



Public concerné

Agriculteurs (trices), porteurs de projets de la région BFC



Durée

2 jour(s) / 14h



Lieux / dates

Du 23/06/2025 au 30/06/2025 > Écuisses

Responsables de stage :

Contacts :

Centre de Formation du Doubs

FORMATION

Hygiène sanitaire pour les produits carnés et les oeufs (HACCP)



Objectif général

Comprendre les exigences réglementaires sur le respect de l'hygiène des denrées alimentaires



Objectifs pédagogiques

- Connaître et comprendre la réglementation en fonction de votre activité
- S'approprier le plan de maîtrise sanitaire (PMS)
- Connaître les démarches administratives à réaliser
- Bâtir un plan d'actions pour l'application pratique sur l'exploitation



Programme

- Le « paquet hygiène »
- La méthode HACCP et le plan de maîtrise sanitaire
- Les obligations administratives: déclarations (CERFA), traçabilité, enregistrements, étiquetage...
- Mise en pratique sur son propre cas : écriture du plan de nettoyage-désinfection, approche des documents du plan de maîtrise sanitaire et de la conception des locaux...



Méthodes pédagogiques

- Diaporama, exercices, travaux en sous-groupe



Prérequis

- aucun



Méthode d'évaluation

- Questionnaire écrit d'auto-évaluation des acquis à remplir en fin de stage

Contact - Inscription

Accéder au formulaire en scannant ce QRcode

