

# HYGIÈNE EN ATELIER D'ABATTAGE-DÉCOUPE FORMATION « RESPONSABLES »



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

**Présentiel**

**1 jour**

**Lieu de la formation**

**Tarif**

**Sur demande**

## Programme de la formation

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

## 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 »