

# FORMATION

## Bonnes Pratiques d'Hygiène en Boulangerie et Pâtisserie

Du 29 au 30 août 2019

Au Laboratoire d'Hygiène des Aliments et de l'Environnement

Annexe Tamatave

### Objectif :

- ♦ Savoir maîtriser les risques de contamination liés à l'activité
- ♦ Mettre en œuvre les BPH au cours des tâches quotidiennes
- ♦ Connaître les éléments de gestion d'un plan de maîtrise sanitaire

### Public cible :

- ♦ Tout acteur de la filière boulangerie et pâtisserie



### Programme :

- ⇒ Notions de base en microbiologie et les différents dangers
- ⇒ Moyens de lutte contre la contamination, la prolifération et la survie des bactéries
- ⇒ Hygiène du personnel
- ⇒ Pratiques de nettoyage et de la désinfection
- ⇒ Gestion des locaux, des nuisibles et des déchets
- ⇒ Gestion des matières premières et des fournisseurs
- ⇒ Maintenance des équipements

### Coût de formation :

250 000 Ar / personne

Déjeuner offert

### Formateur :

Séfatie RALISON

Chargée de formation

Institut Pasteur de Madagascar