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

Durée de la formation 2 jour(s)
Date limite d'inscription 02/10/2020

Tarifs

Adhérent 280€
Non adhérent 280€
Non agricole 280€
gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA
Contactez-nous pour tout autre fonds de formation

Plus de 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

Taux de satisfaction : %

Repas partagé le midi

Modalités d'accès :

Dates, lieux et intervenants

14 oct 2020 09:30 - 17:30 (7hrs)	sur des fermes du Larzac 12000 Larzac	Yves ARNAUD, formateur en technologie des viandes et en hygiène pour le CFPPA d'Aurillac.
20 oct 2020 09:30 - 17:30 (7hrs)	sur des fermes du Larzac 12000 Larzac	Yves ARNAUD, formateur en technologie des viandes et en hygiène pour le CFPPA d'Aurillac.

Financeur(s)

Bulletin d'inscription

Nom et Prénom _

Adresse _
_ _
Tel _

Courriel _