

F5 - Suivi réglementaire QHSE dans les Industries Agro-Alimentaires: application aux vins et spiritueux

PUBLIC CONCERNÉ: Professionnels de la filière vins et spiritueux, de la production (vendanges, chai...) à la distribution en passant par toutes les étapes de transformation, du stockage et du transport.

PRÉ REQUIS: Aucun.

OBJECTIF: Connaître la réglementation applicable aux produits alimentaires - le Plan de Maîtrise Sanitaire : la traçabilité, les Bonnes Pratiques d'Hygiène, l'HACCP.

Connaître les nouvelles applications réglementaires applicables : le document unique, le décret pénibilité, SEVESO III.

PROGRAMME

Réglementation

- Définition - Qu'est-ce qu'une denrée alimentaire ?
- Le PMS, le paquet hygiène, la traçabilité

BPH

- L'hygiène, les dangers

HACCP

- Méthode, Ishikawa, comment déterminer un CCP

Plan de Nettoyage

- L'encrassement, le nettoyage, la désinfection, le cas du chlore, le détartrage

Food Defense

- Notions, méthode, bonnes pratiques

Document Unique Pénibilité

- Définition, méthode, application pénibilité, les facteurs à évaluer

SEVESO III

- Réglementation, arrêté préfectoral
- Évaluation

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

Exposés, études de cas concrets, échanges.

Sanction: évaluation des acquis et attestation de fin de formation

5/15 participants

DURÉE: 1 jour/7 heures

DATE et LIEU: 2 sessions par an au CIDS

HORAIRES: 9H-17H30

PRIX: 425 euros

Quelles nouvelles ?

Le CIDS vous restitue l'actualité des spiritueux dans votre boîte mail au travers de quatre e-lettres.