



## TECHNOLOGIE ET CONTRÔLE SANITAIRE DES VIANDES CRUES (STEAKS HACHÉS, VSM, PRÉPARATIONS DE VIANDE...)

### OBJECTIFS :

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 CONCERNE :

Techniciens, IAE,...

### CONTENU PROPOSE :

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.

### INTERVENANTS :

Formateurs spécialisés.

### DATES :

Du 16 au 19 novembre 2020

### DUREE :

3,5 jours

### LIEU :

INFOMA CORBAS

### NBRE DE PARTICIPANTS MAXIMUM :

16

### Date limite d'inscription :

14 octobre 2020

### 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-corbas.sg@agriculture.gouv.fr](mailto:formco.infoma-corbas.sg@agriculture.gouv.fr)

### FRAIS D'INSCRIPTION :

423,50 € - 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 :

181653

### INFORMATION COMPLÉMENTAIRE :

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