

# Formation théorique

## 26 septembre 2024

### Bonnes Pratiques d'Hygiène en transformation alimentaire

---

#### Formateur

DiversiFerm - Pôle qualité et hygiène alimentaire

#### Objectif de la formation

Comprendre les notions de Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) en transformation alimentaire et les intégrer dans ses procédures de travail

#### Contenu de la formation

- Les BPH, de quoi on parle ?
- Pourquoi mettre en place des procédures de BPH en transformation alimentaire
- Contenu des BPH
  - L'environnement de travail
  - Le Personnel
  - La réception et le stockage de MP ou de produits finis
  - Principes de la chaine du chaud/du froid et températures légales
  - Bonnes pratiques de transformation
  - Gestion des allergènes
  - Nettoyage et Désinfection
  - Lutte contre les nuisibles
- Déroulement d'un contrôle AFSCA

#### Modalités pratiques

Inscriptions via [ce lien](#)

Tarif : 30€ TVAC  
Paiement : BE34 3401 5580 6690  
Communication : BPH + Nom + Prénom

Lieu : Avenue de la faculté, 11  
5030 Gembloux

Horaires : Jeudi 26 septembre 2024  
9h30 – 12h30

Contact : [info@diversiferm.be](mailto:info@diversiferm.be)  
081/62.23.17

#### Support de formation

Présentation power-point et notes de cours  
Recueil de ressources et liens utiles

#### Public cible

Agriculteurs-Transformateurs  
Producteurs-Artisans de l'agroalimentaire

#### Durée

3 heures

#### Acquis en fin de formation

- Notions de Bonnes Pratiques d'Hygiène et comment les mettre en place en transformation alimentaire dans un objectif de qualité et sécurité sanitaire des produits transformés
- Les points d'attention principaux contrôlés par l'AFSCA
- Échanges de bonnes pratiques entre participants

