



LE CONTRÔLE OFFICIEL DU PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE EN ABATTOIR

ÉLÉMENTS DE CONTEXTE :

Le plan de maîtrise sanitaire décrit les mesures prises par les établissements pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de leurs productions vis-à-vis des dangers biologiques, physiques et chimiques. Les agents chargés du contrôle de ces établissements doivent s'assurer de l'efficacité des mesures prises.

OBJECTIFS :

Être capable de définir et de connaître les différents composants du plan de maîtrise sanitaire en abattoir.
Savoir réaliser, avec la méthode harmonisée de la DGAL, le contrôle officiel des plans de maîtrise sanitaire mis en place par les professionnels en abattoirs de boucherie.

PUBLIC CONCERNE :

Techniciens, IAE,...

CONTENU PROPOSE :

Les méthodes et les applications des systèmes HACCP GBPH et GBPF en abattoir de boucherie.
Obligations des opérateurs et modalités du contrôle officiel du PMS en abattoir de boucherie.
Travaux en groupes sur des cas concrets.

INTERVENANTS :

Formateurs spécialisés, référent national abattoirs.

DATES :

du 14 au 17 octobre 2019

DUREE :

3 jours

LIEU :

INFOMA CORBAS

NBRE DE PARTICIPANTS MAXIMUM :

16

Date limite d'inscription :

5 septembre 2019

RESPONSABLE PEDAGOGIQUE : RESPONSABLE ADMINISTRATIF :

Adel BEN YOUSSEF
Sylvie RANNEAUD

INFORMATION :

Site Intranet : <http://intranet.infoma.agri/>
Site Internet : www.infoma.agriculture.gouv.fr
formco.infoma-corbassg@agriculture.gouv.fr

FRAIS D'INSCRIPTION :

363 € - Exonération des frais d'inscription pour les agents du MAA et du MTES, (administration centrale, services déconcentrés), des EPLEFPA, de l'enseignement supérieur du MAA et des opérateurs du MAA pour certains stages (FAM, ASP, ONF, CNPF).

CODE EPICEA :

176748

INFORMATION COMPLEMENTAIRE :

Les participants sont encouragés à apporter des dossiers de PMS (ou parties de dossiers) pour les études de cas et les échanges de pratiques.