

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)



Financier(s)



Bulletin d'inscription

Nom _____ Prénom _____

Adresse _____

Courriel _____

Téléphone _____

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