



Le contrôle officiel du plan de maîtrise sanitaire

Éléments de contexte :

Le plan de maîtrise sanitaire décrit les mesures mises en œuvre 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 systèmes de maîtrise des risques sanitaires,
- de réaliser le contrôle officiel des plans de maîtrise sanitaire mis en place par les professionnels avec la méthode harmonisée de la DGAL.

Public concerné :

Techniciens, IAE,...

Contenu proposé :

Les méthodes et les applications des systèmes HACCP GBPH et GBPF ;
Les modalités de validation de l'efficacité des mesures mises en œuvre ;
Les moyens de maîtrise de la qualité des produits jusqu'à la DLC ;
Les grilles renouvelées d'inspection, en particulier "procédures fondées sur les principes HACCP" ;
Les responsabilités respectives des services et des professionnels.
Étude par groupes de cas pratiques.

Intervenants :

Personnes ressources, formateurs spécialisés.

Dates :

Du 13 au 15 juin 2022

Date limite d'inscription :

12 mai 2022

Durée :

3 jours

Lieu :

Rennes

Nbre de participants maximum :

20

Responsable pédagogique :

Adel BEN YOUSSEF

Responsable administratif :

Sylvie RANNEAUD

Information :

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

Frais d'inscription :

363 € - Exonération des frais d'inscription pour les agents du MAA, du MTE, de leurs opérateurs et pour les agents des autres ministères

Code RenoiRH formation :

NINALS0036 – Session 2022-00001

Informations complémentaires

Une session d'initiation est prévue à Corbas en mars et une troisième à Toulouse en septembre.

La FOAD « paquet hygiène – éléments techniques et réglementaires » est recommandée avant le stage.