

Maîtriser le contrôle ante et post-mortem en abattoir de volailles et palmipèdes CE - renouvellement

Public ciblé : actif agricole détenant une installation d'abattage à la ferme aux normes européennes (CE) pour l'abattage des palmipèdes et volailles ayant déjà suivi une formation à l'hygiène

Date : vendredi 16 février

Horaires : 9 h - 12 h 30 et de 14 h à 17 h 30

Afin d'assurer le maintien des compétences des opérateurs, la formation à l'inspection sanitaire avant et après l'abattage des volailles doit être renouvelée tous les 5 ans. De plus, la filière avicole a été fortement touchée par l'épizootie de l'influenza aviaire, et certains symptômes peuvent être identifiés lors de l'inspection sanitaire.

Cette formation est destinée aux producteurs ayant un atelier d'abattage à la ferme agréé CE (salle d'abattage, abattoir individuel à la ferme ou abattoir). Cette obligation de formation ne

s'applique pas aux détenteurs de tueries.

Objectifs

Répondre aux exigences sanitaires du Paquet Hygiène pour l'abattage à la ferme et ainsi assurer la qualité alimentaire visant notamment la santé et la sécurité du consommateur.

Participer et être en mesure de réaliser l'inspection ante mortem et les retraits post mortem lors de l'abattage à la ferme de palmipèdes gras et de volailles CE.

Contenu détaillé :

- Connaître l'environnement réglementaire.
- Identifier le rôle du responsable du retrait.
- Être capable de réaliser les contrôles de l'Information sur la Chaîne Alimentaire (ICA) et à réception des animaux vivants.
- Être capable de réaliser l'inspection post-mortem et de tracer les retraits.