

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



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

Présentiel **1 jour**
Lieu de la formation
Tarif **Sur demande**

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

Programme de la formation

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