AFRIQUE FORMATION
La Référence en Afrique pour la Formation



Hygiène & sécurité en abattoirs de volailles : Maîtrisez les risques biologiques et garantissez la conformité sanitaire

Lien : https://afrique-formation.com/formation/hygiene-securite-en-abattoirs-de-volailles-maitrisez-les-risques-biologiques-et-garantissez-la-conformite-sanitaire

Afrique Formation

DURÉE
5 jours (35h)

RÉFÉRENCE
AA77

CATÉGORIE
Hygiène, Environnement et Gestion des Fluides

OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de cette formation, vous serez capable de :

- Comprendre les risques biologiques en abattoir de volailles
- Identifier les agents pathogènes et les sources de contamination
- Évaluer les risques liés aux activités
- Mettre en place des mesures de prévention efficaces
- Appliquer les règles d’hygiène et de sécurité
- Utiliser correctement les EPI
- Gérer les situations à risque et les incidents
- Assurer la conformité aux normes sanitaires

POUR QUI ?

- Personnel des abattoirs de volailles
- Responsables qualité et sécurité alimentaire
- Responsables HSE
- Agents de production agroalimentaire
- Techniciens en hygiène alimentaire
- Inspecteurs sanitaires
- Chefs d’équipe et managers
- Toute personne travaillant en environnement agroalimentaire

Afrique Formation

AFRIQUE FORMATION
La Référence en Afrique pour la Formation



Programme détaillé

1 / Introduction aux risques biologiques en abattoir

- Définition du risque biologique
- Spécificités du secteur avicole
- Enjeux sanitaires et économiques

2 / Agents biologiques en abattoirs de volailles

- Bactéries pathogènes (Salmonella, Campylobacter)
- Virus et parasites
- Sources de contamination

3 / Voies d’exposition et facteurs de risque

- Contact direct avec les animaux
- Inhalation d’aérosols biologiques
- Coupures et blessures

4 / Cadre réglementaire et normes sanitaires

- Réglementations en hygiène alimentaire
- Normes HACCP
- Obligations des exploitants

Afrique Formation

5 / Analyse et évaluation des risques

- Identification des dangers biologiques
- Cartographie des risques
- Évaluation de la criticité

6 / Mesures de prévention collective

- Organisation des flux (propre/sale)
- Nettoyage et désinfection
- Maîtrise de la chaîne du froid

7 / Équipements de protection individuelle (EPI)

- Types d’EPI (gants, masques, vêtements)
- Bonnes pratiques d’utilisation
- Entretien et renouvellement

8 / Hygiène du personnel et bonnes pratiques

- Lavage des mains et désinfection
- Comportements à adopter en zone à risque
- Formation et sensibilisation

9 / Gestion des incidents et situations à risque

- Conduite à tenir en cas d’exposition
- Procédures d’alerte
- Suivi médical des travailleurs

10 / Suivi, contrôle et amélioration continue

- Audits internes et inspections sanitaires
- Indicateurs de performance

Afrique Formation

- Plan d’amélioration continue

Approche pédagogique

- Support Ecrit et Projection
- Exposés Interactifs, Podcasts et Vidéos
- Brainstorming et Jeux de Rôle
- Mises en Situation pour faciliter l'assimilation
- Cas Pratiques et Labs inclus pour leur impact opérationnel
- Test de Validation des Acquis des Connaissances

Prochaines dates programmées

07 au 11 Déc. 2026	Présentiel - Casablanca
12 au 18 Jan. 2027	Présentiel - Casablanca
08 au 12 Mars 2027	Présentiel - Casablanca
03 au 07 Mai 2027	Présentiel - Casablanca
28 Juin au 02 Juil. 2027	Présentiel - Casablanca

Autres dates possibles sur demande. Contactez-nous pour organiser une session intra-entreprise.

Afrique Formation

Réservation & Renseignements

Téléphone : +212 522 247 210
Email : contact@afrique-formation.com
Web : https//www.afrique-formation.com

Afrique Formation — Tous droits réservés