

CONNAÎTRE L'IMPACT DE LA TRANSFORMATION TECHNOLOGIQUE SUR LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES PRODUITS - 2025 (SUR MESURE)



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

Formation Présentielle 21 heures
Tarif Sur mesure

Pour qui ?

Les responsables qualité des abattoirs, ateliers de découpe et charcuteries -salaisons
Les membres des équipes « Qualité » nouvellement embauchés ou souhaitant se perfectionner
Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

Objectifs / Compétences

Connaître les principaux éléments de technologie ayant un impact majeur sur la sécurité des produits de charcuterie-salaison : achats et cahiers des charges, salaison, décongélation, cuisson et refroidissement, tranchage, conditionnement ...
Raisonnement le paramétrage des CCP à partir d'éléments concrets de technologie des produits carnés

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

Mise en place et utilisation d'outils terrain pour l'application des plans HACCP
Formation construite sur le cas de l'entreprise : un temps de préparation sur site avec observation des pratiques est à prévoir.
Les plans HACCP actuels sont à transmettre au formateur avant la formation



[Version en-ligne](#)

Programme de la formation

Accueil des participants - Feuille de présence

Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème

Technologie et microbiologie des viandes et produits carnés - 1er jour

- La technologie de l'abattage et les paramètres à maîtriser sur les matières premières carnées
- La technologie des grandes familles de charcuterie et les principaux outils de maîtrise de la sécurité sanitaire des produits carnés.
- La microbiologie des produits carnés et son évolution au cours du temps
- Les outils de terrain pour suivre et piloter la qualité sanitaire des produits carnés

Contraintes sanitaires liées à la production de produits carnés et GBPH des industries charcutières - 2ème jour

- Les exigences réglementaires ou normatives en matière de sécurité, les référentiels clients (IFS, BRC, ISO 22000 ...)
- Le GBPH des industries charcutières.
- La méthodologie HACCP : mise en évidence des points clefs et des principales difficultés de mise en oeuvre

Mise en pratique : travaux dirigés sur la méthode HACCP à partir d'une analyse critique d'un ou plusieurs plans HACCP de l'entreprise - 3ème jour optionnel