



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

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** »

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

CONTENU DE LA FORMATION INITIALE

Personnels d'abattoirs

Finalité de l'action

- Etre capable d'effectuer le contrôle *ante mortem* des lots d'animaux
- Donner aux personnels d'abattoir les moyens qualitatifs afin de retirer de la chaîne les carcasses de volailles manifestement impropres à la consommation humaine.
- Etre capable de trier les sous-produits et de les affecter aux matières de catégorie 2 (C2) ou de catégorie 3 (C3).
- Acquérir une qualification reconnue par le Ministère de l'Agriculture et les Services de la DGAL.

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 INITIALE
Personnels d'abattoirs



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



Déroulement de la formation

	Contenu et durée	Intervenant
Jour 1	<ul style="list-style-type: none">• Approche théorique en salle<ul style="list-style-type: none">➤ Classification des principaux motifs de retraits➤ Définition des Catégories C2 et C3	J. P. PRIGENT
	<ul style="list-style-type: none">• Approche pratique à l'abattoir à l'abattoir<ul style="list-style-type: none">➤ Positionnement des opérateurs, gestion des retraits➤ Mise en évidence de motifs dans le frigo de saisies	
Jour 2	<ul style="list-style-type: none">• Approche théorique en salle<ul style="list-style-type: none">➤ Evaluation photos et correction	J. P. PRIGENT
	<p>Synthèse et bilan</p> <ul style="list-style-type: none">➤ discussion<ul style="list-style-type: none">- Gestion des retraits (traçabilité, transit des saisies, gestion frigo)- Gestion documentaire (Fiche ICA, fiche qualité, motifs de retrait, certificat de retrait)- Gestion des risques (salmonelle, campylobacter, parasites, botulisme, contamination à l'abattoir...)	
	<ul style="list-style-type: none">• Evaluation écrite sous forme de QCM + Evaluation photos	