

# T4 – HACCP EN TRANSFORMATION VEGETALE

**CONNAITRE LES PRINCIPES DE BASES DE L'HACCP  
ET LES METHODES D'APPLICATION EN PRODUCTION ET  
TRANSFORMATION VEGETALE (AGROALIMENTAIRE EN GENERALE)**



**Public** : Producteurs agricoles (châtaignes, pommes et autres fruits et légumes)

**Pré-requis** : Avoir déjà eu l'occasion de fabriquer des produits alimentaires

### Objectifs pédagogiques

- Connaître les bases de la réglementation hygiène et l'usage de l'HACCP
- Savoir construire sa propre démarche HACCP pour sa production
- Suivre et évaluer l'application des bonnes pratiques

### Programme :

- Contexte réglementaire
- Les dangers, la sécurité sanitaire
- Les bonnes pratiques
- Principe et méthode HACCP
- L'HACCP en pratique

### Les intervenants pédagogiques

Thierry Carly-Basset

Formateur CFA Agricole du Gers

	Durée		Coût*
30 et 31 août 2023	14h	09350 Daumazan	350€

*\*+adhésion annuelle à la fédération de 25€*