Réglementation agroalimentaire sur les produits fermiers et principes de transformation

Objectifs
Maîtriser l'ensemble des aspects concernant l'hygiène et la réglementation pour optimiser la transformation et la commercialisation de ses produits fermiers.

Contenu
Jour 1:
Étude du paquet hygiène et de son incidence sur la conception des locaux; étude des obligations réglementaires en fonction des modes de commercialisation; étude des principaux textes sur les produits végétaux et les denrées animales ou d'origine animale; études des textes de référence et exemples d'application.
Paramètres de développement des microbes et bonnes pratiques associées; protocole de nettoyage et de désinfection; lutte contre les nuisibles; gestion des températures; santé et formation du personnel.

Jour 2:
Mentions obligatoires
Dénomination de produits
Les moyens de conservation (pasteurisation, stérilisation, surgélation...)
Risques associés
Points de contrôles

Infos complémentaires

Durée de la formation 2 jour(s)
Date limite d'inscription 16/02/2017

Tarifs
Non agricole 350€
gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA
Caution de 50€ (non encaissée et restituée si présence à la formation) / Adhésion obligatoire à l'ADDEARG (15€ ou 7€ petits budgets)

Plus de renseignements
Elma Mathey
ADDEARG
26 rue Centrale
30190 Saint Geniès de Malgoirès
Tel. 04 66 63 18 89
addearg.formation@gmail.com

N° d'organisme de formation : 91300275330

Taux de satisfaction : %

Modalités d'accès :

Dates, lieux et intervenants

23 févr 2017 09:00 - 17:00 (7hrs)	A définir 30100 Alès	Claire Julien, formatrice au CFPPA de Florac.
24 févr 2017 09:00 - 17:00 (7hrs)	A définir 30100 Alès	Claire Julien, formatrice au CFPPA de Florac.

Partenaire(s)

Financeur(s)

Bulletin d'inscription

Nom _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ Prénom _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

Adresse _

_ _

Courriel _

Téléphone _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

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