

FORMATION

LES BASES DE L'HYGIENE ALIMENTAIRE EN TRANSFORMATION LAITIERE

Transformer ses produits en respectant les règles d'hygiène indispensables.

Pour qui ?

Tout producteur fermier pratiquant la transformation laitière

Quand ?

26 janvier et 2 février 2024

Le Puy en Velay
(2 jours)

Intervenants

JF COMBES – ENILV AURILLAC
V GANE – CFPPA AURILLAC

Responsable de stage

Aurélie MICHEL, conseillère
Produits fermiers CA43
04 71 07 21 36

Frais d'inscription : 45 €

Frais pédagogiques pris en charge pour les cotisants VIVEA. Autre statut, nous consulter.



Renseignements - Inscription

auprès du responsable de stage ou du Centre de Formation : 04 71 50 37 54

Conditions générales de vente, accessibilité handicap, prise en charge à retrouver sur

www.haute-loire.chambre-agriculture.fr



Objectifs

- Être capable de mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène sur son atelier en connaissant la réglementation et la vie microbienne.
- Mettre en place le guide des bonnes pratiques d'hygiène.
- Être en règle avec l'obligation de formation pour mettre en œuvre une transformation fromagère sur son exploitation.



Contenu

- La réglementation sanitaire et son application à la ferme : paquet hygiène, statut des ateliers, plan de maîtrise sanitaire
- Les microbes dans le lait et les fromages
- Les bonnes pratiques d'hygiène : origine des contaminations, désinfection, rédaction de protocoles de nettoyage, traçabilité des lots, plan d'autocontrôles...
- Présentation du Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène : rédaction et exercices d'application
- Le suivi officiel : inspection sanitaire, dossier d'agrément



Méthodes

- Apports théoriques
- Echanges
- Exercices pratiques, aide à la rédaction de documents