



Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) « Abattage Découpe de Porcs »

Nouvelle version 2019

Objectifs

Compétences visées

- Comprendre comment les GBPH (porc) doivent être mis en place dans les abattoirs et ateliers de découpe
- Acquérir une vision critique des points clés du Guide de BPH/HACCP porc et de son appropriation par les entreprises d'abattage-découpe dans leur PMS

Pour qui ?

- Les responsables qualité des outils viande et leurs collaborateurs
- Les responsables achats et leurs collaborateurs
- Les responsables « produits carnés » de la grande distribution (GMS)

Prérequis

Aucun

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)*

€€€€

(prix net)

GBPHVF

Programme

Les évolutions du GBPH / version 2008

- Les éléments méthodologiques
 - Restructuration de la partie BPH/HACCP/ISO 22000 ;
 - Sélection et évaluation des mesures de maîtrise ;
 - Utilisation des outils d'aide à la décision ;
- Les bonnes pratiques d'hygiène générales
 - Organisation selon la méthode des 5M ;
 - Prise en compte des études, lien vers des illustrations;
- L'abattoir et l'atelier de découpe
 - Modification des diagrammes et ajouts d'étapes ;
 - Evolutions des PRPo ;
- Création d'un guide interactif
 - Nouvelle ergonomie pour en faciliter l'usage ;
 - Sommaire et pages interactifs, liens vers internet ;

Prise en main d'un GBPH – Cas du GBPH « abattage-découpe – Porc »

- Le contenu GBPH : BPH, PRPo (et CCP)
- La gestion des BPH et Programme Pré-requis Opérationnels : méthode et importance de la justification des choix
- Mesures de maîtrise essentielles pour assurer la sécurité des aliments
- Indicateurs et critères microbiologiques.

Points forts

- Formation animée par le concepteur et corédacteur du GBPH abattage-découpe de porcs
- Apports illustrés par des exemples issus de la filière porcine

Nouveau

1 jour

Dates à venir

Rennes, Paris, Lyon,
Toulouse

Responsable de la formation

Arnaud Bozec (Ifip)

- Qualité et sécurité des aliments
- Co-rédacteur du GBPH abattage découpe de porc

