

E.P.U.
« *Management de la Qualité et de la Sécurité Sanitaire*
dans la Filière Avicole »

Hôtel SOLARIA (Yasmine Hammamet) 26 et 27 mai 2009

PROGRAMME

Mardi 26 Mai 2009

Matinée

08H30 Accueil et Inscription

09H00 Introduction à la *Qualité* – **Dr A.CHERIF (IRVT)**

Thème I : Réglementation

09H20 Nouvelles dispositions de la Réglementation Européenne : « Paquet Hygiène » – **Dr. G. SALVAT (AFSSA)**

09H50 Réglementation Tunisienne : dispositions actuelles et perspectives
Dr. Y. TONNICHE (DGSV)

**Thème II : Systèmes de management de la qualité et de la sécurité
sanitaire des produits avicoles**

10H20 Référentiels de certification des systèmes de management de la qualité et de sécurité sanitaire des aliments – **Pr. F. ETTRIQI (ENMV)**

11H00 **Pause café**

11H15 Système HACCP en abattage et découpe de volailles – **Dr. G. SALVAT (AFSSA)**

12H00 Guide de bonnes pratiques d'hygiène dans la filière volailles et autocontrôles – **Pr F.ETTRIQI (ENMV)**

12H45 *Discussion*

13H15 **Déjeuner**

Après-midi

Thème III : Evaluation du risque alimentaire

15H00 Evaluation du risque *Salmonella* et *Campylobacter* dans la filière volailles – **Dr. G.SALVAT (AFSSA)**

Thème IV : Analyses de laboratoires

16H00 Accréditation de laboratoires d'analyses – **Dr. A.CHERIF (IRVT)**

16H30 Critères microbiologiques relatifs aux produits avicoles- **Dr.L.KHANFIR (IRVT)**

17H00 **Pause café**

Thème V : Présentation des systèmes qualités

(Intervention des professionnels)

17H15 Expérience de la SOTAVI – **Dr. C.CHEBBI (SOTAVI)**

17H30 Expérience de l'Usine d'Aliment SNA – **Mr. M.HABBOUL (SNA)**

17H45 Expérience de l'abattoir El Mazraa – **Dr. M.OTHMANI (EL MAZRAA)**

18H00 *Discussion*

Mercredi 27 Mai 2009

Matinée

08H00 Visite commentée d'une chaîne d'abattage et de découpe (Sté El Mazraa).
Animateurs **Dr. G.SALVAT & Pr F. ETTRQUI**

13H15 **Déjeuner**

Après-midi

14H30 *Discussion Générale*

15H30 Clôture et remise des attestations
