



UNE FORMATION DIPLOMANTE

ELABORER UN PLAN DE MAITRISE SANITAIRE AVEC LA MÉTHODE HACCP

Jeudi 6 et vendredi 7 décembre
Trets (13)

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 vous aider dans cette démarche en abordant les points de vigilance principaux.

Attention : un travail complémentaire et personnel est cependant nécessaire après la formation pour finaliser le Plan de Maitrise Sanitaire.

Public visé : agriculteurs et porteurs de projets du Vaucluse et départements limitrophes.

Aucun pré-requis nécessaire.

CONTENU

- 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.

INTERVENANT

- Alexandre DOUBLE - Formateur Agroalimentaire au CFPPA Florac

DÉTAILS PRATIQUES

- Dates : jeudi 6 et vendredi 7 décembre
- Lieu : Trets - Maison du Miel
- Horaires : 9h00 - 17h00
- Durée de la formation : 14h
Midi : repas partagé tiré du sac
- Coût total de la formation : 546 € / personne
- Formation prise en charge par VIVEA.
Autres situations : nous consulter

Inscriptions avant le 20 novembre

**GR CIVAM PACA
MIN 13 - 84 953 Cavailon cedex**

**Contact : Marion GENTY - 04 90 78 35 39
marion.genty@civampaca.org**