

**E41 2020 - Lothmann**

- 1** Fiche Contenu Scientifique et Technique
- 2** Présentation (mise en page, lisibilité, structure)
- 3** Qualité de l'expression : syntaxe, orthographe, précision du lexique scientifique ou technique utilisé
- 4** Niveau d'anglais dans le résumé
- 5** Description des activités professionnelles conduites
- 6** Analyse d'un exemple de démarche QHSSE
- 7** Analyse d'un exemple de prévention des risques
- 8** Analyse d'un exemple d'activités liées à l'instrumentation, au contrôle automatique ou aux automatismes
- 9** Qualité scientifique ou technique du résumé en anglais

Pt	A	B	C	D	Note
2	A				2
1	C				0,35
1	B				0,75
1	X				0
4	C				1,4
3	C				1,05
3	X				0
3	C				1,05
2	X				0

**Note : 6,6/20**

Lycée ROUVIERE  
Rue Sainte CLAIRE DEVILLE  
Quartier SAINTE MUSSE

CASTEL FRÈRES  
Route de Puget-ville  
83390 Pierrefeu-du-var

---

## RAPPORT DE STAGE

---

Brevet de technicien supérieur

CONTRÔLE INDUSTRIELLE ET RÉGULATION  
AUTOMATIQUE

LOTHMANN Théo  
du 13 mai au 31 août 2019  
tuteur: Baptiste ROUX  
technicien de maintenance

---

## SOMMAIRE

---

1-Remerciements du rapport de stage.

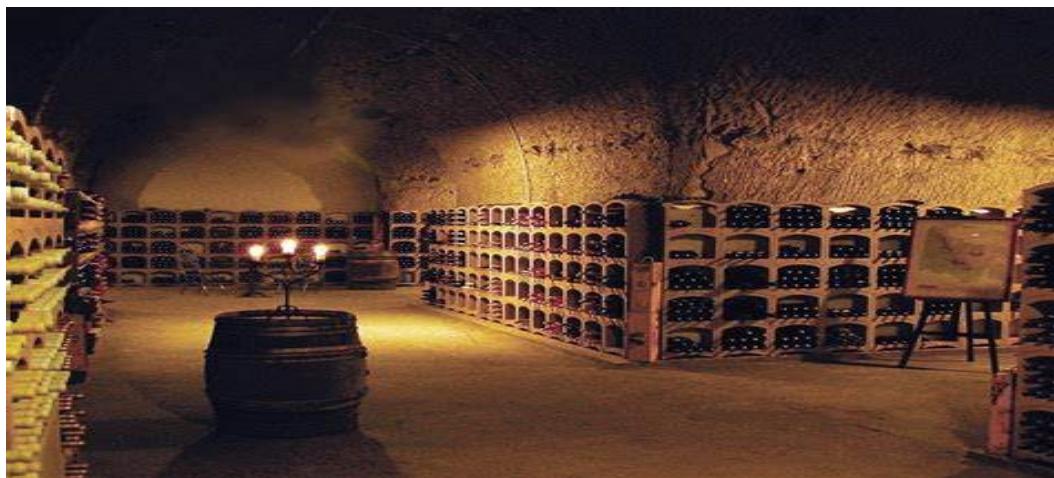
2-Introduction et présentation  
de l'entreprise

3-Développement,Plan

4-Projet D'études

5-Sécurités et hygiènes

6-Conclusion du rapport de  
Stage



# Remerciements

---

Avant de commencer le développement de cette expérience professionnelle, il me paraît naturellement de commencer par remercier les personnes qui m'ont permis d'effectuer ce stage ainsi que ceux qui m'ont permis d'en faire un moment agréable et profitable.

Je remercie donc M.ROUX pour m'avoir fait confiance et ainsi m'offrir la possibilité de faire cette expérience professionnelle, de m'avoir former avec rigueur et patience et pour terminer j'aimerais remercier l'ensemble des employés pour toute aide qu'ils ont pu me prodiguer au cours de ce stage .

---

## 2-INTRODUCTION ET PRÉSENTATION DE L'ENTREPRISE

---

### 1) Histoire de Castel

Castel est avant tout l'histoire d'une famille de 3 générations ayant pour mission de rendre le vin accessible à tous par une offre qui répond à toutes les exigences du consommateurs. Transmettre le plaisir et l'émotion du vin français aux consommateurs du monde entier est son fil conducteur.

Ses choix visionnaires lui ont permis d'être aujourd'hui le premier acteur français et européen du vin, le leader mondial des vins français et N°3 dans le vin au monde en avril 2017.



Son implantation en région de production est une continuité de sa philosophie: révéler chaque terroir et le partager.

## 2) Les chiffres clés de la production CASTEL

Plus de 600 millions de bouteilles sont commercialisés en 2016, plus de 19 bouteilles CASTEL sont consommés chaque secondes.

17 HA de bâtiments en France, soit 7 centres de vinification et 10 plateformes logistiques avec près de 800 employés à la production en France.

