

Risques liés aux courgettes	CCP	Limites	Mesures préventives Système de surveillance	Actions correctives	Criticité
RP : Présence de CEOH (particules > à 1mm) dans les courgettes	NON (CCP =chinois)	Absence	<ul style="list-style-type: none"> - CC-PLA-01 + Politique de partenariat avec les fournisseurs - Surveillance visuelle à la réception et avant utilisation des courgettes (BPH-PLA-01et BPH-PLA 02) - Utilisation du chinois lors du process de fabrication de la sauce (REC-PLA-21) 	<ul style="list-style-type: none"> - Triage et lavage des courgettes si possible sinon rejet du lot (BPH-PLA-02) - Réévaluation du fournisseur - Mise à niveau du personnel 	8x2x4 =64
RP : Présence d'insectes (taille<1mm) dans les courgettes	OUI	Absence	<ul style="list-style-type: none"> - CC-PLA-01 + Politique de partenariat avec les fournisseurs - - Surveillance visuelle à la réception et avant utilisation des courgettes (BPH-PLA-01 etBPH-PLA 02) 	<ul style="list-style-type: none"> - Rejet du lot - Retour du produit non conforme - Réévaluation du fournisseur - Mise à niveau du personnel 	3x2x10 =60
RP : Présence de CEOH (particules < à 1mm) dans les courgettes	OUI	Absence	<ul style="list-style-type: none"> - Cahier des charges (CC-PLA-01) + Politique de partenariat avec les fournisseurs - Surveillance visuelle à la réception et avant utilisation des courgettes (BPH-PLA-01 etBPH-PLA02) 	<ul style="list-style-type: none"> - Rejet du lot - Retour du produit non conforme - Réévaluation du fournisseur - Mise à niveau du personnel 	3x2x10 =60
RM : Présence de germes pathogènes végétatifs dans les courgettes (contamination humaine)	NON (CCP =barème de cuisson)	Vp 70>40	<ul style="list-style-type: none"> - CC-PLA-01 + Politique de partenariat avec les fournisseurs - Traitement légal par la chaleur pendant le process (cuisson 20 min à 90°C) (REC-PLA-21) - Analyses microbiologiques selon plan de contrôle (min 1x/an) 	<ul style="list-style-type: none"> - Rejet du lot si taux réglementaires dépassés - Réévaluation du fournisseur - PTPFNC 	8x2x1 = 16
RM : Développement de germes pathogènes végétatifs et des moisissures toxigènes dans les courgettes	NON (CCP = %HR)	HR<16%	<ul style="list-style-type: none"> - CC-PLA-01 + Politique de partenariat avec les fournisseurs - Vérification de la fraîcheur et de l'aspect de la courgette (BPH-PLA-02) 	<ul style="list-style-type: none"> - Rejet du lot - Mise à niveau du personnel - Réévaluation du fournisseur - PTPFNC 	8x2x1 = 16