Hygiène en point de vente collectif

Public cible
Producteurs de magasins de producteurs

Objectifs
Être capable de maîtriser la qualité sanitaire d’une denrée alimentaire - Connaître les bonnes pratiques d’hygiène en point de vente collectif

Pré-requis
Aucun prérequis

Contenu
Audit du point de vente
Rappel sur la réglementation Européenne en matière d’hygiène alimentaire.
Les obligations des points de vente par rapport à la réglementation :
- La chaîne du froid
- Le plan de nettoyage et désinfection
- Les auto-contrôles (contrôles des surfaces, validation des DLC, analyses microbiologiques).
- Réglementation des conditions de préparation et de commercialisation des viandes hachées de bœuf.
- Les règles d’étiquetage.
- Les bonnes pratiques d’hygiène en découpe et tranchage en magasin :
- Hygiène du personnel,
- Hygiène du matériel,
- Les contrôles à effectuer,
- Les enregistrements des contrôles,
- Les erreurs à éviter.

Bilan de fin de formation, évaluation des acquis et de la satisfaction par les participants et suites envisagées.

Analyse de la satisfaction des stagiaires sur les formations précédentes organisées en 2021 : 100% des stagiaires se disent satisfaits voire très satisfaits.

Modalité d'enseignement
présentiel

Infos complémentaires

ADDEAR
Aveyron

Durée de la formation 1 jour(s)
Date limite d'inscription 25/08/2022

Tarifs
Adhérent 189€
Non adhérent 189€
Non agricole 189€
gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA
Formation prise en charge par VIVEA, Pôle Emploi voire OPCO. Nous contacter pour d'autres prises en charge financières ou modalités de financement

Plus de renseignements
Elisa MICHEL-MAYNIER
addear12@orange.fr
ADDEAR de l'Aveyron
La Maison des Paysans
7 Côte d’Olemps
12510
Olemps
Tel. 05-65-67-44-98
N° d'organisme de formation : 73120041012

Taux de satisfaction : 100%%

Pour s'inscrire, contactez-nous par mail ou par téléphone. Toute inscription fait l'objet d'une confirmation écrite.

ⓘ **Modalités d'accès :** Nous contacter pour voir ensemble les modalités d'accueil

Dates, lieux et intervenants

05 sept 2022 09:30 - 17:30 (7hrs)	Magasin Terre Ségala 12800 Naucelle	Yves Arnaud, formateur du CFPPA d\'Aurillac spécialisé dans les technologies d\'hygiène

Financeur(s)

vivea

Bulletin d'inscription

Nom et Prénom _

Adresse _
_ _
Tel _

Courriel _