

Règles d'hygiène dans un atelier de Transformation ou d'abattage



12 et 19 février 2019

GDA de Souillac

de 9h30 à 17h00



Acquérir une méthode de travail permettant de respecter la réglementation sur l'hygiène

Contenu du stage

Déterminer les notions fondamentales de la microbiologie.

Appréhender le règne du vivant, celui des micro-organismes et évaluer les dangers possibles pour le consommateur.

Connaître la nouvelle réglementation.

Définir les principes généraux de l'hygiène.

Mettre en œuvre un chantier qui respecte les règles d'hygiène.

Ce que l'on ne doit pas faire et ce que l'on peut faire selon les situations étudiées.

Analyse, argumentation et évaluation des actions qui pourraient être mises en place.

Établir un plan d'hygiène.

Notions théoriques.

Conduire des actions préventives pour l'analyse des dangers et mettre en place des mesures correctives.

Appliquer un plan d'hygiène à son exploitation.

Analyser son propre comportement, se remettre en cause et proposer des actions correctives.

Engager un plan d'hygiène.

Durée : 2 jours

Public ciblé : Chefs d'exploitations disposant d'un laboratoire ou salariés y travaillant.

Rythme et méthode

En salle, théorie, explications et échanges. Support vidéo sur différentes situations qui servent d'exemples ou de démonstrations.

Droits d'inscription

Prise en charge par VIVEA pour les exploitants, conjoints collaborateurs et AF à jour de leurs Cotisations.

Salariés : **322€**, prise en charge partielle par le FAFSEA

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

Modalités d'inscription

Inscription auprès du Service Formation : 05 65 23 22 13 ou formation@lot.chambagri.fr

Responsable de stage et intervenante :
Magali CALMON, conseillère en transformation produits carnés

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