Les normes sanitaires pour la transformation, le conditionnement et la vente de produits animaux

Oeufs, viande, fromages

OBJECTIFS

Connaître la réglementation sanitaire en vigueur en transformation agroalimentaire

CONTENU

La formation se déroulera en salle et sera composée de phases d'apport et d'échanges, au sujet de :
La présentation de la réglementation en vigueur : étude du paquet hygiène et de son incidence sur la conception des locaux, étude des obligations réglementaires en fonction des modes de commercialisation
Rappel de microbiologie alimentaire : les principaux microorganismes, leurs origines, les paramètre de développement
Les bonnes pratiques d'hygiène : protocole de nettoyage et de désinfection, la gestion des températures, la lutte contre les nuisibles, la potabilité de l'eau
Règles d'hygiène lors de la commercialisation des produits : personnel, matériel, locaux, denrées
Application de la méthode HACCP (Analyse des dangers/points critiques pour leur maîtrise) en points de vente collectifs :
Traçabilité et gestion des produits non conformes
DLC/DLUO : définition, détermination de la durée de vie d'un produit, information du consommateur
Étiquetage des denrées alimentaires : mentions obligatoires

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR
CIVAM bio 34

DURÉE : 1 jour(s)
DATE LIMITE : 23/11/2012

TARIFS
Finançable par le fond de formation Vivea

ATTESTATION
Aucune

RENSEIGNEMENTS
CIVAM Bio 34
Maison des Agriculteurs B
Mas de Saporta - CS 50023
34875 LATTES Cedex
tél : 04 67 06 23 90
mail : estelle.belbes@bio34.com

NOTE : possibilité de se restaurer aux Saveurs de l\'Escale (restaurant bio à St André de Sangonis) réservation auprès du CIVAM Bio 34

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
27/11/2012	Lycée agricole 34150 Hérault	Carole ROUGE : formatrice normes sanitaires CFPPA de Florac

PARTENAIRES

FINANCEURS

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