



Fiche descriptive de formation

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 chaîne 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

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

Modalités pratiques

Pour toute information sur le coût de la formation et son organisation, merci de prendre contact directement avec DiversiFerm.

Vous avez des questions ? Vous souhaitez adapter cette formation à votre situation ? N'hésitez pas à prendre contact directement avec nous :

www.diversiferm.be

info@diversiferm.be - 081/62.23.17