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 :

Mardis 13 et 20 janvier 2026 de 9h30 à 17h30

Salle 102 – Chambre d'Agriculture 17-79

Les Ruralies 79231 PRAHECQ

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

91% de satisfaction générale sur 2025

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.

✓ 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.

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

Inscriptions jusqu'au mardi 30 décembre 2025,

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

Les Conditions Générales de Services sont consultables sur notre site Internet www.fermiers.terredeschevres.fr, dans nos locaux ou sur demande.

Avec le soutien financier de :