

# GUIDE DE BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE EN ATELIER FROMAGER FERMIER mise à jour GBPH Européen

Le 10 décembre 2018

## 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, de formaliser un plan de maîtrise sanitaire et de le faire évoluer.

Cette formation a pour but de les aider dans cette démarche en abordant les points principaux de la nouvelle réglementation Européenne

## CONTENU DE LA FORMATION

- Rappel sur la réglementation et ses évolutions récentes, le cas échéant.
- Étude de la mise à jour du GBPH par les participants sur leur exploitation.
- Analyse des difficultés rencontrées et réflexions sur les pistes d'amélioration.
- Étude de cas concrets et mise à jour des fiches individuelles.
- Échanges entre participants.

Cette session s'adresse à des professionnels fromagers ayant déjà leur plan de maîtrise sanitaire.

## MOYENS HUMAINS ET PÉDAGOGIQUES

Intervenante spécialisée.

La formation se déroule de 8 H 30 à 17 H 00.

## 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).
- Salariés : financement possible dans le cadre de la formation professionnelle continue. S'adresser à votre employeur ou à votre organisme paritaire.

*Les stagiaires doivent apporter leur document sanitaire pour le travail sur les projets individuels*

