



## PRÉPARATIONS DE VIANDES : RÉGLEMENTATION ET CONTRÔLE

### ÉLÉMENTS DE CONTEXTE :

Ce stage de deux jours s'adresse en priorité aux agents nouvellement affectés en service de sécurité des aliments. Il est recommandé en pré-requis des formations sur la technologie et le contrôle en filière viande, en remise directe et en restauration collective...

### OBJECTIFS :

Disposer des connaissances scientifiques et techniques nécessaires à l'inspection d'un plan de maîtrise sanitaire de préparations de viandes.

### PUBLIC CONCERNE :

IAE, techniciens, préposés nouvellement affectés en SSA

### CONTENU PROPOSE :

Réglementation microbiologique des Préparations de viande - Évaluation et catégorisation des Produits carnés ;  
Vérification des dossiers de détermination et de validation de la durée de vie microbiologique des aliments :  
- méthodes et procédure,  
- fiabilité des résultats

### INTERVENANTS :

Agents spécialisés du MAA et des services déconcentrés

### DATES :

Du 02 au 05 avril 2019

### DUREE :

03 jours

### LIEU :

INFOMA CORBAS

### NBRE DE PARTICIPANTS MAXIMUM :

5

### Date limite d'inscription :

28/02/19

### RESPONSABLE PEDAGOGIQUE : RESPONSABLE ADMINISTRATIF :

Adel BEN YOUSSEF  
Sylvie RANNEAUD

### INFORMATION :

Site Intranet : <http://intranet.infoma.agri/>  
Site Internet : [www.infoma.agriculture.gouv.fr](http://www.infoma.agriculture.gouv.fr)  
[formco.infoma-corbassg@agriculture.gouv.fr](mailto:formco.infoma-corbassg@agriculture.gouv.fr)

### FRAIS D'INSCRIPTION :

363 € - Exonération des frais d'inscription pour les agents du MAAF, des DDT(M), DD(CS)PP, des écoles d'enseignement supérieur du MAAF, FAM, ASP et INAO

### CODE EPICEA :

176768

### INFORMATION COMPLEMENTAIRE :

Il s'agit d'un module de formation initiale, pour lequel des places sont accessibles en formation continue.

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