

Elaborer un plan de maîtrise sanitaire avec la méthode HACCP (13)

OBJECTIFS

S'approprier et mettre en application la méthode HACCP pour transformer ses denrées alimentaires dans le respect des normes en vigueur

ENJEUX

Mettre en place les auto-contrôles nécessaires lors de la transformation des denrées alimentaires pour répondre aux exigences de la législation européenne

PRÉ-REQUIS

Aucun

CONTENU

- Présentation de la réglementation en vigueur
- Connaissances des guides de bonnes pratiques d'hygiène et adaptation à ses pratiques personnelles
- Rappel des règles de bonnes pratiques d'hygiène (nettoyage et désinfection, lutte contre les nuisibles, santé du personnel, gestion des températures, potabilité de l'eau)
- Identification des risques sanitaires et maîtrise des points critiques (en appliquant de la méthode HACCP)
- Présentation des règles de traçabilité et de gestion des produits non conformes
- Détermination et mise en place des contrôles à effectuer
- Élaboration de documents de contrôles
- Étude de cas concrets et travail sur les productions des stagiaires

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR
GR CIVAM PACA

DURÉE : 2 jour(s)

TARIFS

Adhérent **545 €**

Non adhérent **560 €**

Non agricole **600 €**

VIVEA **Gratuit**

pour toute question sur les tarifs, contactez-nous !

ATTESTATION

Remise en fin de formation

RENSEIGNEMENTS

Marion Genty
marion.genty@civampaca.org
GR CIVAM PACA
MIN 13
84 953
CAVAILLON Cedex
Tel. 04 90 78 35 39

NOTE : Repas partagé tiré du sac

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
07/12/2018	13530 Bouches-du-Rhône	Alexandre DOUBLE, formateur agroalimentaire, CFPPA de Florac
06/12/2018	13530 Bouches-du-Rhône	Alexandre DOUBLE, formateur agroalimentaire, CFPPA de Florac

THÈMES

Commercialisation

Transformation

Accueil à la ferme

Accueil à la ferme

PARTENAIRES

Accueil Paysan

FINANCEURS

VIVEA