

Liste de contrôle des opérations de nettoyage destinées à limiter les résidus en CIPC des bâtiments de stockage et des équipements

Veillez 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 : Email :

Adresse : Pays :

Tél. :

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

Identification du stockage (numéro, nom) :

Nombre d'années sans utilisation du CIPC (0= utilisation sur la récolte 2019) :

Date début de nettoyage :
.....

Date fin du nettoyage :
.....

Type de stockage :

Vrac	Caisses	Ventilation air extérieur	Réfrigération	Non ventilé

Veillez cocher le type de stockage et le(s) mode(s) de refroidissement appropriés

Nettoyage réalisé par :			
Producteur ?	Oui	<input type="checkbox"/>	Non
		<input type="checkbox"/>	
Prestataire ?	Oui	<input type="checkbox"/>	Non
		<input type="checkbox"/>	

Veillez compléter le verso du document avant de signer

Par la présente, je déclare **sur l'honneur** que le stockage a été nettoyé conformément à la liste de contrôle 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'acheteur ou l'industriel

Nom :

Nom de la société :

Remarques :

Date:

Signature:

Liste de contrôle des opérations de nettoyage destinées à limiter les résidus en CIPC des bâtiments de stockage et des équipements

Veillez 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.

Cochez toutes les cases blanches appropriées avec une croix (X)

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	Références photos	Remarques
	Oui	Non	Aérienne	Enterrées	Aspiration	Balai et/ou brosse	Haute pression eau froide	Haute pression eau chaude			
Référez-vous à la directive d'inspection visuelle											Notez le(s) numéro(s) de référence ou le nom de fichier des images
Couloir technique et chambre de pression/cheminée de ventilation (caisson de ventilation en stockage caisses)											
Gaines											
Murs et charpente											
Sols											
Plafond											
Palox											
Trémies, remorques, tapis											
Aire de chargement intérieure											
Autres :											
Groupe froid											
Ventilateurs supplémentaires											
Ventilateurs de recirculation											
Cloisons mobiles, etc...											
Parties du stockage rénovées <small>Précisez la date et la nature de la rénovation</small>											