

Hygiène en transformation fromagère

GRAMAT

de 9h30 à 17h00



**Connaître et respecter la réglementation sanitaire
sur les germes pathogènes et les germes indésirables**

Contenu du stage

Réglementation sur la production, la transformation et la commercialisation des produits laitiers.

Connaître les différents aspects de la qualité du lait en relation avec la transformation fromagère, les équilibres microbiens dans le lait.

Les risques de contamination par les 4 germes pathogènes.
Spécificité des fabrications au lait cru.

Réagir face à une contamination sur les fromages : protocole d'intervention.

Les produits de nettoyage et de désinfection : définitions, utilisation, précautions d'utilisation.

Nettoyage et désinfection : paramètres, erreurs à éviter. Mettre en place un plan de nettoyage désinfection adapté à l'atelier.

Mettre en place un plan de nettoyage désinfection adapté à l'atelier.



Responsable de stage : FAURY Charlotte
Conseillère transformation fromagère

Durée : 1 jour

Public ciblé : Producteurs fromagers

Rythme et méthode

Explication et échanges en salle, exercices de mises en situation.

Droits d'inscription

30 € pour les exploitants, conjoints collaborateurs et AF à jour de leurs cotisations formation (MSA).

Salarié agricoles : 161 €. Possibilité de prise en charge partielle par le FAFSEA pour les salariés agricoles.

Autre statut sans prise en charge par un organisme de financement : 100 €.

Modalités d'inscription

Merci de retourner le bulletin d'inscription auprès du SERVICE FORMATION

**Une attestation de formation
vous sera remise à l'issue
de la formation**

Intervenant : ANGLADE Patrick
Conseiller spécialisé, CFF (conseil et formation en fromagerie)