

Réglementation agro-alimentaire sur les produits fermiers et principes de transformation

Objectifs de la formation

S'approprier la réglementation en vigueur et l'appliquer à son activité Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène en agro alimentaire. Étiqueter ses produits selon la législation en vigueur Choisir le moyen de conservation le plus approprié

Déroulé

Étude du paquet hygiène et de son incidence sur la conception des locaux; étude des obligations réglementaires en fonction des modes de commercialisation; étude des principaux textes sur les produits végétaux et les denrées animales ou d'origine animale; études des textes de référence et exemples d'application.
Paramètres de développement des microbes et bonnes pratiques associées ; protocole de nettoyage et de désinfection; lutte contre les nuisibles; gestion des températures ; santé et formation du personnel
Étiqueter ses produits selon la législation en vigueur
Les moyens de conservation (pasteurisation, stérilisation, surgélation...)
Risques associés
Points de contrôles

Dates, lieux et intervenants

28 avr 2020 (7hrs) 46

Financier(s)



Infos complémentaires



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

Tarifs

gratuit pour les agriculteurs éligibles
VIVEA
nous contacter

Plus de renseignements

Yves Bruel - Katy Amilhaud - Agathe Bodo
adearlot@wanadoo.fr
ADEAR Lot
Place de la Halle

46320
ASSIER
Tel. 05 65 34 08 37
N° d'organisme de formation : 73 46 00282 46
repas partagé

CFPPA de Florac