

HACCP

Objectifs de la formation

Identifier, évaluer et maîtriser les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments selon la méthode de l'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point).

Enjeux

Transformer sur sa ferme en respectant les règles sanitaires

Pré-requis

Aucun pré-requis

Déroulé

- Connaissances des guides de bonnes pratiques d'hygiène et adaptation à ses pratiques personnelles : nettoyage et désinfection, lutte contre les nuisibles, santé du personnel, gestion des températures, potabilité de l'eau, produits autorisés en AB...

- Présentation des règles de traçabilité et de gestion des produits non conformes : rapatriement, numéro de lot...

- Détermination des contrôles à effectuer et élaboration des documents de contrôles.

- Étude de cas concrets et travail sur les productions des stagiaires, en échangeant sur les retours d'expérience des participants à la formation.

Bulletin inscription : https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdyOQraq65Snz7AEGB02--cVb-ASdc1Vs3hZ2NqdOTV9AP9A/viewform?usp=sf_link

Dates, lieux et intervenants

28 oct 2021 09:00 - 17:00 (7hrs)	06510 CARROS	CFPPA de Florac
29 oct 2021 09:00 - 17:00 (7hrs)	06510 CARROS	CFPPA de Florac

Infos complémentaires



• AGRIBIO 06 •
Les Paysans Bio des Alpes-Maritimes

Durée de la formation 2 jour(s)

Date limite d'inscription 27/10/2021

Tarifs

Adhérent 240€

Non adhérent 300€

Non agricole 300€

gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA

Plus de renseignements

Agribio Alpes-Maritimes

agribio06@bio-provence.prg

AGRIBIO 06

10-12 rue des Arbousiers 06510 CARROS

06 64 42 07 97