



Public concerné

Toute personne manipulant des denrées alimentaires (producteur, salarié,...).



Durée

1 jour(s) / 7h



Lieux / dates

14/10/2024 > Chambre d'agriculture PdL - Antenne d'Angers

Responsables de stage :

Nelly CHARGE

Contacts :

Geraldine DANNENHOFFER

FORMATION

Respecter les bonnes pratiques d'hygiène en transformation alimentaire



Objectifs

- Assurer la sécurité sanitaire des aliments
- Comprendre ce qu'est un microbe pour mieux le maîtriser
- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène en transformation



Prérequis

- Aucun



Contenu

- Les différentes catégories de microbes
- Flore utile, flore d'altération et pathogène
- Contamination, multiplication et survie
- Décrire les 3 catégories de dangers
- Points clés de fabrication
- Contamination croisée
- Hygiène personnel en transformation
- Plan de nettoyage & désinfection
- Maîtrise des température
- Traçabilité
- Les bonnes règles de stockage



Méthodes pédagogiques

- Exposé théorique / échanges et questions réponses avec les stagiaires.



Modalités d'évaluation

- En début et fin de formation : mise en situation et questionnaire d'évaluation

Contact - Inscription

Accéder au formulaire en scannant ce QRcode

