|  |
| --- |
|  |

**Formulaire : Stage Hygiène des viandes**

|  |  |
| --- | --- |
| Stagiaire |  |
| Vétérinaire officiel/-le encadrant la formation |  |
| Exploitation / Institution / Canton |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Activité détaillée** | **Personne** **responsable** | **Effectuée** Date Visa |
| **Contrôle des animaux avant l'abattage** |  |  |  |
| Exécution du contrôle des animaux avant l'abattage, y compris le contrôle du déchargement des animaux de l'espèce bovine |  |  |  |
| Exécution du contrôle des animaux avant l'abattage y compris le contrôle du déchargement des animaux de l'espèce porcine |  |  |  |
| Exécution du contrôle des animaux avant l'abattage chez au moins deux des espèces animales suivantes: petits ruminants, chevaux, volailles, lapins |  |  |  |
| **Contrôles des viandes** |  |  |  |
| Contrôle des viandes sur la chaîne pour les porcs |  |  |  |
| Contrôle des viandes sur la chaîne pour les bovins/veaux, moutons |  |  |  |
| **Prélèvement d'échantillons** |  |  |  |
| Prélèvement d'échantillons pour l'analyse microbiologique des viandes |  |  |  |
| Prélèvement d'échantillons de la surface des carcasses pour déterminer la charge microbienne, évaluation des résultats |  |  |  |
| Prélèvement d'échantillons de surface des installations pour le contrôle du nettoyage |  |  |  |
| **Inspections et rapports** |  |  |  |
| Etablissement de contestations écrites en cas de décision « impropre à la consommation » |  |  |  |
| Evaluation de l'hygiène d'abattage, rédaction d'un rapport écrit avec propositions d'améliorations éventuelles chez les bovins (animaux à poils) et chez les porcs |  |  |  |
| Evaluation du concept des récipients (SPAN) et rédaction d'un rapport |  |  |  |
| Evaluation d'un concept d'autocontrôlé et de son application et rédaction d'un rapport |  |  |  |
| Exécution d'une inspection d'établissement sur la base de check-lists avec un rapport de contrôle final |  |  |  |
| Vérification et évaluation de la réfrigération, de l'entreposage, de la livraison |  |  |  |
| **Autres activités:** |  |  |  |
|  |  |  |
| **Nombre total de jours de travail** |  |  |

|  |
| --- |
| **Stage Hygiène des viandes** |
|  | Nom, prénom | Signature | Lieu ; date : |
| **Candidate**  |  |  |  |
| **Personne responsable**Vétérinaire officiel/-le |  |  |  |