



## Mettre en place son plan de contrôle environnemental en charcuterie-salaison

### Objectifs

#### Compétences visées

- Définir et mettre en place un plan de contrôle environnemental adapté à son entreprise
- Savoir utiliser les résultats du contrôle environnemental pour améliorer le niveau de sécurité des produits

### Pour qui ?

- Les responsables qualité
- Les responsables de laboratoire interne des entreprises de charcuterie-salaison

#### Prérequis

Aucun

### Points forts

- 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

### 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)*

## Programme

### **Listeria monocytogenes dans l'environnement produits de charcuterie-salaison : quels enjeux ?**

#### **Construction d'un plan de contrôle environnemental**

- Les différentes zones à prélever
- La typologie des lieux de prélèvement
- Les meilleurs moments pour faire des prélèvements ?
- Les fréquences de prélèvement
- L'écomicrobiologie industrielle et le typage des souches
- Les actions correctives ?
- Le suivi des résultats du contrôle environnemental

#### **HACCP et contrôle environnemental**

#### **Contrôle environnemental ou contrôle libérateur ?**

#### **Analyse critique et amélioration du plan de contrôle environnemental de l'entreprise**

Formation Pratique

**1 jour**

Sur mesure

Devis sur demande

#### **Responsable de la formation**

#### **Etienne Pierron (Ifip)**

- Docteur Vétérinaire
- Hygiène des procédés et sécurité des aliments en charcuteries
- Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène et HACCP pour les industries charcutières

