Transformation carnée à la ferme : hygiène et réglementation

OBJECTIFS

Connaître la réglementation sanitaire et les bonnes pratiques d'hygiène et organiser son atelier de découpe

CONTENU

Journée 1 :
Présentation des bases de l'hygiène alimentaire :
- les différents types de micro-organismes, les facteurs de développement des micro-organismes, cas particulier des germes pathogènes.
- les dangers microbiologiques, conséquences pour le produit, pour le consommateur et pour l'entreprise.
- les sources de contamination : les locaux, le matériel, le personne, l'air, les matières premières.

Journée 2 :
Analyse des bonnes pratiques d'hygiène en atelier de découpe sur des fermes :
- Le plan nettoyage désinfection : les produits (action, choix), les méthodes, les contrôles d'efficacité.
- Le plan de lutte contre les nuisibles.
- L'eau
- La maîtrise des températures.
- Les auto-contrôles et procédures d'enregistrement.
- La traçabilité des produits.
- Les DLC et les DLUO.

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR
ADDEAR de l'Aveyron

DURÉE : 2 jour(s)
DATE LIMITE : 02/10/2020

TARIFS

Adhérent	**280 €**
Non adhérent	**280 €**
Non agricole	**280 €**

Finançable par le fond de formation Vivea

Contactez-nous pour tout autre fonds de formation

ATTESTATION

Remise en fin de formation

RENSEIGNEMENTS

Nerea Ngfok
nerea-ngfok@addear12.com
La Maison des Paysans
7 Côte d'Olemps
12510 Olemps
Tél : 05 65 67 44 98
07-82-75-81-26

NOTE : Repas partagé le midi

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
20/10/2020	sur des fermes du Larzac 12000 Aveyron	Yves ARNAUD, formateur en technologie des viandes et en hygiène pour le CFPPA d'Aurillac.
14/10/2020	sur des fermes du Larzac 12000 Aveyron	Yves ARNAUD, formateur en technologie des viandes et en hygiène pour le CFPPA d'Aurillac.

FINANCEURS

VIVÉA
Accompagner. Former. Cultiver l'avenir.

☐ J'atteste avoir pris connaissance des conditions générales de formation (Voir la fiche)