

Maîtriser le dossier d'agrément sanitaire d'un abattoir mobile.

Cycle "ABATTOIR MOBILE"

Objectifs de la formation

Être capable de comprendre l'importance, de concevoir et de mettre à jour le dossier d'agrément sanitaire d'un abattoir.

Enjeux

Réalisation d'un PMS Abattoir Mobile.

Pré-requis

Aucun pré-requis nécessaire

Déroulé

J1 : S'approprier le concept d'agrément et Comprendre les principes régissant l'agrément sanitaire.

Notion, procédure et suivi de l'agrément

Spécificité de l'agrément des établissements mobiles, prestataires de service. Partie 1 du dossier d'agrément.

J2 : Être capable de définir les activités et le fonctionnement de l'entreprise dans le cadre réglementaire.

Partie 2 du dossier d'agrément : Activités de l'entreprise

Conception de diagrammes de fabrication ; Définition des matières premières et matières finies ; Définition des matières premières et matières finies ; Elaboration des circuits d'approvisionnement et de commercialisation ; Gestion des sous-produits et déchets ; Détermination des volumes et capacités ; Elaboration des plans ; Définition des conditions de fonctionnement.

J3 : Apprendre à définir les bonnes pratiques d'hygiène dans le cadre du Plan de Maîtrise Sanitaire.(PMS)

Rappel des bases du PMS - puis apports sur le contenu du PMS (Formation et hygiène du personnel ; maintenance ; Hygiène des manipulations ; Plan de nettoyage-désinfection....)

J4 : Savoir appréhender les procédures fondées sur les principes de l'HACCP et Être en capacité de concevoir les Modes Opératoires Normalisés.

Les documents relatifs à l'analyse des dangers

La notion de Mode Opératoire Normalisé (MON) ; Adaptation des MON au contexte de l'abattage mobile ; Spécificités des MON pour caisson d'abattage. Elaboration d'un plan d'actions - mise en place d'un retroplanning.

Bilan de la formation oral - et perspectives. Questionnaire de satisfaction et d'auto-évaluation des acquis.

Exposé en salle - Valorisation des connaissances des stagiaires

Travail en sous-groupe et remise en commun. Ebauche du dossier de demande d'agrément sanitaire de l'abattoir

Ce document support pourra être complété par chacun des stagiaires, ou en groupe, durant les périodes entre les séances. Un support de formation et une attestation de formation seront remis aux stagiaires en fin de formation.

Note obtenue en terme de satisfaction des précédents stagiaires (toute formation organisée en 2020 par la Maison Paysanne) : 9,95/10

Formation accessible aux personnes à mobilité réduite, pour les autres types de handicap merci de nous contacter afin d'évaluer les dispositions à prendre.

Dates, lieux et intervenants

18 janv 2021

09:30 - 17:30 (7hrs)

Maison Paysanne, 1 avenue Salvador Allendé
11300 Limoux

Jacques ALVERNHE - Consultant en modes alternatifs d'abattage

11 févr 2021

09:30 - 17:30 (7hrs)

Maison Paysanne, 1 avenue Salvador Allendé
11300 Limoux

Jacques ALVERNHE - Consultant en modes alternatifs d'abattage

02 mars 2021

09:30 - 17:30 (7hrs)

Maison Paysanne, 1 avenue Salvador Allendé
11300 Limoux

Jacques ALVERNHE - Consultant en modes alternatifs d'abattage

23 mars 2021

09:30 - 17:30 (7hrs)

Maison Paysanne, 1 avenue Salvador Allendé
11300 Limoux

Jacques ALVERNHE - Consultant en modes alternatifs d'abattage

Co-organisateur(s)



Bulletin d'inscription

Partenaire(s)



Financier(s)



Infos complémentaires



Durée de la formation 4 jour(s)

Date limite d'inscription 08/01/2021

Tarifs

Adhérent 756€

Non adhérent 756€

Non agricole 756€

Formation prise en charge pour les stagiaires éligibles Vivea (dans la limite de l'enveloppe disponible). Contacter nous pour tout autre fond de formation.

Plus de renseignements

Marie Coupet, responsable de stage.

mcoupet@mp11.fr

Maison paysanne aude

1, avenue Salvador Allende

11 300 Limoux

Tel. 04 68 31 01 14

N° d'organisme de formation :

76110169011

Nom et Prénom :

Adresse :

.....

Courriel :

Téléphone :

Pour s'inscrire : merci de contacter le responsable de stage par téléphone, mail ou de renvoyer ce bulletin (ou mentions identiques sur papier libre), et éventuellement votre chèque et attestation Vivea.

J'atteste avoir pris connaissance des conditions générales de formation ([Voir la fiche](#))