Fiche R0 - Autodiagnostic pour les entreprises vinicoles

1.	***Auto approvisionnement en raisin, fournisseurs de raisin, achat de vin en vrac***	***oui***	***non***	***non applicable***
a.	Je connais et je respecte les bonnes pratiques viticoles.			
b.	Je peux documenter toute intervention phytosanitaire sur mes vignes.			
c.	Mes fournisseurs de raisin connaissent et respectent les bonnes pratiques viticoles.			
d.	Mes fournisseurs de raisin me transmettent avant récolte une documentation sur leurs interventions phytosanitaires.			
e.	En cas de doutes je procède à des analyses de résidus phytosanitaires sur les raisins moûts et vins de ma production.			
f.	Je connais les réglementations en matière de produits phytosanitaires des pays ou j'exporte mes vins.			
2.	***Auto diagnostic des fournisseurs de matériel de cave, de matières sèches et d'intrants***	***oui***	***non***	***non applicable***
a.	Mes fournisseurs possèdent une certification de qualité.			
b.	Mes fournisseurs me donnent une attestation de conformité et d'alimentarité par rapport à une utilisation œnologique pour chaque produit qu'ils me livrent.			
c.	Mes fournisseurs me donnent une attestation sur leur respect des directives de conservation et de transport des produits vendus selon les directives des producteurs.			
d.	Mes fournisseurs de bouchons respectent le code international des bonnes pratiques bouchonnières.			
3.	***Formation du personnel***	***oui***	***non***	***non applicable***
a.	Je connais la réglementation en vigueur en terme de sécurité alimentaire et l'hygiène en cave (loi fédérale sur les denrées alimentaires et ordonnances relatives).			
b.	Mon personnel est formé en terme de sécurité alimentaire et d'hygiène			
c.	Mon personnel reçoit une formation continue dans le cadre de la sécurité alimentaire et de l'hygiène.			
d.	Mon personnel est formé sur le respect des directives d'utilisation et d'entretien, sur les mesures de nettoyage/désinfection d'appareils et outils utilisés en cave, ainsi que sur l'utilisation et l'élimination correcte des produits de nettoyage et de maintenance.			
e.	Mon personnel reçoit des consignes en terme de sécurité alimentaire et d'hygiène en fonction de ses tâches spécifiques et de ses compétences.			
4.	***Documentation***	***oui***	***non***	***non applicable***
	a. Je protocole quotidiennement toute activité en cave.			
	b. Je suis en mesure d'établir pour chaque cuve un suivi de toutes les opérations œnologiques effectuées.			
	c. Je suis en mesure de documenter toutes les analyses effectuées dans le cadre de la production en cave et de l'élevage.			
	d. Je suis en mesure de documenter toutes les opérations relatives à la maintenance des infrastructures et des outils de cave.			

5.	***Locaux***	***oui***	***non***	***non applicable***
a.	J'ai un plan de mes locaux qui détermine clairement leur typologie et leur affectation.			
b.	Les zones de production sont bien séparées des zones de stockage de produits à risque (détergents, pétroles, phytosanitaires, etc.).			
c.	Les produits œnologiques sont séparés des produits de maintenance et d'entretien.			
d.	Dans les locaux de production et d'emballage, j'ai pris toutes les mesures nécessaires pour éviter la présence d'animaux nuisibles (rats, souris, oiseaux, etc.).			
e.	Mes locaux sont en bon état et permettent une hygiène suffisante selon l'affectation des locaux.			
f.	Les déchets de production sont stockés dans des sites définis et appropriés et ils sont éliminés selon la législation en vigueur.			
6.	***Nettoyage***	***oui***	***non***	***non applicable***
a.	Pour toute opération de nettoyage, j'utilise de l'eau potable certifiée.			
b.	J'ai un plan d'hygiène et de nettoyage pour les locaux et pour chaque appareil ou outils utilisé en cave.			
c.	Chaque cuve, pompe, tuyau ou installation œnologique avant et après son utilisation est traitée en manière adéquate en fonction du plan d'hygiène.			
d.	Je respecte les mesures de nettoyage/désinfection et d'entretien recommandées par les fournisseurs des produits de nettoyage et des constructeurs des installations et matériel traité.			
e.	Je demande un certificat de lavage aux transporteurs qui enlèvent mon vin.			
f.	J'enregistre quotidiennement l'ensemble des opérations de lavage.			
7.	***Traçabilité***	***oui***	***non***	***non applicable***
a.	Mes vins en bouteille ont un numéro de lot ou le lot est identifiable selon la législation en vigueur.			
b.	Le numéro de lot me permet de remonter la filière de production jusqu'à :			
	- Les parcelles – le lot de raisin du fournisseur			
	- La date de vendange			
	- La cuvée			
	- La date de mise en bouteille			
	- L'acheteur du vin			
c.	Je conserve mes documents :			
	- De vinification			
	- D'assemblage			
	- De mise en bouteille			
	- De facturation			
d.	Dans les documents de vinification sont reportées toutes les notices relatives aux traitements effectués et aux adjuvants utilisés ainsi que les doses employées.			
e.	Je conserve tous les documents 5 ans.			
f.	J'ai un suivi des lots de matières sèches utilisés, en particulier pour les lots de bouchons et de bouteilles.			
g.	J'ai un suivi des stocks des intrants périssables.			

