

ETAPE DU GRAPHE DE CHEMINE-MENT	DANGER		RISQUES				CCP	MESURES PREVENTIVES (moyens de maîtrise actuels)	LIMITES CRITIQUES	CONTROLE SURVEILLANCE				ACTIONS CORRECTIVES	DOCUMENTS ASSOCIES
	Classe	Nature (Effet sur le produit)	Nature	Evaluation du risque						Comment ?	Où ?	Quand ?	Qui ?		
				F	G	Criticité									
LG 3) Réception des légumes	C	Présence des bactéries (levures, moisissures etc...) dans les feuilles	Contamination du produit	1	5	5		Faire une analyse bactériologique des feuilles		- Analyse des germes (califormes, moisissure etc...)	Laboratoire d'analyse de biologie médicale	Avant la production	Laborentin	- Rejetter tous les légumes contaminés	Fiche d'analyse
	P	Présence des déchets (fiante, sable etc...) sur les feuilles	physique du produit (Légumes)	3	1	3		- Sensibiliser les fournisseurs sur les BPA - Sur les zones et les conditions de stockage - Sur les conditions de transport		- Contrôle visuel de l'état des légumes	Zone de réception	Avant l'approvisionnement	Responsable production des légumes	- Laver toutes les feuilles avant la production	Fiche de contrôle
	M	Présence de micro-organismes (bactéries, levures, moisissures etc...) dans les feuilles	Contamination microbiologique du produit	1	5	5		Sensibiliser les fournisseurs par rapport aux bonnes pratiques de stockage			Laboratoire d'analyse			Rejeter les feuilles aux tâches noires et les feuilles pourries	Fiche d'analyse de contrôle microbiologique des légumes
LG 7) Découpage	M	Présence des microbes d'origine corporelle	Contamination microbiologique du produit	1	5	5		- Définir les BPH et les faire respecter par le personnel		- Contrôle visuel	Zone de production	Avant la production	Responsable production des légumes	- Mise en garde du personnel sur les BPH	
	P	Présence du sang due aux blessures durant l'utilisation des couteaux	Contamination microbiologique du produit	3	3	9		- Déterminer les EPI adéquats et les fournir au le personnel		- Contrôle visuel	Zone de production	Avant la production	Responsable production des légumes	- Veiller à la bonne utilisation des EPI - Mise en garde du personnel	Fiche de contrôle
LG 8) Lavage	M	Présence de micro-organismes dans l'eau utilisé	Contamination microbiologique du produit	1	5	5		- Analyse de l'eau		- Contrôler de l'eau	Laboratoire d'analyse	Avant toute utilisation de l'eau	Laborentin	- Eliminer toutes les sources d'eau non potables	Fiche d'analyse
LG 9) Cuisson	P	Brulûres dues à l'utilisation du feu et des marmites chauffantes	Contamination physique des feuilles	1	5	5	CCP	- Définir les EPI et les BPF	10 min pour le Ndole, 4 à 6 min pour le reste	- Contrôle visuel	Zone de production	Avant la production et pendant la production	Responsable production des légumes	Rejeter les légumes contaminés	Fiche technique de cuisson
	M	Présence des micro-organismes due à la subsistance	Contamination microbiologique des feuilles	1	5	5	CQ OU CQP	- Définir les températures et les heures de cuisson		- Contrôle visuel	Zone de production	Avant la production et pendant la production	Responsable production des légumes	- Recuire les légumes n'ayant pas respectés les délais de cuisson	Fiche technique de cuisson

PLAN HACCP : Légumes

ETAPE DU GRAPHE DE CHEMINEMENT	DANGER		RISQUES				CCP	MESURES PREVENTIVES (moyens de maîtrise actuels)	LIMITES CRITIQUES
	Classe	Nature (Effet sur le produit)	Nature	Evaluation du risque					
				F	G	Criticité			
LG 11) Conditionnement en sachet	M	Présence des microbes d'origine corporelle	Contamination microbiologique du produit	1	5	5	CCP	- Déterminer les BPH et les EPI - Sensibiliser le personnel	
LG 14) Surgelation	M	Présence des micro-organismes due à la prolifération	Contamination microbiologique du produit (Décomposition)	1	5	5	CCP	- Déterminer les températures adéquates - Définir la procédure de réglage de la chambre froide - Respecter le Cahier des charges	- 20°C

CONTROLE SURVEILLANCE				ACTIONS CORRECTIVES	DOCUMENTS ASSOCIES
Comment ?	Où ?	Quand ?	Qui ?		
- Contrôle du personnel	Zone de production	Avant et pendant la production	Responsable production des légumes	Rejeter les produits contaminés	Fiche de contrôle du conditionnement en sachet
- Controle visuel	Chez le fournisseur et dans la zone de production	Avant l'expédition du conteneur	Le fournisseur de la chambre froide	- Veiller au respect du cahier de charge - Faire appel à un technicien en cas de mauvais réglage - Jeter tous les produits décomposés.	Cahier de charges