

MON PROJET > VINIFICATION ET STOCKAGE

Nettoyer le chai / cuvier



Temporalité

- A quelle fréquence s'effectue le nettoyage ? A quels moments de la journée ?
- Quelle est la durée de chaque nettoyage ?

Méthodes - Techniques

- Comment les sols (intérieur / extérieur) sont-ils nettoyés ?
- Quelles sont les caractéristiques des sols (revêtement, inégalités...) ?
- Existe-t-il une procédure de nettoyage ?
- Quelles manutentions et manipulations sont nécessaires ? Comment peut-on les limiter ou les faciliter ?
- Quels dispositifs d'extraction et de détection du CO₂ sont mis en place (ventilation des bâtiments, ventilation/extraction de la cuve, détection fixe, détection portable...) ?
- Comment les eaux de lavage sont-elles évacuées (emplacement des caniveaux et regards, pentes suffisantes...) ?

Lieu - Accessibilité - Espace

- Quelles zones sont à nettoyer ? Sont-elles sécurisées et facilement accessibles ?
- Les éléments 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 nettoyage sont-ils suffisants pour le nettoyage (encombrement, accessibilité derrière les cuves...) ?
- Où les matériels et équipements de nettoyage sont-ils stockés lors du remisage ?

Organisation

- Quelles sont les interactions avec d'autres activités ? Comment sont-elles gérées ?

Matériels - Equipements

- Quels matériels, équipements et produits sont utilisés pour le nettoyage ?
- Comment les machines sont-elles maintenues en état de conformité ?
- Quels sont les produits utilisés ?

Main-d'œuvre

- Qui est chargé du nettoyage ?
- 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 > VINIFICATION ET STOCKAGE

Nettoyer le chai / cuvier



Temporalité

Méthodes - Techniques

Lieu - Accessibilité - Espace

Organisation

Matériels - Equipements

Main-d'œuvre

Informations nécessaires - Communication

Ambiances physiques

Gestion des dysfonctionnements