



Conservations et durées de vie des produits de charcuterie cuite

6 Juillet 2011 à Clermont-Ferrand

PROGRAMME

- I. Fabriquer des charcuteries cuites en minimisant le risque microbiologique (1h)**
 - Cuisson
 - Déconditionnement
 - Reconditionnement
- II. Conditionner les produits de charcuterie cuite (1,5h)**
 - Principes et techniques
 - Mises en œuvre
 - Critères de choix
- III. Les flores spécifiques des viandes fraîches et des produits élaborés (1,5h)**
 - Les pathogènes et les non pathogènes
 - Facteurs de croissance et d'inhibition
 - Les fores caractéristiques des produits et donc à prendre en compte pour un cadrage de DLC
- IV. Le cadre réglementaire en matière de DLC (0,5h)**
- V. Détermination et validation de DLC : 2 types d'approches (2,5h)**
 - Protocoles de détermination (issus de l'analyse des risques)
 - Protocoles de validation
 - Test de vieillissement
 - Challenge-tests
 - L'apport de la microbiologie prévisionnelle
 - L'outil en lui-même
 - Les logiciels existants
 - Cas concret
- VI. Mesures et outils de surveillance pour la maîtrise de la DLC (0,5h)**
- VII. Conclusions et évaluation de la journée de formation**

Public

- Responsables d'atelier
- Chargés de qualité

Objectifs

- Connaître la réglementation et ses limites en la matière
- Connaître les germes caractéristiques des principaux produits
- Définir et choisir un protocole adapté pour établir une DLC
- Mettre en place une surveillance de la DLC validée

Intervenants

Session de formation animée par les experts de l'ADIV :

- Souad CHRISTIEANS
- Marina RIVOLIER
- Emilie PARAFITA
- Laurent PICGIRARD

Pédagogie

- Présentation de connaissances de bases par les intervenants en vidéo projection illustrées de résultats de travaux R&D
- Échanges interactifs avec les participants au fil de la journée

Sanction

- Attestation de stage

Prix unitaire : 850 € HT (TVA à 19,6%)

Durée : 1 jour soit 7 h

Horaires :

9h00 / 12h30 – 14h00 / 17h30

Renseignements et inscription :

Catherine DAMETTO

Tél. 04 73 98 53 80

✉ : catherine.dametto@adiv.fr

