

Produits à base de viande : Technologie et contrôle sanitaire

CODE STAGE : NSVAL0010

INFORMATIONS PRATIQUES

Dates de la formation :

voir site ENSV-FVI :

<https://ensv-fvi.fr/formation-continue>

Durée :

3,5 jours

Lieu :

CTCPA Nantes

Public cible :

Agents chargés des contrôles sanitaires des PABV

Taille du public :

Consulter l'ENSV-FVI

Intervenants / Formateurs (ou Référénts techniques) :

- Direction générale de l'alimentation ;
- Centre technique ;
- Référént national.

Responsable pédagogique :

Geneviève CASCHETTA, ENSV-FVI

Modalités d'inscription :

MonSelfMobile

Pour tout renseignement :

ENSV-FVI

1, avenue Bourgelat

FR-69280 MARCY L'ÉTOILE

formco@vetagro-sup.fr

télécopie +33 (0)4-78-87-25-48

Accessibilité :

Se renseigner auprès de la structure d'accueil

CONTEXTE

La production de produits à base de viande (PABV) traités thermiquement recouvre une multitude de produits et une grande diversité de technologies de fabrication dont certaines requièrent, une importante technicité (évolution des types d'emballages, validation des barèmes, conduite d'autoclave, etc.). Ce stage consacré à l'application des traitements thermiques, organisé en partenariat avec un Centre Technique, participe à la consolidation de l'expertise des agents des DD(CS)PP dans le domaine des PABV et à une harmonisation entre les pratiques d'inspection.

LA FORMATION

Objectif général :

Acquérir les connaissances technologiques permettant de réaliser le contrôle officiel des plans HACCP mis en place par les professionnels pour la fabrication de produits à base de viande soumis à cuisson, pasteurisation ou appertisation.

Objectifs pédagogiques :

→ Acquérir les connaissances technologiques relatives aux différents conditionnements utilisés et à l'application d'un traitement thermique et l'incidence de ces paramètres technologiques sur la qualité sanitaire des denrées ;

→ Connaître les mesures de maîtrise incontournables en lien avec les préconisations des GBPH et pouvoir évaluer les modalités de leur surveillance par le professionnel

Contenu :

Les conditionnements : présentation des différents types de conditionnements et matériels de fermeture utilisés pour l'appertisation, présentation des différents types de conditionnements et matériels de fermeture utilisés pour la cuisson ou pasteurisation dans le conditionnement final ;

Les traitements thermiques

- caractéristiques des différentes catégories de produits à base de viande, développement des micro-organismes ;
- appertisation : les autoclaves (équipement minimal, maintenance, règles de conduite), les principes de l'appertisation (définition des barèmes de stérilisation et valeurs stérilisatrices / validation des barèmes), les modalités de surveillance des paramètres temps, température, pression, contre-pression ;
- cuisson, pasteurisation : les équipements, les principes de la cuisson et de la pasteurisation, les règles de conduite de la cuisson, procédure de refroidissement ;
- Les méthodes de contrôle des produits finis

Les productions fermières ou artisanales : adaptation des procédures d'autocontrôle au cas des petites structures ;

Applications pratiques en halle technologique.

Méthodes pédagogiques :

Conférences, TP en halle technologique, échanges entre les participants sur les pratiques d'inspection.

Prérequis

Maîtrise de la réglementation du paquet hygiène