

Informations pratiques

Durée : 1,5 jour

Dates : Les lundis 30 janvier et 13 février 2012

Lieu : Chambre d'agriculture 19 bis rue Alexandre Dumas 80096 Amiens - salle 59 (rez-de-chaussée)

Horaires :

le 30 janvier 9 h 30 - 13 h 00 / 14 h 00 - 17 h 00 et
le 13 février 14 h 00 - 17 h 30

Restauration : Sur place. Prévoir le règlement le jour même. Remise d'un justificatif

Tarif :

- 93 € TTC pour les exploitants agricoles (cotisant à VIVEA et à jour de ses cotisations MSA) (hors repas)
- Autre cas (salarié, non agriculteur, conjoint) nous contacter.

Chambre d'agriculture de la Somme
A l'attention de Isabelle ASLAHÉ
19 bis rue Alexandre Dumas
80096 AMIENS Cedex 3



Cette formation est en cours de validation au VIVEA (Fonds pour la formation des entrepreneurs du vivant).



Chambre d'agriculture de la Somme
19 bis rue Alexandre Dumas
80096 AMIENS Cedex 3
Tél. 03 22 33 69 00 - Fax. 03 22 33 69 29
www.somme.chambagri.fr



FEADER



FORMATION 2012

Diversification

Hygiène des produits fermiers : rédiger son plan de maîtrise sanitaire

■ ■ ■ Vous vendez et/ou transformez des denrées alimentaires : profitez de deux journées techniques pour valider vos pratiques et vous mettre à jour sur la nouvelle réglementation.

1,5 jour
Les lundis 30 janvier et 13 février 2012
Amiens

JANVIER 2012 - Réalisation : Service Communication-Édition de la Chambre d'agriculture de la Somme



Objectifs :

- Prendre connaissance de la nouvelle réglementation hygiène
- Rédiger son plan de maîtrise sanitaire obligatoire
- Élaborer ses fiches d'enregistrement de fabrication

Public :

- Tous les agriculteurs qui vendent et/ou transforment des produits alimentaires (animaux ou végétaux)

Intervenant :

- Isabelle Aslahé, ingénieur conseil à la Chambre d'agriculture de la Somme

Matériel à apporter, si vous en disposez :

- Plans de vos locaux de transformation, de stockage et du point de vente
- Fiches techniques de vos produits de nettoyage et de désinfection
- Résultats de vos analyses microbiologiques
- Validation de vos DLC
- Enregistrements de fabrication

Programme

- Comprendre l'esprit de la nouvelle réglementation: présentation de la nouvelle réglementation et du paquet «hygiène» - Situer son cas personnel et connaître ses obligations
- Les bases de l'hygiène
Les principaux dangers micro biologiques dans les transformations fermières et les moyens de lutte
Le plan de nettoyage et de désinfection
La maîtrise de la chaîne du froid
L'organisation du travail et le plan de l'atelier
- Mettre en oeuvre chez soi les règles d'hygiène
Les DLC et DLUO, l'étiquetage
La traçabilité et les allotements
Les autocontrôles et les procédures d'enregistrement
Les principes de l'HACCP
Les Guides de Bonnes Pratiques
- Comment rédiger son PMS
Le Plan de Maîtrise Sanitaire : but, contenu
Remise d'un document cadre à compléter par vos soins
Plan de travail individuel et calendrier

BULLETIN D'INSCRIPTION

à renvoyer à Isabelle ASLAHÉ

avant le 23 janvier 2012

Chambre d'agriculture de la Somme

19 bis rue Alexandre Dumas

80096 AMIENS cedex 3

Fax. : 03 22 33 69 29

NOM :

Prénom :

Société :

Adresse :

Tél. : Fax :

Portable :

e.mail :

S'inscrit à la formation :

**«Hygiène des produits fermiers :
rédiger son plan de maîtrise sanitaire»**

Les lundis 30 janvier et 13 février 2012

et joint une participation d'un montant de 93 €
Chèque à l'ordre de Mme l'Agent Comptable de la
Chambre d'agriculture de la Somme.

Date :

Signature :

Cette formation est en cours d'agrément par le Comité
départemental VIVEA.

Contact

Isabelle ASLAHÉ : 03 22 33 69 87
i.aslahe@somme.chambagri.fr

Crédit photo : Vincent Tellier/CRTPicardie

