



<p>Direction générale de l'alimentation Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments Bureau des établissements d'abattage et de découpe 251 rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15 0149554955</p> <p>Direction générale de l'alimentation Sous-direction du pilotage des ressources et des actions transversales Bureau du pilotage du programme "sécurité et qualité sanitaires de l'alimentation N° NOR AGRG13331023N</p>	<p>Note de service</p> <p>DGAL/SDSSA/2013-9903</p> <p>17/12/2013</p>
---	---

Date de mise en application : Immédiate

Date limite d'application : 31/12/2014

Diffusion : Tout public

Date limite de mise en œuvre : 20/01/2014

Cette instruction n'abroge aucune instruction.

Cette instruction ne modifie aucune instruction.

Nombre d'annexes : 1

Objet : Mise en place d'un parcours qualifiant "vétérinaire officiel, cadre de proximité en abattoirs de boucherie"

Destinataires d'exécution

DDCSPP
DDPP
DAAF

Résumé : La présente note de service informe les services déconcentrés de la mise en place d'un dispositif de formation à destination des Vétérinaires officiels cadres de proximité en abattoirs d'animaux de boucherie.

Les réflexions initiées par la DGAL en 2011 sur la réforme de l'inspection sanitaire en abattoir ont permis d'identifier l'importance d'un volet « formation » pour toute politique d'évolution de notre système d'inspection.

Il a donc été décidé de mettre en place, avec la collaboration de l'École Nationale des Services Vétérinaires (VetAgroSup-ENSV), un dispositif de formation prenant la forme d'un parcours

qualifiant de 4 semaines, à raison de 4 journées de formation tous les 3 mois, à destination des vétérinaires officiels en abattoir.

Textes de référence :- Règlement (CE) n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;

- Règlement (CE) n°882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux ;

- Règlement (CE) n°854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine ;

I – Contexte

Les réflexions initiées par la DGAL en 2011 sur la réforme de l'inspection sanitaire en abattoir, auxquelles l'ENSV a été associée, ont permis d'identifier l'importance d'un volet « formation » pour toute politique d'évolution de notre système d'inspection.

Afin de garantir leur niveau de compétence et de favoriser l'harmonisation des méthodes d'inspection, un dispositif de formation consacré aux vétérinaires officiels (VO), cadres de proximité en abattoir, est proposé.

II – Présentation du dispositif

L'ENSV et le groupe des référents nationaux abattoirs, en lien avec les enseignants des Écoles Nationales Vétérinaires en charge de la qualité sanitaire des aliments, ont élaboré un dispositif de formation établi sur la base des référentiels d'activités. Ce dispositif prend la forme d'un parcours qualifiant de 4 semaines, à raison de 4 jours de formation (du lundi midi au vendredi midi) tous les 3 mois, à destination des vétérinaires officiels cadres de proximité en abattoir.

Cette formation s'adresse en priorité aux vétérinaires officiels venant de prendre leurs fonctions en abattoir.

III – Contenu

Les thèmes prévus pour ces quatre modules sont les suivants :

- 1- Inspection « produit »
- 2- Inspection de l'établissement et de son PMS
- 3- Droit appliqué aux activités d'inspection en abattoirs d'animaux de boucherie
- 4- Management

Le contenu général de chaque module de formation est présenté en annexe (il peut être soumis à des changements ultérieurs). Le détail précis par demi-journée et les intervenants seront précisés ultérieurement.

La méthodologie sera basée à la fois sur des enseignements réalisés par des professionnels (échanges de pratiques et d'expérience) et sur des mises en pratique. Le module 1 comprend une journée de formation sur le site d'un abattoir).

IV – Organisation pratique

Le premier module aura lieu du lundi 17 mars 14h au vendredi 21 mars 2014 12h à l'ENSV (Marcy-l'Etoile) et sur le site de l'abattoir de Saint-Étienne. Il pourra accueillir un maximum de 20 participants.

Les trois autres modules auront lieu en juin, septembre et novembre 2014 à l'ENSV (Marcy-l'Etoile). Les dates seront précisées ultérieurement par courriel aux participants, qui pourront effectuer tout ou partie de la formation proposée. La priorité sera néanmoins donnée à ceux s'engageant à suivre l'ensemble de la formation (quatre modules). Chacun de ces trois modules pourra accueillir un maximum de 25 participants.

