

OPTIMISER SON PLAN HACCP EN CHARCUTERIE-SALAISSON - 2025 (SUR MESURE) —



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

Formation Présentielle **7 à 11 heures**
Tarif **Sur mesure**

Pour qui ? —

Les responsables qualité des entreprises
Les membres des équipes «Qualité» des
entreprises de charcuterie-salaison
Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

Objectifs / Compétences —

Optimiser et simplifier son plan HACCP pour le
rendre plus opérationnel
Bien paramétrer ses CCP et BPH surveillées (PrPO)
pour en faciliter la gestion au quotidien

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 pratique
Travail sur les problématiques spécifiques de
l'entreprise à partir des plans HACCP tels qu'ils
sont construits au moment de la formation.
Construction d'argumentaires pour défendre son
plan HACCP (quels CCP ?, quels PRPO ?) en audit
IFS ou ISO 22000
Formation construite sur le cas de l'entreprise : le
plan HACCP et les documents d'enregistrement liés
aux CCP ou aux bonnes pratiques d'hygiènes
surveillées (PRPO) 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

Rappels théoriques sur la méthodologie HACCP - 0,5 jour

- La méthode HACCP dans le contexte sanitaire actuel (paquet hygiène, IFS, ISO 22000, BRC ...)
- Le contrôle microbiologique dans le cadre de la méthode HACCP
- Les outils indispensables du HACCP (plans d'échantillonnage et leur efficacité, microbiologie prévisionnelle, paramétrage des Valeurs pasteurisatrice minimales, validation des DLC, challenges test, pulsotypage et épidémiologie des souches sur le terrain ...)

Mise en pratique à partir des plans HACCP provenant de l'entreprise - 0,5 à 1 jour

- Quels plans de contrôle associés au plan HACCP ?
- Cohérence entre l'analyse des dangers et les plans de contrôles microbiologique
- Paramétrages liés au CCP (limites critiques, valeurs cibles, valeurs d'alertes, enregistrements et actions correctives)
- CCP ou BPH surveillées (PrPO) ?
- Quelle validation du plan HACCP ?