# 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**<br>09:30 - 17:30 (7hrs) | Magasin Terre Ségala<br>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 _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _