



Prise en charge 100%

## F5 – Hygiène et Biosécurité dans les vins et spiritueux

**PUBLIC CONCERNÉ:** Professionnels de la filière vins et spiritueux: production (vendanges, chai...), distribution, stockage et transport.

**PRE REQUIS :** Aucun

### OBJECTIFS :

Objectif général : Assurer le maintien d'un environnement hygiénique sur l'ensemble des activités de production de la structure.

Objectifs pédagogiques : Interpréter les exigences du plan de maîtrise sanitaire et de la traçabilité. Lister les bonnes pratiques d'hygiène en HACCP. Identifier les environnements ICPE et SEVESO. Se conformer au document unique.

### CONTENU DÉTAILLÉ

#### Réglementation

- Définition - Qu'est-ce qu'une denrée alimentaire ?

#### BPH

- L'hygiène, les dangers

#### 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

- QCM

### MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

Exposés, études de cas concrets, échanges

Sanction: évaluation des acquis et certificat de réalisation.

5/12 participants

DURÉE: 1 jour/7 heures

DATE et LIEU: 1 session par an au CIDS

HORAIRES: 9H-17H30

ORGANISATION

Retrouvez le CIDS sur LINKEDIN



Centre International Des Spiritueux