moment de la consommation |
| 2 | Faible ; 1x/an ou plus | 2 | Modéré ; pas de danger immédiat d'intoxication alimentaire |
| 3 | Réelle ; 1x/mois ou plus | 3 | Important ; peut donner lieu à une intoxication alimentaire |
| 4 | Importante ; 1x/semaine ou plus | 4 | Très important ; intoxication alimentaire avec possibilité d'issue mortelle |

En fonction de la valeur du résultat, le danger est évalué comme suit :

|  |  |
| --- | --- |
| Résultat | |
| > 7 | Danger réel, nécessitant une attention particulière et d'impact critique |
| 3 – 7 | Danger modéré – reste toutefois un point d'attention |
| 1 – 2 | Danger limité – ces mesures constituent des recommandations |

Dangers physiques

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Danger | Point d'attention | IMP | PROB | Mesure(s) à prendre | OK | NOK | NA |
| Verre | Lampes |  |  | Éclairage incassable |  |  |  |
| Procédure et mesures en cas de cris de verre |  |  |  |
| Thermomètres |  |  | Thermomètres protégés |  |  |  |
| Véhicules de transports internes à l'exploitation (tracteurs, moyens de transport, etc.) – vitres, éclairage |  |  | Calendrier d'entretien et de nettoyage des véhicules |  |  |  |
| Bouteilles de boisson en verre utilisées pendant la récolte et le triage |  |  | Interdiction de manger et de boire pendant la récolte, le triage et l'emballage |  |  |  |
| Emballage |  |  | Contrôle de la propreté des emballages |  |  |  |
| Utilisation du hangar de tri réservée au triage et à l'emballage |  |  |  |
| Verre de serre |  |  | Procédure et mesures en cas de cris de verre |  |  |  |
| Contamination de la parcelle |  |  | Évaluation de nouveaux sites de production |  |  |  |
| Plastiques | Contamination de la parcelle |  |  | Évaluation de nouveaux sites de production |  |  |  |
| Véhicules de transport internes à l'exploitation (éclairage, etc.) |  |  | Entretien des véhicules |  |  |  |
| Emballage |  |  | Contrôle de la propreté des emballages |  |  |  |
| Gobelets en plastique utilisés pendant la récolte et le triage |  |  | Interdiction de manger et de boire pendant la récolte, le triage et l'emballage |  |  |  |
| Calendrier de nettoyage |  |  |  |
| Utilisation du hangar de tri réservée au triage et à l'emballage |  |  |  |
| Bois | Échardes provenant des pallox et palettes |  |  | Contrôle de la propreté et de l'intégrité des emballages |  |  |  |
| Métal | Canettes métalliques utilisées pendant la récolte et le triage |  |  | Interdiction de manger et de boire pendant la récolte, le triage et l'emballage |  |  |  |
| Contamination de la parcelle |  |  | Évaluation des risques liés à de nouveaux sites de production |  |  |  |
| Bijoux |  |  | Interdiction de porter des bijoux non attachés |  |  |  |
| Agrafes |  |  | Vérifier l'agrafage des fiches des caisses |  |  |  |
| Machines de récolte et/ou de triage |  |  | Entretien des machines de récolte et/ou de triage |  |  |  |
| Outils : sécateurs et couteaux |  |  | Schéma de nettoyage et de désinfection |  |  |  |
| Poils  (également microbiologiques) | Humains |  |  | Attacher les cheveux longs |  |  |  |
| Animaux domestiques |  |  | Interdiction des animaux domestiques |  |  |  |
| Nuisibles |  |  | Plan de lutte contre les nuisibles |  |  |  |
| Enlèvement du produit récolté du site de production |  |  |  |
| Danger | Point d'attention | IMP | PROB | Mesure(s) à prendre | OK | NOK | NA |
| Caoutchouc | Bandes de convoyage et/ou de récolte |  |  | Entretien des machines et moyens de transport |  |  |  |
| Moyens de transport internes à l'exploitation |  |  | Calendrier de nettoyage |  |  |  |
| Contamination de la parcelle |  |  | Évaluation de nouveaux sites de production |  |  |  |
| Mercure | Thermomètre à mercure |  |  | Thermomètres protégés |  |  |  |
| Peinture | Plafond, murs du hangar de triage |  |  | Entretien des bâtiments |  |  |  |
| Pas de stockage de peintures dans le hangar de triage |  |  |  |
| Piliers, gouttières |  |  | Hygiène et entretien |  |  |  |
| Terre / poussière |  |  |  | Calendrier de nettoyage |  |  |  |
|  |  | Poser le moins possible les pallox ou les caisses sur le sol pendant la cueillette |  |  |  |
|  |  | Semer de l'herbe entre les lignes ou étaler de la paille |  |  |  |
|  |  | Couvrir le produit pendant le transport |  |  |  |
| Corps étrangers |  |  |  | Espace d'entreposage protégé |  |  |  |
|  |  | Vêtements de travail propres |  |  |  |
|  |  | Interdiction de fumer et de manger |  |  |  |
|  |  | Calendrier de nettoyage |  |  |  |
|  |  | Sparadraps de couleur différente à celle du produit |  |  |  |
|  |  | Enregistrement des outils |  |  |  |
|  |  | Le hangar ne sert qu'au triage et à l'emballage |  |  |  |
|  |  | Couvrir/protéger le produit |  |  |  |
| Divers | Moyen de transport externe à l'exploitation |  |  | Inspection visuelle des moyens de transport |  |  |  |
|  |  | Système de gestion de la qualité du transporteur (par exemple Vegaplan Entrepreneur) |  |  |  |
| Autres : ... |  |  |  |  |  |  |  |

