



Technologie et réglementation des produits à base de viande

Éléments de contexte :	La maîtrise des risques sanitaires du secteur des produits à base de viande nécessite un respect des règles prescrites aux professionnels en matière d'hygiène et une connaissance appropriée des procédés technologiques de transformation et de conservation, y compris leurs points critiques respectifs. Les agents chargés du contrôle sanitaire doivent connaître ces éléments lorsqu'ils évaluent la conformité des établissements mettant sur le marché ces produits.
Objectifs :	<ul style="list-style-type: none">• Être capable :• - de décrire les différentes étapes de transformation de la viande et des produits à base de viande, les différents modes de conservation, les points critiques et la réglementation à appliquer ;• - de maîtriser la démarche HACCP applicable aux processus de transformation de viande.
Public concerné :	Préposés sanitaires, Techniciens, IAE,...
Contenu proposé :	Définitions des traitements et des produits ; Effet des process sur les micro-organismes et points critiques ; Valeurs stérilisatrices, pasteurisatrices, cuisatrices ; La réglementation, la grille d'inspection et le vademecum ; Analyse de la démarche HACCP des professionnels et vérification de la maîtrise des CCP. Exercice pratique sur le terrain (contrôle officiel ou fabrication de produits)
Intervenants :	Référent national – Formateurs spécialisés
Dates :	Du 20 au 24 juin 2022
Date limite d'inscription :	23 mai 2022
Durée :	4 jours
Lieu :	Infoma - Corbas
Nbre de participants maximum :	20
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@agriculture.gouv.fr
Frais d'inscription :	484 € - Exonération des frais d'inscription pour les agents du MAA, du MTE, de leurs opérateurs et pour les agents des autres ministères
Code RenoiRH formation :	NINALS0023 – Session 2022-00001
Informations complémentaires	<i>Pré-requis : initiation à la microbiologie alimentaire (FOAD), et procédés de conservation des aliments (FOAD).</i>