

# Hygiène et HACCP : Élaborer un plan de maîtrise sanitaire - sessions 2025

Du 28 au 30 janvier  
Du 10 au 12 juin

Du 7 au 9 avril  
Du 29 sept. au 1<sup>er</sup> octobre

Du 13 au 15 mai  
Du 2 au 4 décembre

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

Afin de répondre aux exigences de la législation européenne, les transformateurs sont tenus de mettre en place un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) et d'effectuer eux-mêmes un certain nombre d'auto-contrôles. Ce stage a pour but de les aider dans cette démarche en abordant les règles d'hygiène et en appliquant les points principaux de la méthode HACCP.

*Un travail complémentaire et personnel est nécessaire après la formation pour finaliser le Plan de Maîtrise Sanitaire.*

## CONTENU DE LA FORMATION

### Apport théorique:

- Présentation des principaux micro-organismes en agroalimentaire : paramètres de développement , risques de toxi-infections alimentaires collectives et leurs préventions.
- Règles d'hygiène en préparations froides et en préparations chaudes (hygiène du personnel, du matériel et des denrées).
- Présentation d'un plan de nettoyage et de désinfection.
- Connaissances des guides de bonnes pratiques d'hygiène et adaptation à ses pratiques personnelles.
- Identification des risques sanitaires et maîtrise des points critiques (en appliquant la méthode HACCP).
- Présentation des règles de traçabilité et de gestion des produits non conformes.
- Détermination et mise en place des contrôles à effectuer.
- Élaboration de documents de contrôles.
- Étude de cas concrets et travail sur les productions des stagiaires.
- Échanges autour des retours d'expérience des participants à la formation

### A QUI S'ADRESSENT NOS STAGES ?

**Obligation réglementaire : Toute personne manipulant des denrées alimentaires doit être formé aux règles d'hygiène . Un plan de maîtrise sanitaire est obligatoire pour toute activité de transformation**

Porteurs de projet, agriculteurs, salariés, artisans transformateurs, demandeurs d'emploi...

## MOYENS HUMAINS ET PÉDAGOGIQUES

Formateur du CFPPA, de profil ingénieur agroalimentaire spécialisé en transformation fermière.

Formation en présentiel, avec alternance d'apports théoriques et travaux sur projet individuel.

Durée : **21 heures**

Horaires : **08h30 – 17h**

**Les stagiaires devront apporter des éléments concernant leur production pour travailler sur leur projet individuel.**

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Chaque stagiaire est évalué à tout moment par le formateur par le questionnement et par une évaluation formative ou autoévaluation en fin de stage.

Une attestation individuelle de formation est délivrée à l'issue de la session.

## COÛT ET CONDITIONS DE PRISE EN CHARGE

Tarif Individuel payant : 25 €/heure, soit 175 € par jour / personne.

Prises en charge possibles - Nous contacter obligatoirement en amont de la formation pour montage des dossiers :

- Formation éligible au Compte Personnel de Formation (CPF) : Tarif 25 € / heure
- Statut agricole : Chef entreprise agricole (non salarié) , conjoint-collaborateur, cotisant solidaire: Formation éligible à VIVEA : Tarif horaire et plafond annuel de prise en charge selon grille tarifaire et conditions VIVEA 2025.
- Statut agricole : Créateur entreprise en parcours à l'installation. Les formations souhaitées doivent obligatoirement être inscrites dans le PPP - Financement CPF à prioriser lorsque possible Sinon, Tarif VIVEA et plafond annuel de prise en charge selon grille tarifaire et conditions VIVEA 2025.
- Demandeurs d'emploi : Financement par CPF à prioriser - Possibilité de financement Pôle emploi ( par AIF ) , nécessitant validation d'un devis préalable par le conseiller Pole Emploi - Tarif 25 €/ heure

Cette formation ne nécessite pas de prérequis.  
Pour les personnes en situation de handicap, nous contacter.

**Pour les producteurs laitiers, il est préférable de choisir le module : "GBPH fermier européen"**

CFPPA de Lozère- site de Florac

2 place ancienne gare

48400 FLORAC TROIS RIVIERES

Tél : 04 66 65 65 62

cfppa.lozere@educagri.fr

[www.epl-lozere.fr/formations-courtes](http://www.epl-lozere.fr/formations-courtes)



Date de dernière mise à jour : 14/11/2024