

## RETRAIT DES CARCASSES MANIFESTEMENT IMPROPRES A LA CONSOMMATION HUMAINE

### Volailles - Lagomorphes / FORMATION INITIALE

#### CONTEXTE REGLEMENTAIRE

Arrêté du 21 avril 2016 modifiant l'arrêté du 30 décembre 2011 relatif à la participation du personnel de l'abattoir au contrôle de la production de viande de volailles et de lagomorphes

##### NOTE DE SERVICE

DGAL/SDSSA/N2012-8147 du 10 juillet 2012 : modalités de mise en œuvre des dispositions relatives à l'information sur la chaîne alimentaire dans les filières avicole et cunicole.

##### NOTE DE SERVICE

DGAL/SDSSA/N2012-8167 du 01 août 2012 : critères d'alerte à analyser et à notifier aux services vétérinaires d'inspection pour les lots de volailles et de lagomorphes destinés à l'abattage en vue de la consommation humaine.

#### INTERVENANTS

Jean-Philippe PRIGENT - Jean-François GUINARD – Responsables de formation

#### OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Connaître les contrôles à effectuer à réception des lots d'animaux
- Connaître les critères d'alerte à réception des lots d'animaux et la conduite à tenir
- Être capable d'identifier les causes d'altérations et de défauts des carcasses de volailles et lagomorphes et leurs abats
- Donner aux personnels d'abattoir les moyens qualitatifs afin de retirer de la chaîne les carcasses de volailles et/ou de lagomorphes manifestement impropres à la consommation humaine.
- Connaître les critères d'alerte relatifs au retrait des carcasses et abats et la conduite à tenir
- Être capable d'effectuer sur une chaîne d'abattage, les retraits totaux et partiels de carcasses de volailles et/ou de lagomorphes manifestement impropres à la consommation humaine
- Être capable d'effectuer le tri des sous-produits selon les catégories 2 et 3
- Acquérir une qualification reconnue par le Ministère de l'Agriculture et les Services de la DGAL

#### DEROULEMENT DE LA FORMATION

##### DUREE

- **1,5 jour de formation (10,5 heures)** ou **1 jour de formation (7h)** pour les abattoirs agréés à la ferme (maxi 150000 poulets) équivalent par an et pas d'abattage à façon

## RETRAIT DES CARCASSES MANIFESTEMENT IMPROPRES A LA CONSOMMATION HUMAINE

### Volailles - Lagomorphes / FORMATION INITIALE

#### PUBLIC CONCERNE

- Personnes travaillant sur un site d'abattage de volailles et/ou de lagomorphes : Opérateurs effectuant le retrait sur chaîne
- Chefs d'équipe, Opérateurs sur chaîne d'abattage....

**ATTENTION**

La formation se décline en modules, en fonction des postes occupés (cf. synthèse à la fin du document)

#### MOYENS PEDAGOGIQUES

- Ordinateur portable et vidéo projecteur
- Diaporamas alliant approche théorique, méthode pédagogique et discussion (situations rencontrées, problèmes posés...etc.)
- Méthodologie de contrôle à partir d'exemples concrets
- Possibilité d'approche pratique sur site
- 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

### PROGRAMME DE FORMATION

#### I. RAPPEL DE L'ENVIRONNEMENT REGLEMENTAIRE

- × Présentation du « paquet hygiène »
- × Présentation du principe de participation du personnel aux tâches de contrôle officiel
- × Présentation des règles d'organisation de l'inspection des viandes

#### II. RAPPEL DES RISQUES SANITAIRES EN ABATTOIR

- × Présentation des principaux dangers dans les filières avicole et/ou cunicole, des sources habituelles de contaminations et des moyens de maîtrise
- × Présentation des étapes clés du processus d'abattage, des moyens de maîtrise à mettre en œuvre et des modalités de gestion des contaminations fécale

## RETRAIT DES CARCASSES MANIFESTEMENT IMPROPRES A LA CONSOMMATION HUMAINE

### Volailles - Lagomorphes / FORMATION INITIALE

#### III. RAPPELS SUR L'INSPECTION SANITAIRE ANTE ET POST-MORTEM

- × Notions sur la fiche ICA (Les modèles ICA, critères d'alerte, conduite à tenir, enregistrement du contrôle et des modalités de l'évaluation du personnel contrôlant l'ICA)
- × Le rôle de l'opérateur chargé du contrôle à réception et celui chargé du retrait des carcasses non conformes
  - ✓ Définition du poste
  - ✓ Objectifs à atteindre
  - ✓ Difficultés et importance de la tâche
  - ✓ Règles à respecter
- × Classification des défauts de carcasses de volailles et/ou de lagomorphes
  - ✓ Carcasses conformes et non conformes : définitions, exemples
  - ✓ Critères de retrait réglementaires sur chaîne
  - ✓ Retrait partiel, retrait total
  - ✓ Retrait abattoir, retrait éleveur
- × Règles d'hygiène relatives au retrait

#### IV. « AUDIT FORMATIF » DES POINTS A RISQUE AU NIVEAU DE LA CHAÎNE D'ABATTAGE

- × Les différents postes de retrait sur chaîne
- × Positionnement des opérateurs, pratiques observées

#### V. MISE EN SITUATION PRATIQUE

- × Observations et exercice dirigé d'identification des motifs de retrait, catégories des sous-produits (C2, C3), bac éleveur / bac abattoir...

