

GUIDE DE BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE EN ATELIER FROMAGER FERMIER

les 9 et 10 novembre 2020

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.

CONTENU DE LA FORMATION

- Rappel sur les principaux points réglementaires en matière de sécurité sanitaire :
 - autocontrôles
 - traçabilité
 - gestion des alertes
- Étude et présentation des principaux contaminants : origines, moyens de maîtrise en élevage et en fromagerie
- Présentation du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène : intérêt de l'outil et appropriation des fiches par les participants
- Étude de cas concrets afin que chaque producteur utilise et remplisse les fiches adaptées à ses productions
- Échanges entre participants

MOYENS HUMAINS ET PÉDAGOGIQUES

Intervenant spécialisé.

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

COÛT ET CONDITIONS DE PRISE EN CHARGE

15 €/heure, soit 105 € par jour et par personne.

- 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. Nous contacter.
- Demandeur d'emploi : s'adresser à votre Pôle Emploi ou nous contacter. Financement possible dans le cadre du dispositif de formation du Conseil Régional.
- Salariés : financement possible dans le cadre de la formation professionnelle continue (CIF, CPF). S'adresser à votre employeur ou à votre organisme paritaire.

À l'issue de la session, les stagiaires pourront acheter le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène au tarif de 15 € environ



CFPPA de Lozère – site de Florac
2 place de l'Ancienne Gare
48400 FLORAC
Tel : 04 66 65 65 62
Fax : 04 66 65 65 61
cfppa.lozere@educagri.fr
www.epl-lozere.fr

