

ÉLABORER UN PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE : application de la méthode HACCP.

Objectifs de la formation

Maîtriser la réglementation en vigueur afin de pouvoir construire son plan de maîtrise sanitaire.

Déroulé

- 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 s'inspirant de 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.
- Un travail complémentaire et personnel sera nécessaire pour finaliser le Plan de Maîtrise Sanitaire.

Dates, lieux et intervenants

15 nov 2016 AUCH
09:30 - 17:30 (7hrs) 32000 AUCH

Claire Julien, formatrice agroalimentaire
du CFPPA de Florac

16 nov 2016 AUCH
09:30 - 17:30 (7hrs) 32000 AUCH

Claire Julien, formatrice agroalimentaire
du CFPPA de Florac

Financier(s)



Bulletin d'inscription

Nom _____ Prénom _____

Adresse _____

Courriel _____

Téléphone _____

Merci d'envoyer ce bulletin, votre chèque (si nécessaire) et votre attestation VIVEA à

J'atteste avoir pris connaissance des conditions générales de formation ([Voir la fiche](#))

Infos complémentaires



Durée de la formation 2 jour(s)
Date limite d'inscription 08/11/2016

Tarifs

gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA
Tarif : 280 € par stagiaire qui sont pris intégralement en charge par le fond vivea pour les personnes éligibles (chefs d'exploitation, cotisants de solidarité et porteurs de projet).

Plus de renseignements

Charlyne Bartheuf
adear32@free.fr
ADEAR 32
1 rue Dupont de l'Eure
32000 AUCH
Tel. 05.62.05.30.86