

BONNES PRATIQUES D'HYGIENE ET HACCP DE LA VENTE EN VRAC

Distributeurs bio, transformateurs bio ou porteurs de projet des Hauts-de-France, souhaitant se former sur les spécificités de l'hygiène de la vente en vrac suivant les principes de la méthode HACCP.

4 & 5 OCTOBRE 2021

de 9h30 à 17h30 | Maison des Saveurs
4 rue de Dormagen 59350 Saint-André-lez-Lille

PROGRAMME

- **FONDAMENTAUX DE LA RÉGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE ET NATIONALE** (Paquet hygiène, traçabilité, obligations, instances de contrôles ..)
- **ALIMENTS ET RISQUE POUR LE CONSOMMATEUR** (Dangers microbiens, principaux pathogènes, associations pathogène, maîtrise des dangers microbiologiques ...)
- **BONNES PRATIQUES D'HYGIENES** (Hygiène du manipulateur, contrôles réceptions, température et hygiène de stockage, lutte contre les nuisibles, durée de vie des produits alimentaires, conditions d'hygiène de transvasement, entretien locaux et matériel, plan de nettoyage ...)
- **PRINCIPES DE L'HACCP**

OBJECTIFS

Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer les activités de vente en vrac de denrées alimentaires sèches, de détergents et de cosmétiques, dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation européenne et française en vigueur et permettant la satisfaction du client.

INTERVENANTE



Maryse NOËL

Hygiéniste *au Réseau Vrac.*

TARIFS

Nombre de places limité.

ADHÉRENT A PRO BIO 2021 = 450€TTC
NON ADHÉRENT = 700€TTC /PARTICIPANT

CONTACT



Pia LEVEILLE | Chargée de missions Filières
pia.levaille@aprobio.fr | 03 20 31 57 97
www.aprobio.fr

INSCRIPTIONS OBLIGATOIRES & règlement
avant le 27/09/2021, pour l'inscription [cliquez-ici](#)

Règlement par chèque à l'ordre d'A PRO BIO
à envoyer au 4 rue Dormagen 59350 Saint-André-Lez-Lille
Règlement par virement :
BIC CMCIFR2A IBAN FR76 1562 9027 3000 0534 2674 526

