

Hygiène et transformation agroalimentaire fermière

Durée 1 jour

DATE 16 Janvier
2024

Lieu Sommières

Intervenant

Formateur agroalimentaire
du CFPPA de Florac



Objectifs

- Connaître la réglementation sanitaire en vigueur.
- Comprendre les risques sanitaires de l'activité de transformation et en connaître les différents paramètres.
- Appréhender les bonnes pratiques d'hygiène à mettre en œuvre pour maîtriser le risque sanitaire.
- Mettre en œuvre les règles d'hygiène et sanitaires dans la transformation des produits.

Programme

- Présentation des **principaux micro-organismes en agroalimentaire**.
- Étude des paramètres influençant le **développement des micro-organismes**.
- Étude des principaux **modes de contamination**.
- Application de la **méthode des 5M** : main d'œuvre, matériel, matière première, milieu, méthode.
- **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**.