

## Utiliser le nouveau GBPH\* européen pour élaborer son PMS\*\* en production laitière fermière

\* : Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène, \*\* : Plan de Maîtrise Sanitaire

Une formation prévue sur deux journées :

**Jeudis 19 et 26 janvier 2023 de 9h30 à 17h30**

Salle au 1er étage des locaux du Pays de Gâtine

46 Boulevard Edgar QUINET 79200 PARTHENAY

### Contenu :

- Utilité, intérêt du GBPH comme outil de maîtrise sanitaire,
- Articulation entre la réglementation hygiène, le PMS et le GBPH,
- Application de la réglementation en production laitière fermière,
- Genèse du GBPH Européen et sa diffusion en France.
- Qu'est-ce qu'un danger, un risque ? Les moyens de prévention,
- Les différents types de microflores (du lait au fromage),
- Les moyens de contamination, risques pour la santé et moyens de maîtrise des 4 germes indésirables (dont STEC) + brucellose + tuberculose,
- Les principaux dangers chimiques et leurs moyens de maîtrise,
- Les principaux dangers physiques et leurs moyens de maîtrise,
- Les BPH et BPF développées dans le guide, les obligations et recommandations associées,
- Les principes de l'analyse des dangers et le mode de rédaction des fiches du guide. Personnaliser les fiches,
- Les obligations en termes d'autocontrôles, savoir échantillonner, prélever les échantillons de manière adaptée, construire son plan d'analyses d'autocontrôles adapté,
- La traçabilité, les non-conformités, la gestion de crises.

**Objectifs :** acquérir la capacité d'utiliser le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène européen, et de se l'approprier pour actualiser son Plan de Maîtrise Sanitaire.

**Pré-requis :** pas de pré-requis nécessaire.

### Intervenante :

- ✓ Virginie VENOT BONNET, formatrice agréée (habilitation IDELE) aux CHEVRIERS Nouvelle-Aquitaine et Vendée.

### Moyens pédagogiques :

- ✓ Exposé en salle
- ✓ Echanges et témoignages dirigés
- ✓ Travaux pratiques

92% de satisfaction  
générale sur 2022

**Modalités d'évaluation :** grille d'évaluation écrite des acquis et du niveau de satisfaction

### Informations pratiques :

- ✓ Prix de la formation : 84 € par stagiaire éligible à VIVEA. (420 € pour les stagiaires non éligibles à VIVEA).
- ✓ Formation ouverte aux producteurs fermiers ou futurs producteurs fermiers, artisans ou futurs artisans fromagers.
- ✓ Pour le repas de midi, prévoir son pique-nique ou acheter aux commerces à proximité.
- ✓ Pour toute demande concernant les conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap, contacter la référente « handicap » de CHEVRIERS Nouvelle-Aquitaine et Vendée, Virginie VENOT BONNET au 06 33 92 42 03 ou [animationfermiere.chevriers@orange.fr](mailto:animationfermiere.chevriers@orange.fr).



En raison du contexte sanitaire, cette formation n'aura lieu que dans le plus grand respect des règles sanitaires en vigueur : distanciation physique, respect des gestes barrières, port du masque (si obligatoire au moment), mise à disposition de gel hydro-alcoolique.

A l'issue de la formation, une attestation sera délivrée à chaque stagiaire.

**Inscriptions jusqu'au jeudi 05 janvier 2023,**

auprès de la responsable du stage, Virginie VENOT BONNET (06.33.92.42.03) ou [animationfermiere.chevriers@orange.fr](mailto:animationfermiere.chevriers@orange.fr)

Les Conditions Générales de Services sont consultables sur notre site Internet [www.fermiers.terredeschèvres.fr](http://www.fermiers.terredeschèvres.fr), dans nos locaux ou sur demande.