



GLOBAL G.A.P.

Module complémentaire

AH-DLL GROW

FORM02 : Partie hygiène

VERSION FRANÇAISE 3.0 (EN CAS DE DOUTES, LA VERSION ANGLAISE EST DÉTERMINANTE)

VALABLE À PARTIR DU : 10 AOÛT 2020

OBLIGATOIRE À PARTIR DU : 1^{er} NOVEMBRE 2020

FORM02 : MODULE COMPLÉMENTAIRE AH-DLL GROW – PARTIE HYGIÈNE

La présente partie hygiène doit être complétée par tous les producteurs qui approvisionnent Albert Heijn-Delhaize (AH-DLL) lorsque la manipulation des produits (par ex. : le tri, le lavage, l'emballage, etc.) se fait sous le contrôle du producteur.

GGN : _____ **NOM DE L'ENTREPRISE** _____

INTERLOCUTEUR : _____ **DATE :** _____

Point de contrôle (Contrôle Visuel de la mise en œuvre de l'hygiène lors de la manipulation des produits, du tri, de l'emballage, etc.)	CONFORME	NON CONFORME	NON APPLICABLE
<p>1. Il y a des dispositifs de lavage et de séchage des mains dans la zone dans laquelle est effectuée la manipulation des produits. Du savon et/ou du désinfectant sont mis à disposition, régulièrement remplis et visiblement utilisés. Les employés doivent se laver les mains au début de leur journée de travail et après leur passage aux toilettes, toujours avant de manipuler le produit.</p> <p>Si des gants sont utilisés, ils doivent être propres, à usage unique et entretenus de façon à ne pas constituer un risque pour le produit lors de la manipulation.</p>			
<p>2. Les employés commencent leurs activités professionnelles avec des outils propres (couteaux, pelles, etc.).</p>			
<p>3. Toute blessure potentielle est couverte par des pansements clairement visibles (pas des pansements couleur peau, mais des pansements métalliques détectables). Ces pansements doivent être en stock de façon à pouvoir être utilisés en cas d'urgence.</p>			
<p>4. Les surfaces et l'équipement de manipulation des produits (y compris les tapis roulants) sont propres et bien entretenus. Les surfaces comme les sols, les murs et les plafonds sont indemnes et non érodées par les intempéries.</p>			
<p>5. Seules des caisses propres (pour produits finis) peuvent être utilisées pour entreposer le produit (emballé/en gros/en vrac).</p> <p>Les caisses vides doivent être entreposées correctement et seulement utilisées aux fins pour lesquelles elles sont prévues (c'est-à-dire, seulement pour les produits et non pour l'entreposage d'autres objets, par ex. : des produits chimiques d'entretien, des lubrifiants, des matériaux d'emballage, etc.).</p> <p>Les caisses ne doivent jamais être entreposées directement sur le sol.</p>			
<p>6. Les moyens de transport internes (chariot élévateur, camion pompe, etc.) doivent être bien entretenus et propres.</p>			
<p>7. La/les chambre(s) froide(s) dans laquelle/lesquelles le produit est entreposé est/sont propre(s) et entretenue(s) (systèmes de refroidissement, condensateur, sols, murs et plafonds).</p>			

Point de contrôle (<i>Contrôle Visuel</i> de la mise en œuvre de l'hygiène lors de la manipulation des produits, du tri, de l'emballage, etc.)	CONFORME	NON CONFORME	NON APPLICABLE
8. L'impression globale est que les locaux sont propres, organisés et rangés.			
9. Les déchets/produits résiduels sont régulièrement éliminés/transportés (aucune accumulation de déchets).			

Date :	Complété par :
	Nom :
	Signature :