

PLAN DE FORMATION

Formation en Abattage des Animaux et Systèmes d'Abattoir

DURÉE	FORMAT	LANGUE
5 jours (flexible)	En présentiel ou virtuel	Anglais, français

Cette formation prépare les vétérinaires officiels, les inspecteurs de viande, les gestionnaires d'abattoirs et les professionnels de la sécurité sanitaire des aliments à gérer les opérations d'abattage et les systèmes d'abattoir conformément aux normes du Codex et aux normes nationales. Elle met l'accent sur la manipulation sans cruauté, l'hygiène, les protocoles d'inspection et la gestion des installations — garantissant la sécurité sanitaire des aliments de la ferme à la table.

Ce que vous apprendrez

- Appliquer les principes alignés sur le Codex pour un abattage sans cruauté et l'hygiène de la viande
- Réaliser des inspections ante-mortem et post-mortem
- Gérer les opérations d'abattoir, l'assainissement et la biosécurité
- Interpréter et mettre en œuvre les cadres réglementaires nationaux et internationaux
- Identifier les risques pour la santé publique et appliquer des contrôles basés sur le risque

Public cible

Vétérinaires officiels	Gestionnaires d'abattoirs
Régulateurs de la sécurité sanitaire des aliments	Agents de santé environnementale
Stagiaires en production animale ou en santé publique	

Aperçu du programme de formation

SUJET	OBJECTIF
Sujet 1	Introduction à la sécurité de la viande et aux systèmes d'abattage — systèmes d'abattoir, risques zoonotiques et pertinence pour la santé publique et le commerce
Sujet 2	Manipulation et bien-être animal — transport, gestion pré-abattage et techniques d'abattage sans cruauté
Sujet 3	Procédures d'abattage et habillage des carcasses — étourdissement, saignée, éviscération et contrôle de la contamination
Sujet 4	Protocoles d'inspection de la viande — inspection ante- et post-mortem, détection des maladies et procédures de saisie
Sujet 5	Conception et gestion opérationnelle de l'abattoir — aménagement des installations, gestion des déchets, chaîne du froid et infrastructure
Sujet 6	Assainissement et biosécurité — calendriers de nettoyage, surveillance de l'hygiène selon les principes HACCP et formation du personnel
Sujet 7	Cadres réglementaires et normes — lois nationales, codes d'usages du Codex, certification et préparation à l'exportation
Sujet 8	Exercices pratiques et visites de terrain — observation des processus d'abattage, simulations d'inspection et audits d'installations
Sujet 9	Éthique, communication et engagement communautaire — rôles des parties prenantes, sensibilités culturelles et éducation des consommateurs

Certification

Les participants recevront un certificat de fin de formation reconnaissant leur capacité à contribuer de manière significative aux travaux du Codex.

Demander cette formation

COURRIEL
blaise@blaiseouattara.com

TÉLÉPHONE
+1 343 202 5776

AUTRE COURRIEL
ouattara.blaise@yahoo.fr

SITE WEB
blaiseouattara.com

SOURCE

Dr Blaise Ouattara, Formation en Abattage des Animaux et Systèmes d'Abattoir — page du programme — <https://blaiseouattara.com/animal-slaughtering-and-abattoir-systems/>