



FORMATION – Circuits courts

Hygiène/HACCP, mettez-vous en règle !

Vous transportez, stockez, manipulez, commercialisez et /ou transformez des denrées agro-alimentaires d'origine animale issues de votre exploitation et vous souhaitez être en phase avec les exigences de la réglementation ... ces 2 journées de formation (réglementaire) vous permettront d'aborder vos obligations sereinement.

Durée : 2 jours

Date : 16 et 23 mai 2024

Lieu : ECUISSES (71)

Inscription **avant le 26 avril 2024**

Public : producteurs, productrices (en activité ou en projet) de denrées agro-alimentaires d'origine animale avec vente en circuits courts

Intervenante, responsable de stage : Julie ALCARAZ, conseillère spécialisée – Chambre d'agriculture 71

Prix : P6 – Améliorer sa technicité

Se référer à la grille des tarifs disponible à cette adresse (bourgognefranche-compe.chambres-agricultures.fr)

Coût : Formation prise en charge par VIVEA pour les contributrice.eur.s à jour de leurs cotisations, Reste à charge 70 €/j de formation. Contributrice.eur.s non à jour : 140€/j..
Autres publics, 190 €/J
(Voir conditions générales de vente sur le bulletin d'inscription)

Attestation de fin de formation remise dans le mois qui suit la fin du stage

Personnes en situation de handicap, contactez-nous directement afin d'étudier ensemble les possibilités de suivre la formation.



Bénéficiez d'un **crédit d'impôt** de 80.14 € par jour.



Des journées de service de **remplacement pour vous former à tarif réduit.**

Contactez le 06 49 93 69 31



Objectifs

- 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



Prérequis

- Aucun



Contenu et méthodes pédagogiques

- 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 utilisées : diaporama, exercices, travaux en sous-groupe



Méthode d'évaluation

- Evaluations orale et écrite

Inscription : Julie ALCARAZ – 06 76 55 38 83 – julie.alcaraz@sl.chambagri.fr