



PROGRAMME DE FORMATION

GR CIVAM PACA

ELABORER UN PLAN DE MAITRISE SANITAIRE AVEC LA METHODE HACCP

Les 17 et 18 janvier 2024

Cette formation est faite pour vous si vous souhaitez...

- Connaître les auto-contrôles à effectuer dans le cadre de mes activités de transformation pour être en accord avec la législation européenne en vigueur
- S'approprier la démarche d'élaboration du plan de maîtrise sanitaire en abordant les points de vigilance principaux

OBLIGATION RÉGLEMENTAIRE : A minima une personne dans l'entreprise doit être formée aux principes de la méthode HACCP.

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 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

Méthodes pédagogiques / Moyens matériels et outils

- **Méthodes pédagogiques** : apports théoriques, présentation orale interactive (questions/réponses, brainstorming, exemples de situations vécus), schéma et prise de note en direct, échanges collectifs
- **Moyens matériels et outils** : powerpoint, paper board

Modalités d'évaluation

- **En cours de formation** : questionnement oral des stagiaires
- **En fin de formation** : exercices pratiques (analyse de situations, minis jeux de rôles) et QCM.

INFORMATIONS PRATIQUES

- **Date** : mercredi 17 et jeudi 18 janvier 2024
- **Durée** : 14 heures
- **Horaires** : 9h-13h, 14h-17h
- **Lieu** : PACA - à définir selon la provenance des participants
- **Date limite d'inscription** : 15 décembre 2023
- **Repas** : tiré du sac
- **Intervenant** : Alexandre DOUBLÉ, Formateur en Agroalimentaire au CFPPA de Florac
- **Responsable de formation** : Marion Genty, animatrice coordinatrice Accueil, GR CIVAM marion.genty@civampaca.org - 04 90 78 35 39
- **Public ciblé** : producteurs de la région souhaitant développer des activités de transformation alimentaire
- **Pré-requis** : aucun pré-requis nécessaire
- **Tarifs** : Prise en charge par VIVEA selon éligibilité (vérifiez la consommation de votre plafond annuel auprès de VIVEA). Prise en charge par les OPCO pour les salariés agricoles et non agricoles. Contactez-nous pour obtenir un devis d'un montant de 350€. Pour les autres cas, contactez-nous.
- **Validation de la formation** : Délivrance d'une copie de la feuille d'emargement ou d'une attestation individuelle de formation
- **Besoin de vous faire remplacer ?**
Contactez votre service de remplacement

Conditions générales de formation du GR CIVAM PACA consultables en ligne https://www.civampaca.org/formation_structure_conditions.php?id=33

Programme diffusé le 11/08/23



Action réalisée avec le soutien financier de

