



Maîtriser la qualité et la sécurité sanitaire des produits carnés

Objectifs

Compétences visées

- Mieux connaître les enjeux et les principaux outils de la qualité et de la sécurité des produits pour les intégrer dans sa mission de responsable de production
- Savoir promouvoir la qualité au quotidien auprès du personnel de production

Pour qui ?

- L'encadrement de production des entreprises de charcuterie-salaison : responsable en production, chef d'atelier et chef d'équipe

Prérequis

Aucun

En savoir +

Formation construite sur le cas de l'entreprise : un temps de préparation sur site avec observation des pratiques & analyse des principaux documents qualité et HACCP (procédures, instruction de travail, documents d'enregistrements), Cette formation peut être utilement complétée par « Management opérationnel de la sécurité des produits de charcuterie-salaison » Déroulement conseillé : quatre demi-journées de formation espacées de une à deux semaines,

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 enjeux de la qualité et de la sécurité des produits carnés

- la réglementation sanitaire
- le coût de la non qualité et des accidents sanitaires
- la responsabilité de l'encadrement et des opérateurs

Les principaux outils de maîtrise de la qualité et la sécurité sanitaire des produits carnés

- l'amélioration continue
- les principaux référentiels « qualité » et « sécurité » (IFS, BRC, ISO 22000, ...)
- le GBPH industrie charcutière
- la méthode HACCP
- le vocabulaire de la qualité et la sécurité

Les outils de terrain pour suivre et piloter la qualité et la sécurité sanitaire des produits

- la gestion des BPH surveillées (PrPO) et des CCP (seuils, valeurs cibles, limites critiques, actions curatives et correctives)
- le suivi et l'enregistrement des procédés (approvisionnements, cuisson, refroidissement ...)
- la traçabilité
- le suivi du nettoyage et de la désinfection

Le management de la qualité et de la sécurité

- le rôle de l'encadrement
- la construction d'un argumentaire « qualité » et « sécurité » pour convaincre les opérateurs
- la construction et le suivi des indicateurs qualité et sécurité

Points forts

Apports au cours de la formation largement illustrés par des exemples concrets de l'entreprise

Formation Pratique

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

