MAÎTRISER LA QUALITÉ MICROBIOLOGIQUE EN CHARCUTERIE-SALAISON : 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 maitrise
• 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