

# HYGIÈNE ET SÉCURITÉ DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE : NOTIONS DE BASE



## FORMATION

### DESSCRIPTIF

---

Quels sont les risques liés à une conservation inappropriée des denrées alimentaires ? À quelle température les ingrédients doivent-ils être gardés ? Quelles sont les règles concernant les allergènes ? Quelles sont les bonnes pratiques d'hygiène ? Que veulent dire la DDM et la DLC ? Comment les appliquer ? Comment maîtriser la chaîne du froid et du chaud ? Que faut-il mettre dans le registre de traçabilité ?

Si vous vous posez certaines de ces questions, cette formation vous aidera à connaître les notions élémentaires qui permettent de maintenir l'hygiène et la sécurité des aliments.

### INTERVENANT·E

---

Formateur ou formatrice de l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (AFSCA)

### INFOS

---

#### Pour qui ?

Tous les volontaires actifs dans l'aide alimentaire (restaurant social, distribution de colis, épicerie sociale, maraude, etc.)

#### Durée ?

3 heures

#### Inscription ?

Inscription gratuite et obligatoire



•A•F•S•C•A•

Agence  
Fédérale pour la  
Sécurité de la  
Chaîne  
Alimentaire



Avec le soutien de

