



CHEVILLON Patrick
Chef de projet - Spécialiste de la
thématique du transport et de
l'abattage-découpe

Lorsque des défauts sur les viandes destinées à la transformation sont constatés l'IFIP a la capacité de vous accompagner dans la mise en oeuvre de mesures correctives.

Ces défauts peuvent être :

- technologiques : pH de la viande, exsudat, texture, brunissement des os...
- visuels : couleur, pétéchies, fractures, érythèmes, ...
- bactériologiques : flores d'altération. Après un diagnostic réalisé dans les ateliers (fréquence et causes des défauts, adaptation du process, ...), l'IFIP propose un plan d'action concret visant à améliorer la qualité technologique mais également microbiologique des viandes produites.

La prestation comprend, selon les besoins, 1 à 2 jours sur site et débouche sur des mesures concrètes à mettre en oeuvre dès la fin de l'audit.