



# Audit Hygiène et Sécurité des aliments

## 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**  
Hygiène des aliments  
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

