

ELABORER UN PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE : application de la méthode HACCP



Se former à la mise en place d'un PMS permet de rester dans une optique d'amélioration continue et d'être en mesure d'assurer l'hygiène et la sécurité alimentaire de ses produits.

Pour cela, vous avez besoin de :

- 1 - Présenter le plan de maîtrise sanitaire (PMS) et une méthode d'analyse des dangers en transformation agroalimentaire, de type HACCP**
- 2 - Étudier, adapter et mettre en œuvre cette méthode dans les exploitations ou ateliers des agriculteurs concernés**
- 3 - Choisir des autocontrôles pertinents**
- 4 - Organiser un système d'archivage documentaire**

1,5 jours de formation les 18 et 19 MAI 2021

Sud Ardèche – CFPPA de Lozère - JAUJAC

Formateur: Alexandre DOUBLE

NOMBRE DE PLACES DISPONIBLES : 14

TEMPS DE FORMATION : 11 heures (J1 de 13h30 à 17h30 / J2 de 9h à 17h)

PRISE EN CHARGE DES FRAIS PÉDAGOGIQUES

Agriculteur.trice.s (dont cotisant.e solidaire): GRATUIT (sous réserve de prise en charge VIVEA).
Candidat.e.s à l'installation et agriculteur.trice.s installé.e.s depuis moins de deux ans, merci de prévoir les attestations nécessaires.

Autres participants : tarif solidaire: 75€ (nombre de place limité à 6)

Inscription par ici !

Inscription en ligne avant le 04/05/2021 :

<https://bit.ly/3mb8dkB>

Plus d'informations, merci de contacter : Emmanuelle COADOU ROCH

contact@civamardecche.org Tel : 04 75 85 05 04

FD CIVAM 07 – 1064 Chemin du Pradel – 07170 MIRABEL

www.civamardecche.org

- **Objectifs de la formation (sur 1,5 jours)**

- ✓ Être capable de citer la réglementation et les exigences sanitaires applicables aux produits de l'exploitation
- ✓ Être capable de citer les différentes étapes d'élaboration d'un PMS .
- ✓ Être capable d'identifier les principaux dangers (physiques, chimiques, microbiologiques, allergènes)
- ✓ Être capable de mettre en place un PMS : à partir de son activité. Mettre en application la méthode HACCP sur une famille de produits de l'exploitation
- ✓ Être capable d'identifier les points de contrôles
- ✓ Être capable de rédiger un système documentaire et d'archivage
- ✓ Évaluation de la formation

- **Contenu (réparti sur les 1,5 jours de formation) :**

- Présentation des textes en vigueur et du paquet hygiène ; Présentation du rôle de la DD(CS)PP.
- Présentation des principaux modes de conservation. Détermination des grandes familles de produits alimentaires à risques. Présentation de la méthode HACCP / Analyse des dangers
- Travail et application individuelle de la méthode sur une famille de produits
- Aide au choix des points de contrôles. Vérification de leur pertinence et détermination des valeurs cibles et tolérances – Rédaction de la démarche HACCP ; Proposition de systèmes documentaires d'enregistrement.
- Bilan individuel à l'aide d'un questionnaire d'autoévaluation et mise en commun en groupe afin d'obtenir les retours des participants et favoriser la communication collective

► **La formation s'appuiera sur une alternance d'apports théoriques, de démonstration et d'exercices de mise en pratique**

► **Cette formation est certifiante**

- **Formation préalable utile: formation « Hygiène en transformation agroalimentaire fermière »**

- **Pour toutes questions administratives**, merci de contacter Emmanuelle au 04 75 85 05 04 ou à contact@civamardeche.org