



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 :

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 CONCERNE :

Préposés sanitaires, Techniciens, IAE,...

CONTENU PROPOSE :

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 :

Formateurs spécialisés

DATES :

Du 21 au 25 septembre 2020

DUREE :

4 jours

LIEU :

INFOMA CORBAS

NBRE DE PARTICIPANTS MAXIMUM :

16

Date limite d'inscription :

15 mai 2020

RESPONSABLE PEDAGOGIQUE :

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 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 :

181652

INFORMATION COMPLEMENTAIRE :

Pré-requis : initiation à la microbiologie alimentaire (FOAD 181906).