



MODULE DE FORMATION CONTINUE
MAITRISE DE L'HYGIENE ET QUALITE SANITAIRE DU LAIT
MIP 17-18 – M2

Objectifs pédagogiques

Acquérir les bases des méthodes et indicateurs de la qualité des aliments de la production à la transformation :

- Connaître les principaux microorganismes pathogènes susceptibles d'être présents
- Connaître les moyens de lutte pour les principaux microorganismes pathogènes alimentaires
- Connaître la législation relative à la qualité microbiologique des aliments
- Savoir interpréter les critères microbiologiques des aliments
- Connaître les outils nécessaires à la maîtrise de la qualité
- Savoir conduire la gestion d'un incident ou d'une crise alimentaire

Public cible et pré-requis

Cadres et techniciens des industries laitières.

Minimum : niveau Bac + 2.

Dates et durée de la formation

Le module est d'une durée de 24h du 16/10/2017 au 19/10/2017

Lieu

ENSAIA Nancy

Contenu

- Les Toxi-infections Alimentaires Collectives
- Les microorganismes pathogènes des aliments : origine, conséquences et moyens de lutte
- Législation européenne et qualité microbiologique des aliments
- Les référentiels qualité en industrie
- Les méthodes et outils de gestion de la qualité
- Management et gestion des crises alimentaires
- Démarches de Certification/Qualification des exploitations agricoles (agriculture raisonnée, agri-confiance, HVE...)
- Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO) : aspects sanitaire, nutritionnel, organoleptique et environnemental

Moyens pédagogiques et animation

Le module est conçu et animé par : Mme Anne-Marie Revol, enseignant-chercheur à l'ENSAIA Nancy.

Modalités pédagogiques : cours, intervenants professionnels

Evaluation

QCM

Tarif

850€ (non assujetti à la TVA)