



Technologie, vente et contrôle sanitaire des produits fermiers carnés

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 concerné :

Préposés sanitaires, 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 26 au 28 septembre 2022

Date limite d'inscription :

05 septembre 2022

Durée :

2,5 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

302,5 € - Exonération des frais d'inscription pour les agents du MAA, du MTE, de leurs opérateurs et pour les agents des autres ministères

Frais d'inscription :

Code RenoIRH formation :

NINALS0025 – Session 2022-00001

Informations complémentaires

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