Qualité

ICV FORMATIONS FILIÈRE VITI-VINICOLE 2022

Sécurité alimentaire - HACCP -Malveillances

Pack HACCP « Clé en main»

INITIATION

OBJECTIFS

- Faire un état des lieux du système HACCP hygiène sécurité alimentaire
- Créer ou mettre à jour, sur place, en groupe, la documentation HACCP : logigrammes de production, plan d'hygiène, plan de maintenance, traçabilité, manuel HACCP.

PROGRAMME

Jour 1

- Rappel du contexte réglementaire et de son évolution.
- Historique / Définitions / Objectifs de la méthode HACCP.
- Se questionner sur les bonnes pratiques en matière de :
  - Locaux, cuveries, séparation des produits.
  - Vestiaires, sanitaires.
  - Plan d'hygiène, produits d'hygiène.
  - Gestion du SO2.
  - Risque bris de verre.
  - Gestion des intrants.
  - Plan de maintenance.
  - Traçabilité.
- A l'aide d'une grille d'évaluation ICV et avec l'ensemble du personnel concerné, être capable d'évaluer l'ensemble de ces dispositions appliquées par l'entreprise.
- Faire le bilan des pratiques.

Jour 2

- Mise en oeuvre d'un système HACCP : les 5 étapes clefs.
  - Constitution d'une équipe HACCP.
  - Processus de réalisation des produits.
  - Analyse des dangers, évaluation en risques.
  - Détermination des points critiques.
  - Maîtrise des risques aux points critiques.
  - Créer les documents

Jour 3

- Mise en oeuvre de l'hygiène et la sécurité alimentaire en 5 étapes.
  - Le plan d'hygiène.
  - La maîtrise des achats.
  - La maîtrise du rangement et du stockage.
  - La maintenance préventive.
  - La traçabilité, le rappel du produit.
  - Créer les documents.
- La documentation .
  - Le Manuel HACCP.
  - La rédaction, la gestion, le suivi de la documentation.

QUI EST CONCERNÉ ?

- Responsable de production
- Responsable qualité
- Tout opérateur
- Exploitant

ENVIRONNEMENT PÉDAGOGIQUE :

- Exposé vidéo avec échanges
- Livret stagiaire
- Etudes de cas
- Travail sur documents internes

DURÉE ET HORAIRES :

- 3 jours (de 9h à 17h).

LES FORMATEURS :

- Florence GRAS
- Patrice MONTAGNE
- Sébastien NARJOUD
- Charlotte SLINGUE
- Agnès PIPERNO
- Laurence SANTIAGO
- Laurent JOUSSAIN
- Eric DELABRE

3 JOURS

INTRA
3000 € H.T. / groupe

GROUPE ICV L'art & l'expertise du vin

Suivi de l'exécution et appréciation des résultats

- Une attestation de stage est remise à chaque stagiaire à l'issue de la formation.
- Une fiche d'évaluation est rem plie par chaque stagiaire à l'issue de la formation.
- Une évaluation des capacités acquises par chaque stagiaire est réalisée par le formateur tout au long de la formation par des échanges interactifs, des exercices pratiques et un tour de table au début et à la fin de l'action de formation.

Qualiopi processus certifié RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Contact > formation@icv.fr > 06 77 62 15 31