## 3) Carte de France des établissement CASTEL

**ÉTABLISSEMENTS**  
***production, chai, logistique*** en France, dont :

**7 RÉGIONS DE PRODUCTION**

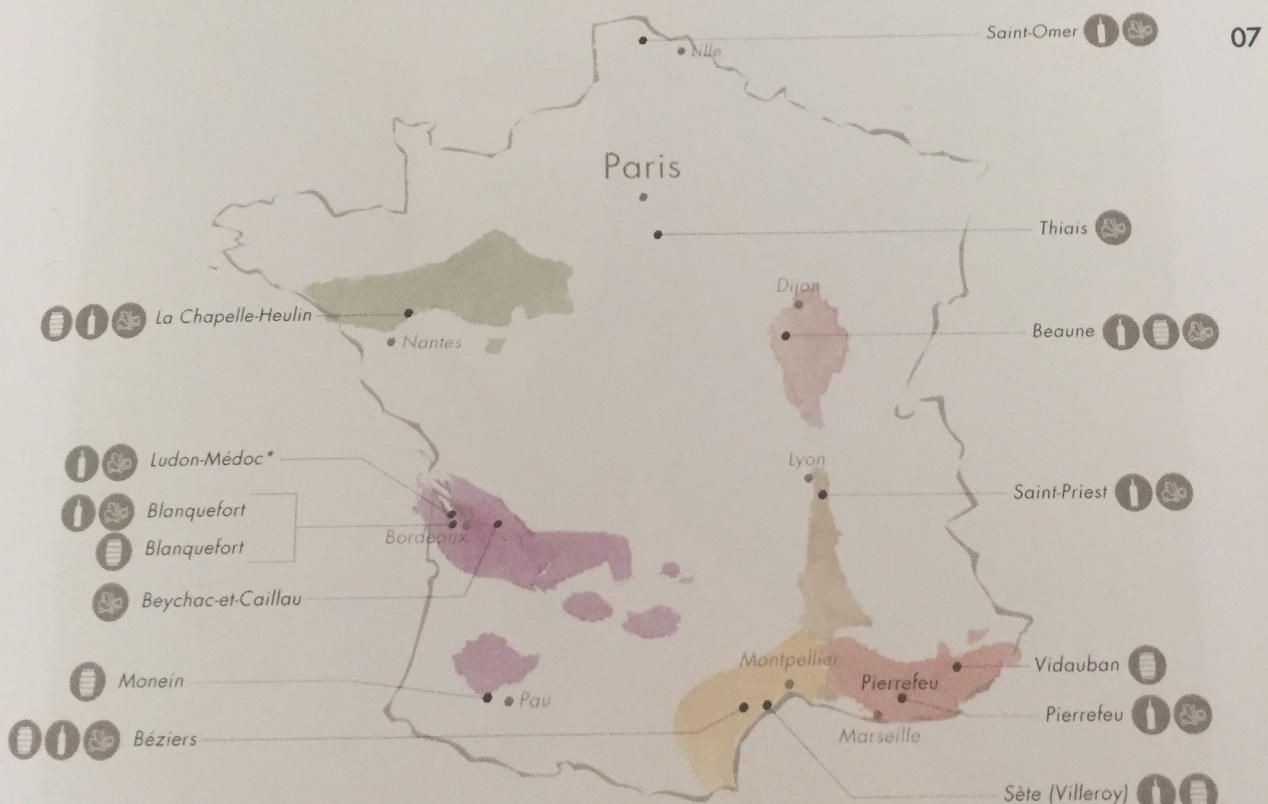
- LOIRE (LA CHAPELLE-HEULIN)
- AQUITAINE ( BLANQUEFORT )
- LANGUEDOC-ROUSSILLON  
(BÉZIERS)
- PROVENCE (PIERREFEU)
- RHÔNE (SAINT-PRIEST)
- BOURGOGNE (BEAUNE)
- PAS-DE-CALAIS (SAINT-OMER)

**7 CENTRES DE VINIFICATION**

- BÉZIERS
- BEAUNE
- MONEIN
- LA-CHAPELLE-HEULIN
- BLANQUEFORT-MAGNOL
- VIDAUBAN
- VILLEROY

**10 PLATEFORMES LOGISTIQUES**

DONT UNE EXCLUSIVE  
THIAIS



\* CASTEL à 50%

#### 4) points en commun

##### 1-Métier de Production

- CUVERIE
- EMBOUTEILLAGE
- RECONDITIONNEMENT
- STOCKAGE
- LOGISTIQUE

plus de 47 lignes d'embouteillages, 13 lignes de BIB, 305 camions entrent et sortent de tous les établissements tous les jours(vins, matières sèches) . Plus de 100 formats différents de bouteilles sont utilisés.

##### 2-Métier de Négoce

- SÉLECTION & ACHAT
- PRÉPARATION & ÉLEVAGE DES VINS
- ASSEMBLAGE
- COMMERCIALISATION

7000 clients (importateurs, acheteurs, distributeurs) France et monde. 2500 exploitations viticoles vendent chaque année leurs récoltes à CASTEL. 27 800 ha: Surface des partenaires dans les vignobles de France(vignerons indépendants et caves coopératives). Plus de 45 000 personnes travaillent avec CASTEL directement et indirectement.



## 5) Résultats développement durable 2017

80 % DES DÉCHETS RECYCLES ; soit l'équivalent de 8 141 fois la moyenne de déchets ménagers générés par habitant de l'union européenne .



-10 % DE CONSOMMATION D'EAU; soit l'équivalent de 6 piscines olympiques.

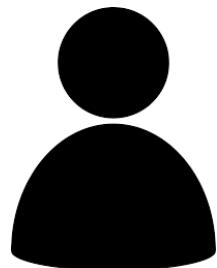


-20 % DE CONSOMMATION D'ÉNERGIE ; soit l'équivalent de la consommation annuelle moyenne de 918 foyers français.



