



Méthode HACCP, Application à la Filière vin pour la maîtrise des risques sanitaires.

Durée 2 jours (14 heures) - Interentreprise

Programme de formation à la mise en place de la méthode HACCP pour des entreprises de la filière vitivinicole, ayant pour but de maîtriser les risques sanitaires. Cette formation est proposée dans un contexte de demande croissante pour des produits sains issus de process transparents de la part des acheteurs et consommateurs.

Objectifs pédagogiques : cerner le cadre réglementaire applicable à la production de vin en termes de sécurité alimentaire. Acquérir une bonne compréhension de la méthode HACCP en l'appliquant à sa structure. Savoir mettre en place et faire vivre son système de prévention et de maîtrise des risques alimentaires.

Profils concernés : gérant/dirigeant, responsable technique, responsable qualité, maître de chai, chef de culture d'exploitation viticole, de maison de négoce en vins, ou d'entreprise fournisseur de la filière.

Prérequis : aucun.

Contenu jour 1 (7 heures) :

Sensibilisation à la méthode HACCP et à la notion de sécurité alimentaire.

Historique et Exigences réglementaires. Introduction du Guide des bonnes pratiques d'hygiène Filière vins, nouvelle version (2017).

Mise en place de la méthode par étapes :

Définition du champ de l'étude (produits, approvisionnements, distribution)

Réalisation des diagrammes de fabrication par famille de produits

Analyse des dangers et mise en place des mesures préventives. Description produit, liste des dangers, analyse, définition des points critiques, définition des mesures de maîtrise.

Contenu jour 2 (7 heures) :

Mise en place du système documentaire : plan hygiène, plan de maintenance, suivi de la traçabilité, certificats de conformité, fiches produit.

Conseil & Accompagnement

○ Environnement

○ RSE

○ Marketing

+33 (0)7 58 21 48 19

a.ruellan@arcovinis.com

106 rue Condorcet

33300 Bordeaux

Définition d'un plan de surveillance et des enregistrements nécessaires.
Gestion des non-conformités, de la boucle d'amélioration et des mises à jour.

Préparation à la rédaction du manuel HACCP.

Résultats attendus : Avoir appliqué les étapes 1 à 12 de la méthode, effectué l'analyse des dangers puis la rédaction du système documentaire.



Intervenant : Agnès Ruellan, ingénieur agronome et œnologue diplômée de SupAgro Montpellier, est active dans la filière Vin depuis 1997 et a suivi les formations AFNOR ci-dessous (certificats de stage disponibles sur demande).

Maitrisez l'HACCP pour mettre en œuvre un plan efficace

Comprendre l'ISO22000 : Maitrisez les exigences de la norme

Auditeur interne en agroalimentaire.

Méthodes et Moyens pédagogiques :

Formations présentiels, organisées dans des salles dédiées, fermées, équipées d'un nombre suffisant de tables et chaises, d'un accès wifi gratuit, écran, vidéoprojecteur, paperboard.

Elles s'appuient sur des présentations Powerpoint vidéoprojetées, des fichiers types en format Word et Excel pour personnalisation aux entreprises, des échanges entre entreprises et partage d'expériences.

Envoi des documents supports à la fin de la formation.

Suivi de l'exécution et méthodes d'évaluation des résultats : feuille de présence par 1/2 journée. Quizz. Contrôle documentaire.

Tarifs : A partir de 378 € TTC/ personne pour 2 jours (présence obligatoire les deux jours). Financement possible par vos fonds de formation, OCAPIAT pour les salariés, VIVEA pour les exploitants. Déjeuner à la charge du stagiaire.

Nombre de participants minimum 6 (en dessous de ce seuil, Arcovinis® se réserve le droit d'annuler/repousser la formation), maximum 10.

Accessibilité : Nous mettons tout en œuvre afin de pouvoir accueillir dans nos formations toute personne intéressée et quelle que soit sa situation. Arcovinis® étudie au cas par cas les besoins spécifiques des candidats qui souhaitent s'inscrire à une formation afin de mobiliser les moyens nécessaires pour compenser les conséquences d'un handicap.

Conseil & Accompagnement

Environnement

RSE

Marketing

+33 (0)7 58 21 48 19

a.ruellan@arcovinis.com

106 rue Condorcet

33300 Bordeaux

SASU au capital de 1000.00 euros

SIRET : 88155565000012

TVA Intracommunautaire : FR83881555650

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 75331260633 auprès de la Préfète de région NOUVELLE-AQUITAINE