

# ● HACCP : Élaborer un plan de maîtrise sanitaire

**Durée** 2 jours

**DATES** 13, 14 Février  
2024

**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.