

CONNAÎTRE L'IMPACT DE LA TRANSFORMATION TECHNOLOGIQUE SUR LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES PRODUITS



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

Présentiel **1 à 3 jours**
Lieu de la formation
Tarif **Sur demande**

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

Programme de la formation

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