Au terme de chaque module de la formation, un certificat sera délivré au participant par Vetagrosup. Lorsque la formation aura été suivie en totalité, une attestation de suivi du parcours qualifiant "Vétérinaire officiel : cadre de proximité en abattoir" lui sera délivrée.

V – Prise en charge des frais

La prise en charge des frais de déplacement et de séjour sera assurée par les structures auprès desquelles les agents inscrits sont affectés (programme 333).

VI – Inscriptions

Les demandes d'inscription sont à transmettre impérativement avant le 20 janvier 2014 à l'une des adresses suivantes :

a) par courrier ou par fax à :

VetAgroSup – École Nationale des Services Vétérinaires

Formation Continue

1, avenue Bourgelat – BP 83

69280 MARCY L'ÉTOILE

Tél : 04-78-87-25-45

Fax : 04 78 87 25 48

OU b) par messagerie à :

- formco.ensv@ensv.vetagro-sup.fr et michel.mas@ensv.vetagro-sup.fr

Le Directeur Général de l'Alimentation

Patrick DEHAUMONT

Annexe
Contenu des modules de formation

<p style="text-align: center;">module 1: <u>Inspection « produit »</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Rappels techniques sur l'inspection classique : inspection <i>ante-mortem</i> et inspection <i>post-mortem</i> • La rénovation de l'inspection en abattoir. Principe et modalités de mise en œuvre de l'ICA. • Motivations de saisie et anatomie pathologique : <ul style="list-style-type: none"> ◦ utilisation d'ASADIA ◦ référentiels : nomenclature et catégorisation des lésions • Inspection anatomopathologique sur lésions fraîches (sur site d'abattage) • Inspection en abattoir et santé animale : exemple de la gestion à l'abattoir de certaines maladies réglementées (tuberculose, ESB, maladies abortives) • Inspection en abattoir et sécurité sanitaire des aliments : rôles de l'inspecteur dans l'identification et la maîtrise de certains dangers (ex : les souillures, les abcès et les maladies de type salmonellique) • Inspection en abattoir et protection animale
<p style="text-align: center;">module 2: <u>Inspection de l'établissement et de son PMS</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Analyse des dangers : <ul style="list-style-type: none"> ◦ identification des dangers ◦ caractérisation des dangers : fréquence et origine ◦ application au diagramme de production • Hiérarchisation et gestion des dangers : rôles respectifs de l'abatteur et du VOCP dans la mise en œuvre du PMS • Principes généraux sur la conduite des contrôles officiels en abattoir : la programmation, l'utilisation des grilles et des vade mecum, le classement sanitaire, etc. • Contrôle des Bonnes Pratiques d'Hygiène • Contrôle des procédures de l'exploitant : <ul style="list-style-type: none"> ◦ procédures concernant les points déterminants et leur vérification ◦ procédures concernant le respect des règles de protection animale • Co-responsabilités dans la circulation des informations entre les services vétérinaires et les professionnels
<p style="text-align: center;">module 3: <u>Droit appliqué aux activités d'inspection en abattoirs d'animaux de boucherie</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Environnement juridique du VOCP: les grands principes • Droit administratif <ul style="list-style-type: none"> ◦ les principes : mise en œuvre, motivation, contestation ◦ les procédures de police administrative : consigne, saisie et gestion des maladies réglementées • Droit pénal <ul style="list-style-type: none"> ◦ les principes : mise en œuvre, motivation, contestation ◦ les procédures pénales au travers d'exemples régulièrement rencontrées : manquement à l'hygiène, fraude/tromperie, protection animale ; • Cas particulier de la consigne et de la saisie judiciaires
<p style="text-align: center;">module 4: <u>Management</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Organisation économique de l'abattage : analyse des filières d'abattage et des différents statuts d'abattoirs • Les flux financiers au sein de l'abattoir ; les différentes composantes de la redevance d'abattage • Principes généraux de la gestion d'une équipe d'inspection : organiser et animer une réunion, motiver son équipe, gérer les situations conflictuelles • Management appliqué aux spécificités de l'abattoir : organisation de l'équipe, communication interne (AO, DDecPP) et gestion des ressources humaines • Communication externe : représenter l'autorité compétente auprès de l'exploitant et des usagers de l'abattoir