



Technologie et contrôle sanitaire des viandes crues (steaks hachés, vsm, préparations de viande...)

| | |
|---------------------------------------|---|
| Objectifs : | <ul style="list-style-type: none">• Être capable de décrire les différentes étapes d'élaboration et d'identifier les risques sanitaires liés aux produits de viandes crues.• S'approprier la démarche HACCP applicable aux procédés de fabrication de ces produits. |
| Public concerné : | Préposés sanitaires, Techniciens, IAE,... |
| Contenu proposé : | <p>La technologie de fabrication et de transformation des viandes crues (viandes hachées, viandes séparées mécaniquement, préparations de viandes crues). La mise en place par les professionnels des exigences réglementaires, la microbiologie propre à cette fabrication. La méthode d'inspection, la démarche HACCP, la réglementation. L'étude de cas concrets de PMS et de gestion de non-conformités. La visite d'un atelier de fabrication de ces produits.</p> |
| Intervenants : | Référent national – Formateurs spécialisés |
| Dates : | Du 21 au 24 novembre 2022 |
| Date limite d'inscription : | 24 octobre 2022 |
| Durée : | 3,5 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 : | 423,5 € - 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 : | NINALS0024 – Session 2022-00001 |
| Informations complémentaires | <i>Pré-requis : initiation à la microbiologie alimentaire (FOAD).</i> |