Dangers chimiques

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Danger | Point d'attention | IMP | PROB | Mesure(s) à prendre | OK | NOK | NA |
| Produits phytopharmaceutiques | Stockage  Préparation/remplissage du pulvérisateur |  |  | Matériel de pesée, récipients gradués (usage réservé à la protection des cultures) |  |  |  |
| Stockage sûr des agents, séparés des produits et des emballages |  |  |  |
| Séparation claire de la manipulation des produits, de la pesée et du mélange des agents |  |  |  |
| Stockage sûr et séparé des emballages vides |  |  |  |
| Utilisation (résidus) – agent (agréation), délai de sécurité, moment de l'application |  |  | Respecter les fiches de recommandation / consulter Phytoweb |  |  |  |
| Travailler conformément aux instructions figurant sur l'étiquette |  |  |  |
| Équipement |  |  | Vérifier l'équipement de pulvérisation (selon AR) |  |  |  |
| Applicateur |  |  | Phytolicence |  |  |  |
| Sol contaminé | Contamination historique |  |  | Évaluation des risques liés à de nouveaux sites de production |  |  |  |
| Contamination actuelle – utilisation de boues, de compost |  |  | Interdiction de l'utilisation de boues |  |  |  |
| Utilisation d'engrais | Type d'engrais |  |  | Analyse du sol et suivi des conseils en matière d'engrais |  |  |  |
| Équipement |  |  | Vérifier l'équipement de fertilisation |  |  |  |
| Stockage |  |  | Stockage sûr et séparé des engrais (séparément du produit et du matériel d'emballage) |  |  |  |
| Conforme aux dispositions du législation / VLAREM |  |  |  |
| Combustibles | Systèmes de chauffage  Machines |  |  | Contrôle des conduites de carburant |  |  |  |
| Moyens de transport |  |  | N'autoriser que le moins possible dans le hangar de triage |  |  |  |
| Stockage |  |  | Pas de stockage de produits ni d'emballages à proximité de cuves à mazout |  |  |  |
| Lubrifiants | Graisses sur les bandes transporteuses et machines de triage |  |  | Lubrifiants de qualité alimentaire et biodégradables |  |  |  |
| Fuites d'huile de véhicules et de machines |  |  | Moyens de transport : n'autoriser que le moins possible dans le hangar de tri |  |  |  |
| Stocker les graisses et les huiles séparément du produit et de l'emballage |  |  |  |
| Instructions en cas de fuite |  |  |  |
| Danger | Point d'attention | IMP | PROB | Mesure(s) à prendre | OK | NOK | NA |
| Agents de  nettoyage | Utilisation de  l'agent |  |  | Produits de nettoyage de qualité alimentaire et biodégradables |  |  |  |
| À utiliser conformément aux directives |  |  |  |
| À stocker séparément du produit et de l'emballage |  |  |  |
| Gaz d'échappement | Tracteur  Chariot élévateur  Camions |  |  | Ne pas laisser tourner le moteur inutilement |  |  |  |
| Utiliser un chariot élévateur électrique |  |  |  |
| Placer le camion dans le hangar de manière à ce que les gaz d'échappement s'échappent à l'extérieur |  |  |  |
| Couvrir les produits |  |  |  |
| Mercure | Thermomètre à mercure |  |  | Thermomètres protégés |  |  |  |
| Influence de la lumière du jour |  |  |  |  |  |  |  |
| Liquides de refroidissement |  |  |  |  |  |  |  |
| Divers | Moyen de transport externe à l'exploitation |  |  | Inspection visuelle des moyens de transport |  |  |  |
|  |  | Système de gestion de la qualité du transporteur (par exemple Vegaplan Entrepreneur) |  |  |  |
| Autres : ... |  |  |  |  |  |  |  |

