

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 personnel, 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

20 oct 2020

09:30 - 17:30 (7hrs)

sur des fermes du Larzac
12000 Larzac

Financier(s)

Yves ARNAUD, formateur en technologie des viandes et en hygiène pour le CFPPA d'Aurillac.

Yves ARNAUD, formateur en technologie des viandes et en hygiène pour le CFPPA d'Aurillac.

Bulletin d'inscription

Nom et Prénom _____

Adresse _____

Tel _____

Courriel _____