



# Mettre en place des Plans de contrôle efficaces

## Notre offre

C à E

L'IFIP conçoit et optimise pour les entreprises d'abattage, de découpe et de transformation, des plans de contrôle personnalisés et adaptés aux objectifs de qualité fixés par chaque entité, soit un accompagnement :

- dans la structuration du Plan de Maîtrise Sanitaire ou du Plan de Gestion de la Protection Animale
- à la mise en place de procédures...

Cet accompagnement peut se décliner pour tous les types d'autocontrôles réalisés dans l'entreprise, en utilisant les indicateurs pertinents et les outils statistiques adaptés :

- hygiène,
- pH,
- protection animale...

## Pour qui ?

Abattoirs, découpe de porcs.  
Transformateurs, salaisons...

## Quel intérêt pour votre entreprise ?

Vos plans de contrôles sont conçus par des experts, en cohérence avec les lignes directrices réglementaires et collectives de la filière. La conception de plans de contrôle personnalisés **garantit le meilleur rapport coût/efficacité** par rapport aux objectifs Qualité de l'entreprise.

## Les + de l'IFIP

- L'IFIP possède une **expertise reconnue dans le domaine** par les professionnels, l'Administration (DGAL), les Fédérations.
- L'IFIP est l'un des **interlocuteurs techniques de l'Administration** pour l'établissement des réglementations françaises en matière d'hygiène et de protection animale.

## Les clients de cette prestation ont aussi choisi...

- des formations IFIP pour opérateurs et encadrants.
- les **Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène** en abattage-découpe ou pour les industries charcutières, conçus par l'IFIP avec les fédérations professionnelles des secteurs concernés.

### Etienne PIERRON

Hygiène des aliments  
et Systèmes Qualité



PIBS Le Prisme CP 70  
56038 Vannes Cedex  
Tél. : + 33 (0)2 97 68 14 13  
etienne.pierron@ifip.asso.fr



### Alain LEROUX

Sécurité des aliments et  
hygiène des pmrocédés

La Motte au Vicomte B.P. 35104  
35651 Le Rheu Cedex  
Tél. : + 33 (0)2 99 60 98 46  
alain.leroux@ifip.asso.fr