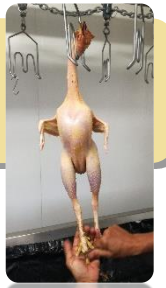


« Concevoir un EANA et Maitriser les Conditions d'Abattage des Volailles »



Durée de la Formation :

28 heures sur 4 jours

Horaires :

Matinée : 8h00 à 12h00

Après-midi : 13h00 à 16h00

(1 journée = 7h)

Dates et Lieux : Nous consulter

Formatrice : Marine BAZAT

Nature de l'action :

Action de formation non certifiante et non diplômante

Public concerné :

Éleveurs de volailles, installés ou en projet d'installation

Salariés agricoles

Demandeurs d'Emploi

Sur Toute l'île de la Réunion

Prérequis :

Savoir lire, écrire et compter

Accessibilité : pour les personnes

en situation de handicap – Nous

consulter

Nombre de participants :

12 participants maximum

Modalités et conditions

d'accès :

- Formation en inter-entreprise et en présentiel

- Clôture des inscriptions : selon le financeur – nous consulter

Tarif : 840 € TTC (soit 30€/h)

Financement :

- Prise en charge possible par votre OPCO ou fond d'assurance formation selon votre statut :

VIVEA, Pôle Emploi, AGEFIPH,

FIFPL...

- Non éligible au CPF

Contact référente pédagogique et administratif :

Marine BAZAT

06 92 69 96 97

m.bazat@gogagro.re

OBJECTIFS :

- ❖ Budgétiser son EANA en fonction de son projet (rendement, organisation, matériel, dimension des locaux)
- ❖ Être capable d'appliquer les bonnes pratiques d'hygiène lors des différentes étapes d'abattage des volailles jusqu'à la vente
- ❖ Entretien du matériel et le laboratoire d'abattage
- ❖ Être capable de procéder à tous les enregistrements qualité nécessaires à la production et à la vente

PROGRAMME :

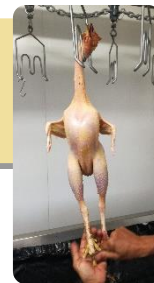
➤ **LA REGLEMENTATION DES EANA :**

- La réglementation sanitaire des aliments et les règles spécifiques des EANA (Etablissement d'Abattage Non Agrée)
- Les obligations, les interdits et les dérogations
- Les démarches de déclaration de l'établissement
- Le PMS : Plan de Maitrise Sanitaire
- Les règles de bien-être animal

➤ **CONCEVOIR SON EANA :**

- Les différentes étapes d'abattage des volailles
- Les équipements nécessaires pour procéder à l'abattage dans de bonnes conditions
- Les différentes implantations possibles
- Les matériaux pour les sols, les murs, les plafonds
- Les différentes organisations du travail en abattage
- Le nombre de salles nécessaires et leur surface, l'agencement des salles entre-elles.

« Concevoir un EANA et Maitriser les Conditions d'Abattage des Volailles »



➤ MAITRISER LES REGLES D'HYGIENE :

- Les dangers alimentaires en abattage de volailles et les mesures préventives de maitrise
- Les microbes et les conditions de vie dans les aliments (contamination, développement et survie)
- Les points de contrôle et de vigilance aux différentes étapes d'abattage (de la réception à la vente aux consommateurs) pour maitriser le risque dû essentiellement aux Salmonelles et Listeria
- Les analyses microbiologiques et la détermination des durées de vie des produits
- Le nettoyage-désinfection complet des locaux et du matériel
- La traçabilité, les fiches de suivi et d'enregistrements

METHODE ET OUTILS PEDAGOGIQUES :

La formation, d'une approche originale et efficace est construite et animée sur les principes de la pédagogie active et ludique avec de nombreuses activités et travaux collaboratifs.

MODALITES D'EVALUATION :

- ❖ **Évaluations pédagogiques** tout au long de la formation, par questionnement oral, quiz, ou activités afin de vérifier la progression des apprenants
- ❖ **Évaluation des acquis** en fin de formation par un questionnaire
- ❖ **Evaluation de la satisfaction** et des besoins exprimés des apprenants en fin de formation.

ATTESTATION :

Une attestation de formation est remise à chaque participant ayant validé l'évaluation finale. À défaut, une attestation de présence.

L'attestation de formation vaut attestation de formation aux bonnes pratiques d'hygiène des personnes manipulant les denrées alimentaires, conformément au règlement (CE) n°852/2004 du 24 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.