

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**

