



## Association pour le développement et l'organisation des activités de formation et de conseil pour les Abattoirs et les Industries connexes



13

### ABATTOIR D'ANIMAUX DE BOUCHERIE : LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE ET D'ABATTAGE

**Public :** Opérateurs de première transformation des viandes (gros bovins, veaux, porcins et ovins/caprins).

#### Objectifs :

- ✘ Permettre au personnel de production de réaliser les opérations d'abattage et d'habillage des carcasses en respectant les consignes relatives à :
  - L'hygiène alimentaire (sécurité sanitaire du produit viande)
  - La protection animale
  - La prévention des risques professionnels
  - La traçabilité des produits et sous-produits d'abattage.
- ✘ Intégrer les recommandations et les prescriptions issues des guides professionnels de bonnes pratiques d'hygiène d'abattage et de la réglementation sanitaire.
- ✘ Repérer les non-conformités sur chaîne pendant l'abattage
- ✘ Comprendre les enjeux de l'application des bonnes pratiques d'hygiène
- ✘ Améliorer la qualité sanitaire des produits.

#### PROGRAMME

##### 1/ Partie pratique – en situation de travail

###### Maîtrise des modes opératoires et de la sécurité sanitaire du produit

- Chronologie des opérations (de la sortie étourdissement à la mise en ressuage et préparations des abats)
- Bonnes pratiques protection animale (secteur vif abattoir)
- Bonnes pratiques d'hygiène au poste de travail
- Prévention pratique des dangers liés aux souillures du produit et gestion des anomalies au poste
- Conformité hygiénique des équipements de travail.

###### Optimisation du fonctionnement de la chaîne d'abattage

- Organisation rationnelle de la chaîne d'abattage
- Technicité de l'abattage au poste de travail
- Utilisation des outils, équipements et installations
- Gestes et postures de travail (ergonomie des postes)
- Prévention des risques professionnels

##### 2/ Partie théorique – regroupement en salle

###### Introduction à la microbiologie des aliments et maîtrise sanitaire

- les microbes : leur mode de vie, les moyens de lutte contre leur multiplication
- les principaux microbes de la viande et les conséquences de leur présence sur la qualité du produit
- les sources de contamination des carcasses en abattoir et la gestion des anomalies
- la gestion des MRS et des sous-produits
- les principes du nettoyage-désinfection.

###### Retour sur les pratiques sur chaîne et amélioration de la sécurité sanitaire des produits

- Rappel sur les bonnes pratiques d'hygiène en abattoir (source GBPH)
- Validation de la procédure de gestion des souillures
- Visionnage de vidéos réalisées sur chaîne d'abattage
- Echanges sur les pratiques et modifications à apporter sur la chaîne d'abattage.

#### Modalités pédagogiques

La formation est assurée par un formateur praticien spécialisé.

Elle se déroule principalement aux postes de travail.

#### Modalités pratiques

**Durée session : 2 jours**  
(7 heures par jour).

**Coût pédagogique :**  
2 600 € HT la session + TVA 20 %

**Date :**  
A fixer avec le formateur

**Sanction :**  
Attestation de présence.

Des modulations du programme  
(durée, organisation)  
sont possibles sur demande.