



Connaître et savoir appliquer les principales règles d'hygiène à respecter en atelier de transformation agroalimentaire.

Public : Toute personne manipulant des aliments dans son activité professionnelle doit obligatoirement être formé à l'hygiène. Porteurs de projet, agriculteurs, salariés, transformateurs, ...

Pré-requis : Pas de prérequis.

Objectifs pédagogiques :

Connaître et appliquer les règles de l'HACCP



Programme :

- ✓ Présentation des principaux micro-organismes en agroalimentaire.
- ✓ Paramètres influençant le développement des micro-organismes.
- ✓ Principaux modes de contamination.
- ✓ Risques de toxi-infections alimentaires collectives et leurs préventions.
- ✓ Règles d'hygiène en préparations froides et en préparations chaudes (hygiène du personnel, du matériel et des denrées).
- ✓ Présentation d'un plan de nettoyage et de désinfection.
- ✓ Connaissances des guides de bonnes pratiques d'hygiène et adaptation à ses pratiques personnelles.
- ✓ Identification des risques sanitaires et maîtrise des points critiques (en appliquant la méthode HACCP).
- ✓ Présentation des règles de traçabilité et de gestion des produits non conformes.
- ✓ Détermination et mise en place des contrôles à effectuer.
- ✓ Élaboration de documents de contrôles.
- ✓ Étude de cas concrets et travail sur les productions des stagiaires.

Les intervenants pédagogiques

Formateur du CFPPA de Florac, de profil ingénieur agroalimentaire spécialisé en transformation fermière

Pensez à vous équiper pour les 2 jours pour un travail en laboratoire de transformation (chaussures supportant l'eau, vêtements adéquats)

	Durée		Coût*
11 & 12 février 2025	14h	09350 Daumazan sur Arize	Particulier 160€ Vivéa selon forfait Opco sur devis + 10€ pour les fruits/légumes et pots

*+adhésion annuelle à la fédération de 25€