

● HACCP : Élaborer un plan de maîtrise sanitaire

Durée 2 jours

DATES 18, 19 Février
2025

Lieu Sommières

Intervenant

Formateur en agroalimentaire du CFPPA Florac

A noter :

Les stagiaires doivent apporter des éléments concernant leurs productions pour le travail sur le projet individuel

Inscrivez-vous page 4

Contact : Camille VILLAJOS -
07 67 79 65 94 -
villajos@civamgard.fr

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. Cette formation 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.

Programme

- 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 à 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.