

ÉLABORER UN PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

Application de la méthode HACCP

sessions 2023

Les 13 et 14 février

les 27 et 28 mars

les 13 et 14 novembre

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Afin de répondre aux exigences de la législation européenne, les transformateurs fermiers et artisans 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 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 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 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 : A minima une personne dans l'entreprise doit être formé aux principes de la méthode HACCP .

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

Cette formation ne nécessite pas de prérequis.

Pour les personnes en situation de handicap, nous contacter.

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 : **14 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

22 €/heure, soit 154 € 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.
- Demandeurs d'emploi : financement possible d'un parcours de formation complet 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.

Ce stage peut être complété par les modules "Conception d'un atelier agroalimentaire" (3 jours) à la suite de chacune des sessions.
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

Tél : 04 66 65 65 62

cfppa.lozere@educagri.fr

www.epl-lozere.fr/formations-courte...



Date de dernière mise à jour : 02/11/2022