

# HYGIÈNE EN ATELIER D'ABATTAGE-DÉCOUPE FORMATION « RESPONSABLES » - 2025 (SUR MESURE) —



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

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

## Pour qui ? —

Les responsables « qualité » ou « production » et leurs collaborateurs

Les personnels en charge de l'encadrement des opérateurs de production en abattage-découpe : agents de maîtrise, chefs d'équipe, chefs de ligne, responsables d'atelier ...

Mini 3 personnes, maxi 7 personnes

## Objectifs / Compétences —

Renforcer les bonnes pratiques d'hygiène relatives au secteur abattage-découpe

Identifier les erreurs fondamentales à ne pas commettre

Evaluer les conséquences éventuelles de ces erreurs sur les produits

Faire appliquer au personnel de production les Bonnes Pratiques Hygiéniques

## 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 s'appuyant sur des situations concrètes de l'entreprise : observation des pratiques avec prise de photos et enregistrements vidéo lors d'un audit préalable

Mise en situation filmée de l'encadrement et débriefing

Construisez un plan de formation complet pour vos équipes :

-Hygiène en atelier d'abattage-découpe -

Formation « Personnel de production »

-Hygiène en atelier d'abattage-découpe -

Formation « Personnel d'encadrement »



[Version en-ligne](#)

## Programme de la formation —

Accueil des participants - Feuille de présence

Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème

Les apports sont illustrés par la relecture des vidéos et photos des pratiques observées lors de l'audit.

## Face à quels dangers devez-vous réagir ?

- Micro-organismes d'altérations et pathogènes : fonctionnement et conséquences sur les produits
- Les voies de contamination à l'abattoir et en découpe
- Crise sanitaire, risque pour la santé du consommateur et pour l'entreprise

## De quels moyens de maîtrise disposez-vous ?

- Des Bonnes Pratiques d'Hygiène connues et appliquées par tous
- La traçabilité : un dispositif essentiel
- La maîtrise de la chaîne du froid et les conséquences sur la DLC des produits
- Le nettoyage-désinfection : méthode et erreurs courantes

## Mise en situation du management de l'hygiène

- Réalisation de séquences filmées mettant en situation le personnel d'encadrement face à un opérateur de production
- Débriefing de la mise en situation, échanges et analyse