## 6) Pierre-Feu CASTEL

-Date d'implantation dans la région:1991  
-Date d'implantation dans l'établissement:2016  
-Employés:15  
-Répartition des marchés: 80% en France et 20 % export  
-Capacité totale de production : 20 millions de cols éq.75 cl

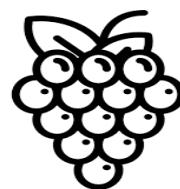


-2 lignes d'embouteillages



-1 ligne BIB

-Approvisionnement sur 1500 hectare en partenariat avec 50 vignerons et 22 caves.



## 7) Secteur d'activité



CASTEL sait que révéler un terroir nécessite d'associer la terre, la vigne et le climat au travail de l'homme.

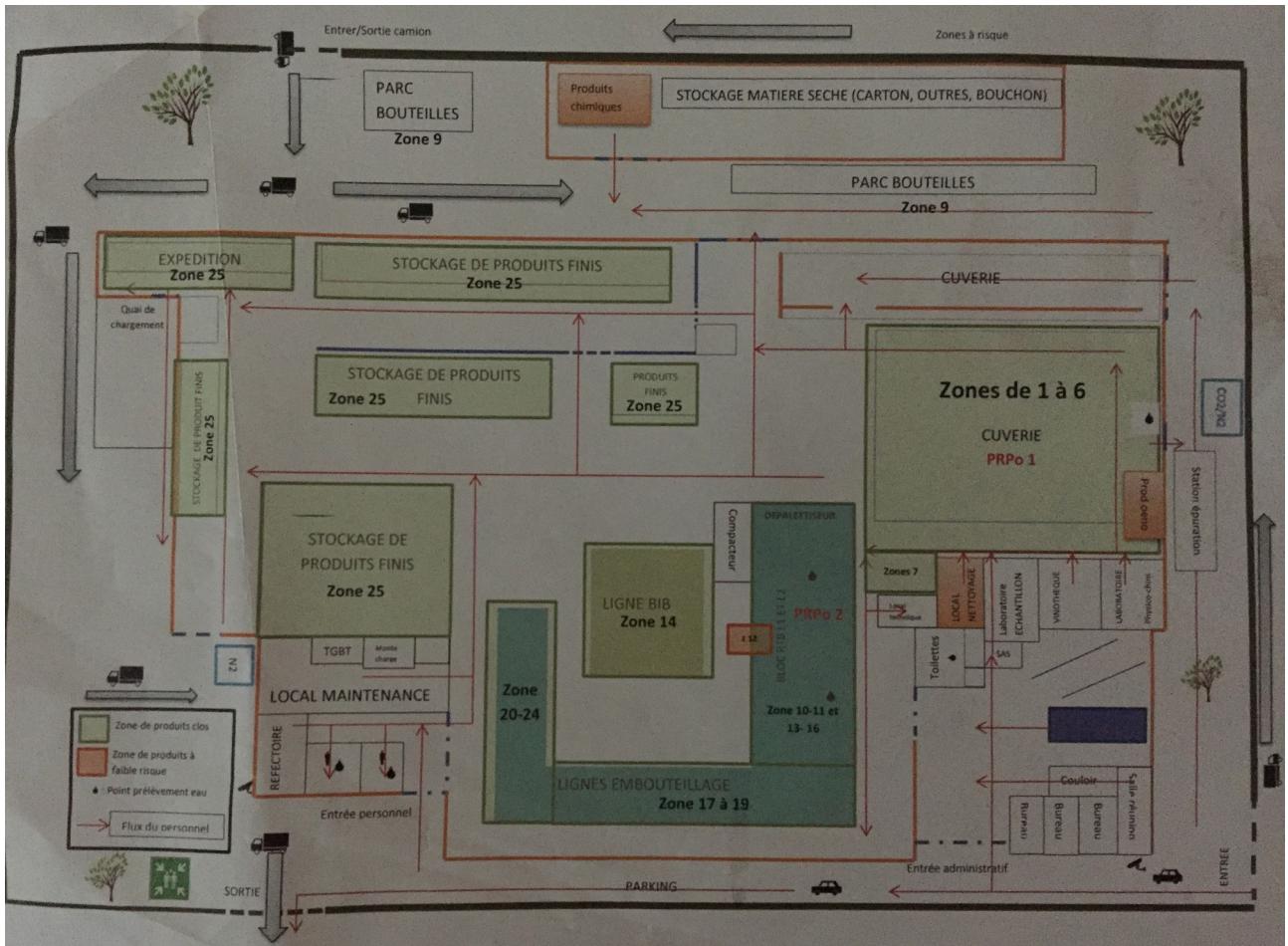
L'entreprise valorise ce savoir faire dans son activité de négociant éleveur, en travaillant main dans la main avec quelques 2500 exploitations viticoles qui lui vendent chaque année tout ou une partie de leur récolte pour ses marques.

Dans ses partenariats, CASTEL assure la traçabilité du vin dès la parcelle et se donne aussi les moyens de répondre au mieux aux exigences de qualité et de suivi des vins jusqu'à ses clients.

CASTEL réalise un investissement de quelques 15 millions d'euros chaque année dans les outils de production.



### 3- ACTIVITÉ PENDANT LE STAGE



Pour pouvoir déjà réparer ou de régler les machines, il faut savoir comment elles fonctionnent. Donc pour les premières semaines j'ai été amené à travailler sur les lignes de productions , avec les premiers problèmes observer sur les journées de productions , les chefs de lignes nous ont montrés comment fonctionnent les machines et les problèmes courant qu'elles pouvaient avoir .

