



Optimiser son plan HACCP en charcuterie-salaison

Objectifs

Compétences visées

- Optimiser et simplifier son plan HACCP pour le rendre plus opérationnel
- Bien paramétrer ses CCP et BPH surveillées (PrPO) pour en faciliter la gestion au quotidien

Pour qui ?

- Les responsables qualité des entreprises
- Les membres des équipes « Qualité » des entreprises de charcuterie-salaison
- Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

Prérequis

Aucun

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

Formation Pratique

Rappels théoriques sur la méthodologie HACCP – 0,5 jour

- La méthode HACCP dans le contexte sanitaire actuel (paquet hygiène, IFS, ISO 22000, BRC ...)
- Le contrôle microbiologique dans le cadre de la méthode HACCP
- Les outils indispensables du HACCP (plans d'échantillonnage et leur efficacité, microbiologie prévisionnelle, paramétrage des Valeurs pasteurisatrice minimales, validation des DLC, challenges test, pulsotypage et épidémiologie des souches sur le terrain ...)

Mise en pratique à partir des plans HACCP provenant de l'entreprise – 0,5 à 1 jour

- Quels plans de contrôle associés au plan HACCP ?
- Cohérence entre l'analyse des dangers et les plans de contrôles microbiologique
- Paramétrages liés au CCP (limites critiques, valeurs cibles, valeurs d'alertes, enregistrements et actions correctives)
- CCP ou BPH surveillées (PrPO) ?
- Quelle validation du plan HACCP ?

Méthodes pédagogiques

- Mise en pratique
- Travail sur les problématiques spécifiques de l'entreprise à partir des plans HACCP tels qu'ils sont construits au moment de la formation.
- Construction d'argumentaires pour défendre son plan HACCP (quels CCP ?, quels PRPO ?) en audit IFS ou ISO 22000
- Formation construite sur le cas de l'entreprise : le plan HACCP et les documents d'enregistrement liés aux CCP ou aux bonnes pratiques d'hygiènes surveillées (PRPO) sont à transmettre au formateur avant la formation

1 à 1,5 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

