

## Abattoir de volailles / Lagomorphes : Inspection sanitaire

**CODE STAGE : NSVAL0007**

### INFORMATIONS PRATIQUES

**Dates de la formation :**

Voir catalogue ENSV-FVI

<https://ensv-fvi.fr/formation-continue/>

**Durée :**

4 jours

**Lieu :**

Consulter l'ENSV-FVI

**Public cible :**

Agents des services déconcentrés chargés de l'inspection dans les abattoirs de volailles

**Taille du public :**

Consulter l'ENSV-FVI

**Intervenants / Formateurs (ou Référents techniques) :**

- Direction générale de l'alimentation
- AVIPOLE
- Ecole nationale vétérinaire
- Référents nationaux abattoir
- Services vétérinaires

**Responsables pédagogiques :**

Valérie GUIRAL-TREUIL, ENSV-FVI

**Modalités d'inscription :**

Téléinscription via « Mon Self Mobile »

**Accessibilité :**

Consulter l'ENSV-FVI

### 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. Ils prévoient également la possibilité de mettre en œuvre des projets pilotes visant à tester de nouvelles méthodes en ce qui concerne les contrôles d'hygiène pour la viande. Toutefois, cette souplesse ne doit pas compromettre la réalisation des objectifs en matière d'hygiène des denrées alimentaires.

Dans un contexte d'évolution du dispositif d'inspection en ante mortem (information sur la chaîne alimentaire) et post mortem (participation du personnel des abattoirs et évaluation), il est nécessaire de présenter ces changements aux vétérinaires chargés de l'inspection en abattoirs de volailles et lagomorphes pour harmoniser les pratiques.

### LA FORMATION

#### Objectif général :

Être capable de conduire l'inspection d'un abattoir de volailles, notamment l'inspection du plan de maîtrise sanitaire et l'évaluation des personnels.

#### Objectifs pédagogiques :

- Connaître les évolutions réglementaires en matière d'inspection des abattoirs de volailles ;
- Connaître les principes de l'analyse des dangers et de la maîtrise des risques dans un abattoir de volaille ;
- Identifier les critères et motifs de retrait ;
- Acquérir des éléments concernant la filière volaille et la zootechnie.
- 

#### Contenu :

- Réglementation nationale, européenne et instructions associées : actualité et perspectives ;
- Analyses des dangers et maîtrise de risques à l'abattoir ;
- Conduite de l'inspection établissement : informations sur la chaîne alimentaire, inspection par lots, inspection du plan de maîtrise sanitaire ;
- Critères d'alerte en inspection ante-mortem et post-mortem.

#### Méthodes pédagogiques :

Conférences, retours d'expérience à partir d'exemples pratiques, visite d'un abattoir et échanges.

#### Prérequis

Connaissance de la réglementation et des notes de service relatives à l'inspection en abattoir de volailles