

**Registre des Etablissements Conchylicoles
agrés pour
l'Expédition ou la Purification
de Mollusques Bivalves Vivants**

***Cahier des documents à utiliser dans
l'établissement***

Traçabilité amont et aval
Non-conformités



<p>Section Régionale de la Conchyliculture Normandie – Mer du Nord 35 rue du littoral, BP 5 50560 Gouville sur mer www.huitres-normandie.com src.normandie@wanadoo.fr</p>	<p>Comité National de la Conchyliculture 122 rue de Javel 75015 Paris www.cnc-france.com cnc@cnc-france.com</p>
--	---

Réalisé par le Comité National de la Conchyliculture,
à partir d'un travail initial de l'Institut Supérieur des Productions Animales & des
Industries Agro-alimentaires (ISPAIA),
avec le concours des Sections Régionales de la Conchyliculture,
et en collaboration avec la Direction Générale de l'Alimentation.

FICHE - Traçabilité amont (chapitre 8.4.)

Tableau équivalent à un registre de traçabilité amont, à tenir à jour.

N°	date	MBV	Quantité	Origine	Qualité	N° lot interne	Commentaires

- Date : date de réception du lot dans l'établissement
- MBV : type de coquillages réceptionnés,
- Quantité : volume ou tonnage réceptionné – préciser s'il s'agit d'autoproduction ou d'achats à des éleveurs, purificateurs ou expéditeurs.
- Origine : zone d'origine et/ou fournisseurs
- Qualité : qualité de la zone de production des coquillages réceptionnés
- N° du lot interne : *facultatif*
- Commentaires : Observations effectuées lors de la réception, numéro de l'exemplaire des documents d'enregistrement à conserver 12 mois dans l'établissement.

FICHE - Suivi et de surveillance des bassins ou des sites de finition (chapitre 8.5)

Bassin N°							
<u>DATE</u> <u>Année</u>	MOLLUSQUES BIVALVES				Schéma d'utilisation PARAMETRES	NETTOYAGE du bassin	VERIFICATIONS Et ENREGISTREMENTS
	Provenance (espèce, quantité)	Mise en Bassin (date*)	Sortie de bassin (date*)	Destination opération ou clients			

FICHE - Traçabilité aval (chapitre 8.6)

Fiche permettant l'enregistrement des lots expédiés.

Date et heure d'envoi		/ /		/ /		/ /		/ /	
Espèces									
Quantité			kg		kg		kg		kg
Référence du lot									
Transport									
Destination									
Vérifications véhicule	Hygiène OK	Oui	Non	Oui	Non	Oui	Non	Oui	Non
	Contrôle Température	Oui	Non	Oui	Non	Oui	Non	Oui	Non
Commentaires									
Signature									

