

vous propose une formation :

Le GBPH validé par l'administration en 2003 a été remplacé en 2017 par le GBPH européen. En effet, suite à la sortie du paquet hygiène européen en 2006 et à la demande de l'administration française, le guide a été mis à jour afin de couvrir la totalité du plan de maîtrise sanitaire (PMS).

Le GBPH européen est d'application volontaire pour les producteurs fermiers et artisans de fromages et de produits laitiers. Tous les éleveurs adhérents au contrat producteurs fermiers se sont engagés à se former au GBPH et doivent effectuer une mise à jour d'ici 2025.

OBJECTIF :

- Etre capable d'utiliser le GBPH européen et mettre en place son Plan de Maîtrise Sanitaire en production laitière fermière.

**les lundi 10 et 17 janvier 2022
de 9h30 à 17h30**

à SAINT LO (lieu à déterminer)



**Renseignez-vous auprès
de votre GDS**

GDS MANCHE 02 33 06 48 00

Responsables de stage : Elodie HOUSTIN et Nadège LARSONNEUR (GDS 50)

Intervenant : Elodie HOUSTIN et Nadège LARSONNEUR (Conseillères GDS 50)

Cofinancée par :



Les programmes, modalités et contenu des formations sont disponibles sur la rubrique formations du portail internet <https://portail-gds50-suivi-de-troupeau.fr/Formation/>

EDE : 50. ____ . ____

Raison Sociale :

Exploitant Salarié Autre
(formation facturée)

Nom(s) et prénom(s) :

Adresse :

CP : ____ Ville :

Tél. port. : ____ / ____ / ____ / ____ / ____ mail : Cotisation Vivéa à jour : oui non

N° SIRET :

Partie théorique en salle (9h30-17h30)

- > Comprendre le cadre , la réglementation des ateliers laitiers fermiers et le GBPH.
- > Les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication.
- > L'écologie microbienne.
- > Comprendre les dangers biologiques, les risques associés et comment les maîtriser (Listéria, Salmonelles, Staphylocoques à coagulase positive, STEC).
- > Les dangers chimiques et physiques.
- > Savoir élaborer mon PMS en utilisant le GBPH européen.
- > Traçabilité, gestion des non conformités, plan d'autocontrôle.

Repas offert par votre GDS (condition Pass sanitaire) (13h00-14h00)



Public visé : Producteurs laitiers fermiers, salariés d'ateliers de fabrication laitière fermière, porteurs de projets à l'aube de leur démarrage en atelier de fabrication laitière fermière.

Pré-requis : Travailler dans/Avoir un atelier de fabrication laitière fermière.

COVID-19 Protocole pendant les formations

Port du masque obligatoire Apporter votre masque	Lavage des mains au savon ou au gel hydro alcoolique	Respecter une distance d'au moins 1 mètre avec les autres	Saluer sans serrer la main et éviter les embrassades	Apporter son propre stylo	En cas de symptômes, ne pas venir, nous appeler au 02 33 06 48 00

Pour votre sécurité et celle des autres

