

POSSIBLE EN INTRA-ENTREPRISE

MAÎTRISE DES RISQUES SANITAIRES FILIÈRE VIN (HACCP)

OBJECTIFS

- Cerner le cadre réglementaire dans lequel s'inscrit l'HACCP.
- Acquérir la méthode pour mettre en place et faire vivre son système d'analyse et de prévention des risques sanitaires (méthode EPRP).
- Réaliser des diagrammes de fabrication.
- Repérer comment créer un système documentaire.

PROGRAMME

- **L'HACCP : définition et réglementation**
- **Présentation de la méthode HACCP :**
 - Intérêts et principes généraux de la méthode
 - Les 12 étapes à suivre
- **Mise en situation : application de la méthode et de sa logique à partir de cas concrets**
 - Recensement des informations concernant le produit
 - Réalisation de diagrammes d'élaboration
 - Liste des dangers, analyse et hiérarchisation des causes des dangers
 - Définitions des moyens de maîtrise : Détermination des points critiques / Définition d'un plan de surveillance
- **Contraintes, intérêts, modification des méthodes de travail**
- **Savoir mettre en place et faire vivre l'HACCP dans son entreprise**
Diagnostic de départ :
 - Comment s'évaluer par rapport aux exigences de l'HACCP ?
 - Comment planifier la mise en place de la méthode ?
- **Maîtrise documentaire de l'HACCP (traçabilité)**

MÉTHODES & OUTILS

Exposé, Échanges, documents stagiaires. Réflexion et travaux pratiques individuels et en groupe.

ÉVALUATION DES RÉSULTATS

- Questions orales
- Questions écrites (QCM)
- Évaluation de la formation
- Mises en situation ou exercices
- Au cours d'un transfert des acquis

SUIVI DE L'EXÉCUTION

- Feuille de présence
- Certificat de réalisation
- Attestation de fin de formation et d'assiduité (sur demande)



📍 **BLANQUEFORT**

17 février et 14 mars



14 h / 2 JOURNÉES

de 9h à 17h30



PUBLIC

Responsables d'exploitation, responsables techniques, responsables qualité

Prérequis : Aucun

Effectif max : 12



TARIF*

Prise en charge VIVEA

100%

Sans prise en charge

490€ (net TVA)

**tarif en vigueur de l'année en cours indiquée ci-dessous*

FORMATRICE



Karin Pasquet

Œnologue CA33



Béatrice Hénot

Responsable formation / Relais Handicap
(si besoin d'une prise en compte spécifique)

05 56 79 64 11

b.henot@gironde.chambagri.fr

Nathalie Mélédo

Assistante formation

05 56 79 64 11

formation@gironde.chambagri.fr