HACCP
Hazard Analysis Critical Control Point

Public cible
Agriculteurs installés et porteurs de projet.

Objectifs
- Identification des différents risques sanitaires (physiques, chimiques, biologiques et allergènes). - Maîtrise des règles de traçabilité et de gestion des produits non conformes. - Etude des règles de bonnes pratiques d'hygiène.

Pré-requis
Aucun pré-requis

Contenu
Jour 1 :
- Réglementation en vigueur et points de vigilance.

- Identification des risques sanitaires : selon les locaux de transformation, la catégorie de produit réalisée, le type de contenant, le matériel utilisé, le processus de transformation, les critères de conservation et les modalités de transport.

Jour 2 :
- Bonnes pratiques d'hygiène : nettoyage, désinfection, lutte contre les nuisibles, santé du personnel, gestion des températures, potabilité de l'eau, produits autorisés en AB...

- Présentation des règles de traçabilité et de gestion des produits non conformes : rapatriement, numéro de lot...

- Détermination des contrôles à effectuer et des documents de contrôles.
- Etude de cas concrets : retours d'expérience des participants.

Bulletin inscription : https://forms.gle/Tt8YFGd68p3gu3mM7

Modalité d'enseignement
présentiel

Dates, lieux et intervenants

28 oct 2021 09:00 - 17:00 (7hrs)	06510 CARROS	CFPPA de Florac
29 oct 2021 09:00 - 17:00 (7hrs)	06510 CARROS	CFPPA de Florac

Infos complémentaires

Durée de la formation 2 jour(s)
Date limite d'inscription 26/10/2021

Tarifs
Adhérent 240€
Non adhérent 300€
gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA

Plus de renseignements
Agribio Alpes-Maritimes
agribio06@bio-provence.prg
AGRIBIO 06
10-12 rue des Arbousiers 06510 CARROS
06 64 42 07 97

Taux de satisfaction : %

Modalités d'accès :