



Technologie, vente et contrôle sanitaire des produits laitiers

Éléments de contexte :	Afin d'évaluer l'efficacité des moyens de maîtrise des risques sanitaires dans les produits laitiers, il faut avoir les connaissances nécessaires de la technologie de transformation et de conservation, et être en mesure d'identifier leurs points critiques respectifs.
Objectifs :	Être capable : <ul style="list-style-type: none">- de contrôler les établissements de produits laitiers,- de déterminer les points critiques des procédés de transformation et de conservation et les moyens de les maîtriser.
Public concerné :	Préposés sanitaires, Techniciens, IAE,...
Contenu proposé :	La réglementation sanitaire applicable aux produits laitiers. Les critères de qualité sanitaire (microbiologiques, résidus...). Les technologies de fabrication des produits laitiers. L'écologie microbienne, l'analyse des risques sanitaires et les moyens de les maîtriser ; validation de la DVM. Les démarches HACCP applicables aux différents processus.
Intervenants :	Formateurs spécialisés, référent national, personnes ressources.
Dates :	Du 16 au 20 mai 2022
Date limite d'inscription :	20 avril 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 :	NINALS0026 – Session 2022-00001
Informations complémentaires	<i>Pré-requis : initiation à la microbiologie alimentaire (FOAD) et procédés de conservation des aliments (FOAD).</i>