



TECHNOLOGIE, VENTE ET CONTRÔLE SANITAIRE DES PRODUITS FERMIERS

ÉLÉMENTS DE CONTEXTE :

La prévention et la gestion des risques sanitaires dans les produits fermiers nécessitent une connaissance appropriée des processus technologiques de transformation, ainsi que des différents procédés de conservation, y compris leurs points critiques respectifs, compte tenu notamment des spécificités du secteur (flexibilité).

OBJECTIFS :

Être capable de contrôler les établissements de fabrication et de vente de produits fermiers, de déterminer les points critiques et les moyens de les maîtriser.

PUBLIC CONCERNE :

Techniciens, IAE,...

CONTENU PROPOSÉ :

Produits carnés :
Les technologies de fabrication et les points de vente ;
Les ateliers collectifs ;
L'écologie microbienne, l'analyse des risques sanitaires et les moyens de les maîtriser ;
La réglementation PMS et flexibilité.

INTERVENANTS :

Formateurs spécialisés, référent national, personnes ressources.

DATES :

du 14 au 18 15 au 17 octobre 2019

DURÉE :

4 3 jours

LIEU :

INFOMA CORBAS

NBRE DE PARTICIPANTS MAXIMUM :

16

Date limite d'inscription :

12 septembre 2019

RESPONSABLE PÉDAGOGIQUE :

Adel BEN YOUSSEF

RESPONSABLE ADMINISTRATIF :

Sylvie RANNEAUD

INFORMATION :

Site Intranet : <http://intranet.infoma.agri/>
Site Internet : www.infoma.agriculture.gouv.fr
formco.infoma-corbas.sg@agriculture.gouv.fr

FRAIS D'INSCRIPTION :

363 € - Exonération des frais d'inscription pour les agents du MAA et du MTES, (administration centrale, services déconcentrés), des EPLEFPA, de l'enseignement supérieur du MAA et des opérateurs du MAA pour certains stages (FAM, ASP, ONF, CNPF).

CODE EPICEA :

176766

INFORMATION COMPLÉMENTAIRE :

Des visites sont au programme, en établissement laitier et en établissement de produits carnés.

Pré-requis : initiation à la microbiologie alimentaire (FOAD 176880).