

# Réglementation agro-alimentaire sur les produits fermiers et principes de transformation

## Objectifs de la formation

S'approprier la réglementation en vigueur et l'appliquer à son activité Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène en agro alimentaire. Étiqueter ses produits selon la législation en vigueur Choisir le moyen de conservation le plus approprié

## Déroulé

Étude du paquet hygiène et de son incidence sur la conception des locaux; étude des obligations réglementaires en fonction des modes de commercialisation; étude des principaux textes sur les produits végétaux et les denrées animales ou d'origine animale; études des textes de référence et exemples d'application.  
Paramètres de développement des microbes et bonnes pratiques associées ; protocole de nettoyage et de désinfection; lutte contre les nuisibles; gestion des températures ; santé et formation du personnel  
Étiqueter ses produits selon la législation en vigueur  
Les moyens de conservation ( pasteurisation, stérilisation, surgélation...)  
Risques associés  
Points de contrôles

## Dates, lieux et intervenants

**28 avr 2020** (7hrs) 46

### Financier(s)



## Infos complémentaires



**Durée de la formation** 1 jour(s)  
**Date limite d'inscription** 01/01/1970

### Tarifs

gratuit pour les agriculteurs éligibles  
VIVEA  
nous contacter

### 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

CFPPA de Florac