



Durée

2 jour(s) / 14h



Lieux / dates

Du 29/04/2025 au 30/04/2025 > Beauvais

Responsables de stage :

Laurence LAMAISON

Contacts :

Rachel RONCERAY

FORMATION

S'approprier les bases de l'hygiène alimentaire et savoir élaborer son PMS pour son activité de transformation



Objectifs

Connaître l'essentiel de la réglementation sanitaire et les principes de l'hygiène alimentaire. Intégrer les bonnes pratiques dans son activité en construisant des outils de maîtrise efficaces.



Pré-requis

Aucun



Public

Producteurs ayant un atelier de transformation de denrées alimentaires fermières, sur son exploitation



Contenu

La réglementation en matière d'hygiène alimentaire Les dangers et risques en hygiène alimentaire Les bonnes pratiques d'hygiène Le plan de maîtrise sanitaire Focus sur les particularités « produits » : œufs, lait, viande, ...



Méthodes pédagogiques

Alternance de cours théoriques et échange de pratiques



Modalités d'évaluation des acquis

Quiz

Contact - Inscription

Accéder au formulaire en scannant ce QRcode

