

# Réglementation sanitaire en point de vente collectif (Alès)

## OBJECTIFS

Une formation appliquée pour se mettre en conformité avec la réglementation européenne sur l'hygiène alimentaire

## CONTENU

1. La réglementation : le paquet hygiène
2. Rappel de microbiologie alimentaire
3. Les implications pour la Boutique :
  - la chaîne du froid
  - les règles d'hygiène
  - application de la méthode HACCP
  - les auto-contrôles
  - les règles d'étiquetage

## Infos complémentaires

### ORGANISÉE PAR

ARDEAR Occitanie

**DURÉE** : 1 jour(s)

**DATE LIMITE** : 22/11/2010

### TARIFS

Non agricole

**100 €**

VIVEA

**Gratuit**

### ATTESTATION

Aucune

### RENSEIGNEMENTS

Marie Largeaud

04 67 20 88 93

reseauboutiquespaysannes (at)

yahoo.fr

Joseph Le Blanc

04 67 06 23 67

adearl (at) yahoo.fr

## DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
25/11/2010	Boutique La Ferme du Coin	Christophe Picard, CFPPA de Florac Marie Largeaud, Réseau des Boutiques Paysannes

## FINANCEURS

VIVEA

Fonds social Européen