

## Durée de conservation des viandes et des légumes transformés : aspects réglementaires et techniques

Vous faites de la transformation ou faites faire la transformation de vos produits en conserves, semi-conserves et sous-vide? Vous projetez de transformer ou de faire transformer vos produits? Vous vous demandez quels sont les risques sanitaires? Comment se fait l'inspection de vos produits? Qui peut vous aider à vous conformer aux exigences réglementaires? Cette journée est pour vous!

### Objectifs:

- Éclaircir les aspects réglementaires liés à ce type de transformation
- Présenter des firmes professionnelles pouvant apporter un soutien technique dans l'élaboration de procédés de transformation de ces produits

### Quand:

- Mardi le 13 mai 2008  
de 13 h à 16 h 30



### Lieu:

- Direction régionale, MAPAQ Chaudière-Appalaches  
675, route Cameron  
Sainte-Marie (Sortie 95 de l'autoroute 73)

### Inscription:

- **Inscription gratuite mais obligatoire :**  
Roger Lamontagne, TRANSAQ  
418 386-8121, poste 250

Cette activité est organisée conjointement par le MAPAQ, le CQIASA (Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale) et la TACA.