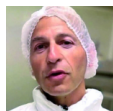


# METTRE EN PLACE SON PLAN DE CONTRÔLE ENVIRONNEMENTAL EN CHARCUTERIE-SALAISSON - 2025 (SUR MESURE) —



**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  
Ifip



[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