

# ÉLABORER UN PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

## Application de la méthode HACCP

### sessions 2021

les 15 et 16 mars

les 29 et 30 novembre

#### 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. Nous contacter.
- Demandeurs d'emploi : financement possible d'un parcours de formation dans le cadre du dispositif du Conseil Régional Occitanie ou avec votre CPF. s'adresser à votre Pôle Emploi ou nous contacter.
- Salariés : financement entreprise ou avec votre CPF possible dans le cadre d'un parcours de formation complet. S'adresser à votre entreprise ou nous contacter.

#### 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"**



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



**ENSEIGNEMENT  
AGRICOLE**

