

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.

Dates, lieux et intervenants

30 nov 2020 09:00 - 17:00 (7hrs)	06510 CARROS	CFPPA de Florac
01 déc 2020 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 300€
Non agricole 300€
gratuit pour les agriculteurs éligibles
VIVEA

Plus de renseignements

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