



ASSURER LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE EN LABORATOIRE DE TRANSFORMATION

Formation permettant la délivrance de l'attestation des bonnes pratiques d'hygiène

Objectifs :

- Mettre en conformité sa transformation avec la réglementation prévue au décret du 24 juin 2011

Programme :

- Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale pour la remise directe et la vente aux professionnels
- La réglementation encadrant le paquet hygiène
- Les aliments et les risques pour le consommateur : les dangers microbiologiques, mécaniques et chimiques, les allergènes
- Les principes et règles d'hygiène et de sécurité pour le laboratoire
- Les moyens permettant de respecter les règles d'hygiène
- Le plan de maîtrise sanitaire
- La traçabilité et la gestion des non conformités

Intervenant :

Nicolas BUY, formateur et technicien hélicicole du Centre de formation de Chateaufarine

Durée : 2 jours (14 h)

Dates :

18 octobre 2022 (8H30-12H00 ; 13H30-17H00)

19 octobre 2022 (8H30-12H00 ; 13H30-17H00)

Lieu : Centre de formation de Chateaufarine

Nombre de places : 12 places au maximum

Public concerné : Cette formation s'adresse aux petits producteurs désireux de mieux comprendre les conditions dans lesquelles ils doivent exercer la transformation et la commercialisation de leurs produits pour respecter les normes d'hygiène et garantir la sécurité sanitaire des aliments.

Prérequis : Aucun

Coût : 25 € net de taxe/heure/stagiaire
Formation éligible au financement VIVEA

NB : cette formation est intégrée dans la formation « Transformer ses produits issus de l'héliculture ».