

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 ?

Matinée de 9h30 à 12h30

Inscription ?

Inscription gratuite et obligatoire



•A•F•S•C•A•

Agence
Fédérale pour la
Sécurité de la
Chaîne
Alimentaire



Avec le soutien de

