



Rendez-Vous des responsables de la transformation des viandes : Charcuterie-Salaison

Objectifs

Compétences visées

- Connaître les avancées des travaux intéressant directement son secteur d'activité
- Faire le point sur l'actualité technique et réglementaire
- Savoir évaluer quand et comment intégrer ces connaissances à ses pratiques professionnelles

Pour qui ?

- Charcuterie-Salaison : les collaborateurs des services qualité et les responsables de réception ou de fabrication

Prérequis

Avoir une expérience de ce secteur d'activité

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)*

Points forts

- Une formation qui s'appuie sur des cas concrets
- De nombreux temps d'échanges et d'appropriation

890 €

(prix net) dont hébergement
RVCHSL

Programme

Chaque année, l'Ifip propose aux responsables des charcuteries-salaisons un rendez-vous « métier » pour échanger et faire un tour d'horizon des avancées techniques, scientifiques et technologiques

■ Maîtrise sanitaire des produits

1. VHE: état des connaissances à date
2. Actualités sur la loi Egalim
3. Contamination biologique des surfaces d'équipements en industries charcutières
4. Autocontrôles: représentativité du plan d'échantillonnage et interprétation des résultats

■ Connaissance de l'amont

1. La consommation des Français et leurs attentes en termes de Bien-être animal et de sécurité sanitaire

■ Connaissances technologiques de la viande et des produits transformés

1. Qualité de la viande de coche, facteurs de variation, qualité des saucissons secs selon le taux de viande de coche utilisée
2. Axes d'évolution du Code des usages

■ Baisse et substitution du nitrite: nouvelles connaissances

1. La nitrosylation des charcuteries: aspects théoriques et pratiques
2. Réglementation: Etiquetage des substituts de nitrite et axes d'évolution du Code des Usages
3. Comportement de *cl.botulinum* en conditions de réduction simultanée de sel et de nitrite: jambon cuit et saucisse pâte fine
4. Comportement comparé du *cl.botulinum* dans des produits au sel nitrifié ou au bouillon fermenté

■ Le gras du porc : son importance pour la qualité sensorielle et nutritionnelle des produits

■ Mesurer le taux de LIM par l'utilisation du rayonnement proche infrarouge

■ Point sur les nouvelles épidémies de Listéria en Charcuterie

1,5 jour – 11 heures

Charcuterie-Salaison
15-16 octobre 2019

Maisons-Alfort

Responsable de la formation

Gilles Nassy (Ifip)

