

HYGIÈNE EN ATELIER D'ABATTAGE-DÉCOUPE – FORMATION « OPÉRATEURS DE PRODUCTION »



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.

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

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 »