



Prise en charge 100%

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

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

PRE 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 ?

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 La circulation des produits soumis à accise: en droit suspendu, en droit acquitté.

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: 3 sessions par an au CIDS

HORAIRES: 9H-17H30

Retrouvez le CIDS sur LINKEDIN



Centre International Des Spiritueux