



Durée

1 jour(s) / 7h



Lieux / dates

25/09/2025 > Saint-Laurent-Blangy

Responsables de stage :

Contacts :

Vanessa HUCKE

FORMATION

Renouveler sa formation hygiène en transformation de produits fermiers



Objectifs

Faire un point sur les évolutions réglementaires en termes d'hygiène. Rappeler les différents dangers et les bonnes pratiques d'hygiène à avoir lors de la fabrication de denrées alimentaires. Vérifier la mise à jour des procédures d'hygiène et de traçabilité.



Pré-requis

Avoir déjà suivi une formation à "l'hygiène"



Public

Producteurs ayant un atelier de transformation de denrées alimentaires



Contenu

Les évolutions réglementaires Les risques de contaminations microbiologiques Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène lors de la fabrication de denrées alimentaires Mettre à jour ses documents d'hygiène et de traçabilité



Méthodes pédagogiques

Alternance d'apports théoriques et d'échange de pratiques



Modalités d'évaluation des acquis

Quiz

Contact - Inscription

Accéder au formulaire en scannant ce QRcode

