

# 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

Producteurs membre de la boutique Paysanne entre Terre et Mer à Mèze

## 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)



## Financier(s)



## Bulletin d'inscription

Nom \_\_\_\_\_ Prénom \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Courriel \_\_\_\_\_

Téléphone \_\_\_\_\_

Merci d'envoyer ce bulletin à [admin@jeminstallepaysan.org](mailto:admin@jeminstallepaysan.org)