

Fiche descriptive de formation

Vendre, transformer des denrées alimentaires : Focus sur l'obligation de sécurité alimentaire

Formateur

DiversiFerm - Pôle qualité et hygiène alimentaire

Objectif de la formation

Aperçu des principales obligations en matière de sécurité alimentaire pour les opérateurs de la chaîne alimentaire en Belgique

Contenu de la formation

- Responsabilité des opérateurs et déclaration d'activités à l'AFSCA
- L'infrastructure d'un atelier de transformation alimentaire
- Bonnes pratiques d'hygiène
- La notion d'autocontrôle et sa mise en pratique
- Les dangers en transformation alimentaire
- Aperçu de la méthode HACCP
- Notions d'assouplissements et guides d'autocontrôle

Support de formation

Présentation power-point et notes de cours
Recueil de ressources et liens utiles

Modalités pratiques

Pour toute information sur le coût de la formation et son organisation, merci de prendre contact directement avec DiversiFerm.

Vous avez des questions ? Vous souhaitez adapter cette formation à votre situation ? N'hésitez pas à prendre contact directement avec nous :

www.diversiferm.be

info@diversiferm.be - 081/62.23.17

Public cible

Agriculteurs/Producteurs/artisans de l'agroalimentaire
Acteurs du secteur agroalimentaire

Durée

Minimum 3h, peut être adapté en fonction des besoins

Acquis en fin de formation

- Aperçu des normes d'hygiène à respecter pour un atelier de transformation alimentaire
- Les principales obligations d'un opérateur de la chaîne alimentaire dont les déclarations d'activité à l'AFSCA
- Compréhension de la notion d'autocontrôle et d'analyses des dangers (HACCP) dans le contexte de la transformation alimentaire et la commercialisation de denrées
- Liens et ressources utiles pour continuer à se former et trouver des réponses à ses questions