



FORMATION

Maitriser l'hygiène en atelier de transformation à la ferme

Vendredi 25 novembre de 9h30 à 17h

MODALITES PRATIQUES

1 jour

Chambre d'agriculture du Lot à Cahors

Public concerné : chefs d'exploitation et salariés

Handicap : si vous êtes en situation de handicap merci de contacter le service formation afin de vous proposer un accompagnement adapté.

Pré-requis : néant

Responsable de stage et intervenante :
Macarena SIREJOL conseillère transformation - 06 25 76 26 13

S'inscrire auprès du Service Formation au 05 65 23 22 13
ou par mail : formation@lot.chambagri.fr

CONDITIONS DE FINANCEMENT

. Exploitants, conjoints collaborateurs et aides familiaux à jour de leurs cotisations formation (MSA) : **60 €**

. Pour les salariés agricoles : **189 €**. Possibilité de prise en charge partielle par OCAPIAT. En 2022, prise en charge totale par OCAPIAT sous réserve d'agrément.

. Autre statut (sans prise en charge par un organisme de financement) : **120 €**

Règlement en espèce ou par chèque établi à l'ordre de l'Agent comptable de la Chambre d'agriculture du Lot.

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

lot.chambre-agriculture.fr

Chambre d'Agriculture du Lot - Service Formation
430 avenue Jean Jaurès - CS60199 - 46004 CAHORS CEDEX 9
Tél : 05 65 23 22 13 - Fax : 05 65 23 22 19 - E-mail : formation@lot.chambagri.fr
Programme de Formation - OPE.FOR.ENR - n° 9 - 18/11/2021



Objectifs

Recenser et décrire les bonnes pratiques d'hygiène face aux dangers possibles dans un atelier de transformation à la ferme.



Contenu

1° Identifier les exigences réglementaires

- Paquet Hygiène et guide des bonnes pratiques
- Réglementation
- Circuits de vente
- PMS
- Principes de l'HACCP
- Identification des dangers
- Écologie microbienne.

2° Adopter les bonnes pratiques face aux risques et dangers

- Mesures d'hygiène générales
- Le personnel + tenue de travail
- Les locaux + matériels
- Organisation du travail
- Plan de nettoyage et désinfection
- Nuisibles et gestion des déchets
- Analyses microbiologiques et de surfaces
- Mise en place des autocontrôles

3° Respecter la gestion de la traçabilité pour le consommateur et éviter au maximum les rappels et retraits

- Enregistrement de toutes les actions par la tenue de registres



Modalités pédagogiques et d'évaluation

Apports théoriques et exercices pratiques. Diaporama et supports papier. En salle et en atelier de transformation à la ferme.