

Les notions à l'hygiène sont incontournables à la manipulation de denrées

L'hygiène est un élément essentiel à la maîtrise de la sécurité alimentaire. L'hygiène est un ensemble de principes et de pratiques consistant à préserver l'intégrité sanitaire des aliments. L'hygiène prend en compte plusieurs facteurs de contaminations :

- la matière première : sa propreté (présence de terre,...),
- la main d'œuvre : lavage des mains, port d'une tenue propre, d'une charlotte, faire la visite médicale
- le matériel : présence de rouille, mal nettoyé/désinfecté...
- le milieu : température dirigée, contrôle du pH,
- la méthode de travail : déroulé du processus de fabrication.

Elle est maîtrisée sur la base d'une méthodologie provenant de la NASA et qui au fil des années s'est développée dans tous les domaines. Cette méthodologie s'appelle l'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point). Cette dernière permet de mettre en évidence plusieurs points : les étapes de fabrications, les sources potentielles de contaminations, les dangers, les mesures préventives, et la dangerosité de la contamination et d'établir des actions correctives.

Cette méthodologie est indispensable à avoir en tête lorsque l'on manipule des denrées, pour vous permettre de vous faire ou refaire une mise au point à ce sujet la Chambre d'agriculture vous propose une formation sur l'hygiène alimentaire et la mise en place d'un plan de maîtrise sanitaire avec un accompagnement individualisé...

Formation Maîtriser l'hygiène en atelier de transformation et élaborer son Plan de Maîtrise Sanitaire en productions fermières mercredi 20 septembre et le mardi 26 septembre. Contact : 05.62.61.77.43