

Hygiène et réglementation en atelier de transformation (Comprendre la réglementation) (formation continue)



Objectifs :

- ⇒ Identifier les sources du droit alimentaire (européennes, nationales et professionnelles).
- ⇒ Comprendre le fonctionnement de la réglementation et savoir où la trouver.
- ⇒ Connaître la réglementation sur l'étiquetage, le transport et la vente des produits.
- ⇒ Savoir interpréter les textes au mieux des intérêts de l'entreprise.



Contenu :

- ◇ La réglementation française & européenne.
- ◇ Le paquet hygiène (la traçabilité, le plan de maîtrise sanitaire, la démarche HACCP).
- ◇ L'agrément sanitaire et le principe de dérogation.
- ◇ La réglementation étiquetage et les dates de durabilité.

Public :

- ◇ Tout public (Exploitant(e)s, salarié(e)s agricoles - Chef(fe)s d'entreprises, salarié(e)s - Porteurs de projet,...).
- ◇ Pas de pré-requis.
- ◇ Pour les personnes en situation de handicap, nous contacter.

Taux de satisfaction: 100%

Durée & Lieu

7Heures soit 1 Journée - CFPCA de Saint-Flour.

Méthodes pédagogiques

Apports théoriques - Partage d'expérience.

Modalités d'évaluation

Evaluation tout au long de la formation par questionnaire et évaluation formative ou autoévaluation en fin de stage. Attestation de fin de formation.

