

Programme de formation

Formation "Les critères microbiologiques des viandes : mode d'emploi"

Les objectifs

- Expliquer les exigences réglementaires en fonction des denrées alimentaires
- Définir sa stratégie en matière d'autocontrôles
- Maîtriser la méthodologie pour la mettre en œuvre, du prélèvement à l'interprétation des résultats

Public :

Responsables qualité, responsables production du secteur de la transformation des viandes : abattoir, boucherie, découpeur...

Pré-requis

Aucun

Programme

- Critères de sécurité sur les viandes bovines et ovines : germes pris en compte, produits concernés, valeurs des critères...
- Critères d'hygiène des procédés : choix des indicateurs bactériens, valeurs des critères...
- Autocontrôles des opérations de nettoyage et désinfection
- Validation des DLC
- Aspects pratiques des prélèvements (méthodes destructives et non destructives) et interprétation des résultats

Evaluation des acquis

Questionnaire

Méthodes pédagogiques

Exposés et échanges

Durée : 2 x 2 heures

Référence : CRIMI