



Durée

1 jour(s) / 0h

FORMATION

Mettre en place son plan de maîtrise sanitaire : HACCP et bonnes pratiques d'hygiène en transformation produits carnés



Objectif

Construire son Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) en transformation produits carnés en appliquant les bonnes pratiques d'hygiène ainsi que les principes de l'HACCP pour garantir la sécurité sanitaire des produits



Pré-requis

- Chaque stagiaire doit disposer d'un ordinateur et d'une connexion internet pour le module à distance. La connaissance des process de fabrication est indispensable
- Agriculteur en activité ayant un atelier de transformation.



Contenu

Module à distance

La réglementation sanitaire applicable aux ateliers de transformation fermiers.

- Connaître ses responsabilités et obligations.
- Choisir le « statut » sanitaire adapté à ses produits et circuits de vente.

2 jours en présentiel

Les notions de base en microbiologie

- Définir un « microbe »
- Expliquer son « fonctionnement »

Utiliser les bonnes pratiques d'hygiène et les bonnes pratiques de fabrication

- L'hygiène du personnel
- Organisation de la maintenance des locaux, des équipements et du matériel
- Le plan de nettoyage et désinfection
- Le plan de lutte contre les nuisibles
- L'approvisionnement en eau
- La maîtrise des températures
- Le contrôle à réception et à expédition

Analyser les dangers et appliquer les principes de l'HACCP

- Les principaux dangers à maîtriser (microbiologiques, physiques, chimiques, allergènes)
- La démarche HACCP
- Le diagramme de fabrication
- Les points déterminants (CCP, PRPO)
- Les autocontrôles

Contact - Inscription

Accéder au formulaire en scannant ce QRcode



Une ½ journée sur votre exploitation

Visite sur l'exploitation en accompagnement individuel personnalisé



Méthodes pédagogiques

- 2 jours + 1 h 30 à distance en amont de la formation + 0,5 jour visite d'accompagnement individuel après la formation
- Mise à disposition de documents, vidéos sur la plateforme d'autoformation.
- En salle : alternance d'apports théoriques, d'exercices pratiques et d'échanges entre participants.



Modalités d'évaluation

- Des exercices de connaissances, quiz seront effectués à la fin de chaque séquence à distance.
- Tour de table des acquis en début de formation et validation des acquis en fin de journée.
- Mise en situation lors de la visite de transfert des acquis