



Connaître l'impact de la transformation technologique sur la sécurité sanitaire des produits

Objectifs Compétences visées

- Connaître les principaux éléments de technologie ayant un impact majeur sur la sécurité des produits de charcuterie-salaison : achats et cahiers des charges, salaison, décongélation, cuisson et refroidissement, tranchage, conditionnement ...
- Raisonner le paramétrage des CCP à partir d'éléments concrets de technologie des produits carnés

Pour qui ?

- Les responsables qualité des abattoirs, ateliers de découpe et charcuteries - salaisons
- Les membres des équipes « Qualité » nouvellement embauchés ou souhaitant se perfectionner

Prérequis

Aucun

Points forts

- Mise en place et utilisation d'outils terrain pour l'application des plans HACCP

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

Technologie et microbiologie des viandes et produits carnés - 1er jour

- La technologie de l'abattage et les paramètres à maîtriser sur les matières premières carnées
- La technologie des grandes familles de charcuterie et les principaux outils de maîtrise de la sécurité sanitaire des produits carnés.
- La microbiologie des produits carnés et son évolution au cours du temps
- Les outils de terrain pour suivre et piloter la qualité sanitaire des produits carnés

Contraintes sanitaires liées à la production de produits carnés et GBPH des industries charcutières - 2ème jour

- Les exigences réglementaires ou normatives en matière de sécurité, les référentiels clients (IFS, BRC, ISO 22000 ...)
- Le GBPH des industries charcutières.
- La méthodologie HACCP : mise en évidence des points clefs et des principales difficultés de mise en œuvre

Mise en pratique : travaux dirigés sur la méthode HACCP à partir d'une analyse critique d'un ou plusieurs plans HACCP de l'entreprise - 3ème jour optionnel

En savoir +

Formation construite sur le cas de l'entreprise : un temps de préparation sur site avec observation des pratiques est à prévoir.

Les plans HACCP actuels sont à transmettre au formateur avant la formation

Formation Pratique

1 à 3 jours

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

