

## 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).

## 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.

## Dates, lieux et intervenants

|  |              |                 |
|--|--------------|-----------------|
| <b>30 nov 2020</b><br>09:00 - 17:00 (7hrs) | 06510 CARROS | CFPPA de Florac |
| <b>01 déc 2020</b><br>09:00 - 17:00 (7hrs) | 06510 CARROS | CFPPA de Florac |

## Co-organisateur(s)



## Infos complémentaires



• AGRIBIO 06 •  
Les Paysans Bio des Alpes-Maritimes

**Durée de la formation** 2 jour(s)  
**Date limite d'inscription** 29/11/2020

### Tarifs

Adhérent 240€  
Non adhérent 240€  
Non agricole 240€  
gratuit pour les agriculteurs éligibles  
VIVEA

### Plus de renseignements

Mélanie DESGRANGES  
agribio06.melanie@bio-provence.prg  
AGRIBIO 06