8.	***Intrants***	***oui***	***non***	***non applicable***
a.	Je connais les limites légales des teneurs en SO_2 total dans les vins.			
b.	Je connais les teneurs en SO_2 total (et libre) de mes vins à la mise en bouteille ou à la vente en vrac. Ces teneurs sont protocolées.			
c.	En cas d'utilisation de ferrocyanure de potassium j'ai mis en place des mesures pour éviter la présence de résidus dans le vin.			
d.	Je dispose d'outils de mesure précis et calibrés pour le dosage correct des intrants que j'utilise.			
e.	Je connais les doses recommandées et maximales utilisables des intrants que j'utilise.			
f.	Je dispose de fiches techniques et de sécurité des intrants que j'utilise.			
9.	***Matériel d'élaboration***	***oui***	***non***	***non applicable***
a.	J'ai vérifié la conformité alimentaire de mon matériel de cave (y-compris les peintures et les lubrifiants).			
b.	Je connais les sources potentielles de contamination par du plomb, cuivre et zinc (pompes, raccords et armatures en laiton).			
c.	Si j'utilise des installations réfrigérantes.			
	- Je vérifie la non toxicité du fluide caloporteur.			
	- Je vérifie régulièrement le niveau du fluide caloporteur.			
	- J'ai mis en place des mesures pour éviter tout risque de fuites.			
d.	En cas d'utilisation de résines époxy ou de polyester, je respecte toutes les prescriptions d'emploi.			
10.	***Maintenance et entretien des installations***	***oui***	***non***	***non applicable***
a.	J'ai mis en place un plan de maintenance pour tout mon matériel de cave et de mise en bouteille.			
b.	Je suis à jour avec la maintenance de mon matériel de cave et de mise en bouteille.			
c.	Je conserve toutes les factures liées à l'entretien du matériel.			
d.	Je veille à la qualité de l'air comprimé (absence d'huile et d'odeurs).			
11.	***Embouteillage - étiquetage***	***oui***	***non***	***non applicable***
a.	J'effectue des contrôles systématiques sur l'intégrité des palettes de bouteilles neuves lors de leur livraison.			
b.	Je rince les bouteilles neuves avant leur usage.			
c.	Lors du lavage et de la réutilisation de bouteilles usagées :			
	- Est vérifiée l'absence de salissures ou de corps étrangers dans les bouteilles			
	- Est vérifiée l'absence de résidus de produits de lavage			
	- Est vérifiée l'intégrité des cols et embouchures			
d.	Je vérifie quotidiennement le réglage de mon matériel de mise en bouteille lors de son utilisation.			
e.	Je prends des mesures pour éviter la présence de bris de verre dans la bouteille finale.			
f.	Si je fais appel à un prestataire de service pour la mise en bouteille ou la filtration :			
	- Je donne des consignes écrites avec des directives précises.			
	- Je m'assure que mon prestataire est certifié ou qu'il suive les procédures HACCP.			
g.	Je m'assure de l'absence de sources de contamination entre la dernière filtration et la bouteille.			

h. Je vérifie la conformité des étiquettes :			
- Pour la déclaration d'éventuels allergènes présents dans le vin.			
- Sur la correcte déclaration de la teneur en alcool.			
- Sur la correspondance des dénominations et des images présentes sur les étiquettes.			
12. Bouchage	***oui***	***non***	***non applicable***
a. Mes commandes de bouchons et autres systèmes de fermeture sont toujours faites en fonction des volumes de l'embouteillage.			
b. J'utilise les bouchons dans leur ordre d'arrivée (FIFO).			
c. Je suis en mesure de lier le lot des bouchons aux lots des bouteilles.			
d. Je veille quotidiennement au réglage de la sertisseuse lors de son utilisation.			
e. Je veille quotidiennement au bon état et à la propreté des mâchoires de la boucheuse.			
13. Composants indésirables	***oui***	***non***	***non applicable***
a. Je connais la législation en matière de substances étrangères dans les denrées alimentaires et j'ai pris toutes les mesures nécessaires pour éviter la présence de substances non souhaitées.			
b. Je maitrise l'hygiène de mon matériel et de mes équipements tout le long de l'élaboration de mes vins.			