

Audit Hygiène et Sécurité des aliments



Hygiène des Procédés
Viandes et charcuteries

Notre offre

* **A** ** **B** *** **D**

Cet audit est important pour **améliorer la maîtrise de la qualité de vos produits**. Il est ciblé sur les métiers de la viande et de la charcuterie, et est réalisé par des experts **très expérimentés du secteur**.

Au choix selon vos besoins, 3 types d'audits sont proposés :

1 - Un Audit de Progrès « Flash » d'1 journée sur site comprenant un audit du procédé de fabrication et des points de l'HACCP, une restitution auprès des personnels de production, une synthèse de 2 pages des recommandations remises le soir de l'audit.*

2 - Un Audit Hygiène « Classique » de 2 jours sur site :

- ½ journée d'observation en atelier avec prise de films et de photos,
- 1.5 jour d'audit complet comprenant une restitution auprès des personnels de production et une synthèse de fin d'audit remise le soir même de l'audit.**

3 - Un audit « Baromètre Pathogène® » de 4 jours dont 3 jours complets sur site :

- ½ journée d'observation en atelier et prise de films et de photos
- 1.5 jour d'audit complet avec une synthèse de fin d'audit remise le soir même et une restitution auprès des personnels de production.
- 1 jour de construction de la grille du Baromètre Pathogène® avec l'entreprise.
- 1 jour de rapport et finalisation du Baromètre Pathogène®.***

Pour qui ?

Les entreprises de charcuteries, les artisans de taille conséquente et les abattoirs de porc.

Quel intérêt pour votre entreprise ?

Réalisé par l'expert de référence sur le sujet et selon une grille IFIP, cet audit permet **une comparaison de vos pratiques** dans l'univers des autres fabricants et **de manière anonyme**.

Il s'agit, dans les 3 cas, d'Audits-Conseils dont l'objectif est d'accompagner les entreprises vers une **démarche de progrès** et de maîtrise.

Les + de l'IFIP

L'expertise et la pédagogie des auditeurs : Etienne Pierron est coordinateur et rédacteur du GBPH des industries charcutières. Il forme les inspecteurs et techniciens vétérinaires à l'HACCP des produits carnés.

Le lien avec le **laboratoire de l'IFIP à Maisons Alfort** permet la réalisation d'analyses pointues de typage des souches détectées : pulsotypage et comparaison avec la base de données nationale gérée par l'IFIP...



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



Arnaud BOZEC - Qualité sanitaire des viandes et Systèmes Qualité
La Motte au Vicomte B.P. 35104 - 35651 Le Rheu Cedex
Tél. : + 33 (0)2 99 60 93 81 - arnaud.bozec@ifip.asso.fr



A < 1 500 € **B** 1 500 € à 3 000 € **C** 3 000 € à 5 000 € **D** 5 000 € à 7 000 € **E** > 7 000 €