

# Réglementation sanitaire en point de vente collectif

## Infos complémentaires

### Objectifs de la formation

Une formation appliquée pour se mettre en conformité avec la réglementation européenne sur l'hygiène alimentaire

### Pré-requis

Pas de pré-requis nécessaire

### Déroulé

1. La réglementation : le paquet hygiène
2. Rappel de microbiologie alimentaire
3. Les implications pour la Boutique :
  - la chaîne du froid
  - les règles d'hygiène
  - application de la méthode HACCP
  - les auto-contrôles
  - les règles d'étiquetage



**Durée de la formation** 1 jour(s)

**Date limite d'inscription** 23/03/2013

### Tarifs

Non agricole 100€

Formation prise en charge pour les stagiaires éligibles VIVEA  
Repas tiré du sac

### Plus de renseignements

Andréa Franc  
adearlr@yahoo.fr  
Andréa Franc  
04 67 06 23 67  
adearlr (at) yahoo.fr  
Maison des agriculteurs  
Mas de Saporta  
34875 Lattes

## Dates, lieux et intervenants

**26 mars 2013**

09:00 - 17:00 (7hrs)

Boutique "Entre terre et mer"

34140 Mèze

Christophe Picard, CFPPA de Florac

Andréa Franc ADEAR LR

Pascale Mejean, Réseau des Boutiques Paysannes

## Partenaire(s)



## Financier(s)



## Bulletin d'inscription

Nom \_\_\_\_\_ Prénom \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Courriel \_\_\_\_\_

Téléphone \_\_\_\_\_

Merci d'envoyer ce bulletin, votre chèque (si nécessaire) et votre attestation VIVEA à

J'atteste avoir pris connaissance des conditions générales de formation ([Voir la fiche](#))