



FORMATION

PLAN DE MAITRISE SANITAIRE DES ATELIERS DE TRANSFORMATION FERMIERE Ateliers laitiers et carnés

Pour qui ?

Producteurs fermiers Lait et Viande
Prérequis : avoir suivi une formation de base en hygiène.

Quand ?

Le 16/01/2024, niveau débutant*
ou
Le 30/01/2024, niveau confirmé
Le Puy en Velay (1 jour)

Intervenante et Responsable de stage :

Aurélie MICHEL, Conseillère produits fermiers (CDA43)
06 31 13 01 51

Frais d'inscription : 24 €

Frais pédagogiques : 224 €

(possibilité de prise en charge partielle ou totale selon profil. Nous contacter)



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

Mis à jour le 02/01/2023



Objectifs

- Mettre à jour ou créer son Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) en s'appuyant sur les guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène.



Contenu

- Cadre réglementaire appliqué aux ateliers de transformation fermière
- Méthodologie de classement de documents
- Situations de risque sanitaire sur un atelier de transformation fermière, mesures préventives et correctives : construction du plan de maîtrise sanitaire appliqué à son exploitation
- Les bonnes pratiques d'hygiène et de nettoyage en transformation fermière : élaboration d'un plan de nettoyage.



Méthodes

- Apports théoriques.
- Méthode participative : construction du plan de maîtrise sanitaire (PMS) de son exploitation par chaque stagiaire.

*Apporter documents et fiches techniques produits.