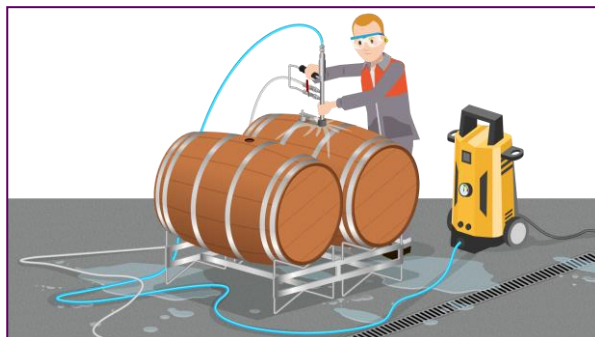


MON PROJET > ELEVAGE ET STOCKAGE

Nettoyer / désinfecter les contenants



Temporalité

- A quelle fréquence s'effectuent le nettoyage et/ou la désinfection ? A quelle période et à quels moments de la journée ?
- Quelle est la durée du nettoyage et/ou de la désinfection ?

Méthodes - Techniques

- Comment les contenants sont-ils nettoyés (intérieur / extérieur) ?
- Quelles opérations sont réalisées (lavage, détartrage, égouttage, désinfection...)?
- Quelles méthodes sont employées (méchage, vapeur...)?
- Les contenants doivent-ils être déplacés et acheminés vers un endroit spécifique (zone de nettoyage barriques...)? Comment se déroulent ces opérations ? Quelles sont les distances à parcourir ? Les espaces de circulations permettent-ils le déplacement des contenants (encombrement sol, état du sol, dénivelé...)?
- Quelles manutentions et manipulations sont nécessaires ? Comment peut-on les limiter ou les faciliter ?
- Le nettoyage et/ou la désinfection sont-ils manuels ou automatisés ?
- De quelle manière sont nettoyés les différents éléments des contenants ?
- Existe-t-il une procédure définie pour le nettoyage et la désinfection ?
- Comment les eaux de lavage (emplacement des caniveaux, pentes suffisantes...) sont-elles évacuées ?

Lieu - Accessibilité - Espace

- Où se déroulent le nettoyage et la désinfection (zone dédiée, sur place...)?
- Les zones d'intervention sont-elles sécurisées et accessibles ? Quels moyens d'accès sont prévus ?
- Les éléments des contenants à nettoyer sont-ils facilement accessibles ?
- Les alimentations en eau et électricité sont-elles positionnées à des endroits stratégiques (distance à parcourir, accessibilité...)?
- Les espaces de nettoyage/désinfection sont-ils suffisants ?
- Les espaces pour déplacer les contenants sont-ils suffisants ? Une zone de stockage tampon est-elle prévue ?
- Où les équipements et les produits sont-ils stockés lors du remisage ?

Organisation

- Combien de contenants sont nettoyés/désinfectés simultanément ?
- Comment les flux de contenants à déplacer (arrivant et repartant d'une zone de nettoyage) sont-ils anticipés et gérés ? Une zone de stockage tampon est-elle prévue ?
- Quelles sont les interactions avec les différentes activités (croisements, tuyaux...)? Comment sont-elles gérées ?

Matériels - Equipements

- Quels sont les types de contenants à nettoyer et/ou désinfecter (cuves, foudres, barriques, amphores...) ?
- Quels éléments des contenants sont à nettoyer et/ou désinfecter (vannes, trappes, joints, extérieur, jauges...) ?
- Faut-il retirer certains éléments ?
- Quels matériels et équipements sont utilisés pour le nettoyage et/ou la désinfection (tuyaux, nettoyeur haute pression, boule de nettoyage, canne de nettoyage, équipement spécifique...) ?
- Comment les machines sont-elles maintenues en état de conformité ?
- Quels sont les produits utilisés (soude caustique, détergents...) ? Sous quelle forme ? Quelles mesures de prévention sont mises en place ?

Main-d'œuvre

- Qui est chargé du nettoyage et/ou de la désinfection ?
- Combien de personnes sont nécessaires ?
- Les rôles de chacun sont-ils définis et formalisés à l'avance ?

Informations nécessaires - Communication

- Quelles informations sont nécessaires pour réaliser correctement le travail ?
- Comment avoir accès à ces informations ? Quels moyens de communication sont mis en place ?

Ambiances physiques

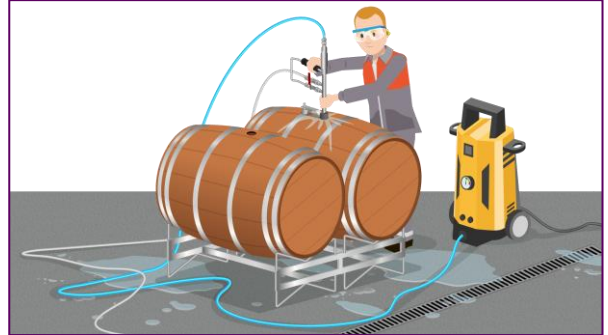
- L'éclairage prévu est-il suffisant ?
- Comment le bruit des machines est-il pris en compte ?

Gestion des dysfonctionnements

- Quels dysfonctionnements pourraient se produire ?
- Comment les anticiper et les gérer ?

MON PROJET > PRESSURAGE

Nettoyer / désinfecter les contenants



Temporalité

Méthodes - Techniques

Lieu - Accessibilité - Espace

Organisation

Matériels - Equipements

Main-d'œuvre

Informations nécessaires - Communication

Ambiances physiques

Gestion des dysfonctionnements