#### 1-Procédé de mise en bouteille dans l'usine

1-matières sèches et vin



Pour commencer les bouteilles et autres matières sèches comme ; (les capsules, étiquettes ou encore carton) arrivent par le biais de camions qui viennent d'un peu partout selon la commande effectué et son stocké dans un local (pour les matières sèches) ou dehors (pour les bouteilles) mais sont protégés par un film transparent.

Les bouteilles sont ensuite placés à coté du « dé-palettiseur » ou il y aura une personne placé a ce poste qui récupérera la palette de façon a pouvoir récupérer les bouteilles le plus facilement possible et les places sur la ligne. Le dé-palettiseur peut attraper un rang de bouteille a la fois soit plus d'une centaine de bouteilles, se sont des coussins qui se gonflent ou dégonflent d'air pour pouvoir attrapé les bouteilles et les placés sur la ligne de production.



Le bloc RTB soit la « Rinceuse, Tireuse, Boucheuse » est comme son nom l'indique la ou la bouteille va être nettoyé pour éviter la poussière ou les bactéries dans a l'intérieur, elle va ensuite être remplis avec un niveau réglé avant le début de production car le niveau change en fonction de la bouteille et ensuite la bouteille est bouché pour ensuite continuer son circuit sur la ligne.



Par la suite la bouteille va passer dans une machine appelé « capsuleuse » qui va donc mettre la capsule sur la bouteille, il existe plusieurs façons de capsulé une bouteille, exemple ; une étoile avec des pinces va attraper la bouteille et les capsules seront serrés sur la bouteille ou encore des chauffage seront rajoutés dans la capsuleuse ce qu' permettra au plastique de se coller à la bouteille, cela dépendra de la demande du client.

Étiqueteuse, dans l'usine il y a sorte d'étiqueteuse , celle représentée sur la photo est la plus récente et a plus d'options que l'autre, étiqueteuse doit être réglée entièrement par une personne habilité, elle nécessite beaucoup de précautions car elle n'est pas facile à paramétrier ,chaque bouteille a un niveau étiquette différent ,cette étiqueteuse est d'ôter d'une caméra qui va analyser la bouteille pour la mettre dans le bon sens lors de son passage au étiqueteuse.



l'encaisse va récupérer avec des ventouses les bouteilles pour les placer dans les cartons qui vont ensuite être empilés sur les palettes pour être expédié chez les clients.

## 2) dépannage pour la production

Comme pour toute les machines ,cela arrive qu'il y est des problèmes ,alors j'ai du être amener a trouver le problème ; des morceaux de verres sur les rails, savoir de qu'elle machine cela vient, comment le réparer et tous ça sans perdre de temps pour la production de l'usine. Au début se sont les chefs de ligne qui me montres comment régir face à ses problèmes puis au bout d'un certain ils nous regardent faire pour savoir si l'on se débrouille bien pour au final nous laissez en total autonomie. J'ai du apprendre a savoir réglée presque toute les machines de la production car certains jours les chefs de ligne n'arrivent pas a finir pour le début de journée a régler entièrement toute les machines alors pour gagner du temps lorsque on arrive dans l'usine je leur demande les machines qui n'ont pas été réglé pour pouvoir commencer la production plus tôt.

Il arrive que des fois une machine ou deux soit mal réglé comme par exemple le niveau du vin dans une bouteille ou alors que la capsule ne se mette pas correctement sur la bouteille. Des tests ont alors été mis en place par l'équipe de qualité de l'usine ; vérifier que les jets d'eau pour la rinceuse soit tous en fonctionnement pour ne pas avoir du vin dans des bouteilles sales, vérifier aussi la pression des jets,le niveau du vin dans la bouteille,si le bouchon est bien positionner dans la bouteille +ou- 2mm , le centrage de la capsule sur la bouteille est correct, mesurer le placements des étiquettes , points de colle sur les cartons, si ils ferment bien,cela toute les deux heures puis il y a des tests toutes les heures ou l'ont va mesurer a l'aide d'une balance le niveau moyen du vin de 5 bouteilles et la pression dans la bouteille. Les bouteilles sont envoyés au laboratoire au début et fin de journée pour savoir si le vin n'a pas de problèmes et si il est aux normes.



### 3)maintenance

Certaines semaines j'ai été mis au poste de la maintenance, cela ma permit d'en apprendre un peu plus sur la manière de régler ou réparer les machines car les chefs non pas la liberté de tout faire sur les machines, alors que la maintenance peux, si il y a une urgence intervenir sur la machine quitte a stoppé un moment la production, cela permet de bien situer la panne et de prendre le temps de regarder le problème. Dans cette usine nous avons été emmener a faire beaucoup de soudure , car il y a principalement de la tuyauterie surtout du coté de la cuverie car c'est la que tout le vin va être transféré sur la ligne donc

