

Réglementation sanitaire en point de vente collectif

Objectifs

Une formation appliquée pour se mettre en conformité avec la réglementation européenne sur l'hygiène alimentaire

Pré-requis

Pas de pré-requis nécessaire

Contenu

1. La réglementation : le paquet hygiène
2. Rappel de microbiologie alimentaire
3. Les implications pour la Boutique :
 - la chaîne du froid
 - les règles d'hygiène
 - application de la méthode HACCP
 - les auto-contrôles
 - les règles d'étiquetage

Infos complémentaires



Durée de la formation 1 jour(s)
Date limite d'inscription 23/03/2013

Tarifs

Non agricole 100€
gratuit pour les agriculteurs éligibles
VIVEA
Repas tiré du sac

Plus de renseignements

Andréa Franc
adearlr@yahoo.fr
Andréa Franc
04 67 06 23 67
adearlr (at) yahoo.fr
Maison des agriculteurs
Mas de Saporta
34875 Lattes

Taux de satisfaction : %



Modalités d'accès :

[Conditions générales de formation](#)

[Règlement intérieur](#)

Dates, lieux et intervenants

26 mars 2013
09:00 - 17:00 (7hrs)

Boutique "Entre terre et mer"
34140 Mèze

Christophe Picard, CFPPA de Florac
Andréa Franc ADEAR LR
Pascale Mejean, Réseau des Boutiques Paysannes

Partenaire(s)



Financier(s)



Bulletin d'inscription

Nom _____ Prénom _____

Employeur _____ Adresse _____

Courriel _____

Téléphone _____

Merci d'envoyer ce bulletin à l'adresse mail suivante : admin@jeminstallepaysan.org