Ordre de service d'action

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

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** **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"**	**Note de service** **DGAL/SDSSA/2014-905** **18/11/2014**

Date de mise en application : Immédiate
Diffusion : Tout public

Date limite de mise en œuvre : 30/01/2015
Cette instruction abroge :
DGAL/SDSSA/2013-9903
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 1

Objet : Dispositif de formation « Vétérinaire officiel, cadre de proximité en abattoirs de boucherie» pour l'année 2015.

Destinataires d'exécution
DRAAF DAAF DD(CS)PP

Résumé : La présente note de service informe les services déconcentrés du renouvellement pour l'année 2015 du dispositif de formation à destination des vétérinaires officiels cadres de proximité en abattoirs d'animaux de boucherie. Deux sessions de quatre modules sont proposées.

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 les politiques visant à faire évoluer notre système d'inspection.

Un dispositif de formation consacré aux vétérinaires officiels (VO), cadres de proximité en abattoir, a été proposé en 2014. Il vise à garantir un haut niveau de compétence des VO et à favoriser l'harmonisation des méthodes d'inspection, piliers de l'évolution de notre système d'inspection et priorité annoncée de la DGAL dans son plan d'orientation stratégique (objectif 1.1 de la fiche action n° 1.5).

Les inscriptions aux différents modules de la formation en 2014 ont été nombreuses et les retours des participants ont été très positifs.

Ce dispositif de formation est renouvelé et étendu pour l'année 2015 afin de doubler le nombre de personnes pouvant bénéficier de cette formation.

II – Présentation du dispositif

L'ENSV et le réseau 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 à destination des vétérinaires officiels cadres de proximité en abattoir, établi sur la base des référentiels d'activités.

Ce dispositif prend la forme d'un **parcours qualifiant de 4 semaines** réparties sur l'année, à raison de 4 jours de formation (du lundi midi au vendredi midi). Toutefois, les participants ont la possibilité de s'inscrire **à un ou plusieurs des quatre modules proposés.**

Cette formation s'adresse aux vétérinaires officiels venant de prendre leurs fonctions en abattoir ainsi qu'à ceux ayant déjà une expérience professionnelle dans ce secteur d'activité. Ces derniers auront la possibilité de valider un ou plusieurs de ces modules par une procédure s'inspirant de la validation des acquis de l'expérience (VAE).

Deux sessions de chacun des quatre modules sont proposées pour l'année 2015.

III – Contenu

Les thèmes des 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. Sur demande (cf. coordonnées partie VI), l'ENSV peut fournir le détail précis de ces formations par demi-journée et le nom des intervenants.

La méthodologie est 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 VOCP 1 (Inspection produit) comprend une journée de formation sur le site d'un abattoir.**

IV – Organisation pratique

Les modules auront lieu à l'ENSV (Marcy-l'Etoile), excepté l'un des modules VOCP 1 qui sera délocalisé à Rennes. Ils pourront accueillir chacun un maximum de 25 participants (20 pour les modules VOCP 1).

Les dates prévues pour les différents modules sont:

- modules VOCP 1 (Inspection produit) : **semaine 9** du 23 au 27 février (code EPICEA 153093) et **semaine 14** du 30 mars au 3 avril 2015 (code EPICEA 153100)
  Le premier stage (semaine 9) sera délocalisé sur Rennes.
  Les deux stages (semaine 9 et semaine 14) pourront accueillir chacun un maximum de 20 participants.

- modules VOCP 2 (Inspection PMS) : **semaine 21** du 18 au 22 mai (code EPICEA 153103) et **semaine 26** du 22 au 26 juin 2015 (code EPICEA 153104)

- modules VOCP 3 (Droit) : **semaine 38** du 14 au 18 septembre (code EPICEA 153105) et **semaine 42** du 12 au 16 octobre 2015 (code EPICEA 153106)

- modules VOCP 4 (Management) : **semaine 47** du 16 au 20 novembre (code EPICEA 153107) et **semaine 50** du 7 au 11 décembre 2015 (code EPICEA 153108).

Au terme de chaque module de la formation, un certificat sera délivré à chaque 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 (a minima pour les modules VOCP1) sont à transmettre avant le 30 janvier 2015 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 Adjoint
Chef du Service de la Gouvernance
et de l’International – C.V.O.

Jean-Luc ANGOT

Annexe
Contenu des modules de formation

module 1: **Inspection « produit »**	• Rappels techniques sur l'inspection classique : inspection *ante-mortem* et inspection *post-mortem* • La rénovation de l'inspection en abattoir. Principe et modalités de mise en œuvre de l'ICA. • Motivations de saisie et anatomie pathologique : ◦ 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
module 2: **Inspection de l'établissement et de son PMS**	• Analyse des dangers : ◦ 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 : ◦ 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
module 3: **Droit appliqué aux activités d'inspection en abattoirs d'animaux de boucherie**	• Environnement juridique du VOCP: les grands principes • Droit administratif ◦ les principes : mise en œuvre, motivation, contestation ◦ les procédures de police administrative : consigne, saisie et gestion des maladies réglementées • Droit pénal ◦ 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
module 4: **Management**	• 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