



Liste de controle des opérations de nettoyage destinés à limiter les résidus en CIPC des bâtiments de stockage de pommes de terre et des équipements

Veuillez à compléter un formulaire recto-verso par unité de stockage

Un nettoyage approfondi des bâtiments de stockage pommes de terre et des équipements est crucial pour éviter des résidus indésirables de chlorprophame (CIPC) sur les tubercules. L'adhésion aux bonnes pratiques est essentielle pour parvenir au résultat attendu. Cette liste de contrôle est un outil d'évaluation de l'efficacité des opérations. Veuillez vous référer aux documents de la Potato Value Chain (directives de nettoyage et infographie) pour de plus amples informations.

Nom de l'entreprise / du producteur : E-mail:

Adresse : Tél.:

Pays:

Emplacement du bâtiment (si différente de l'adresse ci-dessous):
.....

Identification du stockage / nom:

Nombres d'années sans utilisation CIPC (0 = utilisation récolte 2019 - 1 = récolte 2018): Type de stockage

Vrac	Caisses	Ventilation air extérieur	Réfrigération	Non ventilé

Veuillez cocher le type de stockage et le(s) mode(s) de refroidissements appropriés.

Date début de nettoyage :

Date fin du nettoyage :

Nettoyage réalisé par :				
Producteur	Oui		Non	
Prestataire	Oui		Non	

Par la présente, je déclare sur l'honneur que le stockage a été nettoyé conformément à la liste de controle ci-après

A remplir par le propriétaire du stockage (producteur / entreprise)

Nom:

Date:

Signature:

Reçu par l'acheteur ou l'industriel

A remplir par l'achteur ou l'industriel

Naom:

Nom de la société:

Remarques:

Date:

Signature :

Un nettoyage approfondi des bâtiments de stockage pommes de terre et des équipements est crucial pour éviter des résidus indésirables de chlorprophame (CIPC) sur les tubercules. L'adhésion aux bonnes pratiques est essentielle pour parvenir au résultat attendu. Cette liste de contrôle est un outil d'évaluation de l'efficacité des opérations. Veuillez vous référer aux documents de la Potato Value Chain (directives de nettoyage et infographie) pour de plus amples informations.

Prenez également des photos de chaque partie du stockage avant et après nettoyage (comme preuve du travail réalisé) - Fournissez-en les références et archivez-les

Partie du stockage concernée	Nettoyage		Type de gaines		Nettoyage à sec		Nettoyage humide				Autres nettoyages			
Référez-vous à la directive d'inspection visuelle													Notez le(s) numéro(s) de référence ou le nom de fichier des images	Remarques
	Oui	Non	Aérienne	Enterriées	Aspiration	Balai et/ou brosse	Nettoyage à sec	Haute pression eau froide	Haute pression eau chaude	Pression vapeur (aspiration)	Entreposage à l'extérieur	Autre : explicitez		
Couloir technique et chambre de pression/cheminée de ventilation (caisson de ventilation en stockage caisses)														
Gaines														
Murs et charpente														
Sols														
Plafond														
Palox														
Trémis, remorques, tapis														
Aire de chargement intérieure														
Autres :														
Groupe froid														
Ventilateurs supplémentaires														
Ventilateurs de recirculation														
Cloisons mobile, etc.														
Parties du stockage rénovées (précisez date et la nature de la rénovation)														PVC Annex 3 20v1