

ÉLABORER UN PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

Application de la méthode HACCP

2 sessions en 2020

les 16 et 17 mars

les 30 novembre et 1er décembre

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Afin de répondre aux exigences de la législation européenne, les producteurs-transformateurs fermiers sont tenus d'effectuer eux-mêmes un certain nombre d'auto-contrôles.

Ce stage a pour but de les aider dans cette démarche en abordant les points principaux.

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

CONTENU DE LA FORMATION

Apport théorique:

- Présentation de la réglementation en vigueur.
- Connaissances des guides de bonnes pratiques d'hygiène et adaptation à ses pratiques personnelles.
- Rappel des règles de bonnes pratiques d'hygiène (nettoyage et désinfection, lutte contre les nuisibles, santé du personnel, gestion des températures, potabilité de l'eau).
- Identification des risques sanitaires et maîtrise des points critiques (en appliquant de 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

MOYENS HUMAINS ET PÉDAGOGIQUES

Formateurs du CFPPA spécialisés en agroalimentaire fermier. Atelier agroalimentaire équipé de matériels professionnels, de petite et moyenne capacité de production.

Durée de la formation : **14 heures**
Horaires : **8h30 à 17h**

Les stagiaires peuvent prendre leurs ordinateurs pour travailler sur leur projet individuel.

COÛT ET CONDITIONS DE PRISE EN CHARGE

15 €/heure, soit 105 € par jour et par personne.
(Tarif selon convention pour les stagiaires d'autres CFPPA).

- Statut agricole (exploitant, conjoint- collaborateur, cotisant solidaire, PPP) : le CFPPA dépose des demandes collectives auprès du VIVEA ; la prise en charge financière dépend de l'avis du comité VIVEA (délégation Sud). Nous contacter.
- Demandeur d'emploi : s'adresser à votre Pôle Emploi ou au CFPPA (financement possible dans le cadre du dispositif de formation du Conseil Régional).
- Salarié : financement possible dans le cadre de la formation professionnelle continue (CIF, CPF). S'adresser à votre employeur ou à votre organisme paritaire.

NOUVEAU

Pour aller plus loin ou revenir sur les acquis de la formation, ce module peut être complété par 2 heures de formation mixte digitale à distance 1 à 2 semaines après la formation en présentiel à Florac.
Plus d'information pendant la formation

Les stagiaires doivent apporter des éléments concernant leurs productions pour le travail sur le projet individuel

Ce stage peut être complété par le module :

"Conception d'un atelier agroalimentaire" : 3 jours à la suite de chaque session

Pour les producteurs laitiers, il est préférable de choisir le module :
"Guide des Bonnes Pratiques d'hygiène en atelier fromager fermier"

