

Savoir appliquer la réglementation agro-alimentaire sur les produits fermiers.

Objectifs

Connaître la réglementation et apprendre à les appliquer dans ses pratiques.

Contenu

- 1) Étude de la réglementation en vigueur :
 - étude du paquet hygiène et de son incidence sur la conception de locaux.
 - étude des obligations réglementaires en fonction des modes de commercialisation (notion de vente directe, d'agrément et de dérogation à l'agrément)
 - étude des principaux textes sur les produits végétaux et les denrées animales ou d'origine animale (DAOA)
 - étude des textes de référence et exemples d'applications
 - 2) Rappel sur les bonnes pratiques d'hygiène en agro-alimentaire :
 - paramètres de développement des microbes et bonnes pratiques associées
 - protocole de nettoyage et désinfection
 - lutte contre les nuisibles
 - gestion des températures
 - santé et formation du personnel
 - 3) Étude de l'étiquetage des produits transformés :
 - mentions obligatoires et exemples de dénomination de produits
- Pré-requis: aucun pré-requis nécessaire

Infos complémentaires



Durée de la formation 1 jour(s)
Date limite d'inscription 07/02/2012

Tarifs

Adhérent 10€
Non adhérent 25/17€
Non agricole 140€

Plus de renseignements

Addearg Formation : Gautier FELIX
20, route de Nîmes
30190 Saint Geniès de Malgoirès
Tel: 04 66 63 18 89
addearg.formation@gmail.com

Taux de satisfaction : %

Repas tiré du sac à midi.



Modalités d'accès :

Dates, lieux et intervenants

14 févr 2012
09:00 - 17:00 (7hrs)

Chambre d'Agriculture à Alès
30340 Saint Privat des Vieux

Christophe PICARD, ingénieur agro-alimentaire et
enseignant au CFPPA de Florac

Partenaire(s)



Financier(s)



Bulletin d'inscription

Nom _____ Prénom _____

Adresse _____

Courriel _____

Téléphone _____

Merci d'envoyer ce bulletin, votre chèque (si nécessaire)