Réglementation sanitaire en point de vente collectif

Objectifs

Une formation appliquée pour se mettre en conformité avec la réglementation européenne sur l'hygiène alimentaire

Pré-requis

Pas de pré-requis nécessaire

Contenu

1. La réglementation : le paquet hygiène

2. Rappel de microbiologie alimentaire

3. Les implications pour la Boutique :
- la chaîne du froid
- les règles d'hygiène
- application de la méthode HACCP
- les auto-contrôles
- les règles d'étiquetage

Infos complémentaires

Durée de la formation 1 jour(s)
Date limite d'inscription 23/03/2013

Tarifs

Non agricole 100€
gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA
Repas tiré du sac

Plus de renseignements

Andréa Franc
adearlr@yahoo.fr
Andréa Franc
04 67 06 23 67
adearlr (at) yahoo.fr
Maison des agriculteurs
Mas de Saporta
34875 Lattes

Taux de satisfaction : %

ⓘ **Modalités d'accès :**

Dates, lieux et intervenants

26 mars 2013 09:00 - 17:00 (7hrs)	Boutique "Entre terre et mer" 34140 Mèze	Christophe Picard, CFPPA de Florac Andréa Franc ADEAR LR Pascale Mejean, Réseau des Boutiques Paysannes

Partenaire(s)

Financeur(s)

Bulletin d'inscription

Nom _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ Prenom _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _
Adresse _
_ _
Courriel _
Téléphone _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

Merci d'envoyer ce bulletin, votre chèque (si nécessaire) et votre attestation VIVEA à