

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



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

Présentiel **1 à 2 jours**
Lieu de la formation
Tarif **Sur demande**

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

Programme de la formation

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