Attestation de formation au Guide Européen de Bonnes Pratiques d'Hygiène en production de fromages et produits laitiers artisanaux

Je soussignée : .....***Coline SABIK***.....

Technicien formateur agréé pour le Guide Européen de Bonnes Pratiques d'Hygiène en production de fromages et de produits laitiers artisanaux, numéro d'agrément formateur : **19 058** Organisme formateur : **ACTALIA – Centre de Carmejane**

certifie que : ***Madame FAUR Fanny***

a participé au stage de formation pour éleveurs que j'ai animé : « **Mise à jour** au Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène en production de fromages et produits laitiers artisanaux (GBPH) européen »

Nombre de modules suivis :

✔ Comprendre et utiliser le GBPH européen pour réaliser/améliorer son Plan de Maîtrise Sanitaire

Dates de la formation : du 03 décembre 2020 Durée totale de la formation : 7 heures (1 jour) Lieu : Ch. Ag 83 (VIDAUBAN)

Fait à : Le Chaffaut-Saint-Jurson le : 07 décembre 2020 Signature du formateur :

ACTALIA
Centre de Carmejane
Le Château
04510 LE CHAFFAUT ST JURSON

Une partie de la formation a été conçue dans le cadre du projet DIFGBPH coordonné par l'Institut de l'Elevage, sous l'égide de la FNEC/FNPL, avec le soutien financier de l'Association Nationale Interprofessionnelle Caprine (ANICAP) et en lien avec les techniciens du réseau "Produits laitiers fermiers".
Certains des documents utilisés pour cette formation ont été élaborés dans le cadre du programme "Teacheesy", fiancé par Erasmus+ (Commission Européenne) entre 2017 et 2019 et piloté par l'association européenn FACEnetwork (Farmhouse and Artisan Cheese and dairy producers European network) dont l'ANPLF est membre.