

R044/2024/

## OBJECTIFS

S'approprier l'utilisation du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) en production de fromages et produits laitiers.

## OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

Etre capable d'appliquer le GBPH et d'identifier les dangers biologiques, chimiques et physiques. Savoir gérer les risques sur son exploitation (et comprendre comment construire son plan d'auto-contrôles).

## PUBLIC

Producteurs ou salariés transformateurs laitiers fermiers d'Alsace et départements limitrophes.

**PRÉ-REQUIS** : aucun

**MODALITÉS D'ÉVALUATION** : Questionnaire d'évaluation en fin de formation

## Modalités

**2 jours** (14 heures)  
**6 et 7 février 2024**  
**à Sainte-Croix-en-Plaine**  
9h - 12h30 / 13h30 - 17h  
Repas : restaurant d'entreprise  
(à charge du participant)

## Intervenant :

Laurent CHARLE,  
technicien fromager AMF

**Coût de la formation : 400 €**  
(nets de taxes)

Chef/associé/collaborateur  
exploitant\* : **80 €**  
(\*à jour des cotisations MSA et dans la  
limite du plafond annuel de prise en  
charge de 3000 € par Vivea)

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

Retraité de l'activité  
agricole : **100 €**

Salarié d'une entreprise  
affiliée Ocopiat (ex-FAFSEA) : **300 €**  
(prise en charge partielle possible)

Autre salarié/particulier : **400 €**

Formation cofinancée par :



## Contenu :

- ◆ Connaître ses obligations par rapport à la mise en marché des produits
- ◆ S'approprier le contenu du GBPH européen
- ◆ Connaître les différents dangers microbiologiques, chimiques et physiques
- ◆ Revoir et maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène et les bonnes pratiques de fabrication
- ◆ Comprendre le rôle des Plans de type HACCP dans le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
- ◆ Comprendre la différence entre analyse de validation et analyse de routine pour la gestion de l'efficacité du PMS
- ◆ Savoir mettre en place une traçabilité adaptée sur son exploitation
- ◆ Elaborer une procédure de gestion applicable en cas de non-conformité.

## Méthodes pédagogiques :

Apports théoriques, échanges sur les pratiques des stagiaires, exercices

## JE M'INSCRIS :



Responsable de stage :

Noémie BURETH, tél. 06 84 43 07 02  
noemie.bureth@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)



## Contact

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

**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/>