



## Public concerné

Maraichers, arboriculteurs, producteurs de petits fruits, porteurs de projets de la Drôme et départements limitrophes.



## Durée

1 jour(s) / 7h

## FORMATION

# Je me forme à l'hygiène en transformation végétale



### Conditions de réalisation

Pré-requis : aucun



### Objectif(s)

Savoir réaliser la transformation et commercialisation des fruits et légumes dans le respect des cadres réglementaires et en assurer l'hygiène.



### Contenu

Les différents types de risque (chimique, biologique, physique) : origine, moyens de maîtrise.

Les bonnes pratiques d'hygiène à respecter.

L'analyse de risques selon la méthode HACCP, appliquée aux techniques de conservation des produits végétaux.

Le nettoyage et la désinfection.

La réglementation sanitaire applicable aux produits végétaux (paquet hygiène...).

Le cas particulier des produits composites.



### Méthodes pédagogiques

Module à distance (1h) et formation en présentiel (7h).

Apports théoriques, échanges et analyse de documents.

Exercices pratiques et questions-réponses.

Évaluation des acquis par l'auto-évaluation.



### Autres informations

Préinscrivez-vous ; dès à présent Une attestation de fin de formation vous sera adressée à l'issue de la formation par la Chambre d'agriculture de la Drôme.

Des formations "hygiène en atelier fermier" sont également proposées par la Chambre d'agriculture de l'Isère. Pour les consulter, lien vers le site WEB de la CA38 - Formations "transformation fermière".

Vous êtes en situation de handicap, [cliquez ici](#).

## Contact - Inscription

Accéder au formulaire en scannant ce QRcode

