

MAÎTRISER LES SALMONELLES DANS LA FILIÈRE PORCINE - 2023



CORRÉGÉ Isabelle
Docteur Vétérinaire, DVM -
Experte sur les
problématiques de santé
animal, hygiène et de
biosécurité

Autres experts

LE ROUX Alain
FEURER Carole

Formation Présentielle 7 heures
Lieu de la formation Rennes (35)
Tarif 600 €
Points vétérinaires : 0.35

Pour qui ?

Les techniciens chargés du suivi des élevages
Les techniciens en alimentation animale
Les vétérinaires
Les responsables qualité des groupements, des
abattoirs et des ateliers de transformation
Les cadres, techniciens de laboratoire en
microbiologie alimentaire
Mini 4 personnes, maxi 10 personnes

Objectifs / Compétences

Se mettre en conformité avec les réglementations
« paquets hygiène et zoonoses »
Faire le point sur les nouveautés techniques
concernant les salmonelles
S'approprier les moyens de maîtrise des
salmonelles aux différents maillons de la filière
porcine

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

Toute personne diplômée de l'enseignement
agricole

Méthode pédagogique

Approche intégrant l'ensemble des maillons de la
filière



[Version en-ligne](#)

Dates de la formation

Session n°1 26/09/2023

Programme de la formation

Accueil des participants - Feuille de présence

Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème

Enjeux salmonelles en filière porc et réglementations aux différents maillons - 0h30

Méthode diagnostic pour la caractérisation du portage élevage-abattoir - 2h30

- Avantages et inconvénients des techniques d'analyses disponibles: Elisa, Bactério, PCRq :
- Nombres de prélèvements, répétabilité, corrélation
- Définition d'un statut et durée de validité

Salmonelles au stade de l'élevage - 2h00

- Salmonellose clinique
- Principaux facteurs de risques/ protecteurs identifiés au maillon élevage et transport
- Microbiome et salmonelles

Maillon abattage - 2h00

- Techniques de prélèvements
- Seuils et actions correctives
- Principaux facteurs de risques identifiés / protecteurs au maillon abattoir et découpe
- Plans de contrôles des salmonelles en filière porc à l'étranger