



**Durée :** 3 jours (21h)

**Date :**  
20 , 21 et 22 octobre 2020

**Lieu :** CFPPA de Chateaufarine

**Nombre de places :**  
8 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

# **ASSURER LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE EN LABORATOIRE DE TRANSFORMATION**

## **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(s) :**

N.Buy

Formateur et technicien hélicicole du CFPPA de Chateaufarine.