



## Hygiène en atelier d'abattage-découpe

### Formation « Responsables »

#### Objectifs Compétences visées

- Renforcer 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
- Faire appliquer au personnel de production les Bonnes Pratiques Hygiéniques

#### Pour qui ?

- Les responsables « qualité » ou « production » et leurs collaborateurs
- Les personnels en charge de l'encadrement des opérateurs de production en abattage-découpe : agents de maîtrise, chefs d'équipe, chefs de ligne, responsables d'atelier ...

#### 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)

#### Programme

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

#### Face à quels dangers devez-vous réagir ?

- Micro-organismes d'altérations et pathogènes : fonctionnement et conséquences sur les produits
- Les voies de contamination à l'abattoir et en découpe
- Crise sanitaire, risque pour la santé du consommateur et pour l'entreprise

#### De quels moyens de maîtrise disposez-vous ?

- Des Bonnes Pratiques d'Hygiène connues et appliquées par tous
- La traçabilité : un dispositif essentiel
- La maîtrise de la chaîne du froid et les conséquences sur la DLC des produits
- Le nettoyage-désinfection : méthode et erreurs courantes

#### Mise en situation du management de l'hygiène

- Réalisation de séquences filmées mettant en situation le personnel d'encadrement face à un opérateur de production
- Débriefing de la mise en situation, échanges et analyse

#### En savoir +

Groupe de formation : maximum 7 personnes  
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 »

#### 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
- Mise en situation filmée de l'encadrement et débriefing

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

