

**S.S.T.M.V.A.**  
**EPU (ENSEIGNEMENT POST-UNIVERSITAIRE)**  
**HYGIENE DES ABATTOIRS DE VOLAILLES**

**21 JANVIER 2004**

---

**08H00 : Inscription**

---

**09H00 : SEANCE 1 – Préalables au système H.A.C.C.P.**

---

Conformité des abattoirs de volailles et aspects législatifs - Pr Ettriqui – ENMV, Tunisie - (45mn)  
Maîtrise de la qualité de l'eau - Dr Maalej - Tunisie (30mn)  
Nettoyage et désinfection dans les abattoirs de volailles - Dr Zahraz – Sanivet, Tunisie (30mn)

---

**10H45 : PAUSE CAFÉ**

---

**11H00 : SÉANCE 2 – Inspection sanitaire vétérinaire des abattoirs de volailles**

---

Modalités de l'inspection- motifs de déclassement et de saisie - Dr Humbert – AFSSA, France (1h30)

**DISCUSSION**

---

**13H00 : DEJEUNER**

---

**15H00 : SEANCE 3 – Approche H.A.C.C.P. en abattage industriel de volailles**

---

Présentation générale du système HACCP - Dr Humbert – AFSSA, France (1h30)

---

**16H30 : PAUSE CAFÉ**

---

**16H45 :** Le système HACCP dans les abattoirs de volailles : applications pratiques - Dr Humbert – AFSSA, France (1h30)

**18H15 : DISCUSSION**

---

**S.S.T.M.V.A.**  
**EPU (ENSEIGNEMENT POST-UNIVERSITAIRE)**  
**HYGIENE DES ABATTOIRS DE VOLAILLES**

**22 JANVIER 2004**

---

**08H00 :** **SEANCE 4** – Visite et pratique de l'inspection dans un abattoir industriel de volailles à Tunis

---

Départ à 08 heures en bus à partir de l'hôtel pour une visite pratique à l'abattoir de Poulina – Grombalia.  
La visite sera guidée par Dr Humbert & Pr Ettriqui

---

**13H00 :** **DEJEUNER**

---

**15H00 :** **SEANCE 5** – Analyses de laboratoire

Rôle du laboratoire dans les contrôles et auto-contrôles pratiqués dans les abattoirs de volailles - Pr Ettriqui – ENMV, Tunisie (30mn)

---

**15H30 :** **SEANCE 6** – Table ronde

La traçabilité et la qualité des viandes de volailles – animée par Dr Humbert & Pr Ettriqui

---

**17H00 :** **FIN DES TRAVAUX**

---

