

# Méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Identification des différents risques sanitaires (physiques, chimiques, biologiques et allergènes).
- Maîtrise des règles de traçabilité et de gestion des produits non conformes.
- Etude des règles de bonnes pratiques d'hygiène.

## CONTENU

### Jour 1 :

- Réglementation en vigueur et points de vigilance.
- Identification des risques sanitaires : selon les locaux de transformation, la catégorie de produit réalisée, le type de contenant, le matériel utilisé, le processus de transformation, les critères de conservation et les modalités de transport.

### Jour 2 :

- Bonnes pratiques d'hygiène : nettoyage, désinfection, lutte contre les nuisibles, santé du personnel, gestion des températures, potabilité de l'eau, produits autorisés en AB...
- Présentation des règles de traçabilité et de gestion des produits non conformes : rapatriement, numéro de lot...
- Détermination des contrôles à effectuer et des documents de contrôles.
- Etude de cas concrets : retours d'expérience des participants.

## MÉTHODES PÉDAGOGIQUES ET MOYENS MATÉRIELS

### Modalités pédagogiques :

- Apports théoriques en salle, échanges entre les stagiaires et l'intervenant.
- Présentation orale avec support sur diaporama, paperboard.
- Support papier distribué.
- QCM d'évaluation des acquis et des compétences.

### Moyens matériels :

- Les stagiaires ne doivent pas apporter de matériel spécifique, hormis des exemples de conserves ratées.

## INFOS PRATIQUES

**Lieu** : A proximité de Nice.

**Date** : jeudi et vendredi 28 et 29 octobre 2021.

**Durée** : 14 heures

**Horaires** : 9h00 - 17h00

**Repas** : tiré du sac

**Intervenant(s)** : CFPPA de Florac, Centre de formations courtes en agroalimentaire avec atelier de transformation agroalimentaire de type « fermière ».

**Responsable de formation** : Mélanie DESGRANGES, animatrice conseillère en productions végétales, agribio06.melanie@gmail.com ou 06 66 54 07 96.

**Public** : Agriculteurs installés et porteurs de projet.

**Prérequis** : Aucun

### Tarif :

Prise en charge par les fonds VIVEA selon éligibilité (vérifier la consommation de votre plafond annuel auprès de Vivéa). Pour plus d'informations, consulter nos CGS.

300 € pour les stagiaires non éligibles à VIVEA et non adhérents à Agribio Alpes-Maritimes.

240 € pour les stagiaires non éligibles VIVEA et adhérents à Agribio Alpes-Maritimes.

**Validation de la formation** : Délivrance d'une attestation individuelle de formation.

**Modalité d'évaluation** : *En amont* : analyse des besoins. *En cours* : recueil des attentes. *A la fin* : évaluation des acquis et de la satisfaction.

### Besoin de vous faire REMPLACER ?

Contactez votre service de remplacement !

### MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

- **Date limite d'inscription** : 26/10/2021.
- **Validation de l'inscription** : via le formulaire suivant <https://forms.gle/Tt8YFGd68p33u3mM7>, se référer aux CGS pour les informations complémentaires.
- **Nombre de stagiaires** : maximum 15, avec un minimum de 7 pour que la formation soit maintenue.
- **Délais d'annulation** : le stagiaire peut annuler jusqu'à 24h avant le début de la formation. Agribio06 se réserve le droit d'annuler une formation jusqu'à 3 jours ouvrés avant son début initialement prévu.
- **Pour tout porteur de PSH, nous contacter.**