

LISTERIA ET SALMONELLA DANS LES ENVIRONNEMENTS LAITIERS

STAGE N° 44 - 2026

NIVEAU EXPERTISE

INFORMATIONS GENERALES

Date : Du 25/03 (13h30) au 26/03/2026 (12h) (Semaine 13)

Durée : 1 jour – 7 heures

Formateur référent : Valérie MICHEL

Tarif : 470 € HT

Lieu : ACTALIA La Roche Sur Foron

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

ENIL : ACTALIA

Tél. : 02 23 48 55 86

Contact : Michel NEDELLEC – m.nedellec@actalia.eu

ANFOPEIL

Tél. : 03.84.37.27.24

accueil@anfopeil-enil.fr



PUBLIC ET PRE-REQUIS

Salariés avec expérience ou porteurs de projet (personnel de production, techniciens qualité / laboratoire, DE ...) dans le secteur d'activité concerné par le stage

Posséder un premier niveau de connaissances de la thématique par une expérience professionnelle et/ou une formation

Nous consulter pour toute question relative à une situation de handicap

Remarque : Le dispositif de FOAD / e-learning : Webalim™ peut être mis en œuvre pour acquérir ces pré-requis ou compléter les apports théoriques en amont ou en aval de ce stage.



CONDITIONS DE MISE EN ŒUVRE

Pour information, l'ouverture de cette formation a lieu si, au minimum, **quatre personnes** sont inscrites.

En cas de nombre insuffisant de stagiaires, l'ANFOPEIL se réserve le droit d'annuler ou reporter le stage. L'information est alors transmise au plus tard 10 jours ouvrés avant le début de la date de démarrage de la formation.

METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

La formation inclut des exposés théoriques et des études de cas et mises en pratique pour favoriser l'acquisition et impliquer les participants sur son contenu.

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Lister les principales recommandations du GBPH en termes de bonnes pratiques d'hygiène et de gestion des produits non conformes.
- Identifier et valoriser les pratiques de l'entreprise dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire en utilisant les recommandations du GBPH.
- Expliquer la méthodologie HACCP du futur GBPH et l'appliquer au cas de leur entreprise.

CONTENU DE LA FORMATION

- Le GBPH : conçu par des professionnels pour les professionnels avec des appuis techniques et scientifiques
 - Origine et construction du GBPH, contenu et objectifs
- Les bonnes pratiques d'hygiène, le socle du plan de maîtrise sanitaire :
 - Savoir les identifier, les appliquer et les valoriser
 - Faire un diagnostic de ses pratiques et les valoriser dans un PMS
- La méthodologie HACCP : débusquer les dangers et les maîtriser !
 - Réaliser les étapes initiales permettant l'analyse des dangers
 - Analyser les dangers
 - Établir le plan HACCP et les programmes prérequis opérationnels
 - Planifier la vérification et établir la documentation
- Maîtriser les non-conformités : les points clefs à appliquer
 - Utilisation d'un modèle de fiche de non-conformité.

MODALITES D'EVALUATION

Les acquis des stagiaires à l'issue des stages sont systématiquement évalués à l'aide de questionnaires de connaissances ou d'entretien avec le formateur ou de mises en pratique. La modalité mise en œuvre est fonction de la thématique et du déroulé de la formation (théorie et/ou pratique).

VALIDATION DE LA FORMATION

Une attestation de fin de formation et un certificat de réalisation sont transmis au stagiaire et/ou à son entreprise.