



Public concerné

Tout producteur fermier de la Drôme pratiquant de la transformation de produits alimentaires à base de viande dans un atelier dont il a la responsabilité.



Durée

2 jour(s) / 14h

FORMATION

Améliorer ses pratiques d'hygiène en atelier carné



Objectifs

Identifier les points principaux de la réglementation.

Hygiène Identifier les risques sanitaires et les mesures de maîtrise grâce à la méthode HACCP.

Déterminer les procédures à mettre en place et respecter les points principaux de la réglementation hygiène.



Contenu

A distance

Aspects règlementaires sur l'hygiène et la réglementation concernant l'étiquetage.

Jour 1

Les bases de l'hygiène alimentaire, la connaissance du microbe, les dangers microbiologiques, les règles d'hygiène.

Jour 2

Le plan de maîtrise sanitaire, le plan de nettoyage désinfection 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 DLUO.



Méthodes pédagogiques

Exposés théoriques.

Analyses des pratiques.

Construction collective de propositions d'amélioration.

Quiz, questions-réponses...

Auto-évaluation des stagiaires



Autres informations

Une attestation de fin de formation vous sera adressée à l'issue de la formation par la Chambre d'agriculture de la Drôme.

Les contenus à distance vous permettent de vous former à distance, à votre rythme et selon vos disponibilités (les contenus à distance sont accessibles 10 jours avant le début de la formation).

Si vous êtes en situation de handicap, [cliquez ici](#).

Contact - Inscription

Accéder au formulaire en scannant ce QRcode