#### VI. EVALUATION DES PARTICIPANTS : EPREUVE INDIVIDUELLE

- × Evaluation écrite sur la réglementation et la gestion des carcasses impropres à la consommation - QCM
- × Evaluation photos de carcasses de volailles et/ou de lapins – Grille à choix multiples (des motifs de retraits, catégorie (C2, C3), bac éleveur / bac abattoir)

#### VII. SYNTHÈSE ET ANALYSE ENTRE LES OPÉRATEURS SUR CHAÎNE ET L'INTERVENANT

- × Correction de l'évaluation écrite
- × Description des outils mis à disposition des opérateurs (référentiels nationaux)

## **RETRAIT DES CARCASSES MANIFESTEMENT IMPROPRES A LA CONSOMMATION HUMAINE**

### **Volailles - Lagomorphes / FORMATION INITIALE**

#### **DEROULEMENT DETAILLE DE LA FORMATION**

##### **MODULE A : THEORIQUE COMMUN – 2 HEURES**

- × Connaissance de l'environnement réglementaire
  - Présentation du « paquet hygiène » et des principaux règlements européens et textes nationaux fixant les exigences en matière de sécurité sanitaire des denrées alimentaires
  - Présentation du principe de participation du personnel aux tâches de contrôle officiel
  - Présentation des principes de l'ICA descendante (depuis l'élevage vers l'abattoir) et de l'ICA ascendante (depuis l'abattoir vers l'élevage)
  - Présentation des règles d'organisation de l'inspection des viandes
- × Connaissance des risques sanitaires en abattoir
  - Présentation des principaux dangers dans les filières avicole et/ ou cunicole, des sources habituelles de contaminations et des moyens de maîtrise des dangers, en particulier bactériologiques
  - Présentation des étapes clés du processus d'abattage, des moyens de maîtrise à mettre en œuvre et des modalités de gestion des contaminations fécales
- × Identification du rôle des responsables des contrôles et positionnement de l'opérateur face aux services officiels
  - Définition des tâches des opérateurs aux trois étapes de l'inspection (contrôle de l'ICA, contrôles à réception et post mortem) : définitions des postes, objectifs à atteindre, difficultés des tâches
  - Présentation de l'articulation entre les trois étapes du contrôle
  - Définition du positionnement des opérateurs face aux services officiels

##### **MODULE SPECIFIQUE B DU CONTROLE DE L'INFORMATION SUR LA CHAÎNE ALIMENTAIRE (ICA) – 1H30**

- × Les modèles de support de l'information sur la chaîne alimentaire
- × Les critères d'alerte
- × Conduite à tenir en cas de critères d'alerte
- × Notion d'enregistrement du contrôle
- × Connaissance des modalités de l'évaluation du personnel contrôlant l'ICA par le service officiel



## RETRAIT DES CARCASSES MANIFESTEMENT IMPROPRES A LA CONSOMMATION HUMAINE

### Volailles - Lagomorphes / FORMATION INITIALE

#### **MODULE SPECIFIQUE C DU CONTROLE A RECEPTION DES ANIMAUX VIVANTS ET DU CONTROLE POST MORTEM DES CARCASSES ET ABATS ET AU TRI DES SOUS-PRODUITS – 7 HEURES**

- × Contrôle à réception des animaux vivants
  - Aspects réglementaires
  - Les critères d'alerte à réception des animaux
  - Conduite à tenir en cas de critère d'alerte
  - Notion d'enregistrement du contrôle
  - Connaissance des modalités de réalisation du tri des sous-produits
  - Connaissance des modalités d'évaluation du personnel effectuant le contrôle à réception par le service officiel
- × Contrôle post mortem des carcasses et abats et au tri des sous-produits
  - Bonnes pratiques d'hygiène aux étapes de retrait et de tri des carcasses et abats manifestement impropres à la consommation humaine
  - Description des anomalies associées aux motifs de retrait réglementaires et conduite à tenir
  - Les critères d'alerte en post-mortem
  - Conduite à tenir en cas de critère d'alerte
  - Connaissance des modalités de réalisation du tri des sous-produits
  - Enregistrement et traçabilité des retraits
- × Connaissance des modalités d'évaluation du personnel par le service officiel
- × Evaluation écrite sous forme de QCM + Evaluation photos + Correction
- × Synthèse et bilan

### SYNTHESE DES MODALITES DE FORMATION

Personnel concerné	Modules de formation	Durée
Personne contrôlant la fiche ICA (1 <sup>ère</sup> formation) - <b>Initiale</b>	A+B	3h30
Opérateur effectuant le retrait sur chaîne (1 <sup>ère</sup> formation) - <b>Initiale</b>	A+B+C	10h30
Opérateur effectuant le retrait sur chaîne (ayant déjà été formé une 1 <sup>ère</sup> fois) - <b>Recyclage</b>	C	7h