

RETRAIT DES CARCASSES (AMPM)

OBJECTIF(S)

- ✓ pouvoir effectuer le contrôle ante mortem des lots d'animaux
- ✓ savoir retirer les carcasses manifestement impropres à la consommation humaine et les orienter vers les bacs affectés aux catégories

PUBLIC

- ✓ Personnel d'abattoir

PROGRAMME

Depuis l'entrée en vigueur de l'arrêté du 21 avril 2106 cette formation se découpe selon 3 modules qui peuvent se combiner selon le schéma suivant :

**FORMATION INITIALE AUX
CONTRÔLES DE L'INFORMATION SUR
LA CHAÎNE ALIMENTAIRE**

MODULES A - B



**FORMATION INITIALE AUX
CONTRÔLES ANTE-MORTEM ET
POST-MORTEM ET AU TRI DES SOUS
PRODUITS**

MODULES A - C



**FORMATION INITIALE SUR
L'ENSEMBLE DES MODULES**
(EX. RESP. QUALITE)

MODULE A-B-C



**FORMATION DE RENOUELEMENT
AUX CONTRÔLES DE
L'INFORMATION SUR LA CHAÎNE
ALIMENTAIRE**

MODULE B



**FORMATION DE RENOUELEMENT
AUX CONTRÔLES ANTE-MORTEM ET
POST-MORTEM ET AU TRI DES SOUS
PRODUITS**

MODULE C



A. Module A

Introduction

- ✓ Présentation du contexte de la formation et des enjeux liés à la participation du personnel aux missions d'inspections.
- ✓ Rôle des opérateurs /aux services vétérinaires

1) Présentation du contexte réglementaire, rappels

- ✓ Pourquoi faire de la qualité?
- ✓ Les enjeux de la qualité
- ✓ Les grandes notions du paquet hygiène
- ✓ Application dans les ateliers d'abattage :
 - Lien entre la traçabilité et l'ICA
 - Mise en place du PMS : maîtrise des risques, HACCP et bonne pratiques d'hygiène

2) Quels sont les différents dangers liés à notre alimentation ?

- ✓ Les dangers physiques (cheveux...)
- ✓ Les dangers chimiques (produits de ND*, huiles...)
- ✓ Les dangers microbiens → responsables de TIAC* donc les plus importants
- ✓ Présentation des principales bactéries pathogènes / abattage

B. Module B

1) L'inspection ante mortem et l'examen des fiches ICA

- ✓ L'examen de la fiche ICA
- ✓ Modalités de transmission entre l'éleveur et l'abattoir
- ✓ Les critères d'alerte nécessitant une information à la DDPP
- ✓ Conduite à tenir

C. Module C

1) Les contrôles à réception

- ✓ Les critères d'alerte à réception
- ✓ Conduite à tenir à l'abattoir et vis-à-vis de la DDPP

2) Les contrôles post-mortem à l'abattoir

- ✓ Présentation des motifs de retrait à l'abattoir à partir d'une base photos
- ✓ Distinguer les motifs nécessitant un retrait total ou partiel
- ✓ Le tri des sous-produits et destination
- ✓ Les critères d'alertes

3) Mise en pratique dans un abattoir en fonctionnement

- ✓ Par petit groupe, mise en pratique sur chaîne d'abattage en situation de travail et hors situation de travail.
- ✓ Examen des fiches ICA (détection critères d'alertes)
- ✓ Examen sur chaîne des animaux nécessitant un retrait (détection des sous saisies)
- ✓ Examen des animaux retirés et de leur classement (détection des sur-saisies)
- ✓ Atelier de découpe également si présent.

4) Réflexion avec les personnes présentes sur la mise en application des contrôles dans leurs ateliers, conseils pratiques**5) Evaluation de la formation****○ Modalités et déroulement de l'épreuve individuelle**

- ✓ Evaluation des stagiaires à partir de photos et d'un QCM
- Déterminer pour chaque anomalie présentée si elle nécessite un retrait ou non
- Savoir classer les sous-produits dans les bonnes catégories
- Connaître la destination des produits classés et les mentions obligatoires
- QCM portant sur l'ensemble de la formation
- ✓ Evaluation des deux journées de formation par les stagiaires

**MOYENS PEDAGOGIQUES**

- ✓ Diaporama illustré combinant la méthode pédagogique à des échanges questions-réponses sur des situations du quotidien professionnel
- ✓ Vidéo projecteur
- ✓ Programme de la formation – Support papier remis au stagiaire
- ✓ Ordinateurs portables