



## Maîtriser les salmonelles dans la filière porcine

### Objectifs Compétences visées

- Se mettre en conformité avec les réglementations « paquets hygiène et zoonoses »
- Faire le point sur les nouveautés techniques concernant les salmonelles
- S'approprier les moyens de maîtrise des salmonelles aux différents maillons de la filière porcine

### Pour qui ?

- Les techniciens chargés du suivi des élevages
- Les techniciens en alimentation animale
- Les vétérinaires
- Les responsables qualité des groupements, des abattoirs et des ateliers de transformation
- Les cadres, techniciens de laboratoire en microbiologie alimentaire
- Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

### Prérequis

Toute personne diplômée de l'enseignement agricole

### Evaluation des acquis

- *La compréhension et l'assimilation des savoirs et savoir-faire se déroulera tout au long de la formation et pourra prendre différentes formes (étude de cas, tour de table, QCM, travaux pratiques)*



### Programme

#### Problématique salmonelles en filière porc

#### Méthodes d'analyses des salmonelles

- Bactériologie
- Méthodes génotypiques
- Sérologie
- Validation des méthodes
- Plan d'échantillonnage
- Méthodes de caractérisation du statut salmonelles d'un élevage

#### Salmonelles au stade de l'élevage

- Voies d'entrées et moyens de maîtrise des salmonelles en élevage
- Résultats d'études épidémiologiques françaises et étrangères
- Evolution des statuts salmonelles des élevages

#### Salmonelles de l'élevage à la transformation

- Réglementation « plan de lutte salmonelles » : contenu ; conséquences et délai d'application
- Etat des lieux du plan français
- Plans de contrôles des salmonelles en filière porc à l'étranger

#### Méthodes pédagogiques

- Approche intégrant l'ensemble des maillons de la filière

**1 jour**

Sur mesure

Devis sur demande

#### Responsable de la formation

**Isabelle Corrége (Ifip)**  
**Docteur vétérinaire**

- Santé animale
- Biosécurité et hygiène en élevage
- Nettoyage-désinfection des bâtiments

