LAPIN

CONTROLE *ANTE* ET *POST MORTEM*

Afin d'utiliser une liste harmonisée caractérisant les anomalies et autres non-conformités rencontrées en abattoir de volailles et de lagomorphes, le législateur impose une formation au personnel des abattoirs qui participe au contrôle de la production de viande.

Ainsi chacun doit suivre les recommandations de l'Arrêté du 28 juillet 2016 relatif à la conduite à tenir sur le produit face aux anomalies observées sur les carcasses et les viscères dans le domaine du contrôle de la production de viande dans les abattoirs de volailles et de lagomorphes.
Modules B et C - Renouvellement obligatoire tous les 5 ans.

1h30 à 10h30
Selon les modules choisis

Jusqu'à 15 participants

Lagomorphes

Intra-entreprise : 1830€ ht/jour – Inter-entreprise : 400€ ht/personne *(Module A, B et C / 10H30)*
10 participants maximum par session - Frais de déplacement des stagiaires et du formateur en sus

▷ OBJECTIFS

- Effectuer les contrôles *ante mortem* et *post mortem* des carcasses, des abats et au tri des sous-produits, dans le cadre des contrôles officiels.

▷ PUBLIC

- Eleveurs, salarié(e)s d'élevage ou opérateurs occupant un poste de retrait en ante et/ou post mortem

▷ FORMATEUR(S)

- Vétérinaires praticiens/technicien intervenants en abattoir

▷ PRE-REQUIS

- Aucun prérequis pour les modules A et C
- Vérifier les fiches ICA pour le module B

▷ METHODES PEDAGOGIQUES

- Exposé
- Transmission de connaissances contextualisées
- Echanges sur les situations concrètes vécues au cours de l'expérience professionnelle

▷ MODALITES D'EVALUATION

- QRC - Identifier des lésions et les classer selon les critères et motifs de retraits.

PROGRAMME

- **Module A / Commun théorique (2h00)** : connaissance de l'environnement ; connaissance des risques sanitaires en abattoir ; identification du rôle des responsables des contrôles et positionnement de l'opérateur face aux services officiels.

- **Module B / Spécifique du contrôle de l'information sur la chaîne alimentaire (1h30)** : les modèles de support de l'information sur la chaîne alimentaire; les critères d'alerte ; conduite à tenir en cas de critères d'alerte ; notion d'enregistrement du contrôle; connaissance des modalités de l'évaluation du personnel contrôlant l'ICA par le service officiel ; Examen pratique de contrôle de fiches ICA.

- **Module C / Spécifique du contrôle à réception des animaux vivants et du contrôle post mortem des carcasses et abats et au tri des sous-produits (7h00)** : aspects réglementaires ; les critères d'alerte à réception des animaux ; conduite à tenir en cas de critère d'alerte ; notion d'enregistrement du contrôle; connaissance des modalités de réalisation du tri des sous-produits ; connaissance des modalités d'évaluation du personnel effectuant le contrôle à réception par le service officiel ; bonnes pratiques d'hygiène aux étapes de retrait et de tri des carcasses et abats manifestement impropres à la consommation humaine; description des anomalies associées aux motifs de retrait réglementaires et conduite à tenir ; les critères d'alerte en post-mortem ; conduite à tenir en cas de critère d'alerte ; connaissance des modalités de réalisation du tri des sous-produits ; enregistrement et traçabilité des retraits ; connaissance des modalités d'évaluation du personnel par le service officiel ; méthodologie de contrôle à partir d'exemples concrets.

CETTE FORMATION VOUS PERMETTRA DE DEVELOPPER VOS COMPETENCES SUR :

- La réglementation française et européenne
- La protection du consommateur et de votre marque
- L'identification lésionnelle et la diagnose des retraits

▷ ACCESSIBILITE HANDICAP

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap (dont maladies chroniques et/ou invalidantes, troubles du langage (DYS…), troubles sensoriels, etc.).

Néanmoins, il est nécessaire de nous en informer dès l'inscription pour que nous nous assurions que les compensations adéquates soient mises en œuvre garantir un accueil dans les meilleures conditions.
Merci de nous joindre par téléphone au 02.51.91.55.98, par mail à formation@rcservices.fr ou de contacter notre référente handicap, Mme Katy CHOLLET – k.chollet@groupecristal.fr – 02.51.91.59.60.

RC SERVICES FORMATION – 20 bis rue Edouard Branly - 85500 **LES HERBIERS**
Tél : 02 51 91 55 98 - formation@rcservices.fr
N° SIRET : 44120102700048 – N° Activité : 7022Z