

OVINS CAPRINS LAIT :

SE FORMER AU GBPH EUROPÉEN ET S'APPROPRIER LES NOUVEAUTÉS RÉGLEMENTAIRES (2 JOURS)

OBJECTIF

- > Comprendre le rôle du GBPH européen, identifier les différences par rapport à l'ancien guide
- > Expliquer les nouveautés réglementaires, techniques en matière d'hygiène et de maîtrise des différents dangers
- > Adapter son plan de maîtrise sanitaire à partir du GBPH européen

PROGRAMME (2 JOURS)

Journée 1

- Qu'est-ce-que le GBPH Européen (appropriation des fiches du GBPH) ? Comment l'utiliser en élevage et en transformation fromagère pour réaliser une analyse de risque ?
- Personnaliser les fiches du GBPH Européen
- Comment élaborer le PMS à partir du GBPH : bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication; principes HACCP; plans d'analyses d'autocontrôles; gestion des non conformités et traçabilité

Journée 2

- La maîtrise des dangers visés par le guide : Modes de contamination, risques et moyens de maîtrise des dangers chimiques, physiques et biologiques (entérotoxines de Staph Aureus, STEC, Salmonelle, Listeria monocytogenes)
- Rappel des fondamentaux concernant le nettoyage et la désinfection. Explication des notions de traçabilité. Réviser et personnaliser ses autocontrôles.

PUBLIC VISÉ ET PRÉREQUIS

- > Producteurs de fromages fermiers

INTERVENANTS

- > **Mélissa TEINTURIER**, technicienne Fromagère de FRCAP - CHEVRIERS de Nouvelle-Aquitaine & Vendée)
- > **Sylvie DENIS**, Conseillère ovin-caprin CDA 19

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- > Diaporamas, travaux en salle, échanges entre producteurs



 Lundi 3 et mercredi 5 décembre, à Tulle



VOTRE RESPONSABLE DE STAGE

Sylvie DENIS, conseillère spécialisée ovin-caprin CDA 19
05 55 21 55 68 - sylvie.denis@correze.chambagri.fr