



Durée

2 jour(s) / 14h



Lieux / dates

Du 02/12/2024 au 09/12/2024 > Chambre d'agriculture Pays de la Loire -
Antenne de Beaupréau-en-Mauges

Responsables de stage :

Emmanuelle SOUDAY

Contacts :

Geraldine DANNENHOFFER

FORMATION

Maitriser les bonnes pratiques d'hygiène et construire son plan HACCP pour un centre d'emballage d'œufs (CEO)



Contenu

Le cadre réglementaire

- Connaître ses responsabilités et obligations.
- Connaître la réglementation sur la vente d'œufs.
- Contenu d'un dossier de demande d'agrément.

Le plan de maîtrise sanitaire

- Les bonnes pratiques d'hygiène : locaux et matériel, le personnel, le plan de nettoyage-désinfection...
- Diagramme de fabrication pour l'activité de conditionnement d'œufs : exercice pratique.
- La méthode HACCP : exercice pratique à partir du Guide des bonnes pratiques d'hygiène CEO.
- Les auto-contrôles.
- La traçabilité et l'organisation du système documentaire.



Pré-requis

Avoir un atelier de transformation en fonctionnement ou un projet bien avancé.



Méthodes pédagogiques

- Apports méthodologiques et théoriques.
- Chaque participant pourra travailler sur son propre dossier de demande d'agrément à partir d'une trame type.



Modalités d'évaluation

Exercices pratiques tout au long de la formation

Contact - Inscription

Accéder au formulaire en scannant ce QRcode

