

## **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](mailto:contact@civamardecche.org) Tel : 04 75 85 05 04

FD CIVAM 07 – 1064 Chemin du Pradel – 07170 MIRABEL

[www.civamardecche.org](http://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](mailto:contact@civamardeche.org)