

Réglementation et hygiène : la méthode HACCP obligatoire

Objectifs de la formation

- Être capable de maîtriser la qualité sanitaire d'une denrée alimentaire ;
- Connaître les bonnes pratiques d'hygiène ;
- Connaître les microbes et leurs moyens de maîtrise.

Enjeux

La formation à l'hygiène est obligatoire pour toute personne qui travaille en lien avec les denrées alimentaires pour une activité commerciale. Cela ne vous dispense pas de faire agréer votre laboratoire individuellement.

Pré-requis

Aucun pré-requis nécessaire

Contenu

- La réglementation sanitaire en fonction des différents statuts d'ateliers ;
- Les bases de l'hygiène alimentaire ;
- Les bonnes pratiques d'hygiène ;
- La réglementation sur l'étiquetage ;
- Aide à la rédaction d'un PMS.

Modalité d'enseignement

présentiel

Dates, lieux et intervenants

16 févr 2022 46
09:30 - 17:30 (7hrs)

Yves ARNAUD, CFPPA Aurillac

02 mars 2022 46
09:30 - 17:30 (7hrs)

Yves ARNAUD, CFPPA Aurillac

Financier(s)



Infos complémentaires



Durée de la formation 2 jour(s)

Date limite d'inscription 16/02/2022

Tarifs

gratuit pour les agriculteurs éligibles
VIVEA

Nos formations sont à prix libre pour les personnes non éligibles.

Plus de renseignements

Aurore Péguin
formation-adearlot@orange.fr

ADEAR Lot
Place de la Halle
46320 ASSIER

Tel. 07 86 81 56 50

N° d'organisme de formation : 73 46
00282 46

Pour réussir votre formation, notre organisme est en capacité d'adapter ses prestations aux éventuelles situations de handicap, temporaires ou permanentes. Merci de nous contacter afin d'étudier ensemble les possibilités d'adaptation.

Taux de satisfaction : %

Repas partagé



Modalités d'accès : Les modalités d'accès seront précisées lors de la confirmation d'inscription, 10 jours avant la formation.