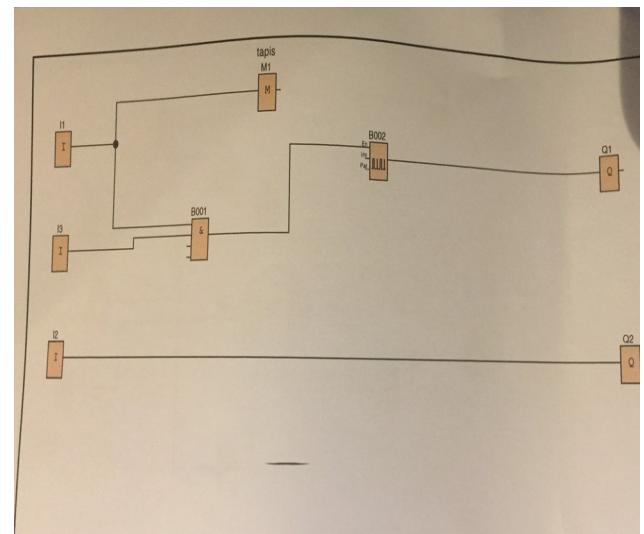
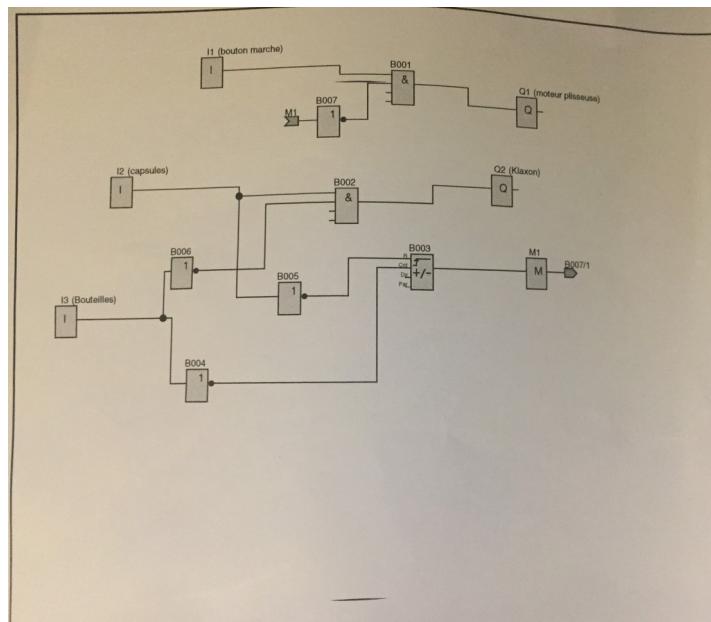


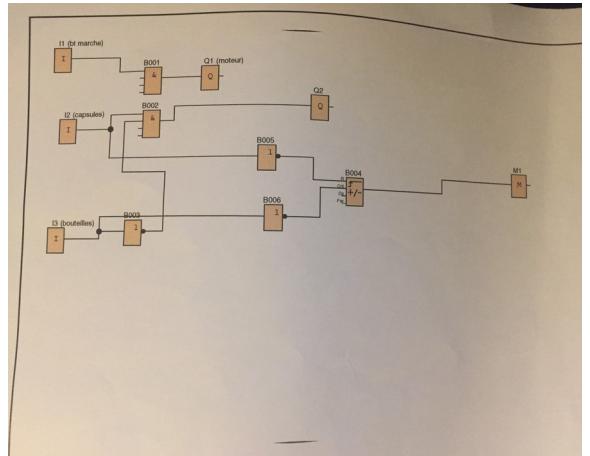
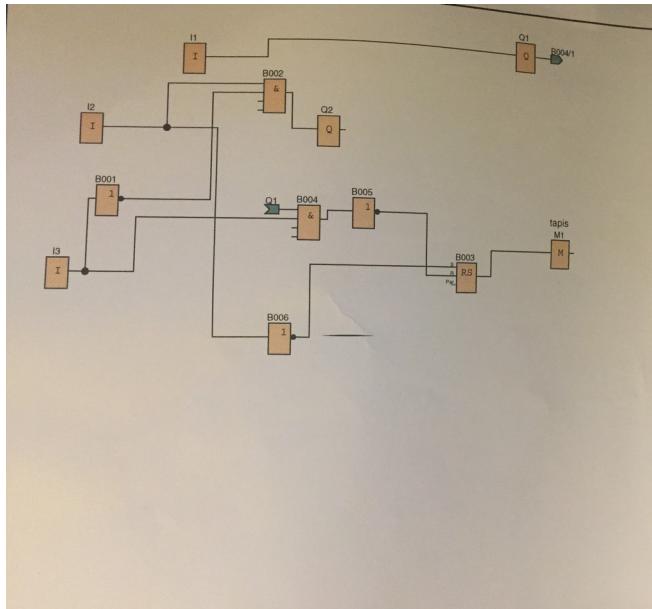
le travail doit être minutieux et la soudure doit être la plus impeccable. Il y a aussi diverse activité à faire au sein de la maintenance comme de l'électricité et ça il y en a partout dans l'usine et donc cela est très important d'avoir des bases dans l'électricité. Souvent la maintenance est appelé sur la ligne si les chefs de ligne n'arrivent pas à résoudre le problème, quand par contre la ligne tourne bien ,ils sont amenés à répondre aux exigences des personnes qui travaillent autour de cette ligne, comme par exemple la cuverie, le laboratoire, ou même dans les bureaux.

