



Audit, Conseil, Formation en Hygiène des Aliments
3 Chemin du Paradis 27220 LA BOISSIERE
Tél. : 02.32.36.33.09 Portable : 06 26 45 78 59

Module de formation :

PARTICIPATION DU PERSONNEL DE L'ABATTOIR AU CONTROLE DE LA PRODUCTION DE VIANDE DE VOLAILLES ET DE LAGOMORPHES

Cette formation est destinée aux abattoirs de volailles et de lagomorphes

Pré-requis :

Aucun pré-requis nécessaire

Objectifs:

- les participants seront capables d'effectuer le contrôle *ante mortem* des lots d'animaux, le *contrôle post mortem* (retrait des carcasses manifestement impropres à la consommation humaine)
- les participants sauront trier les sous-produits correctement selon leur catégorie

Contenu :

- 1. Module commun théorique (durée 2 heures) :**
 - Connaissance de l'environnement réglementaire
 - Connaissance des risques sanitaires en abattoir de volailles / lagomorphes
 - Identification du rôle des responsables des contrôles et positionnement de l'opérateur face aux services officiels
- 2. Module spécifique du contrôle de l'information sur la chaîne alimentaire (ICA) (durée : 3 heures):**
 - Les modèles de support de l'ICA
 - Les critères d'alerte
 - Conduite à tenir en cas de critères d'alerte
 - Notion d'enregistrement du contrôle
 - Connaissance des modalités de l'évaluation du personnel contrôlant l'ICA par le service officiel
 - Examen pratique de contrôle de fiche ICA
- 3. Module spécifique du contrôle à réception des animaux vivants et du contrôle *post mortem* des carcasses et abats et au tri des sous-produits (durée : 7 heures) :**
 - Aspects réglementaires
 - Les critères d'alerte à réception des animaux
 - Conduite à tenir en cas de critère d'alerte
 - Notion d'enregistrement du contrôle
 - Connaissance des modalités de réalisation du tri des sous-produits
 - Connaissance des modalités d'évaluation du personnel effectuant le contrôle à réception par le vétérinaire officiel
 - Bonnes pratiques d'hygiène aux étapes de retrait
 - Description des anomalies associées aux motifs de retrait
 - Les critères d'alerte *post-mortem*
 - Conduite à tenir en cas de critère d'alerte
 - Connaissance des modalités de tri des sous-produits
 - Enregistrement et traçabilité des retraits

Site : www.aliqua.fr Mail : info@aliqua.fr

N°SIRET : 48447746800025

N° TVA : FR33484477468

Déclaration d'activité enregistrée sous le n° 23.27.01371.27 auprès du Préfet de la région Normandie



Audit, Conseil, Formation en Hygiène des Aliments
3 Chemin du Paradis 27220 LA BOISSIERE
Tél. : 02.32.36.33.09 Portable : 06 26 45 78 59

- Connaissance des modalités d'évaluation du personnel par le service officiel
- Pratique : méthodologie de contrôle à partir d'exemples concrets

Public concerné :

- Personnel au contrôle à réception des animaux vivants, personnel au poste de retrait, analyse fiche ICA
- Equipe HACCP

Moyens pédagogiques et techniques:

La formation se déroule dans les locaux de l'entreprise :

- 1 journée ½ en salle avec vidéoprojection (diaporama et photos descriptives) et remise d'un livret résumant la formation

La formation est délivrée par Cyril DELAMARRE, formateur pour ALIQUA. L'effectif maximum sera de 15 personnes.

Durée :

- 12 heures

Coût :

Voir convention de formation

Sanction de la formation :

- Evaluation en fin de formation
- Attestation de formation

Suivi de l'exécution de l'action de formation :

- Feuilles d'émargement signées par les stagiaires et le formateur par demi-journée

Site : www.aliqua.fr Mail : info@aliqua.fr

N°SIRET : 48447746800025

N° TVA : FR33484477468

Déclaration d'activité enregistrée sous le n° 23.27.01371.27 auprès du Préfet de la région Normandie