

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

Déroulé

- 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.

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

Financeur(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
Repas partagé