

METTRE EN PLACE SON PLAN DE CONTRÔLE ENVIRONNEMENTAL **EN CHARCUTERIE-SALAISON - 2026 (SUR MESURE)**



PIERRON Etienne Docteur Vétérinaire, DMV -

Expert en sécurité sanitaire des produits et des procédés

Formation Présentielle 7 heures **Tarif**

Sur mesure

Pour qui? -

Les responsables qualité Les responsables de laboratoire interne des entreprises de charcuterie-salaison Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

Objectifs / Compétences ·

Définir et mettre en place un plan de contrôle environnemental adapté à son entreprise Savoir utiliser les résultats du contrôle environnemental pour améliorer le niveau de sécurité des produits

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 : 30 % du temps de formation Utilisation des outils du GBPH pour les industries charcutières

Démonstration de l'utilité du Baromètre Pathogène



Version en-ligne

Programme de la formation

Accueil des participants - Feuille de présence Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème

Listeria monocytogenes dans l'environnement produits de charcuterie-salaison : quels enjeux ?

Construction d'un plan de contrôle environnemental

- Les différentes zones à prélever
- La typologie des lieux de prélèvement
- Les meilleurs moments pour faire des prélèvements ?
- · Les fréquences de prélèvement
- L'écomicrobiologie industrielle et le typage des souches
- Les actions correctives ?
- Le suivi des résultats du contrôle environnemental

HACCP et contrôle environnemental

Contrôle environnemental ou contrôle libératoire ?

Analyse critique et amélioration du plan de contrôle environnemental de l'entreprise