

Bijlage E: Checklist schoonmaak bewaring en apparatuur i.v.m. chloorprofam

Deze bijlage behoort bij de eisen 61. en 62. en geldt alleen voor telers die consumptieaardappelen (laten) bewaren alvorens deze af te leveren.

De volgende documenten zijn beschikbaar als ondersteuning bij het reinigen en checken:

- Handleiding schoonmaak: https://vavi.nl/app/uploads/2020/04/PVC-Annex-1_Schoonmaak-Handleiding-Chloorprofam.pdf
- Schoonmaak Infographic: https://vavi.nl/app/uploads/2020/04/PVC-Annex-2_Schoonmaak-Infographic-Chloorprofam.pdf
- Handleiding visuele inspectie: https://vavi.nl/app/uploads/2020/04/PVC-Annex-4_Schoonmaak-Inspectie-Handleiding-Chloorprofam.pdf

Binnen 3 dagen na reiniging (en uiterlijk 1 oktober) moet u voor elke bewaarcel/-loods die u gaat gebruiken voor de bewaring van consumptieaardappelen de navolgende checklist ingevuld en ondertekend sturen aan uw afnemer(s) van de consumptieaardappelen en uw CI.

- Let op:**
- Indien u uw consumptieaardappelen laat bewaren, vult u bovenaan de checklist uw bedrijfsgegevens in en laat u het bewaarbedrijf de rest van de checklist invullen en ondertekenen.
 - Indien in de bewaring geen middelen zijn toegepast met chloorprofam (bijv. nieuwe bewaarloods of een zeer grondige renovatie), kunt u dit vermelden bij de vraag "Aantal jaar geen CIPC gebruikt". In dat geval kunt u volstaan met het invullen van de reiniging van de apparatuur (machines/materieel) en daarna de checklist te ondertekenen.
 - Indien u meerdere bewaarcellen/-loodsen gebruikt, maak dan eerst voldoende kopieën van de navolgende checklist. U kunt de checklist ook downloaden en (meermalen) afdrukken via https://vavi.nl/app/uploads/2020/04/PVC-Annex-3_Schoonmaak-Checklist-Chloorprofam.pdf
 - De koper/verwerker draagt zelf zorg voor ondertekening van de checklist na ontvangst.
 - Maak voor verzending aan uw afnemer(s) en CI een kopie van de ingevulde checklist(en) voor uw eigen administratie.

U kunt de ingevulde en ondertekende checklist(en) per post en/of digitaal sturen aan uw CI en afnemer(s):

De door VAVI erkende CI's zijn:

Controlerende Instanties (CI's)	per post	per mail
Vinçotte ISACert Nederland B.V	Obrechtstraat 28 E 8031 AZ ZWOLLE	inspecties@isacert.nl Vermeld bij het onderwerp: 'checklist Chloorprofam'
SGS Nederland B.V. Afd. AFL Agrocontrol	Postbus 200 3200 AE SPIJKENISSE	nl.ppc@sgs.com
Control Union Certifications B.V. (CUC) T.a.v. mw. L Scholten-Van Loenen	Postbus 161 8000 AD ZWOLLE	lscholten@controlunion.com

De bij VAVI aangesloten afnemers zijn:

Afnemer(s)	per mail
Peka Kroef	Renate.herwig@pekakroef.com Eddy.van.osch@pekakroef.com Jos.vossen@pekakroef.com
McCain	Agronomie.lewedorp@mccain.com
Farm Frites	potato@Farmfrites.com
Lamb Weston / Meijer	cipc@lambweston.eu
Aviko	cipc@avikopotato.nl

De in te vullen en in te sturen checklist is op de volgende 2 pagina's weergegeven.

Checklist schoonmaak maatregelen om ClPC residuen in bewaring en op materieel te minimaliseren

Grondig reinigen van bewaring, machines en materieel is cruciaal om ongewenst residu van chloorpropham (ClPC) op aardappelen te voorkomen. Volgen van de omschreven best practices is essentieel om het risico te minimaliseren. Deze checklist is een hulpmiddel om na te gaan of schoonmaak goed is uitgevoerd. Zie Potato Value Chain richtlijnen en infographic voor verdere informatie.

Vul 1 formulier in per bewaarcel! Vul zowel de voor- als achterkant in.



Bedrijfs/telers naam:

Email:

Adres:

Land:

Tel:

Locatie bewaring (indien anders dan bedrijfsadres):

Naam bewaarcel ter identificatie:

Aantal jaar ClPC niet gebruikt (0= gebruikt tot oogst 2019, 1= tot oogst 2018):

Datum start schoonmaak:

Datum schoonmaak volbracht:



Kies sub bulk bewaring of kistenbewaring; Kies ook Luchtcoeling of Mechanisch of Niet-geventileerd.

Schuurtype:

Schoonmaak uitgevoerd door			
Teler?	Ja	Nee	
Extern bedrijf?	Ja	Nee	

Vul alstublieft ook de achterkant in alvorens te tekenen.

Ik verklaar bij dezen dat de bewaarcel/schoonmaak is zoals opgetekend in deze checklist

In te vullen door bewaarscel/eigenaar bedrijf/teler

Ontvangen door koper/verwerker

In te vullen door koper/verwerker

Naam:

Bedrijfsnaam:

Opmerkingen:

Datum:

Naam:

Handtekening:

PVC Annex 3 20V1

Datum:

PVC Annex 3 20V1



Checklist schoonmaak maatregelen om ClPC residuen in schuur en op materieel te minimaliseren

Vul 1 formulier in per bewaarder! Vul zowel de voor- als achterkant in.

Grondig reinigen van bewaring, machines en materieel is cruciaal om ongewenst residu van chloorpropham (ClPC) op aardappelen te voorkomen. Volgen van de omschreven best practices is essentieel om het risico te minimaliseren. Deze checklist is een hulpmiddel om na te gaan of schoonmaak goed is uitgevoerd. Zie Porato Value Chain richtlijnen en infographic voor verdere informatie.

Zet kruisjes bij de opties die van toepassing zijn

Neem foto's van elk onderdeel van de schuur voor en na schoonmaken (als bewijs). Referer hiermee op dit formulier en archiveer de foto's voor later gebruik.

Waar?	Schoongemaakt	Type kanalen	Droog schoonmaak	Nat schoonmaak	Ander metho-den	Referentie foto bewijs	Opmerkingen
Zie visuele inspectie richtlijn	Ja						
	Nee						
		Bovengronds					
		Ondagronds					
		Schuilgaten					
		Vegen en/of borstelen					
		Hogedruk koud water					
		Hogedruk heet water					
		Stoom (+ opzuigen)					
		Buiten gezet					
					Ander: specificeer		
Drukkamer/ventilatiekamer (ruimtebeluchting in kistenbewaring)							
Kanalen							
Wanden en spanten							
Vloeren							
Plafond							
Houten kisten							
Stertbak, kippers, inschuuraapparaat							
Op en -overslag ruimte in de schuur							
Ander:							
Mechanische koeling							
Extra ventilatoren							
Circulatie ventilatoren							
Hout (bv. laminaat, buiten de kisten)							
Vervangen onderdelen schuur (specificeer welke delen? Geven verwijzing)							PVC Annex 3 20V1

Houder referentie nummer(s) of documenten van foto's