

HYGIENE ET HACCP EN ABATTOIR (7h)

OBJECTIF(S)

- ✓ Acquérir ou perfectionner des connaissances dans le domaine de l'hygiène agroalimentaire
- ✓ Connaître les risques pour mieux les maîtriser.

PUBLIC

- ✓ Personnel travaillant en atelier de transformation

PROGRAMME

A. 1^{ère} journée

Introduction

- ✓ Pourquoi Faire de la qualité ?
- ✓ Les enjeux de la qualité

1) Quels sont les différents dangers liés à notre alimentation et à l'activité de transformation?

- ✓ Les dangers physiques (cheveux...)
- ✓ Les dangers chimiques (produits de ND*, huiles...)
- ✓ Les dangers microbiens → responsables de TIAC* donc les plus importants
- ✓ Quelques éléments de culture générale concernant les germes

2) Optionnel (agriculteur par exemple) : La maîtrise des risques dans un atelier d'abattage de volailles/l'HACCP

- ✓ Principe de l'analyse HACCP : Identification des risques, de leurs origines, moyens de maîtrise. Identification en CCP ou PrPO
- ✓ Les différents risques sanitaires liés à l'abattage
- ✓ Les étapes clés de l'abattage
- ✓ Le ressuage et le stockage : Identification des risques/ moyens de maîtrise
- ✓ Le Plan de nettoyage désinfection
- ✓ Les bonnes pratiques d'hygiènes

3) Les moyens de maîtrise des risques

- ✓ Contamination : l'origine des contaminations, les bonnes pratiques d'hygiène, le PND*...
- ✓ Multiplication : Les facteurs permettant de limiter le développement des germes en particulier la température
- ✓ Destruction : la cuisson

4) Présentation de la réglementation liée à la fabrication et à la vente d'aliments

- ✓ Les textes européens : traçabilité, responsabilité, déclaration
- ✓ Les textes français : températures de conservation, refroidissement
- ✓ L'agrément sanitaire CE

5) L'analyse des risques ou HACCP

- ✓ Mise en place d'une analyse des risques HACCP*
- ✓ Les CCP*, pourquoi ?
- ✓ Les limites critiques, pourquoi ?
- ✓ Les procédés de surveillance, comment ? pourquoi ?
- ✓ Les enregistrements, comment ? pourquoi ?
- ✓ Validation de l'efficacité du PMS* par des autocontrôles

6) La mise en place d'un système qualité et d'un plan de maîtrise sanitaire

- ✓ La maîtrise des températures (chaîne du froid, chaîne du chaud)
- ✓ La réception des produits (emballages, température, traçabilité...)
- ✓ Le plan de nettoyage désinfection
- ✓ Le plan de lutte contre les rongeurs
- ✓ Le personnel (plan de formation, tenue vestimentaire, état de santé)
- ✓ La gestion des stocks (traçabilité, DLC*, PEPS)



MOYENS PEDAGOGIQUES

- ✓ Diaporama illustré combinant la méthode pédagogique à des échanges questions-réponses sur des situations du quotidien professionnel
- ✓ Vidéo projecteur
- ✓ Ordinateurs portables