

# Réglementation et hygiène : la méthode HACCP obligatoire

## Objectifs

- 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

## Infos complémentaires



**Durée de la formation** 2 jour(s)  
**Date limite d'inscription** 15/11/2022

### 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

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.

## Dates, lieux et intervenants

**15 nov 2022** 46  
09:30 - 17:30 (7hrs)

Yves ARNAUD, CFPPA Aurillac

**15 nov 2022** 46  
09:30 - 17:30 (7hrs)

Yves ARNAUD, CFPPA Aurillac

## Financeur(s)

