

GESTION DES SOUILLURES SUR LES CHAINES D'ABATTAGE

Conformément aux dispositions de l'arrêté du 8 juin 2012 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale et par les textes européens du paquet hygiène, les abattoirs doivent dans le cadre de leur HACCP maîtriser les souillures des carcasses sur la chaîne d'abattage

Public concerné : L'ensemble des opérateurs du hall d'abattage, le responsable de chaîne et le responsable qualité de l'abattoir.

Objectifs

- ✘ Savoir différencier les différents types de souillures et leurs origines
- ✘ Connaître la localisation des souillures sur les carcasses
- ✘ Mettre en places les actions correctives sur chaîne
- ✘ Suivre ces anomalies dans le plan de maîtrise sanitaire

DEROULEMENT ET PROGRAMME

1/ Partie pratique – en situation de travail – observation de l'activité et localisation des souillures

- Contrôle des carcasses sur un échantillon d'au moins 25 pour repérage des souillures,
- Différenciation des souillures (origine, taille)
- Etablissement d'une cartographie des souillures (par type de souillures)

2/ Partie pratique avec la/le Responsable Qualité – Intégration de la procédure de gestion des souillures dans le Pla de Maîtrise Sanitaire

- Mise en œuvre de l'action corrective (qui ? quand ? comment ?)
- Identification et traçabilité des carcasses impactées
- Remontée et suivi des informations
- Interprétation des résultats

3/ Partie théorique – regroupement en salle des opérateurs - gestion des souillures

- Restitution collective en salle des observations réalisées sur la chaîne d'abattage
- Renseigner les fiches d'enregistrement en lien avec la bientraitance animale

Modalités pédagogiques

Session intra entreprise animée au moyen de diaporamas et de films vidéo illustrant des situations en production.

Elle se déroule principalement aux postes de travail.

Modalités pratiques

Durée : 2 jours
(7 heures par jour).

Coût pédagogique :
2 600 € HT + TVA 20 %

Les frais de déplacement, repas et hébergement du formateur sont compris.

Sanction :
Attestation de présence
Certificat de compétence

Des modulations du programme sont possibles sur demande.