



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

ADOFIA

OPTIMISATION DE LA QUALITE EN ENTREPRISE VIANDE

Sensibilisation de l'équipe HACCP à la mise en place d'une démarche qualité en abattoir et/ou en atelier de découpe

7

Public concerné : équipe HACCP de l'abattoir/atelier de découpe

Objectifs :

- ✘ Mettre à jour les connaissances en matière d'optimisation de la qualité
- ✘ Acquérir une autonomie dans la mise en place et le suivi du plan de maîtrise sanitaire en adéquation avec la réglementation et la réalité du terrain

Modalités pédagogiques

La formation est destinée à donner à l'équipe de pilotage tous les outils lui permettant de mettre en place, suivre et améliorer une démarche qualité au sein de l'abattoir. Cette formation alterne apports théoriques et études de cas.

PROGRAMME

- **Connaissances en matière de démarche et de principes HACCP :** Sur la base de la nouvelle méthodologie combinant ISO 22000 et *Codex alimentarius* version 4, comment évaluer et classer les mesures de maîtrise en BPH, PRPo et CCP ? Comment appliquer les cinq autres principes de l'HACCP ?
- **Les outils qualité à disposition de l'équipe :** Quels sont les outils qualité qui permettent de mettre en place des procédures efficaces ?
- **Utilisation des guides de bonnes pratiques** réalisés par les professionnels : comment lire les documents qui servent de référence dans les échanges entre professionnels et dans les discussions avec les services de contrôle officiel ?
- **Appropriation du PMS de l'abattoir :** Appropriation et utilisation de la démarche HACCP, mise en place des mesures de maîtrise.
- **Mesures de maîtrise et procédures de surveillance et de vérification :** Comment entamer la construction et la mise en place de petits outils concrets permettant de surveiller et vérifier les points sensibles identifiés ? Qu'est-ce qu'une grille d'audit ?
- **Les non-conformités :** Dans une actualité où des alertes sanitaires apparaissent, comment sécuriser sa production d'un point de vue salubrité et sécurité des aliments ?
 - Le plan de nettoyage-désinfection
 - Les flux de circulation des matières et du personnel
 - A chaque poste : mise au point sur les bonnes pratiques d'abattage (hygiène, microbiologie)
 - La gestion des souillures.

Modalités pédagogiques

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

Modalités pratiques

Durée : 2 jours
(7 heures par jour).

Coût pédagogique :
2 200 € HT + TVA 20 %

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

Sanction :
Attestation de présence
Certificat de compétence