



## Technologie, vente et contrôle sanitaire des produits fermiers laitiers

**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 laitiers, de déterminer les points critiques et les moyens de les maîtriser.

**Public concerné :**

Préposés sanitaires, Techniciens, IAE,...

**Contenu proposé :**

Produits laitiers :  
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, personnes ressources.

**Dates :**

Du 21 au 23 septembre 2022

**Date limite d'inscription :**

31 août 2022

**Durée :**

**3 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](http://www.infoma.agriculture.gouv.fr)  
[formco.infoma@agriculture.gouv.fr](mailto:formco.infoma@agriculture.gouv.fr)

**Frais d'inscription :**

363 € - 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 :**

**NINALS0027 – Session 2022-00001**

**Informations complémentaires**

Des visites sont au programme, en établissement laitier.

***Pré-requis : initiation à la microbiologie alimentaire (FOAD), et procédés de conservation des aliments (FOAD).***