

Catalogue ENSV

Semaine pressentie / Code EPICEA

voir site ENSV

<http://www.ensv.fr/formations/formatio>
n-continue

Durée : 4 jours

Lieu : voir site ENSV (calendrier)

Public :

- Agents des services déconcentrés chargés de l'inspection dans les abattoirs de volailles

Organismes pressentis pour intervenir :

- Direction générale de l'alimentation
- AVIPOLE
- Ecole nationale vétérinaire
- Référents nationaux abattoir
- Services vétérinaires

Responsable pédagogique :

Anne-Cécile MEYER-WARNOD, ENSV

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 : 800 €

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

Commanditaire : ministère chargé de l'agriculture

Abattoir de volailles / lagomorphes : inspection sanitaire

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. Ils prévoient également la possibilité de mettre en œuvre des projets pilotes visant à tester de nouvelles méthodes en ce qui concerne les contrôles d'hygiène pour la viande. Toutefois, cette souplesse ne doit pas compromettre la réalisation des objectifs en matière d'hygiène des denrées alimentaires.

Dans un contexte d'évolution du dispositif d'inspection en ante mortem (information sur la chaîne alimentaire) et post mortem (participation du personnel des abattoirs et évaluation), il est nécessaire de présenter ces changements aux vétérinaires chargés de l'inspection en abattoirs de volailles et lagomorphes pour harmoniser les pratiques

Objectif général :

Etre capable de conduire l'inspection d'un abattoir de volailles, notamment l'inspection du plan de maîtrise sanitaire et l'évaluation des personnels.

Objectifs pédagogiques :

- Connaître les évolutions réglementaires en matière d'inspection des abattoirs de volailles ;
- Connaître les principes de l'analyse des dangers et de la maîtrise des risques dans un abattoir de volaille ;
- Identifier les critères et motifs de retrait ;
- Acquérir des éléments concernant la filière volaille et la zootechnie.

Contenu :

- Réglementation nationale, européenne et instructions associées : actualité et perspectives ;
- Analyses des dangers et maîtrise de risques à l'abattoir ;
- Conduite de l'inspection établissement : informations sur la chaîne alimentaire, inspection par lots, inspection du plan de maîtrise sanitaire ;
- Critères d'alerte en inspection ante-mortem et post-mortem.

Méthodes pédagogiques : conférences, retours d'expérience à partir d'exemples pratiques, visite d'un abattoir et débriefing.

Pré-requis :

Connaissance de la réglementation et des notes de service relatives à l'inspection en abattoir de volailles