Formation à l'hygiène en abattoir et en atelier de découpe de volailles

OBJECTIFS :

Connaitre les différents dangers de la réception des volailles à l'expédition des produits finis

Connaitre les dangers liés à une insuffisance d'hygiène

Connaitre les terminologies du système HACCP (Plan de Maitrise Sanitaire)

METHODES PEDAGOGIQUES :

Livret de formation remis à chaque participant

Projection de document : diaporama, photos…

MOYENS PEDAGOGIQUES :

Exposé théorique

Exercices

VALIDATION :

Feuille d'émargement

Questionnaire d'évaluation des connaissances

Attestation individuelle de stage

DURÉE :

Une journée soit 7h00 de formation présentiel

PRE-REQUIS :

Maitrise de la langue française (orale et écrite)

ACCESSIBILITE AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP :

Nous consulter

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante :
- Actions de formation

Formation à l'hygiène en abattoir et en atelier de découpe de volailles

PROGRAMME :

1. Pourquoi l'hygiène

Le paquet hygiène

Le système français

La démarche HACCP

2. Hygiène en abattoir et en atelier de découpe de volailles

Identification des dangers

Les vecteurs des dangers

Le plan de nettoyage et de désinfection

Hygiène du personnel

- Bactéries de la contamination par l'homme
- Hygiène corporelle
- Hygiène vestimentaire

3. Le Plan de Maitrise Sanitaire

Les étapes dans l'abattoir et l'atelier de découpe

Les autocontrôles

La traçabilité

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante :
- Actions de formation