

MAÎTRISER LA QUALITÉ MICROBIOLOGIQUE EN CHARCUTERIE-SALAISSON : OPTIMISER SON PLAN DE CONTRÔLE - 2026 (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