

## HACCP - Normes d'hygiène et de sécurité



### Formation continue

Que vous soyez professionnel en activité, curieux ou passionné par un domaine, formez-vous avec notre Formation Continue tout au long de votre vie !

Vous souhaitez vous former ou former vos équipes à l'HACCP ?  
Vous manipulez des produits alimentaires dans le cadre de votre travail ?  
Connaitre la législation sur les normes d'hygiène et de sécurité imposées par l'AFSCA pour les établissements proposant la transformation, la fabrication et la vente de denrées alimentaires est donc indispensable !

**PROGRAMME :**

Jour 1 :

Présentation de la formation  
La contamination des aliments  
Les micros organismes

Jour 2 :

Physiologie bactérienne  
Les agents anti microbiens  
Hygiène et santé du personnel

Jour 3 :

Entretien du matériel, des équipements et des locaux  
Les risques liés à l'activité professionnelle

**Formateur : Monsieur Christian Mees**

Diplômé du CERIA en 1990. Il travaille jusqu'en 2006 dans différents établissements bruxellois et se lance comme indépendant dans son propre établissement jusqu'en 2015. Il obtient ensuite son certificat d'aptitude pédagogique et est formateur à l'efp dans le secteur de l'alimentation.

## objectif

Connaitre la législation sur l'hygiène et la sécurité de la chaîne alimentaire et son application.

## Détails sur la formation:

## Public cible

Professionnel lié aux métiers de l'alimentation (restaurateur, gérant d'établissement, traiteur, boucher, boulanger, pâtissier, chocolatier, ...)

## DETAILS SUR LA FORMATION

Attestation de participation

**Prix:** 180 €

**Durée:** 12h00

**Dates:**

**Dates :**

• 14/03 - 21/03 et 28/03/2025

**Horaire :** de 10h00 à 14h30

**Places:** Min. 8 - Max 25

## CONDITIONS D'ADMISSION

**Le coût de la formation est à payer au comptant, à l'inscription.**

Vous êtes apprenant ou vous avez déjà suivi une formation continue à l'efp dans l'année en cours ? Envoyez vos coordonnées par mail à [fc@efp.be](mailto:fc@efp.be) pour découvrir si vous pouvez bénéficier d'une réduction sur votre prochaine formation.