

# Réglementation sanitaire en point de vente collectif

## OBJECTIFS

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

## PRÉ-REQUIS

Pas de pré-requis nécessaire

## 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** : 23/03/2013

### TARIFS

Non agricole **100 €**

VIVEA **Gratuit**

Repas tiré du sac

### ATTESTATION

Aucune

### RENSEIGNEMENTS

Andréa Franc  
adearlr@yahoo.fr  
Andréa Franc  
04 67 06 23 67  
adearlr (at) yahoo.fr  
Maison des agriculteurs  
Mas de Saporta  
34875 Lattes

## DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

| Date       | Lieu   | Intervenant   |
|------------|--|---|
| 26/03/2013 | Boutique "Entre terre et mer", 34140 Hérault | Christophe Picard, CFPPA de Florac<br>Andréa Franc ADEAR LR<br>Pascale Mejean, Réseau des Boutiques Paysannes |

## PARTENAIRES

Boutiques Paysannes

## FINANCEURS

VIVEA

Fonds social Européen