

## 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

<b>Réglementation</b>	Définition - Qu'est-ce qu'une denrée alimentaire ? Le PMS, le paquet hygiène, la traçabilité
<b>BPH</b>	L'hygiène, les dangers
<b>HACCP</b>	Méthode, Ishikawa, comment déterminer un CCP
<b>Plan de Nettoyage</b>	L'encrassement, le nettoyage, la désinfection, le cas du chlore, le détartrage
<b>Food Defense</b>	Notions, méthode, bonnes pratiques
<b>Document Unique Pénibilité</b>	Définition, méthode, application pénibilité, les facteurs à évaluer
<b>SEVESO III</b>	Réglementation, arrêté préfectoral Evaluation

### MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

Exposés, études de cas concrets, échanges

**DURÉE :** 1 jour / 7 heures

**DATE :** 2 sessions par an

**HORAIRES :** 9h - 12h30 et 14h - 17h30

**PRIX :** 410 €