



Une formation pour utiliser correctement le guide GBPH et définir mon Plan de Maîtrise Sanitaire

1 jour

## Objectifs et compétences

- Comprendre le cadre réglementaire et le GBPH
- Comprendre les différents dangers, les risques associés et les moyens de les maîtriser
- Être capable d'utiliser le GBPH européen et mettre en place son Plan de Maîtrise Sanitaire

## Méthodes pédagogiques

- Apports théoriques,
- Exercices et échanges.

## Méthodes d'évaluation


- Évaluation à l'oral par des questions et des exercices de mises en situation tout au long de la journée sur les problématiques abordées.

## Public

Fromagers(-ères) fermiers, salarié(-e)s d'ateliers de produits laitiers fermiers (toutes espèces animales confondues).

Formation préconisée pour les jeunes en parcours d'installation.

## Pré-requis

 Pour les personnes handicapées, en cas d'adaptations spécifiques pour la réalisation de la formation contacter le centre au 03-86-94-28-48.

## Guide des bonnes pratiques D'HYGIÈNE en fromagerie fermière

### Perfectionnement

PPP

R

## Programme

- Articulation entre grands principes de la réglementation hygiène, le PMS et le GBPH
- Les modes de contamination, les risques pour la santé et moyens de maîtrise
- Les principaux dangers chimiques et physiques et leurs moyens de maîtrise
- Principe de l'analyse des dangers et le mode de rédaction des fiches du guide
- Les obligations en terme d'autocontrôle et de traçabilité



Intervenant(e)s  
**Guillemette ALLUT**, Formatrice produits laitiers au CFPPA de Mâcon - Davayé



Informations pratiques

Date : janvier 2023  
Lieu : VITI CAP FORMATIONS – Saône et Loire  
Horaires : 9h00 – 17h30\*  
pour toute information: [cfppa.davaye@educagri.fr](mailto:cfppa.davaye@educagri.fr)

Responsable de stage : **Déborah COLARD**,  
Responsable Valorisation des Ressources Locales,  
Chambre d'agriculture de l'Yonne  
Tel : 03 86 94 22 19 - [d.colard@yonne.chambagri.fr](mailto:d.colard@yonne.chambagri.fr)



## Modalités d'inscription

Nous retourner le bulletin d'inscription ci-joint.

- Participation financière :** (Repas à la charge du participant)
- ✓ **Contributeur VIVEA** :196 € de caution et 30€ chèque a libeller à l'ordre de l'agent comptable EPLE DAVAYE (sous réserve de financement VIVEA)
  - ✓ **Non contributeur VIVEA** :consulter le **CFPPA de DAVAYE**

En tant que chef d'exploitation (au Régime Réel d'Imposition), vous pouvez, bénéficier du crédit d'impôt formation : possibilité de prise en charge jusqu'à 77,49 € par jour de formation avec plafond annuel de 40 heures de formation par entreprise. **Ce montant est doublé pour les TPE de moins de 10 salariés dont le chiffre d'affaires, ou le bilan, est inférieur à 2 M€.**

Une attestation de fin de formation vous sera remise à l'issue de la formation.