

LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE EN AGROALIMENTAIRE

fiche de synthèse de la formation en ligne



OBJECTIF GÉNÉRAL

Être capable de mettre en place les BPH (bonnes pratiques d'hygiène) au sein des différentes filières agroalimentaires



PUBLIC CONCERNÉ

Personnes issues des bureaux d'études, bureaux d'hygiène, professionnels de la DSV, de la DCERF, de la DPVCT, des DIPMEPI
Professionnels et personnel des entreprises agroalimentaires



DURÉE

26 heures environ

Module 1 – DÉFINITIONS ET CONCEPTS DE BASE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

Objectif : Connaître les concepts de l'hygiène des aliments. Être capable de maîtriser les concepts de l'hygiène des aliments

Durée approximative : 5 heures

Module 2 – RÉGLEMENTATION

Objectif : Connaître les exigences réglementaires relatives aux BPH

Durée approximative : 7 heures

Module 3 – LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

Objectif : Être capable d'instaurer les BPH si elles sont absentes. Les maîtriser si elles existent. Être capable de les développer si elles sont maîtrisées

Durée approximative : 8 heures

Module 4 – MÉTHODES DE VÉRIFICATION DE CONFORMITÉ

Objectif : Acquérir la maîtrise des comportements de mise en œuvre appropriée des bonnes pratiques d'hygiène

Durée approximative : 6 heures