

Objectifs Compétences visées

- Connaître les bonnes pratiques d'hygiène relatives au secteur abattage-découpe
- Identifier les erreurs fondamentales à ne pas commettre
- Evaluer les conséquences éventuelles de ces erreurs sur les produits

Pour qui ?

- Le personnel de production des ateliers d'abattage-découpe
- Groupes de 10 personnes au maximum

Prérequis

Aucun

Points forts

- Formation s'appuyant sur des situations concrètes de l'entreprise
- Observation des pratiques avec prise de photos et enregistrements vidéo lors d'un audit préalable

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

Les apports sont illustrés par la relecture des vidéos et photos des pratiques observées lors de l'audit.

Les pourquoi de l'hygiène

- Toxi-infections alimentaires, risque pour la santé du consommateur et pour l'entreprise
- Micro-organismes : fonctionnement et conséquences sur les produits
- Etude des voies de contamination à l'abattoir et en découpe
- Dangers physiques et chimiques

Les moyens de maîtrise dans le secteur abattage-découpe

- Respect des Bonnes Pratiques d'Hygiène par le personnel
- Nettoyage-désinfection : méthode et erreurs courantes
- Maîtrise de la chaîne du froid
- Enregistrements et traçabilité

Les problèmes concrets rencontrés par le personnel échanges et analyse

Les erreurs à ne plus commettre : retour sur les observations

Autre formateur

Alain Le Roux (Ifip)

En savoir +

Construisez un plan de formation complet pour vos équipes :

- *Hygiène en atelier d'abattage-découpe - Formation « Personnel de production »*
- *Hygiène en atelier d'abattage-découpe - Formation « Personnel d'encadrement »*

Formation Pratique

1 jour

Sur mesure

Devis sur demande

Responsable de la formation

Arnaud Bozec (Ifip)

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

