



## Liste de documents d'accompagnement au déploiement des exigences du référentiel de bonnes pratiques de conditionnement des pommes de terre destinées au marché du frais

Réf.	Titre	Nature <sup>(1)</sup>	Document d'aide	§ NF V 25-112	§ Référentiel bonnes pratiques
100	<a href="#">Liste des documents et enregistrements obligatoires ne faisant pas parties des documents d'accompagnement</a>	DOC			4.1.1 ; 4.1.2
101	<a href="#">Plan de prévention Qualité-Hygiène-Sécurité-Environnement</a>	ENR			4.2.3.1
015	<a href="#">Procédure de retrait/rappel</a>	ENR	<a href="http://www.economie.gouv.fr/dgccrf/v/alertes-">http://www.economie.gouv.fr/dgccrf/v/alertes-</a>		4.2.3.2
103	Procédure décrivant les mesures de réaction aux situations d'urgence environnementale et aux situations d'urgence remettant en cause la santé et la sécurité des personnes	DOC			4.2.3.2
104	<a href="#">Fiche de fonction</a>	ENR			4.3.1.1
105	<a href="#">Consignes de bonnes pratiques d'hygiène</a>	DOC			4.3.1.2

(1) DOC = Document/procédure – ENR = Support d'enregistrement

Liste de documents d'accompagnement au déploiement des exigences du référentiel de bonnes pratiques de conditionnement des pommes de terre destinées au marché du frais – Version Octobre 2011

Réf.	Titre	Nature <sup>(1)</sup>	Document d'aide	§ NF V 25-112	§ Référentiel bonnes pratiques
106	<a href="#">Consignes de bonnes pratiques de sécurité</a>	DOC	<a href="#">Réf.106A_Liste des numéros d'urgence</a>		4.3.1.2
107	<a href="#">Plan de nettoyage des zones de fabrication</a>	ENR			4.3.3.2
108	<a href="#">Plan de maintenance préventive</a>	ENR			4.4.4.2
109	Analyse de dangers produit	ENR	Se référer à l'outil « Kit d'animation visuelle pour la réalisation des analyses de risques » dans la section « Docs à télécharger »		4.2.3.1
110	Document Unique	ENR	Se référer à l'outil « Kit d'animation visuelle pour la réalisation des analyses de risques » dans la section « Docs à télécharger »		4.2.3.1
111	Analyse des dangers environnementaux	ENR	Se référer à l'outil « Kit d'animation visuelle pour la réalisation des analyses de risques » dans la section « Docs à télécharger »		4.2.3.1
112	<a href="#">Enregistrement de retrait/rappel</a>	ENR			4.2.3.2
113	<a href="#">Test de traçabilité annuel</a>	ENR			4.2.3.2
114	<a href="#">Eléments de preuve des exercices incendie</a>	ENR			4.2.3.2
115	<a href="#">Planification et suivi de formation annuels</a>	ENR			4.3.1.3
116	<a href="#">Fiche de présence lors des formations internes</a>	ENR			4.3.1.3

(1) DOC = Document/procédure – ENR = Support d'enregistrement

Réf.	Titre	Nature <sup>(1)</sup>	Document d'aide	§ NF V 25-112	§ Référentiel bonnes pratiques
117	<a href="#">Statut de l'entité vis-à-vis de la nomenclature ICPE</a>	ENR	Voir fiche de veille réglementaire VRE.2 ICPE : Installation Classées pour la Protection de l'Environnement Généralités		4.3.2.1
118	<a href="#">Réalisation d'opération(s) de désinfection des locaux de stockage de pommes de terre</a>	ENR			4.3.2.4
119	<a href="#">Contrôle de propreté des zones de fabrication</a>	ENR			4.3.3.2
120	<a href="#">Evaluation des fournisseurs de matériaux de conditionnement et de pommes de terre et des sous-traitants (le cas échéant)</a>	ENR			4.4.3.2
121	<a href="#">Interventions de maintenance</a>	ENR			4.4.4.2
122	<a href="#">Résultats de contrôle de conformité produit fini</a>	ENR			4.4.4.3
123	<a href="#">Enregistrement des tests d'aptitude culinaire (le cas échéant)</a>	ENR			4.4.4.3
124	<a href="#">Observations sur échantillons stockés</a>	ENR			4.4.4.3
125	<a href="#">Non-conformité (voir "fiche d'anomalie")</a>	ENR			4.5.1
125	<a href="#">Plaintes relatives à l'environnement (voir "fiche d'anomalie")</a>	ENR			4.5.2

(1) DOC = Document/procédure – ENR = Support d'enregistrement

Liste de documents d'accompagnement au déploiement des exigences du référentiel de bonnes pratiques de conditionnement des pommes de terre destinées au marché du frais – Version Octobre 2011

Réf.	Titre	Nature <sup>(1)</sup>	Document d'aide	§ NF V 25-112	§ Référentiel bonnes pratiques
125	<a href="#">Preuves d'enregistrement des actions correctives et préventives (voir "fiche d'anomalie")</a>	ENR			4.5.2
125	<a href="#">Réclamations clients (voir "fiche d'anomalie")</a>	ENR			4.5.2
126	<a href="#">Opérations de vérification des équipements de mesure</a>	ENR			4.5.1
127	<a href="#">Fiche-conseil sur les durées d'archivage des documents et enregistrements</a>	DOC			4.1.1
128	<a href="#">Liste indicative de fournisseurs</a>	DOC			
129	<a href="#">Echantillonnage</a>	DOC		4.2 ; 4.3	
130	Evaluation des défauts	DOC		5.5.1	
131	<a href="#">Mesure teneur matière sèche</a>	DOC		5.6	
132	<a href="#">Mesure teneur nitrates</a>	DOC		4.2 ; 4.3	
133	<a href="#">Fiche de contrôle thermomètre</a>	ENR		5.2 ; 3.2.2.2 ; 3.2.2.3	4.5.1
134	<a href="#">Etalonnage vérifications thermomètre</a>	DOC		5.2 ; 3.2.2.2 ; 3.2.2.3	4.5.1

(1) DOC = Document/procédure – ENR = Support d'enregistrement

Liste de documents d'accompagnement au déploiement des exigences du référentiel de bonnes pratiques de conditionnement des pommes de terre destinées au marché du frais – Version Octobre 2011

Réf.	Titre	Nature <sup>(1)</sup>	Document d'aide	§ NF V 25-112	§ Référentiel bonnes pratiques
135	<a href="#">Certificat d'alimentarité des matériaux de conditionnement</a>	ENR	Voir fiche de veille réglementaire VRE.57 Les matériaux et objets au contact de denrées alimentaires		4.4.3.3
136	<a href="#">Dossier de gestion des changements</a>	ENR			4.4.2 / 4.4.4.1

(1) DOC = Document/procédure – ENR = Support d'enregistrement

*Liste de documents d'accompagnement au déploiement des exigences du référentiel de bonnes pratiques de conditionnement des pommes de terre destinées au marché du frais – Version Octobre 2011*