

Respecter les bonnes pratiques d'hygiène en production fermière (tous produits hors produits laitiers)

OBJECTIFS :

Connaître la réglementation liée à la transformation et à la commercialisation pour mettre en place les bonnes pratiques d'hygiène.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS :

Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène des personnes, des équipements et des locaux et gérer la traçabilité.

PUBLIC: Producteurs et salariés.

PRÉ-REQUIS : aucun. **MODALITÉS D'ÉVALUATION :** Questionnaire d'évaluation en fin de formation.



Modalités

2 jours de présentiel

- 21 octobre 2024 (8h)

Ostheim le matin et Sainte-Croix
en Plaine l'après-midi

8h30-12h30 / 13h30-17h30

Accueil café à 8h15

Repas : restaurant d'entreprise
(à la charge du participant)

- 18 novembre 2024 (7h)

Sainte-Croix en plaine

9h00 - 12h30 / 13h30 - 17h00

Accueil café à 8h45

Repas : restaurant d'entreprise
(à la charge du participant)

- Auto-formation (6h) pendant l'intersession

Soit 21 heures.

Intervenant :

Expert en circuits courts, transformation et hygiène.

Participation :

Chef/associé/collaborateur exploitant* : **120 €**

(*à jour des cotisations MSA et dans la limite du plafond annuel de prise en charge de 3 000 € par Vivea)

Exploitant en démarche d'installation : **nous contacter**

Retraité de l'activité agricole : **150 €**

Salarié d'une entreprise affiliée Ociapiat : **450 €**

Autre salarié/particulier : **600 €**

(sous réserve d'une augmentation au 1er septembre 2024)

Formation cofinancée par :



CONTENU :

- ◆ Le contexte réglementaire
- ◆ Les différents microbes, conditions de développement et risques sanitaires
- ◆ Le Plan de Maîtrise Sanitaire : hygiène des personnes (comportement et tenue) matériel, chaîne du froid, organisation de l'atelier, plan de nettoyage-désinfection, les autocontrôles...

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

Formation en 3 temps :

- ◆ **J1 en présentiel** : Observation d'un laboratoire de transformation avec chasse aux intrus. Apports de connaissances et illustrations. Exercices en sous-groupe.
- ◆ **Temps de travail personnel à distance** : Apports de connaissances et illustration, auto-formation sur supports numériques (démarches réglementaires, guides, vidéos, jeux, ...)
- ◆ **J2 en présentiel** : Réactivation et apports de connaissances. Illustrations et exercices en sous-groupe.

Nécessité d'avoir un ordinateur et un accès internet

JE M'INSCRIS :



La réglementation sur l'hygiène des aliments

ETAPES DE LA FORMATION :

- ETAPÉ 1 : ZOOM sur les principaux points de la journée formation
- ETAPÉ 2 : Ressources à consulter
- ETAPÉ 3 : Mise en pratique

GUIDES DE BONNES PRATIQUES D'HYGIENE (GBPH)

MARCHE EN AVANT (5:58 mn de lecture)

Responsable de stage :
Angélique Lambert, tél. 03 89 20 97 27
angelique.lambert@alsace.chambagri.fr



Contact

Service Formation-Emploi
2 rue de Rome
CS 30 022 - Schiltigheim
67013 STRASBOURG CEDEX
formation-professionnelle
@alsace.chambagri.fr

L'ensemble de nos formations est accessible aux personnes présentant une situation de handicap et nous mettons en place les aménagements nécessaires
Réfèrent handicap : Claire Wir (03 89 20 97 00) et Isabelle Leitz (03 88 19 17 17)

Une attestation de fin de formation sera délivrée au stagiaire à l'issue de sa participation.

Conditions générales de vente et règlement intérieur sur demande et sur <https://alsace.chambre-agriculture.fr/formation/>