

LES RÈGLES D'HYGIÈNE, DE TRAÇABILITÉ ET L'AUTOCONTRÔLE DANS UNE CONSERVERIE

Nombre d'heures : 12 heures (de théorie) – 1,5 jours

Dates et horaire de formation : en fonction de la demande : voir site internet –
Pour les organisations : prendre contact avec l'équipe du CPFAR

Vous êtes professionnel dans le domaine des fruits et légumes et avez envie de vous diversifier ? Vous avez un projet d'installation d'atelier de transformation principalement dans le domaine des fruits et légumes ?

Et pour ce faire, vous souhaitez en connaître un peu plus sur les réglementations en vigueur concernant l'hygiène, la traçabilité et l'autocontrôle dans une Conserverie ?

Objectifs de la formation :

À la fin de la formation, le participant aura les connaissances, les habilités et les aptitudes nécessaires pour :

- Aménager un atelier de conservation fruits et légumes répondant aux normes agroalimentaires ;
- Mettre en place et assurer le suivi des Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) et des Bonnes Pratiques de Fabrication (BPF) dans un atelier de conservation fruits et légumes ;
- S'assurer de la qualité des produits utilisés et transformés dans le respect des normes agroalimentaires (BPH, BPF, HACCP, Autocontrôle, ...) ;
- Mettre en place et assurer une traçabilité des denrées alimentaires utilisées et transformées ainsi que l'étiquetage des produits finis.

Méthodologie :

Les cours seront uniquement théoriques et seront dispensés par une personne ayant une expérience de plusieurs années dans l'industrie alimentaire.

Ils vont permettre aux participants de connaître les méthodes et les réglementations nécessaires au développement et à l'installation d'un atelier de conservation des fruits et légumes : des normes qualité pour l'infrastructure, en passant par le système HACCP et les BPH & BPF, jusqu'à la traçabilité des matières premières, produits finis mais aussi l'étiquetage des produits finis.

Lieu de formation :

Bâtiments des Services Agricoles de la Province de Liège
Rue de Huy 123
4300 Waremme