

HACCP (REPORTÉE)

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

Objectifs : Identification de la réglementation en vigueur et maîtrise de la méthode HACCP.

Contenu :

- Présentation de la réglementation en vigueur et des points de vigilance.

- Méthode HACCP :

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

2) Réponses pour maîtriser ces risques, en tenant compte des productions de chaque stagiaire

Dates, lieux et intervenants

15 avr 2020 (2hrs)

0600 NICE

Co-organisateur(s)



Infos complémentaires



• AGRIBIO 06 •
Les Paysans Bio des Alpes-Maritimes

Durée de la formation 2 jour(s)

Date limite d'inscription 10/04/2020

Tarifs

Adhérent 240€

Non adhérent 300€

Plus de renseignements

m

agribio06.melanie@bio-provence.prg

AGRIBIO 06