



# AVIPOLE FORMATION

Zoopôle Les Croix- 22440 PLOUFRAGAN  
Tél (33) 02.96.01.62.26 - Fax (33) 02.96.01.51.80  
e.mail : [avipole@wanadoo.fr](mailto:avipole@wanadoo.fr)

Siret 348 494 196 000 10 - APE 804C - D. Ex. 53.22.001.6222

## Formation « **Retrait des carcasses de volailles impropres à la consommation humaine** »

<b>LIEU</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Abattoir concerné</li></ul>
<b>PUBLIC</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Responsable qualité, Responsable abattoir,</li><li>• Chefs d'équipe, Opérateurs sur chaîne d'abattage</li></ul>
<b>DATES &amp; DUREE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Date à définir</li><li>• 1 jour</li></ul>
<b>OBJECTIFS</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Etre capable d'identifier les causes d'altérations et de défauts des carcasses de volailles</li><li>• Etre capable d'appréhender les conséquences</li><li>• Etre capable d'effectuer sur une chaîne d'abattage, les retraits totaux et partiels de carcasses de volailles manifestement impropres à la consommation humaine</li><li>• Etre capable d'effectuer le tri des sous produits selon les catégories 2 et 3</li></ul>
<b>PROGRAMME</b>	Ci-joint
<b>MODALITES</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Exposé en salle – Photos, diapositives</li><li>• Mise en évidence des points à risque concernant la gestion des retraits (totaux et partiels) à l'abattoir</li><li>• Evaluation écrite, évaluation photos,</li><li>• Synthèse en fin de formation : bilan et discussion</li></ul>
<b>INTERVENANTS</b>	Monsieur Jean-Philippe PRIGENT, AVIPOLE FORMATION

## **CONTENU DE LA FORMATION DE PERFECTIONNEMENT** **Personnels d'abattoirs**

### Finalité de l'action

- Rappels et optimisation des exigences relatives au contrôle *ante mortem* des lots d'animaux
- Faire le point sur les moyens qualitatifs afin de retirer de la chaîne les carcasses de volailles ou de lapins manifestement impropres à la consommation humaine.
- Faire le point sur le tri des sous-produits et de les affecter aux matières de catégorie 2 (C2) ou de catégorie 3 (C3).
- Améliorer et développer ses connaissances par le biais de la formation continue.

### Objectifs à atteindre

- Etre capable de situer l'importance de la qualité sanitaire des produits agroalimentaires.
- Etre capable d'appréhender les risques sur la santé humaine liés à ces opérations.
- Etre capable de reconnaître les carcasses impropres à la consommation humaine.
- 4. Etre capable d'effectuer les retraits partiels et totaux ainsi que le parage

**PROGRAMME DE LA FORMATION DE PERFECTIONNEMENT**  
**Personnels d'abattoirs**



<p>Approche Théorique</p> <p style="text-align: center;">+</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Objectifs de la formation</b></li> <li>• <b>Le point sur le contexte réglementaire</b></li> <li>• <b>Mémo sur l'Inspection Sanitaire <i>ante-mortem</i> et la fiche d'Information sur la Chaîne Alimentaire (fiche ICA)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identification des informations pertinentes sur la fiche ICA</li> <li>- Points de contrôle à effectuer à réception des lots d'animaux</li> <li>- Critères d'alerte/ fiche ICA et réception d'animaux</li> </ul> </li> <li>• <b>Rappels sur l'Inspection Sanitaire post-mortem</b></li> </ul>
<p>« Audit formatif » de l'abattoir</p> <p style="text-align: center;">+</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Le rôle de l'opérateur chargé du retrait des carcasses non conformes <ul style="list-style-type: none"> <li>- Définition du poste</li> <li>- Objectifs à atteindre</li> <li>- Difficultés et importance de la tâche</li> <li>- Règles à respecter</li> </ul> </li> </ul>
<p>Approche pratique abattoir</p> <p style="text-align: center;">+</p> <p>Evaluation écrite</p> <p style="text-align: center;">+</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Classification des défauts de carcasses de dindes <ul style="list-style-type: none"> <li>- Carcasses conformes et non conformes : définitions, exemples</li> <li>- Critères de retrait réglementaires sur chaîne</li> <li>- Retrait partiel, retrait total</li> <li>- Retrait abattoir, retrait éleveur</li> <li>- Catégories de sous-produits : 2 ou 3</li> </ul> </li> </ul>
<p>Evaluation photos</p> <p style="text-align: center;">+</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Règles d'hygiène relatives au retrait</li> <li>• <b>« Audit formatif » des points à risque au niveau de la chaîne d'abattage</b> (positionnement des opérateurs, pratiques observées)</li> </ul>
<p>Synthèse</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Mise en situation pratique</b> : observations et exercice dirigé d'identification des motifs de retrait, catégories des sous produits (C2, C3), bac éleveur / bac abattoir...</li> <li>• <b>Evaluation écrite sur la réglementation et la gestion des carcasses impropres à la consommation - QCM</b></li> <li>• <b>Evaluation photos de carcasses de volailles ou de lapins – Grille à choix multiples</b> (des motifs de retraits, catégorie (C2, C3), bac éleveur / bac abattoir)</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Synthèse et analyse</b> entre les opérateurs sur chaîne et l'intervenant : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Correction de l'évaluation écrite</li> <li>- Description des outils mis à disposition des opérateurs (référentiels nationaux)</li> <li>- Réflexion sur le positionnement du poste des opérateurs susceptibles d'effectuer des retraits et leur nombre</li> <li>- Gestion des retraits à l'abattoir (traçabilité, transit des retraits, gestion frigo)</li> <li>- Gestion documentaire (fiche ICA, fiche qualité, motifs de retraits, enregistrement d'une journée de retrait, attestation de retrait)</li> </ul> </li> </ul>



## Déroulement de la formation

	Contenu et durée	Intervenant
<b>n Matin</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Approche théorique en salle<ul style="list-style-type: none"><li>➢ Classification des principaux motifs de retraits</li><li>➢ Définition des Catégories C2 et C3</li></ul></li></ul>	J. P. PRIGENT
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Approche pratique à l'abattoir à l'abattoir<ul style="list-style-type: none"><li>➢ Positionnement des opérateurs, gestion des retraits</li><li>➢ Mise en évidence de motifs dans le frigo de saisies</li></ul></li></ul>	
<b>Après midi</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Approche théorique en salle<ul style="list-style-type: none"><li>➢ Evaluation photos et correction</li></ul></li></ul>	J. P. PRIGENT
	Synthèse et bilan <ul style="list-style-type: none"><li>➢ discussion<ul style="list-style-type: none"><li>- Gestion des retraits (traçabilité, transit des saisies, gestion frigo)</li><li>- Gestion documentaire (Fiche ICA, fiche qualité, motifs de retrait, certificat de retrait)</li><li>- Gestion des risques (salmonelle, campylobacter, parasites, botulisme, contamination à l'abattoir...)</li></ul></li></ul>	
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Evaluation écrite sous forme de QCM + Evaluation photos</li></ul>	