Programme de formation

Formation "Qualité du lait et nettoyage des installations de traite"

Les objectifs

- Expliquer le contexte et les enjeux liés à la composition microbiologique des laits
- Identifier les sources de microflores et les leviers associés au niveau du nettoyage des installations de traite
- Analyser les problèmes liés au nettoyage et s'orienter vers la démarche de diagnostic appropriée

Public :
Technicien de laiterie, conseiller traite, installateur... débutant sur le sujet

Pré-requis
Aucun

Programme
La qualité microbiologique du lait, les spécificités et exigences liées à l'utilisation de lait cru :

- réglementation
- composition des laits
- les réservoirs de microflores et les pratiques influentes
- principaux problèmes de microflores des laits
- facteurs de risque liés au nettoyage

La gestion des défauts liés au nettoyage, les outils existants et leur valorisation :

- prélèvement par passage de lait UHT
- ATPmétrie
- prélèvement par chiffonnette

Net'Traite®, la démarche d'intervention : du diagnostic à la proposition d'un plan d'action :

- repérage des facteurs de risque
- choix et la proposition du (ou des) diagnostics approprié(s)
- proposition d'un plan d'action hiérachisé et réaliste
- cas concret d'étude sur Pseudomonas : valorisation des données disponibles via Net'Traite®

Evaluation des acquis
Questionnaire

Méthodes pédagogiques
Exposés et échanges
Etude de cas concrets

6 heures

Référence : IMNET