



Chambre d'Agriculture du Nord-Pas de Calais  
 Vanessa Hucke - Hygiène  
 Service Diversification  
 56 avenue Roger Salengro  
 62051 St Laurent Blangy cedex

# 10 et 17 octobre 2023

Lieu à définir selon les participants

contact :

03 62 61 42 33

[diversification@npdc.chambagri.fr](mailto:diversification@npdc.chambagri.fr)

Aide au remplacement : Vous pouvez bénéficier sous conditions d'une prise en charge partielle du coût de votre remplacement, prenez contact avec votre Service de Remplacement pour plus d'informations

Crédit d'impôt : Les chefs d'entreprise au réel peuvent prétendre à un crédit d'impôt qui s'élève à 161,28€ pour 7h de formation. Ce crédit d'impôt est plafonné à 40 heures. **Vous pouvez donc obtenir en crédit d'impôt le double du montant de la formation ! N'hésitez plus !**

Pour valider l'inscription un contrat sera envoyé par courrier aux participants avant leur entrée en formation.

**Il est impératif de renvoyer le bulletin d'inscription et le règlement par chèque avant le 22 septembre 2023.**

Le nom des intervenants, des formateurs, dates et le lieu sont donnés à titre indicatif. Une attestation de fin de formation est remise aux participants à l'issue de la formation.



[www.nord-pas-de-calais.chambre-agriculture.fr](http://www.nord-pas-de-calais.chambre-agriculture.fr)

**PROAGRI**  
 POUR VOUS. AUJOURD'HUI. ET DEMAIN

FORMATION

## S'appropriier les bases de l'hygiène alimentaire et savoir élaborer son PMS

10 ET 17 OCTOBRE 2023

DE 9 h à 17h

Secteur Avesnois

[www.nord-pas-de-calais.chambre-agriculture.fr](http://www.nord-pas-de-calais.chambre-agriculture.fr)





## ■ Objectifs

- ⊗ Etre à jour de l'actualité réglementaire
- ⊗ Connaître les microorganismes
- ⊗ Acquérir les connaissances de base en matière d'hygiène, d'organisation du travail, de traçabilité des produits et d'autocontrôles
- ⊗ Savoir rédiger son PMS



## ■ Programme

- ⊗ La réglementation en vigueur
- ⊗ La connaissance des micro-organismes
- ⊗ Les bonnes pratiques d'hygiène
- ⊗ Le plan de nettoyage et désinfection
- ⊗ La démarche HACCP
- ⊗ La traçabilité des produits
- ⊗ Le plan de maîtrise sanitaire
- ⊗ L'étiquetage des denrées alimentaires

Réponse impérative  
avant le 5 septembre

### S'APPROPRIER LES BASES DE L'HYGIENE ALIMENTAIRE ET SAVOIR ELABORER SON PMS (SERVICE DIVERSIFICATION)

Nom : ..... Prénom : .....

Adresse : .....

Tél. : ..... Mail : .....

N° SIRET : .....

Nom de l'exploitation : ..... Date et lieu de naissance : .....

Eligible VIVEA       Salarié agricole       Autre

Participera à la formation et joint un chèque à l'ordre de l'agent comptable de la Chambre d'agriculture du Nord-Pas de Calais

144€ pour les cotisants VIVEA       490€ pour les non cotisants VIVEA

signature

(NB: L'inscription ne peut se faire qu'au nom d'une personne physique. Si c'est le conjoint, salarié du chef d'exploitation qui participe à la formation, l'inscription devra bien être faite au nom du conjoint, avec le montant de participation correspondant. Les personnes en situation de handicap ou à besoin particulier sont invitées à nous contacter afin d'étudier ensemble la possibilité de suivre la formation).



## ■ Public

- ⊗ Agriculteurs diversifiés transformant des denrées alimentaires



## ■ Tarif\*

- ⊗ **144€ pour les cotisants VIVEA** (chef d'exploitation, conjoint collaborateur, cotisant solidaire, aide familial).

- ⊗ **490€ pour les non cotisants VIVEA** (salariés agricole et autres statuts) Vous êtes salarié agricole? Une part des frais d'inscription peut être prise en charge par OCAPIAT.



## ■ Intervenant

- ⊗ Sarah DUQUEYROIX et Noémie BOUTILLIER, conseillères diversification - Chambre d'Agriculture du Nord-Pas de Calais.

\*Repas en sus