Dangers microbiologiques

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Danger | Point d'attention | IMP | PROB | Mesure(s) à prendre | OK | NOK | NA |
| Moisissures | Conditions de stockage |  |  | Température et humidité adaptées au produit |  |  |  |
| Vérifier la température et l'humidité en cas de stockage prolongé (plus d'une semaine) et les consigner |  |  |  |
| Dommages dus à la manipulation |  |  | Régler correctement la machine de triage |  |  |  |
| Instructions claires données aux employés |  |  |  |
| Infestation par des nuisibles |  |  | Appâts |  |  |  |
| Insectes |  |  | Pièges à insectes |  |  |  |
| Hygiène |  |  | En cas de triage à l'eau : changer l'eau régulièrement ou rincer les produits avec de l'eau appropriée |  |  |  |
| Enlever régulièrement les déchets de produit |  |  |  |
| Ne pas manger pendant la récolte et le triage |  |  |  |
| Désinfecter les chambres froides si nécessaire |  |  |  |
| Enlever les déchets organiques du hangar de triage |  |  |  |
| Calendrier de nettoyage |  |  |  |
| Bonne ventilation du hangar de triage |  |  |  |
| Bactéries | Eau utilisée pour le lavage ou transport du produit |  |  | En cas de triage à l'eau : changer l'eau régulièrement ou rincer les produits avec de l'eau appropriée |  |  |  |
| Travailler avec de l'eau froide |  |  |  |
| Purifier ou filtrer l'eau |  |  |  |
| Humains |  |  | Couvrir les plaies |  |  |  |
| Pas d'employés atteints de maladies infectieuses |  |  |  |
| Excréments (insectes, nuisibles, animaux domestiques, etc.) |  |  | Plan de lutte contre les nuisibles |  |  |  |
| Calendrier de nettoyage |  |  |  |
| Interdiction des animaux domestiques pendant le triage |  |  |  |
| Pièges à insectes |  |  |  |
| Transmission de bactéries en cas d'hygiène insuffisante |  |  | Hygiène personnelle des employés et des installations sanitaires, y compris le lavage des mains |  |  |  |
| Interdiction de manger et de fumer |  |  |  |
| Calendrier de nettoyage |  |  |  |
| Enlever les déchets organiques |  |  |  |
| Multiples | Contamination par des fluides organiques/l'humidité |  |  | Bonnes pratiques d'hygiène des employés |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Danger | Point d'attention | IMP | PROB | Mesure(s) à prendre | OK | NOK | NA |
| Divers | Moyen de transport externe à l'exploitation |  |  | Inspection visuelle des moyens de transport |  |  |  |
|  |  | Système de gestion de la qualité du transporteur (par exemple Vegaplan Entrepreneur) |  |  |  |
| Autres : ... |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Danger | Point d'attention | IMP | PROB | Mesure(s) à prendre | OK | NOK | NA |
| Autres : ... |  |  |  |  |  |  |  |
| Autres : ... |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Version initiale | Révision 01 | Révision 02 | Révision 03 |
| Modifications par rapport à la version précédente ? | | |
| Oui / Non | Oui / Non | Oui / Non |
| Si OUI : Les modifications et les ajouts doivent être clairement identifiés sur le document, ou utiliser un nouveau document si nécessaire. | | | | |
| Responsable |  |  |  |  |
| Date |  |  |  |  |
| Signature |  |  |  |  |