

<b>Entrepreneur – évaluation</b>	
Données de l'entreprise	CP: AF 5.1
Nom de l'entreprise :	
Nom du gérant :	Date :

Document à remettre à :

- chaque entrepreneur,
- toute activité menée dans l'entreprise agricole par l'entrepreneur figurant dans la Norme GLOBALG.A.P. et qui a une incidence directe sur la sécurité alimentaire (par exemple ne pas laver la couverture de serre, entretien de la culture et des récoltes),
- chaque saison.

Entrepreneur

Entreprise	
Adresse	
Numéro de téléphone	
Personne de contact	
Numéro de téléphone mobile	

Activités réalisées par l'entrepreneur dans l'entreprise de production.

Protection phytosanitaire	
Traitement des plants	
Travaux de récolte	
Triage/emballage	
Transport	
Autre : ...	
Autre : ...	

CPCC GLOBALGAP pertinentes

CPCC	Thème	Contrôle
Général		
AF 3	Hygiène	
AF 3.1		
AF 3.2		
AF 3.3		
AF 3.4		
AF 4.1	Sécurité et santé	
AF 4.1.1		
AF 4.1.2		
AF 4.1.3		
AF 4.2	Formation	
AF 4.2.1		
AF 4.2.2		
AF 4.3	Dangers et premiers secours	
AF 4.3.1		
AF 4.3.2		
AF 4.3.3		
AF 4.3.4		
AF 4.3.5		
AF 4.4	Vêtements de protection	
AF 4.4.1		
AF 4.4.2		
AF 4.5.	Bien-être	
AF 4.5.1		
AF 4.5.2		
AF 4.5.3		

AF 4.5.4			
AF 4.5.5			
CPCC	Thème	Contrôle	
Gestions des sols			
CB 3.4	La structure du sol/le tassement		
CB 3.5	L'érosion du sol		
Protection des cultures			
AF 4	Sécurité et santé – voir ci-dessus		
AF 16	Fraude alimentaire		
AF 16.1			
AF 16.2			
CB 7.3.2	PPP-régistration: opérateur		
CB 7.3.8	PPP-application: la dérive		
CB 7.5.1	PPP-application: le fond de cuve		
CB 7.8	PPP: manipulation		
CB 7.8.1			
CB 7.8.2			
CB 7.8.3			
CB 7.8.4			
CB 7.9		Récipients vides des PPP	
CB 7.9.1			
CB 7.9.2			
CB 7.9.3			
CB 7.9.4			
CB 7.9.5			
CB 7.9.6			
CB 7.10.1	PPP périmés		
CB 8	Equipement		
CB 8.1			
CB 8.2			
CB 8.3			
CB 8.4			
Traitements des cultures / la récolte			
FV 5	La récolte et après récolte		
FV 5.1	Hygiène		
FV 5.1.1			
FV 5.1.2			
FV 5.1.3			
FV 5.1.4			
FV 5.1.5			
FV 5.1.6			
FV 5.2	Installations sanitaires		
FV 5.2.1			
FV 5.2.2			
FV 5.2.3			
FV 5.2.4			
FV 5.2.5			
FV 5.2.6	Transport		
FV 5.3.1	Qualité de l'eau		
FV 5.4	Zone de conditionnement et de l'emballage		
FV 5.4.1			
FV 5.4.2			
FV 5.4.3			
FV 5.4.4			
FV 5.4.6			

FV 5.4.7		
FV 5.4.8		
FV 5.4.9		
FV 5.4.10		
FV 5.5.1	Température et humidité: contrôle	
CPC	Thème	Contrôle
FV 5.6	Lutte contre les nuisibles	
FV 5.6.1		
FV 5.6.2		
FV 5.6.3		
FV 5.7	Lavage post-récolte	
FV 5.7.1		
FV 5.7.2		
FV 5.7.3		
FV 5.8	Traitements post-récolte	
FV 5.8.1		
FV 5.8.2		
FV 5.8.3		
FV 5.8.4		
FV 5.8.5		
FV 5.8.6		
FV 5.8.7		
FV 5.8.8		
FV 5.8.9		
FV 5.8.10		
Jeunes plantes		
AF 16	Fraude alimentaire	
AF 16.1		
AF 16.2		
CB 2	Jeunes plantes	
CB 2.1	Qualité et santé	
CB 2.1.1		
CB 2.1.2		
CB 2.1.3		
CB 2.2	Traitements chimiques	
CB 2.2.1		
CB 2.2.2		
CB 2.3	OGM	
CB 2.3.1		
CB 2.3.2		
CB 2.3.3		
CB 2.3.4		
CB 2.3.5		
Emballage / manipulation après récolte		
FV 5	La récolte et après récolte – voir ci-dessus	
Stockage / refroidissement		
FV 5.4	Zone de conditionnement et de l'emballage – zie hierboven	
FV 5.5	Temperatuur en vochtigheid controle – voir ci-dessus	
FV 5.6	Lutte contre les nuisibles – voir ci-dessus	
Autres		

Déclaration de l' entrepreneur

*Le soussigné déclare avoir pris connaissance des directives GLOBALGAP en ce qui concerne les éléments cités et les respecter.*

*Il est prêt par ailleurs à les faire contrôler par un organisme certificateur en cas de doute.*

Un contrôle physique par l'organisme de certification sur le lieu de travail de l'entrepreneur ne doit être envisagé que si des preuves de non-conformité aux obligations pertinentes sont constatées dans l'exploitation.

Entrepreneur (nom)	
Date	
Signature	

Évaluation du producteur

	Rédaction initiale	Révision 01	Révision 02	Révision 03
Modifications par rapport à la version précédente ?		OUI / NON	OUI / NON	OUI / NON
Si OUI : mettre clairement en évidence les modifications et les compléments sur le document ou éventuellement utiliser un nouveau document.				
Responsable (nom)				
Date				
Signature				