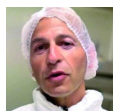


# COMPRENDRE LES PROCÉDÉS POUR PILOTER LA QUALITÉ ET LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES PRODUITS CARNÉS - 2026 (SUR MESURE)\_ 14 HEURES —



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

**Formation Présentielle 11 à 14 heures**  
**Tarif Sur mesure**

## Pour qui ? —

Personnel des services R&D, QSE, Prod.  
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 et des procédés  
Savoir promouvoir la qualité et la sécurité sanitaire 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).



[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

- Evolution récente de la réglementation sanitaire
- Importance de la non qualité et des accidents sanitaires en 2024
- Les dangers émergents

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

- Le GBPH industrie charcutière
- Les points clés des principaux procédés en charcuterie salaison:
  - Jambons et pièces cuites
  - Rillettes, pâtés et produits en gelée
  - Saucisses cuites
  - Lardons

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

- Les subtilités de la méthode HACCP
- 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, salage-hachage-moulage, cuisson, refroidissement, conditionnement ...)
- La traçabilité
- Le suivi du nettoyage et de la désinfection