

# EVALUATION DE SES FOURNISSEURS, COMPRENDRE LES RÈGLES SANITAIRES APPLICABLES EN ABATTAGE ET DÉCOUPE DE PORCS (SUR MESURE) - 2026 —



**BOZEC Arnaud**  
Ingénieur d'étude - Expert  
HACCP en abattage-découpe

**Formation Présentielle** **7 heures**  
**Tarif** **Sur mesure**

## Pour qui ? —

Les responsables qualité  
Les responsables production  
Les auditeurs chargés de l'évaluation des fournisseurs en abattage découpe de porcs  
Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

## Objectifs / Compétences —

Être apte à évaluer d'un point de vue sanitaire un abattoir et un atelier de découpe de porcs  
Savoir évaluer les ateliers et plan d'action (microbiologique, Nettoyage désinfection) des entreprises auditées

## Evaluation des acquis —

La compréhension et l'assimilation des savoirs et savoir-faire se déroulera tout au long de la formation et pourra prendre différentes formes (étude de cas, tour de table, QCM, travaux pratiques)

## Pré-requis —

Expérience en agroalimentaire, connaissance du fonctionnement des abattoirs et des ateliers de découpe

## Méthode pédagogique —

Formation s'appuyant sur des situations concrètes, vidéos et photos.  
Utilisation du GBPH abattage découpe,  
Mises en situation : Observations dans l'atelier de découpe de Romillé des règles d'hygiène applicables en industrie,  
Visite du laboratoire de microbiologie de l'IFIP et explication des méthodes d'analyses microbiologiques utilisées par les industriels (plan de contrôle sur les produits, plan de contrôle environnemental).  
Exposés et échanges



[Version en-ligne](#)

## Programme de la formation —

*Accueil des participants - Feuille de présence*

*Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème*

### Introduction sur l'environnement sanitaire

### L'abattage et la découpe des porcs

- Identifier les étapes sensibles

### Le respect des Bonnes Pratiques d'Hygiène

- Les voies de contamination en atelier
- Importance du zonage et des flux

### Le plan de nettoyage désinfection

- Evaluation de sa mise en application
- Evaluation de son suivi (plan de contrôle environnemental)

### Les principaux outils de maîtrise de la qualité et de la sécurité sanitaire des aliments

- Le GPBH
- La méthode HACCP (Gestion des BPH, PrPo, CCP)
  - Comment évaluer la méthodologie et sa mise en application

### Cahier des charges

- Evaluation des fournisseurs
- Evaluation du plan de contrôle microbiologique (matières premières et produits finis)