



## Maîtriser la qualité microbiologique en charcuterie-salaison : optimiser son plan de contrôle

### Objectifs

#### Compétences visées

- Optimiser la maîtrise des principaux germes pathogènes
- Utiliser des cartes de contrôle pour améliorer la qualité microbiologique des produits finis
- Définir et suivre les bons indicateurs pour la maîtrise des pathogènes

### Pour qui ?

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

#### 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

### Les principaux pathogènes à suivre dans les différentes filières de la charcuterie - salaison

### Les plans d'échantillonnage et les cartes de contrôle

### Les moyens de maîtrise

- Le contrôle des matières premières
- Le contrôle environnemental
- La maîtrise des cuissons et des refroidissements
- Le nettoyage-désinfection et les germes pathogènes
- Tirer des enseignements des crises sanitaires : le protocole pathogène

### Mise en pratique

- Etude de documents de l'entreprise
- Analyse à partir des exigences réglementaires et du GBPH pour les industries charcutières
- Retour sur des problèmes concrets rencontrés en production

### En savoir +

Formation construite sur le cas de l'entreprise : les plans de contrôles des matières premières, produits intermédiaires et produits finis, le plan de surveillance environnemental, le plan de nettoyage-désinfection et le plan HACCP sont à transmettre au formateur avant la formation

Formation Pratique

**1 à 2 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