## PROJET D'ÉTUDES



1) Pour mon projet d'études j'ai été amené à programmer un automate, grâce à un logiciel sur l'ordinateur nommé LOGO! Soft Comfort. Pour automatiser un détecteur de capsule et de bouchon sur la bouteille qui passe. Dans un premier temps j'ai dû faire un schéma électrique et câbler un moteur moi-même sans automate pour savoir si j'avais déjà les bases dans l'électricité, comme j'ai fait un bac professionnel électrotechnique , j'ai su facilement arriver à cette tâche. Puis pour compliquer un peu la chose , il m'a demandé de remplacer quelques fils électriques par un automate , puis le programmer directement dessus . Enfin pour finir il a remplacé le moteur par le capteur d'absence de bouchon et de capsules et de programmer l'automate depuis le logiciel.





## SÉCURITÉ ET HYGIENES

CASTEL		Programme Préalable PRP		INSQUAL01 E 29/01/2019	
PRP	ACTIONS ACTIVITÉ DE BASE	Surveillance des actions et activités de base			
	QUOI (QU'EST CE QU'ON SURVEILLE ?)	COMMENT	DOCUMENT ASSOCIÉ	PÉRIODICITÉ DU CONTRÔLE	QUI EST RESPONSABLE ?
PRP 1 : Nettoyage & Désinfection	Surveiller la propreté de l'environnement de production	Propreté, bon état, absence bris de corps étrangers dans les machines	Aspiration, nettoyage à l'eau & désinfection par produit chimique	PRPROD05	Mensuel
	Maitriser l'apparition de corps étrangers	Propreté, absence de corps étrangers	Prestation contrat externe sur locaux sociaux	CDC / Contrat IBA SERVICE	Quotidien
	Risque contamination par la poussière ou les projections	Risque contamination par la poussière ou les projections	Capotage des lignes de conditionnement, trémies bouchons	Suivi plastique durs	Mensuel Trimestriel
	Sols, murs et plafond	Nettoyable, matériaux étanches, non toxique, lisse	Audit infrastructure	ENRMG07	Mensuel
	Condition atmosphérique	Aération, ventilation, température	Contrat de maintenance climatisation, changement des filtres régulier		Annuel
	N&D Palette de filtration	Stérilisation des palettes de filtration	Temps/Température du process de stérilisation	Ticket enregistrement	Quotidien
	NEP	Bon fonctionnement	Contrôle du rinçage, concentration des produits utilisés	ENRAC11	A chaque NEP
PRP 2 : Programme de maintenance des équipements et bâtiments	Contrôle désinfection	Activité microbienne	Analyse microbiologique / tirage	PRPROD05 A	4 à 6 échantillons par semaine
			Contrôle ATPMètre	ENRMG07	Mensuel
	Plastique durs	Intégrité des plastiques durs	Contrôle visuel des plexis	ENRQUAL03 ENRPROD03	Quotidien Mensuel
	Ouverture/Fermeture du bâtiment	Bon fonctionnement du système de fermeture	Entrée par badge ou par code d'accès	ENRMG07	Mensuel
	Trémie bouchon	Propreté de l'environnement	Contrôle visuel, inspection	ENRMG07	Mensuel
	Traçabilité des interventions	Suivi des machines du process	Enregistrement des interventions de maintenance sur un fichier	Fichier maintenance	Quotidien
	Abord extérieur	Propre, Espace verre entretenu, clôture intacte	Audit infrastructure Contrat externe espace vert Délimitation de zone fumeur, cendrier mis à disposition	ENRMG07	Contrat annuel
	Utiliser correctement le matériel	Respect des spécificités des fournisseurs	Fiche technique produit		A chaque commande
					Responsable maintenance

CASTEL		Programme Préalable PRP			INSQUAL01 E 29/01/2019	
PRP	Actions Activité de base	Surveillance des actions et activités de base				
		Quoi (qu'est ce qu'on surveille ?)	Comment	Document associé	Périodicité du contrôle	Qui est responsable ?
Surveiller la fonctionnalité des mesures de maîtrises	Capacité des rinceuses	Test de capacité à rincer en condition normal et particulière	ENRPROD08	Toutes nouvelles installations	Responsable Qualité	
	Fonctionnement en condition de production	Fonctionnement de tous les bacs de rinceuse Respect de la pression min= 1.2Bar	ENRPROD03	Quotidien	Conducteur/Chef de ligne	
	Local produit chimique	Fermeture / Accès surveillé	Fermeture à clef du local		Quotidien	Responsable production
Authenticité	Protection des produits alimentaires contre les risques d'altérations intentionnelles du produit et des contrefaçons	Veille réglementaire Suivi administrative de l'achat des vins	ENRMG09	Annuelle	Equipe authenticité	
	Règlementaire	Veille réglementaire		A chaque nouvelle commande	Responsable œnotechnique	
	Condition d'utilisation	Via les fiches techniques, déclaration de conformité, certification de migration Bac de rétention Suivi DLUO		A chaque première utilisation	Caviste/Chef de ligne	
Achat produit œnologique, produit de nettoyage	Contrôle à réception	Suivi DLUO Respect des points de contrôle	PRAPPRO01	A chaque réception	Caviste/Cariste	
	Référencement à la CAGC	Cahier des charges pour chaque matières sèches		1ere commande de MS	Responsable achat CAGC	
	Contact alimentaire	Déclaration de conformité alimentaire	P06AS101	Avant la 1 <sup>ère</sup> commande	CAGC	
Achat matières sèches (bouteille, outre, bouchon, capsules à vis)	Traçabilité	Conservation des fiches palette bouteilles Enregistrement du N° de lot	ENRPROD04	Chaque production	Chef de ligne	
	Contrôle à réception	Intégrité de l'emballage à réception, conformité produit	Tampon « inspection qualité » CONFORME/NON CONFORME	Chaque réception	Cariste	
	Condition stockage	Environnement propre , carton entamé correctement refermé, Solde de bouteilles protégées, non gerbés	ENRMG07	Chaque retour matière sèche	Cariste	
Matières sèches	Gestion des fournisseurs	Commission achat du Groupe Castel		Tout fournisseur	Directeur CAGC	
	Bon fonctionnement	Contrat étalonnage externe (Société BALCO) Planning d'étalonnage	ENRQUAL04	Selon le plan de contrôle	Laboratoire ou Maintenance	
Matiériels de mesures						

