

Prochaine session de formation

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

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

Date : Vendredi 18 janvier 2019 à la Chambre d'agriculture du Gers

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 de palmipèdes 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. Les personnes n'ayant jamais réalisé cette formation doivent au préalable avoir réalisé la formation « Hygiène et inspection ante /post mortem en abattage de volailles » (formation d'une durée de 3 jours)

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 CE de palmipèdes gras.

Contenu :

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

Contact : Chambre d'agriculture du Gers - Pôle formation - Tél. 05.62.61.77.43 - www.gers.chambre-agriculture.fr