

# CONNAITRE LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE EN PRODUITS CARNÉES

## ➔ Objectif de la formation

S'approprier les bases de l'hygiène alimentaire  
Mettre en place son Plan de Maitrise Sanitaire (PMS)  
Obtenir une attestation justifiant d'une formation à l'hygiène en produits carnés.

## ➔ Contenu de la formation

### ● Journée 1 :

Accueil des stagiaires et présentation de l'intervenant  
Mise en place du fonctionnement du groupe (confidentialité, écoute bienveillante, ...)  
Tour de table des productions et attentes des stagiaires pour la formation  
AUTOEVALUATION  
Présentation de la nouvelle réglementation Européenne en matière d'hygiène alimentaire  
Connaître les points sensibles de l'hygiène alimentaire et mettre en place son PMS (plan de maitrise sanitaire)

### ● Journée 2 :

Connaître les différentes parties de la réglementation sanitaire de la vente directe et les points sensibles de l'hygiène alimentaire  
AUTOEVALUATION  
Bilan de fin de formation, tours de tables et échanges avec l'intervenant

## ➔ Modalités pédagogiques

### Dates

Mardi 4 et mardi 11 janvier 2022

Soit 14 heures de formation

Pré-requis : aucun

### Lieu

Besançon (25)

### Intervenants

Julie ALCARAZ, Conseillère diversification—hygiène alimentaire.

Florence MORCOS - Conseiller en Diversification et Agritourisme à la Chambre d'Agriculture de Haute-Saône.

### Responsable du stage

Christelle DEPLANTE - Chargée de formation AFPASA

### Prix

Contributeur VIVEA : 70 ₣ - Non contributeur VIVEA : 448 ₣ €