

GUIDE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE (GBPH) « ABATTAGE DÉCOUPE DE PORCS » - 2026 (SUR MESURE) —



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

Formation Présentielle 4 à 7 heures
Classe virtuelle
Tarif Sur mesure

Pour qui ? —

Les responsables qualité des outils viande et leurs collaborateurs

Les responsables achats et leurs collaborateurs

Les responsables « produits carnés » de la grande distribution (GMS)

Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

Objectifs / Compétences —

Comprendre comment les GBPH (porc) doivent être mis en place dans les abattoirs et ateliers de découpe

Acquérir une vision critique des points clés du Guide de BPH/HACCP porc et de son appropriation par les entreprises d'abattage-découpe dans leur PMS

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 —

Aucun

Méthode pédagogique —

Formation animée par le concepteur et corédacteur du GBPH abattage-découpe de porcs

Un audit préalable permet de prendre des cas de l'entreprise



[Version en-ligne](#)

Programme de la formation —

Accueil des participants - Feuille de présence

Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème

Les évolutions du GBPH / version 2008

Les éléments méthodologiques

- Restructuration de la partie BPH/HACCP/ISO 22000 ;
- Sélection et évaluation des mesures de maîtrise ;
- Utilisation des outils d'aide à la décision ;

Les bonnes pratiques d'hygiène générales

- Organisation selon la méthode des 5M ;
- Prise en compte des études, lien vers des illustrations ;

L'abattoir et l'atelier de découpe

- Modification des diagrammes et ajouts d'étapes ;
- Evolutions des PRPo ;

Création d'un guide interactif

- Nouvelle ergonomie pour en faciliter l'usage ;
- Sommaire et pages interactifs, liens vers internet ;

Prise en main d'un GBPH - Cas du GBPH « abattage-découpe -Porc »

- Le contenu GBPH : BPH, PRPo (et CCP)
- La gestion des BPH et Programme Prérequis Opérationnels : méthode et importance de la justification des choix
- Mesures de maîtrise essentielles pour assurer la sécurité des aliments
- Indicateurs et critères microbiologiques.