# Réglementation et hygiène : la méthode HACCP obligatoire

## Objectifs
- Être capable de maîtriser la qualité sanitaire d’une denrée alimentaire ; - Connaître les bonnes pratiques d’hygiène ; - Connaître les microbes et leurs moyens de maîtrise.

## Enjeux
La formation à l'hygiène est obligatoire pour toute personne qui travaille en lien avec les denrées alimentaires pour une activité commerciale. Cela ne vous dispense pas de faire agréer votre laboratoire individuellement.

## Pré-requis
Aucun pré-requis nécessaire

## Contenu
- La réglementation sanitaire en fonction des différents statuts d’ateliers ;
- Les bases de l’hygiène alimentaire ;
- Les bonnes pratiques d’hygiène ;
- La réglementation sur l’étiquetage ;
- Aide à la rédaction d’un PMS.

## Modalité d'enseignement
présentiel

## Infos complémentaires

ADEAR DU LOT
RÉSEAU DE L'AGRICULTURE PAYSANNE

**Durée de la formation** 2 jour(s)
**Date limite d'inscription** 15/04/2024

## Tarifs
gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA
Nos formations sont à prix libre pour les personnes non éligibles.

## Plus de renseignements
Aurore Péguin
formation-adearlot@orange.fr
ADEAR Lot
Place de la Halle
46320 ASSIER

Tel. 07 86 81 56 50

Pour réussir votre formation, notre organisme est en capacité d’adapter ses prestations aux éventuelles situations de handicap, temporaires ou permanentes. Merci de nous contacter afin d’étudier ensemble les possibilités d’adaptation.

**Taux de satisfaction :** %

Repas partagé

**Modalités d'accès :** Les modalités d’accès seront précisées lors de la confirmation d’inscription, 10 jours avant la formation.

## Dates, lieux et intervenants

| | | |
|---|---|---|
| **15 avr 2024**<br>09:30 - 17:30 (7hrs) | 46 | Yves ARNAUD, CFPPA Aurillac |
| **29 avr 2024**<br>09:30 - 17:30 (7hrs) | 46 | Yves ARNAUD, CFPPA Aurillac |

## Financeur(s)

DATADOCKÉ CAPIAT pôle emploi vivea