

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 sur site
Tarif Sur mesure

Pour qui ? —

Le personnel de production des ateliers d'abattage-découpe

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 pourquoi 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