

# MAÎTRISER LA QUALITÉ MICROBIOLOGIQUE EN CHARCUTERIE-SALAISSON : OPTIMISER SON PLAN DE CONTRÔLE - 2025 (SUR MESURE) —



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

**Formation Présentielle 7 à 14 heures**  
**Tarif Sur mesure**

## Pour qui ? —

Les responsables qualité des entreprises de charcuterie salaison  
Les responsables de laboratoire  
Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

## Objectifs / Compétences —

Optimiser la maîtrise des principaux germes pathogènes  
Utiliser des cartes de contrôle pour améliorer la qualité microbiologique des produits finis  
Définir et suivre les bons indicateurs pour la maîtrise des pathogènes

## 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  
Formation construite sur le cas de l'entreprise : les plans de contrôles des matières premières, produits intermédiaires et produits finis, le plan de surveillance environnemental, le plan de nettoyage-désinfection et le plan HACCP sont à transmettre au formateur avant la formation



[Version en-ligne](#)

## Programme de la formation —

*Accueil des participants - Feuille de présence*

*Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème*

## Les principaux pathogènes à suivre dans les différentes filières de la charcuterie - salaison

## Les plans d'échantillonnage et les cartes de contrôle

### Les moyens de maîtrise

- Le contrôle des matières premières
- Le contrôle environnemental
- La maîtrise des cuissons et des refroidissements
- Le nettoyage-désinfection et les germes pathogènes
- Tirer des enseignements des crises sanitaires : le protocole pathogène

### Mise en pratique

- Etude de documents de l'entreprise
- Analyse à partir des exigences réglementaires et du GBPH pour les industries charcutières
- Retour sur des problèmes concrets rencontrés en production