



*Cette formation a pour objectif de former les agriculteurs orientés en vente directe aux règles d'hygiène obligatoires en agro-alimentaire.*

## OBJECTIF DE FORMATION

### S'APPROPRIER LES BASES DE L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Les différents textes réglementaires

### METTRE EN PLACE SON PLAN DE MAITRISE SANITAIRE (PMS)

Le plan de maîtrise sanitaire : la gestion documentaire relative aux bonnes pratiques d'hygiène aux procédures fondées sur les principes de HACCP, aux procédures de traçabilité et de gestion des produits non conformes

### OBTENIR UNE ATTESTATION JUSTIFIANT D'UNE FORMATION A L'HYGIENE EN PRODUITS CARNÉS

L'hygiène du personnel, le nettoyage, la désinfection des locaux, le plan de lutte contre les nuisibles. La maîtrise des températures, la traçabilité, la réception et l'expédition des données.

## CONTENU DE LA FORMATION

### - JOURNÉE 1

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 maîtrise sanitaire) : La chaîne du froid, le plan de nettoyage et désinfection, PMS, Plan de Maîtrise Sanitaire et les autocontrôles (contrôle des surfaces, valeur stérilisatrice, test d'incubation, validation des DLC, analyses microbiologiques). Exposé en salle de l'intervenant et échanges interactifs au sein du groupe

### - JOURNÉE 2

Présentation du règlement intérieur répondant à la note de service du 7 avril 2010. Évaluation des locaux du lieu de vente directe, repérage des différentes parties sensibles sur les points sanitaires.

Travail de réflexion à partir de cas concrets, diaporamas travaux dirigés, échanges de pratiques. Réglementation des conditions de préparation et de commercialisation des viandes hachées de bœuf, mise à disposition temporaire de locaux appartenant à un professionnel de l'agro-alimentaire et règles de l'étiquetage.

Questions /réponses sur les pratiques, mise en situation, débats et applications

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

### Méthodes pédagogiques

Apports didactiques avec interaction des participants.

Apports de cas concrets. Mise en situation à travers d'études de cas.

### Modalité d'évaluation, des acquis et de la satisfaction

Questionnaire d'auto-évaluation en début et fin de formation + tour de table

## DATES ET HORAIRES

Jeudi 12 janvier 2023 de 9H à 17H

Vendredi 13 janvier 2023 de 9H à 17H

**SOIT 14 H DE FORMATION**

## PUBLIC ET PRÉREQUIS

**Public** : Agriculteurs en vente directe de produits carnés

**Prérequis** : Aucun

## LIEU ET RESTAURATION

**Lieu** : Chambre Régionale d'Agriculture du DOUBS – Territoire de BELFORT, en salle

**Repas** : Le repas sera pris en commun (réservé par l'AFPASA) et sera à régler par vos soins le jour de la formation.

## INTERVENANT

Julie ALCARAZ, conseillère diversification et hygiène alimentaire de la Chambre d'Agriculture de Saône et Loire.

## RÉFÉRENTS ET INSCRIPTION

**Responsable de la formation** : Christelle DEPLANTE

Inscription jusqu'au **1<sup>er</sup> janvier 2023** via le formulaire de contact sur le site internet ou par téléphone auprès de l'assistante Julie CHEA – BICHET au 03 84 77 14 38

## PRIX

### Pour les contributeurs VIVEA

70 euros

### Pour les non-contributeurs

476 euros

## HANDICAP

Toute personne en situation de handicap intéressée par la formation est invitée à prendre contact avec l'AFPASA afin d'envisager les aménagements possibles. 03 84 77 14 38