



Audit technique des pratiques de l'abattage-découpe

Objectifs

Compétences visées

- Comprendre les facteurs de maîtrise de l'abattage et de la découpe du porc
- Conduire un audit technique des pratiques d'abattage et de découpe de ses fournisseurs pour optimiser les qualités des viandes réceptionnées
- Savoir aussi évaluer ses fournisseurs au regard de leur prise en compte du bien-être animal et des Bonnes Pratiques Hygiéniques

Pour qui ?

- Les collaborateurs chargés des audits fournisseurs

Prérequis

Disposer d'une bonne connaissance du secteur d'activité de l'abattage - découpe

Points forts

- Formation directement applicable
- Possibilité de construire sa propre grille d'audit

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)*

Programme

Les apports suivront l'ensemble du processus d'abattage-découpe en décrivant les phases clés pour la qualité des viandes et la protection animale. Ils seront organisés autour de trois axes : le matériel et les bonnes pratiques, les procédures et enregistrements associés, les critères d'évaluation (critères objectifs à intégrer à une grille d'audit)

Principes techniques

- Notions de qualité technologique des viandes
- Comportement animal et principes de la protection animale
- Préparation des animaux à l'abattage : de l'élevage à l'étourdissement
- L'abattage des porcs : de la saignée au refroidissement des carcasses, matériels et méthodes.
- Le respect des bonnes pratiques d'hygiène lors des opérations d'abattage et de découpe

Méthode de l'audit

- Prise en main de la méthode d'audit
- Planification de l'audit
- Champs audités (observation des pratiques et audit documentaire)
- Evaluation globale du fournisseur – Compte rendu d'audit
- Mise en place et suivi des plans d'action post-audit

Formation Pratique

2 jours

Sur mesure

Devis sur demande

Responsable de la formation

Arnaud Bozec (Ifip)

- Qualité des viandes et des matières premières pour la transformation ;
- Qualité des produits transformés

