

Catalogue ENSV

Dates / Code EPICEA

voir site ENSV

<http://www.ensv.fr/formations/format-ion-continue>

Durée : 1,5 jours

Lieu :

Nantes (Oniris, site de la chanterie, 101 route de Gachet, Nantes)

Public :

- vétérinaires officiels et auxiliaires officiels en abattoir de volailles

Organismes pressentis pour intervenir :

- Enseignants d'Oniris

Responsables pédagogiques :

Geneviève CASCHETTA, ENSV-FVI
Catherine MAGRAS, Oniris

Inscriptions :

ENSV-FVI

1, avenue Bourgelat

FR-69280 MARCY L'ETOILE

formco@vetagro-sup.fr

télécopie +33 (0)4-78-87-25-48

Prix d'inscription : 430 €

Commanditaire : ministère chargé de l'agriculture

Les agents effectuant des missions pour le compte du ministère chargé de l'agriculture bénéficient de la gratuité pour cette formation

Anomalies des viandes des volailles maigres à l'abattoir

Contexte :

Le règlement CE 178/2002 ainsi que les règlements du Paquet Hygiène fixent un certain nombre de grands principes, notamment d'approche intégrée « de la fourche à la fourchette », de responsabilité primaire des exploitants, de recours aux bonnes pratiques d'hygiène et à la démarche HACCP dans la prévention et la maîtrise des risques sanitaires.

L'inspection sanitaire systématique des volailles en ante-mortem et en post-mortem (carcasse et grappe viscérale) est une obligation réglementaire, relevant de ce paquet hygiène. Cette inspection doit couvrir plusieurs missions de santé publique : assurer le retrait de toute volaille/carcasse/abat jugé manifestement dangereuse(eux) pour la consommation, identifier toute volaille/carcasse/abat présentant des lésions manifestes d'un risque d'atteinte de la santé animale et/ou du bien-être animal, gérer en sécurité les sous-produits animaux issus de ces retraits, alerter les services officiels de contrôle (en élevage et/ou en abattoir) en cas de besoin. La connaissance des lésions et causes responsables de ces lésions déterminent le risque de santé publique ou d'alerte et la conduite à tenir en abattoir lors de l'examen post-mortem.

Objectif général :

Savoir détecter les anomalies des carcasses de volailles maigres à l'abattoir et engager la conduite à tenir relevant de l'action en santé publique.

Objectifs pédagogiques :

- Connaître les bases d'anatomie, de physiologie, de physiopathologie et d'interprétation anatomo-pathologique des anomalies responsables de retrait en abattoir ;
- Comprendre la conduite à tenir en terme de santé publique et bien-être animal en fonction des anomalies détectées
- Identifier le référentiel national d'espèce et comprendre l'architecture des fiches d'anomalies ;
- Connaître l'ordre de grandeur et les principaux motifs et facteurs de variation des taux de retrait en abattoir en France.

Contenu :

- Base de la construction et objectif d'un référentiel national d'anomalies en santé publique ;
- Bases d'anatomie et de physiologies des volailles (ce qui est observable et interprétable à l'abattoir) ;
- Bases de physiopathologie et d'interprétation anatomo-pathologique d'anomalies macroscopiques visibles à l'abattoir ;
- Observation sur pièces des principaux éléments anatomiques utilisés lors de l'examen macroscopique des carcasses et viscères à l'abattoir ;
- Détection, caractérisation, conduite à tenir sur un panel de pièces et sous-produits ;
- Quizz d'auto-évaluation.

Méthodes pédagogiques : conférences, travaux pratiques et dirigés sur pièces anatomiques sous-produits et diapositives

Pré-requis : prise de connaissance du contenu du référentiel des anomalies (CD Rom), connaissance de l'abattoir et des grandes opérations unitaires du procédé d'abattage des volailles.