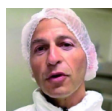


# COMPRENDRE LES PROCÉDÉS POUR PILOTER LA QUALITÉ ET LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES PRODUITS CARNÉS - 2025 (SUR MESURE)\_ 7 HEURES —



**PIERRON Etienne**  
Docteur Vétérinaire, DMV -  
Expert en sécurité sanitaire  
des produits et des procédés

**Formation Présentielle 7 heures**  
**Tarif Sur mesure**

## Pour qui ? —

Personnel des services R&D, QSE, Prod.  
Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

## Objectifs / Compétences —

Mieux connaître les enjeux et les principaux outils de la qualité et de la sécurité des produits et des procédés

Savoir promouvoir la qualité et la sécurité sanitaire au quotidien auprès du personnel de production

## Evaluation des acquis —

La compréhension et l'assimilation des savoirs et savoir-faire se déroulera tout au long de la formation et pourra prendre différentes formes (étude de cas, tour de table, QCM, travaux pratiques)

## Pré-requis —

Aucun

## Méthode pédagogique —

Apports au cours de la formation largement illustrés par des exemples concrets de l'entreprise.

## Programme de la formation —

*Accueil des participants - Feuille de présence*

*Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème*

### Les enjeux de la qualité et de la sécurité des produits carnés

- La réglementation sanitaire en 2025
- Le coût de la non qualité et des accidents sanitaires

### Les principaux outils de maîtrise de la qualité et la sécurité sanitaire des produits carnés

- Les principaux référentiels « qualité » et « sécurité » (IFS, ISO 22000)
- Le GBPH industrie charcutière
- Les subtilités de la méthode HACCP

### Les outils de terrain pour suivre et piloter la qualité et la sécurité sanitaire des produits

- La gestion des BPH surveillées (PrPO) et des CCP (seuils, valeurs cibles, limites critiques, actions curatives et correctives)
- Le suivi et l'enregistrement des procédés (approvisionnements, salage-hachage-moulage, cuisson, refroidissement, conditionnement ...)
- La traçabilité
- Le suivi du nettoyage et de la désinfection
- La construction et le suivi des indicateurs qualité et sécurité



[Version en-ligne](#)