CASTEL		Programme Préalable PRP			INSQUAL01 E 29/01/2019	
RP	Actions Activité de base	Surveillance des actions et activités de base				
		Quoi (qu'est ce qu'on surveille ?)	Comment	Document associé	Périodicité du contrôle	Qui est responsable ?
(aphromètre, manomètre, balance)					métrologique	
Huile, graisse, lubrifiant	Contact alimentaire	Fiche technique et sécurité Utilisation de produit uniquement alimentaire pour les matériaux en contact avec le vin	Fiche technique et sécurité	Avant la réception de nouveau produit	Responsable qualité/Responsable maintenance	
Matières premières	Qualité produit	Cahier des charges Vin en vrac	CDCVIN01	A chaque nouveau contrat	Responsable achat vrac	
	Fournisseur vin	Evaluation des fournisseurs	HA VIN - ENR- 01 A	Annuelle	Responsable Qualité	
	Absence contaminant (Pesticide Bisphénol A Phtalate)	Contrôle aléatoires des vracs réceptionnés	Analyse	3 fois par an	Responsable Qualité	
	OTA	Analyse OTA	Analyse	A chaque réception	Responsable œnotechnique	
Réception des vins	Conformité du vrac réceptionné	Dégustation à réception Analyse d'achat Analyse à réception	Outil informatique NOTILUS	Chaque réception	Laborantine	
Conservateur vin	Quantité de SO2 présent dans les vins	Analyse du SO2 à réception Logiciel de traçabilité cave NOTILUS	ENRAC03	A chaque réception	Laborantine	
Bouchon	Analyse traitement à réception des bouchons neufs par un laboratoire	Prélèvement à chaque réception Inventaire matière sèche	Analyse	Chaque réception	Responsable qualité	
Prestataire de service	Camion d'embouteillage externe	Cahier des charges signé annuellement Cahier des charges signé annuellement Inspection	PRMG05	ANNUEL	Responsable Qualité	
Transfert du vin en vrac	Propreté des manches	Respect du protocole de nettoyage mis en place Manches surélevé	PRPROD05	Chaque transfert	Caviste	
	Contamination physique	Fermeture des cuves Suspension des manches	INSPROD12	Après chaque nettoyage	Caviste	
	Alimentarité du matériel	Certificat de contact alimentaire			Responsable Oenotechnique	
Vin prêt mise	Filtration 0,65µm des vins	Bon fonctionnement de la palette de	Ticket ou	Chaque tirage	Conducteur de	

CASTEL		Programme Préalable PRP			INSQUAL01 E 29/01/2019	
PRP	Actions Activité de base	Surveillance des actions et activités de base				
		Quoi (qu'est ce qu'on surveille ?)	Comment	Document associé	Périodicité du contrôle	Qui est responsable ?
O&G	Auxiliaire technologique	Utilisation de produit œnologique uniquement	Fiche produit, certificat de conformité alimentaire	ENRPROD09	Chaque commande de nouveau produit	Responsable œnotechnique
		Mode emploi	Mise à disposition de fiches produits et FDS		Chaque utilisation	Responsable œnotechnique
	OGM	Traçabilité des matières premières contenant des OGM	Spécification technique des fournisseurs concernant le statut OGM des matières premières	ENRAC04	Annuellement	Responsable Qualité
	Stockage	Palettes bouteilles couvertes lors des pauses	Audit infrastructure Contrôle visuel	INSPROD02 ENRMG07	Mensuellement	Responsable qualité
	Stockage extérieur des emballages verre	Absence de risque de contaminations, effet néfaste sur le vin.	Entretien du parc bouteille, inspection régulière du parc, rinçage de toutes les bouteilles, intégrité des palettes à réception	ENRMG07	Mensuel	Responsable Qualité
	Maintenance	Port de la charlotte et des gants lors d'intervention dans le monobloc RTB	Limitation des interventions de maintenance pendant les heures de production Utilisation des vêtements de protection pendant la production Vérification par le chef de ligne après les interventions maintenance et maintenance de 1 <sup>er</sup> niveau.	INSMA02	Mensuellement	Responsable qualité
		Utilisation de graisse alimentaire	Identification des produits en bleu (pour alimentaire) en rouge (pour non alimentaire)			
	Usage de l'eau	Potabilité de l'eau dans le procédé d'élaboration du produit (rinçage, nettoyage)	Compte rendu sur de l'ARS, disponible sur internet Analyse de l'eau via le Laboratoire départemental (2 points de prélèvement)	Analyse	1fois / an	Laboratoire externe
Usage produit nettoyage	Rinçage efficace	Papier pH ou Bande de papier peroxyde	ENRAC06			
Alimentarité des matériaux, Matériaux	Conformité alimentaire, inertie	Fiche technique, déclaration de conformité au contact alimentarité	Spécificité technique	A chaque commande	Responsable maintenance	
Stockage des	Fermeture des locaux de	FDS/FT	ENRMG07	1 x par mois	Responsable	

