

Produits de salaisons sèches : technologie et contrôle sanitaires

CODE STAGE : NSVAL0011

INFORMATIONS PRATIQUES

Dates de la formation :

Voir catalogue ENSV-FVI

<https://ensv-fvi.fr/formation-continue/>

Durée :

4 jours

Lieu :

Consulter l'ENSV-FVI

Public cible :

Agents chargés des contrôles sanitaires dans les Etablissements de fabrication de produits de salaisons sèches.

Taille du public :

Consulter l'ENSV-FVI

Intervenants / Formateurs (ou Référents techniques) :

- Direction générale de l'alimentation ;
- Centre technique ;
- Référent national ;
- Enseignants de VetAgro Sup.

Responsables pédagogiques :

Valérie GUIRAL-TREUIL, ENSV-FVI

Modalités d'inscription :

Téléinscription via « Mon Self Mobile »

Accessibilité :

Consulter l'ENSV-FVI

CONTEXTE

La production de salaisons sèches recouvre une multitude de produits et diverses technologies de fabrication dont certaines requièrent une importante technicité (maîtrise des qualités technologiques et sanitaires des matières premières et des ferments, maîtrise de l'étuvage et du séchage, etc ...).

Ce stage consacré à la fabrication des produits de salaisons sèches, organisé en partenariat avec un Centre Technique et un établissement d'enseignement supérieur, participe à la consolidation de l'expertise des agents des DD(CS)PP dans le domaine des produits de salaisons sèches et à une harmonisation entre les pratiques d'inspection.

LA FORMATION

Objectif général :

Acquérir les connaissances technologiques permettant de réaliser le contrôle officiel des plans HACCP mis en place par les professionnels dans le cadre de la fabrication de salaisons sèches (produits à base de viande salés, étuvés, séchés, etc.). Cette formation est axée sur les dangers microbiologiques.

Objectifs pédagogiques :

- Acquérir les connaissances technologiques relatives aux différents processus rencontrés en salaisons sèches et connaître l'incidence des paramètres technologiques sur la qualité sanitaire des denrées ;
- Connaître les points de contrôle incontournables en lien avec les préconisations des GBPH et pouvoir évaluer les procédures de surveillance mises en œuvre par les professionnels.

Contenu :

- **Rappels relatifs aux méthodes de conservation des salaisons sèches :** croissance bactérienne, acidification, déshydratation (séchage), action des flores de compétition, dangers associés aux salaisons sèches ;
- **La maîtrise technologique et sanitaire des procédés de production :** matières premières (maigres, gras, boyaux, enveloppes), ingrédients et additifs, équipements, mise en œuvre des fabrications, modalités de surveillance des points déterminants et définition des actions correctives en cas de non-conformité, contrôle des produits finis, charte saucisson sec et le logiciel de microbiologie prédictive (si intervention IFIP) ;
- **Applications pratiques :** présentation des équipements – maîtrise des étapes de production - les suivis technologiques et sanitaires (pH, aw, perte de poids), etc ;
- **Réglementation associée et méthodes de contrôle.**

Méthodes pédagogiques :

Conférences, TP en salle technologique, échanges entre les participants sur les pratiques d'inspection.

Prérequis

Maîtrise de la réglementation du paquet hygiène.