

# HACCP

## Objectifs de la formation

Identifier, évaluer et maîtriser les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments selon la méthode de l'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point).

## Enjeux

Transformer sur sa ferme en respectant les règles sanitaires

## Pré-requis

Aucun pré-requis

## Déroulé

- Connaissances des guides de bonnes pratiques d'hygiène et adaptation à ses pratiques personnelles : nettoyage et désinfection, lutte contre les nuisibles, santé du personnel, gestion des températures, potabilité de l'eau, produits autorisés en AB...

- Présentation des règles de traçabilité et de gestion des produits non conformes : rapatriement, numéro de lot...

- Détermination des contrôles à effectuer et élaboration des documents de contrôles.

- Étude de cas concrets et travail sur les productions des stagiaires, en échangeant sur les retours d'expérience des participants à la formation.

Bulletin inscription : [https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdyOQraq65Snz7AEGB02--cVb-ASdc1Vs3hZ2NqdOTV9AP9A/viewform?usp=sf\\_link](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdyOQraq65Snz7AEGB02--cVb-ASdc1Vs3hZ2NqdOTV9AP9A/viewform?usp=sf_link)

## Dates, lieux et intervenants

<b>28 oct 2021</b> 09:00 - 17:00 (7hrs)	06510 CARROS	CFPPA de Florac
<b>29 oct 2021</b> 09:00 - 17:00 (7hrs)	06510 CARROS	CFPPA de Florac

## Infos complémentaires



• AGRIBIO 06 •  
Les Paysans Bio des Alpes-Maritimes

**Durée de la formation** 2 jour(s)

**Date limite d'inscription** 27/10/2021

### Tarifs

Adhérent 240€

Non adhérent 300€

Non agricole 300€

gratuit pour les agriculteurs éligibles  
VIVEA

### Plus de renseignements

Agribio Alpes-Maritimes

agribio06@bio-provence.prg

AGRIBIO 06

10-12 rue des Arbousiers 06510 CARROS

06 64 42 07 97