Programme Préalable PRP		INSQUAL01 E 29/01/2019				
	Actions Activité de base	Surveillance des actions et activités de base				
		Quoi (qu'est ce qu'on surveille ?)	Comment	Document associé	Périodicité du contrôle	Qui est responsable ?
O&G	produits chimiques	produit chimique	Porte fermée à clé Inventaire des produits chimique	INSMG05 INSMG06	Annuel	Responsable Qualité
	Marche en avant/zonage	Conception des locaux respectant les BPH	Plan de gestion des flux			
	Condition de stockage	Absence d'aérocontamination au niveau du chai et du locale de stockage bouchon	Analyse TCA Laboratoire Phytocontrôle	Résultat analyse	Annuel	Responsable Qualité
	Elimination des contaminations sur le produit	Gestion du bon fonctionnement des rinceuses	Rinceuse fonctionnelle Présence du pressostat	ENRPROD03	Chaque production	Chef de ligne
		Fonctionnement des cartouches de filtration	Test intégrité Pressostat, Alarme	Bouteille : Ticket justificatif après chaque test BIB® : ENRPROD09	Avant chaque utilisation du filtre	Chef de ligne
		Vérification de la stérilisation	Système de stérilisation automatisé sur la ligne bouteille Stérilisation après mise en bouteille			
	Vestiaire	Propre, fonctionnel, en bon état, absence d'effet personnel en dehors des casiers	2 casiers pour 1 personne ( 1 vestiaire propre + 1 vestiaire sale) Intégrité des murs	ENRMG07	Mensuel	Responsable Qualité
	Accueil Flux Personnel	Respect des bonnes pratiques d'hygiènes et de fabrication	Diffusion du livret d'accueil aux nouveaux arrivants Utilisation des blouses jetable pour entrer en production Livret d'accueil	INSMG01 INSMG03	Quotidiennement	Responsable qualité
	Port de bijoux	Absence de bijoux et d'effet personnel dans la zone de production, la cuverie et le stockage	Contrôle visuel / OF Inspection terrai	ENRPROD03 ENRMG07	Quotidien Mensuel	Responsable qualité Responsable production
	Tenue	Propre, adapté et en bon état	Contrôle visuel Instruction de lavage dans le livret d'accueil Remise annuelle d'une tenue neuve Port de la blouse pour les personnes externes	ENRPROD03 INSMG01	Quotidiennement	Chef de ligne Responsable Qualité
	Formation	Connaissance/compétence du	Instruction, Mode opératoire, Procédure,	INSPROD	Annuel	Responsable

CASTEL		Programme Préalable PRP			INSQUAL01 E 29/01/2019
PRP	Actions Activité de base	Surveillance des actions et activités de base			
	Quoi (qu'est ce qu'on surveille ?)	Comment	Document associé	Périodicité du contrôle	Qui est responsable ?
PRP 6 : Contrôle de l'allergène		personnel sur les sujets touchant la sécurité alimentaire	Réunion sur la diffusion des enregistrements Formation annuelle hygiène Fiche BPH au poste	01,02,03,04	Qualité
	Lavage des mains	Propreté et efficacité	SAS Hygiène Lave main sur ligne de production Affichage des consignes de lavage des mains		Quotidien Responsable Qualité
	Cheveux	Absence de contamination par les cheveux de l'emballage	Port de la charlotte obligatoire au dépalettiseur	ENRMG07	Quotidien Responsable production
	Exigence client	Respect des exigences clients	Diffusion des exigences qualité client via les fiches rédigés par le service qualité national/export	Fiche client MDD / EXPORT	Pour chaque MAJ Responsable Qualité
	Traçabilité	Présence/Lisibilité du n° de lot	Enregistrement des N° de lot des matières premières	ENRPROD03	Toutes les heures Chef de ligne
	Réglementation	Sulfite dans le vin	Analyse de l'achat à la mise en bouteille		Obligatoire R. Oeno
		Etiquetage	Présence de la mention « contenu des sulfites » sur l'étiquettes du produit finis		
PRP 7 : Gestion des déchets	Traçabilité	Matières premières	Liste des matières premières contenant des allergènes	ENRAC04	Annuelle Responsable Oenotechnique
	Nourriture	Absence de nourriture en dehors des zones spécifiques	Interdiction de manger sur ligne de production Interdiction de consommer de l'arachide sur l'établissement Mise à disposition de réfectoire pour le personnel		
	Déchets à la production	Tri des déchets carton, verre, DIB	Bennes identifiées Consignes de tri		Mensuellement Responsable qualité
	Traitement des effluents	Suivi de la station d'épuration	Contrôle des critères analytiques de l'eau contenu dans la station d'épuration		Hebdomadetree Responsable oenotechnique Valbio
	Evacuation des eaux	Bon fonctionnement de la station d'épuration	Dossier ICPE Contrat gestion des effluents externes		Hebdomadaire Responsable maintenance
PRP 8 : Gestion énergies	Eau	Dureté de l'eau Adoucisseur	Contrôle TH Fiche technique du sel		ANNUELLEMENT TRESH
	Air	Générateur azote Cadre azote	Contrôle pureté Contrat entretien externe	Contrat entretien Air Tech CAS17-	Tous les ans Responsable production