



Hygiène en industrie agroalimentaire

Objectifs

A l'issue de la formation le stagiaire sera capable de :

- Expliquer ce qu'est la sécurité alimentaire et ses impacts
- Identifier les points critiques de la ligne de production
- Identifier les sources de contamination et établir des liens de cause à effet les contaminations et la gestion de la qualité hygiénique des produits
- Participer à des contrôles d'hygiène

Contenus

- Les principes réglementaires
- Les dangers
- Les sources de contamination
- Les bonnes pratiques d'hygiène
- Le nettoyage et la désinfection

Méthodes et outils

- Séances de formation en salle
- Dossiers techniques remis aux stagiaires
- Etudes de cas concrets – jeux pédagogiques

Prérequis

Connaissance du milieu industriel

Durée

4 à 14 heures

Date

Nous contacter

Gestes professionnels

Pratique en atelier

Evaluations

QCM

Contact



Charlène Messé – Formatrice - Coordinatrice Industries
CFPPA AgriCampus Laval
 341 route de Saint Nazaire – CS 81319 – 53013 LAVAL CEDEX
 e-mail : charlene.messe@educagri.fr **02 43 68 24 97**
www.agricampus-laval.fr



Accessible aux personnes en situation de handicap avec accompagnement personnalisé