



## TECHNOLOGIE 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 :

- 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 CONCERNE :

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.

### DATES :

**Du 21 au 25 septembre 2020**

### DURÉE :

4 jours

### LIEU :

INFOMA CORBAS

### NBRE DE PARTICIPANTS MAXIMUM :

16

### Date limite d'inscription :

**24 août 2020**

### 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 :

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 :

181655

### INFORMATION COMPLÉMENTAIRE :

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