

Réglementation en transformation agroalimentaire des produits fermiers

Objectifs de la formation

Connaitre la réglementation à appliquer et en vigueur pour les ateliers de transformation fermier.

Déroulé

Présentation de la réglementation sanitaire en vigueur :

- Étude du paquet hygiène ; focus sur les textes applicables à la manipulation ou transformation des denrées alimentaires, incidences sur la conception des locaux, étude des obligations réglementaires en fonction des modes de commercialisation (notion de vente directe, d'agrément et de dérogation à l'agrément) rappel sur le rôle des organismes officiels de contrôles
- Présentation des règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées en contenant : exigences en matière de température dispositions relatives à la congélation / décongélation.
- Présentation de la réglementation sur le transport des denrées alimentaires (camions frigorifiques).
- DLC-DDM : définition, détermination de la durée de vie d'un produit, information du consommateur
- Traçabilité et gestion des produits non conformes
- Étiquetage des denrées alimentaires : rappel des mentions, obligatoires

Dates, lieux et intervenants

23 avr 2018

46120 Assier

CFPPA de Florac

09:30 - 17:30 (7hrs)

Financier(s)



Bulletin d'inscription

Nom _____ Prénom _____

Adresse _____

Courriel _____

Téléphone _____

Merci d'envoyer ce bulletin, votre chèque (si nécessaire) et votre attestation VIVEA à l'ADEAR du Lot par mail ou courrier.

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

Infos complémentaires

Organisée par ADEAR Lot

Durée de la formation 1 jour(s)

Tarifs

gratuit pour les agriculteurs éligibles
VIVEA

Plus de renseignements

Yves Bruel - Katy Amilhaud - Agathe Bodo
adearlot@wanadoo.fr
ADEAR Lot
Place de la Halle

46320
ASSIER
Tel. 05 65 34 08 37
N° d'organisme de formation : 73 46
00282 46
Repas partagé, covoiturage conseillé