

# MAÎTRISER LA QUALITÉ ET LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES PRODUITS CARNÉS



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

**Présentiel** **2 jours**  
**Lieu de la formation**  
**Tarif** **Sur demande**

## 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

## Programme de la formation

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