

Hygiène en point de vente collectif - Millau

Objectifs de la formation

Etre capable de maîtriser la qualité sanitaire d'une denrée alimentaire - Connaître les bonnes pratiques d'hygiène en point de vente collectif

Pré-requis

Les membres producteurs du magasin de producteurs "Saveurs paysannes". Si vous n'êtes pas membre du magasin et que vous souhaitez suivre cette formation, merci de nous contacter.

Déroulé

Audit du point de vente

Rappel sur la réglementation Européenne en matière d'hygiène alimentaire.

Les obligations des points de vente par rapport à la réglementation :

- La chaîne du froid
 - Le plan de nettoyage et désinfection
 - Les auto-contrôles (contrôles des surfaces, validation des DLC, analyses microbiologiques).
 - Réglementation des conditions de préparation et de commercialisation des viandes hachées de boeuf.
 - Les règles d'étiquetage.
 - Les bonnes pratiques d'hygiène en découpe et tranchage en magasin :
 - Hygiène du personnel,
 - Hygiène du matériel,
 - Les contrôles à effectuer,
 - Les enregistrements des contrôles,
 - Les erreurs à éviter.
- Synthèse et bilan de la formation.

Dates, lieux et intervenants

04 févr 2021 (7hrs) Magasin "Au marché Paysan"
12100 Millau

Yves Arnaud, formateur du CFPPA d'Aurillac spécialisé dans les technologies d'hygiène

Financier(s)



Bulletin d'inscription

Nom et Prénom _____

Adresse _____

Tel _____

Courriel _____

J'atteste avoir pris connaissance des conditions générales de formation ([Voir la fiche](#))

Infos complémentaires



Durée de la formation 1 jour(s)
Date limite d'inscription 01/01/1970

Tarifs

Adhérent 175€

Non adhérent 175€

Non agricole 175€

gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA

Contactez-nous pour tout autre fonds de formation

Plus de renseignements

Nerea NGFOK, responsable de stage

nerea-ngfok@addear12.com

La Maison des Paysans

7 Côte d'Olemps

12510 Olemps

Tél : 05 65 67 44 98 / 07 82 75 81 26

Mél : addear12@orange.fr

Repas partagé le midi