

METTRE EN PLACE SON PLAN DE CONTRÔLE ENVIRONNEMENTAL EN CHARCUTERIE-SALAISSON - 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
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