

# HACCP: élaborer un plan de maîtrise sanitaire

## OBJECTIFS

Afin de répondre aux exigences de la législation européenne, les producteurs transformateurs fermiers sont tenus d'effectuer eux-mêmes un certain nombre d'auto-contrôles. Cette formation a pour but de les aider dans cette démarche en abordant les points principaux.

## CONTENU

- Présentation de la réglementation en vigueur.
- Connaissances des guides de bonnes pratiques d'hygiène et adaptation à ses pratiques personnelles.
- Rappel des règles de bonnes pratiques d'hygiène (nettoyage et désinfection, lutte contre les nuisibles, santé du personnel, gestion des températures, potabilité de l'eau).
- Identification des risques sanitaires et maîtrise des points critiques (en appliquant de la méthode HACCP).
- Présentation des règles de traçabilité et de gestion des produits non conformes.
- Détermination et mise en place des contrôles à effectuer.
- Élaboration de documents de contrôles.
- Étude de cas concrets et travail sur les productions des stagiaires.

## Infos complémentaires

**ORGANISÉE PAR**  
FD CIVAM du Gard

**DURÉE** : 2 jour(s)

**TARIFS**  
Autres publics: demandeurs d'emploi, RSA, nous contacter. Formation éligible au CPF.

### ATTESTATION

Aucune

**RENSEIGNEMENTS**  
Camille VILLAJOS  
villajos@civamgard.fr  
FD CIVAM du Gard  
216 Chemin de campagne  
30250 SOMMIERES  
Tel: 0767796594

**NOTE** : Apporter son pique-nique

## DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
18/02/2025	30250 Gard	Formateur en agroalimentaire, CFPPA de Florac
19/02/2025	30250 Gard	Formateur en agroalimentaire, CFPPA de Florac

## THÈMES

Santé Transformation

## FINANCEURS

VIVEA

J'atteste avoir pris connaissance des conditions générales de formation ([Voir la fiche](#))