



VetAgro Sup

École Nationale des
Services Vétérinaires



École Nationale Nantes Atlantique
Vétérinaire, Agroalimentaire et de l'Alimentation

Santé et alimentation au cœur de la vie

Catalogue ENSV

Dates / Code EPICEA

voir site ENSV

<http://www.ensv.fr/formations/format ion-continue>

Durée : 1,5 jours

Lieu :

Nantes (Oniris, site de la chanterie, 101 route de Gachet, Nantes)

Public :

- vétérinaires officiels et auxiliaires officiels en abattoir de volailles

Organismes pressentis pour intervenir :

- Enseignants d'Oniris

Responsables pédagogiques :

Vicent BRIOUDES, ENSV
Anne-Cécile MEYER-WARNOD, ENSV
Catherine MAGRAS, Oniris

Inscriptions :

ENSV
1, avenue Bourgelat
FR-69280 MARCY L'ETOILE
formco.ensv@ensv.vetagro-sup.fr
télécopie +33 (0)4-78-87-25-48

Prix d'inscription : 430 €

Commanditaire : ministère chargé de l'agriculture

Les agents effectuant des missions pour le compte du ministère chargé de l'agriculture bénéficient de la gratuité pour cette formation

www.ensv.fr

Anomalies des viandes des volailles maigres à l'abattoir

Contexte :

Le règlement CE 178/2002 ainsi que les règlements du Paquet Hygiène fixent un certain nombre de grands principes, notamment d'approche intégrée « de la fourche à la fourchette », de responsabilité primaire des exploitants, de recours aux bonnes pratiques d'hygiène et à la démarche HACCP dans la prévention et la maîtrise des risques sanitaires.

L'inspection sanitaire systématique des volailles en ante-mortem et en post-mortem (carcasse et grappe viscérale) est une obligation réglementaire, relevant de ce paquet hygiène. Cette inspection doit couvrir plusieurs missions de santé publique : assurer le retrait de toute volaille/carcasse/abat jugé manifestement dangereuse(eux) pour la consommation, identifier toute volaille/carcasse/abat présentant des lésions manifestes d'un risque d'atteinte de la santé animale et/ou du bien-être animal, gérer en sécurité les sous-produits animaux issus de ces retraits, alerter les services officiels de contrôle (en élevage et/ou en abattoir) en cas de besoin. La connaissance des lésions et causes responsables de ces lésions déterminent le risque de santé publique ou d'alerte et la conduite à tenir en abattoir lors de l'examen post-mortem.

Objectif général :

Savoir détecter les anomalies des carcasses de volailles maigres à l'abattoir et engager la conduite à tenir relevant de l'action en santé publique.

Objectifs pédagogiques :

- Connaître les bases d'anatomie, de physiologie, de physiopathologie et d'interprétation anatomo-pathologique des anomalies responsables de retrait en abattoir ;
- Comprendre la conduite à tenir en terme de santé publique et bien-être animal en fonction des anomalies détectées
- Identifier le référentiel national d'espèce et comprendre l'architecture des fiches d'anomalies ;
- Connaître l'ordre de grandeur et les principaux motifs et facteurs de variation des taux de retrait en abattoir en France.

Contenu :

- Base de la construction et objectif d'un référentiel national d'anomalies en santé publique ;
- Bases d'anatomie et de physiologies des volailles (ce qui est observable et interprétable à l'abattoir) ;
- Bases de physiopathologie et d'interprétation anatomo-pathologique d'anomalies macroscopiques visibles à l'abattoir ;
- Observation sur pièces des principaux éléments anatomiques utilisés lors de l'examen macroscopique des carcasses et viscères à l'abattoir ;
- Détection, caractérisation, conduite à tenir sur un panel de pièces et sous-produits ;
- Quizz d'auto-évaluation.

Méthodes pédagogiques : conférences, travaux pratiques et dirigés sur pièces anatomiques sous-produits et diapositives

Pré-requis : prise de connaissance du contenu du référentiel des anomalies (CD Rom), connaissance de l'abattoir et des grandes opérations unitaires du procédé d'abattage des volailles.