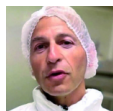


MAÎTRISER LA QUALITÉ ET LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES PRODUITS CARNÉS - 2023 (SUR MESURE) —



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

Formation Présentielle 14 heures
Tarif Sur mesure

Pour qui ? —

L'encadrement de production des entreprises de charcuterie-salaison : responsable en production, chef d'atelier et chef d'équipe
Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

Objectifs / Compétences —

Mieux connaître les enjeux et les principaux outils de la qualité et de la sécurité des produits pour les intégrer dans sa mission de responsable de production

Savoir promouvoir la qualité au quotidien auprès du personnel de production

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 —

Apports au cours de la formation largement illustrés par des exemples concrets de l'entreprise. Formation construite sur le cas de l'entreprise : un temps de préparation sur site avec observation des pratiques & analyse des principaux documents qualité et HACCP (procédures, instruction de travail, documents d'enregistrements). Cette formation peut être utilement complétée par « Management opérationnel de la sécurité des produits de charcuterie-salaison ». Déroulement conseillé : quatre demi-journées de formation espacées de une à deux semaines



[Version en-ligne](#)

Programme de la formation —

Accueil des participants - Feuille de présence

Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème

Les enjeux de la qualité et de la sécurité des produits carnés

- la réglementation sanitaire
- le coût de la non qualité et des accidents sanitaires
- la responsabilité de l'encadrement et des opérateurs

Les principaux outils de maîtrise de la qualité et la sécurité sanitaire des produits carnés

- l'amélioration continue
- les principaux référentiels « qualité » et « sécurité » (IFS, BRC, ISO 22000, ...)
- le GBPH industrie charcutière
- la méthode HACCP
- le vocabulaire de la qualité et la sécurité

Les outils de terrain pour suivre et piloter la qualité et la sécurité sanitaire des produits

- la gestion des BPH surveillées (PrPO) et des CCP (seuils, valeurs cibles, limites critiques, actions curatives et correctives)
- le suivi et l'enregistrement des procédés (approvisionnements, cuisson, refroidissement ...)
- la traçabilité
- le suivi du nettoyage et de la désinfection

Le management de la qualité et de la sécurité

- le rôle de l'encadrement
- la construction d'un argumentaire « qualité » et « sécurité » pour convaincre les opérateurs
- la construction et le suivi des indicateurs qualité et sécurité