

HACCP

Hazard Analysis Critical Control Point

Public cible

Agriculteurs installés et porteurs de projet.

Objectifs

- Identification des différents risques sanitaires (physiques, chimiques, biologiques et allergènes). - Maîtrise des règles de traçabilité et de gestion des produits non conformes. - Etude des règles de bonnes pratiques d'hygiène.

Pré-requis

Aucun pré-requis

Contenu

Jour 1 :

- Réglementation en vigueur et points de vigilance.

- Identification des risques sanitaires : selon les locaux de transformation, la catégorie de produit réalisée, le type de contenant, le matériel utilisé, le processus de transformation, les critères de conservation et les modalités de transport.

Jour 2 :

- Bonnes pratiques d'hygiène : nettoyage, 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 des documents de contrôles.
- Etude de cas concrets : retours d'expérience des participants.

Bulletin inscription : <https://forms.gle/Tt8YFGd68p3gu3mM7>

Modalité d'enseignement

présentiel

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 26/10/2021

Tarifs

Adhérent 240€

Non adhérent 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

Taux de satisfaction : %

Merci à chacun d'apporter son repas pour le midi



Modalités d'accès :

[Conditions générales de formation](#)