

Maitriser les conditions d'hygiène en transformation fermière

1/ Public ciblé

Candidats à l'installation, agriculteurs ayant un projet d'atelier de transformation fermière

2/ Pré-requis

Pas de pré-requis spécifiques

3/ Objectifs-Aptitudes-Compétences

- Connaître les règles d'hygiène alimentaire
- Appliquer ces règles à son environnement professionnel
- Analyser les risques et mettre en place les mesures nécessaires pour pallier aux risques alimentaires
- Prévenir tout risque de contamination

4/ Contenus

→ **Les enjeux de la sécurité sanitaire des aliments**

Dangers microbiens et autres dangers potentiels

Toxi-infections alimentaires collectives

→ **Réglementation communautaire et nationale**

Paquet hygiène

Guide de bonnes pratiques d'hygiène

Contrôles officiels

Gestion de la sécurité sanitaire (retrait et rappel)

→ **Plan de maîtrise sanitaire**

Bonnes pratiques d'hygiène pour le personnel et les locaux

Gestion des flux dans l'entreprise

Approvisionnement et stockage des matières premières

Autocontrôles

Nettoyage et désinfection (définition, paramètres, méthode, planning, choix des produits...)

Gestion de la traçabilité

→ **Analyse des dangers**

Principes et mise en place de l'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)

→ **Etiquetage**

Règlement INCO et son application

Réalisation d'une étiquette conformément à la réglementation

5/ Méthodes mobilisées

- Séances en salle dans les locaux de l'EPL de PRÉCIEUX et visites
- Restauration possible au self
- Possibilité d'hébergement sur place dans la limite des places disponibles.

NB : En cas d'un nombre d'inscrits inférieur à 8, le centre de formation se réserve la possibilité d'annuler la session et de reporter les candidats sur la session suivante.

Intervenant : Céline DRUEZ ou Maryline Aucagne

Lieu de formation : CFPPA de Précieux BP 204 42605 MONTBRISON CEDEX

6/ Évaluation / Suivi

Procédure d'évaluation du niveau et des pré-requis des participants

Échange sur les connaissances et expériences de chacun.

Méthode pédagogique utilisée

Apports théoriques – Échanges – Simulations et études de cas

Supports remis aux participants

Document de synthèse distribué aux participants.

Procédure d'évaluation à l'issue de la formation

Réalisation d'une enquête de satisfaction

QCM

Attestation d'acquis

7/ Durée

3 jours

8/ Délai d'accès

Au minimum 30 jours avant le début de la formation

Pour connaître les dates, consulter l'agenda des formations WWW.campus-agronova.fr

9/ Accessibilité

Formation accessible aux malentendants appareillés, aux malvoyants s'ils disposent de leur propre appareil de prises de notes, aux personnes à mobilité réduite

10/ Coûts et financement

Coût 462€

Financement possible selon statut par OPCA (VIVEA, OCAPIAT)

Votre contact : Marie-Claire BURELLIER

Tel : 04-77-97-70-06

email : cfppa.montbrison@educagri.fr

site Internet : www.campus-agronova.fr