

# **HYGIÈNE EN ATELIER D'ABATTAGE-DÉCOUPE - FORMATION « OPÉRATEURS DE PRODUCTION » 2026 (SUR MESURE)** —



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

**Autres experts** LE ROUX Alain

Formation Présentielle 4 à 7 heures Lieu de la formation **Tarif** 

sur site Sur mesure

# Pour qui? -

Le personnel de production des ateliers d'abattagedécoupe

Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

## Objectifs / Compétences -

Connaître 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

## **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 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.

#### Les pourquois de l'hygiène

- Toxi-infections alimentaires, risque pour la santé du consommateur et pour l'entreprise
- Micro-organismes : fonctionnement et conséquences sur les produits
- Etude des voies de contamination à l'abattoir et en découpe
- Dangers physiques et chimiques

#### Les moyens de maîtrise dans le secteur abattage-découpe

- Respect des Bonnes Pratiques d'Hygiène par le personnel
- Nettoyage-désinfection : méthode et erreurs courantes
- Maîtrise de la chaîne du froid
- · Enregistrements et traçabilité

Les problèmes concrets rencontrés par le personnel : échanges et analyse

Les erreurs à ne plus commettre : retour sur les observations