Information

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

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

Direction générale de l'alimentation **Service de l'alimentation** **Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments** **Bureau d'Appui à la Surveillance de la Chaîne Alimentaire** **251 rue de Vaugirard** **75 732 PARIS CEDEX 15** **0149554955**	**Note de service** **DGAL/SDSSA/2015-515** **11/06/2015**

Date de mise en application : 04/06/2015
Diffusion : Tout public

Cette instruction n'abroge aucune instruction.
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 0

Objet : Dispositif de formation « Prise de poste Chef de service en charge de la sécurité sanitaire des aliments »

Destinataires d'exécution
DRAAF DAAF DD(CS)PP

Résumé : La présente instruction informe de la mise en place en 2015 de sessions de formation destinées à accompagner la prise de fonction des chefs de service en charge de la sécurité sanitaire des aliments (SSA) dans les directions départementales en charge de la protection des populations et les directions de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt.
Celles-ci sont destinées en priorité aux chefs de services nouvellement affectés dans le secteur de la sécurité sanitaire des aliments. Ces sessions de formation se dérouleront sur un rythme bisannuel, après les cycles de mobilités de printemps (et primo-affectations en sortie d'école) et après les cycles de mobilités d'automne.

Textes de référence :- Règlement (CE) n° 882/2004 du PE et du Conseil du 29 avril 2004
- Règlement (CE) n° 854/2001 du PE et du Conseil du 29 avril 2004
- Observatoire des Métiers et des Missions (OMM) / Répertoire des métiers du MAAF et de ses établissements publics : fiche emploi 27 – Chef(fe) de service de sécurité sanitaire des aliments

I - Contexte

Le chef de service en charge de la sécurité sanitaire des aliments doit s'assurer de l'application des réglementations internationales et nationales dans le secteur de l'hygiène et la sécurité des aliments, pour toutes les denrées, principalement d'origine animale, dans un objectif de protection de la santé publique.

Il est apparu qu'à la prise du poste en sortie d'école ou suite à un changement d'activité, un certain nombre de chefs de services manquaient de références organisationnelles, réglementaires et techniques pour appréhender efficacement le sujet et mener à bien les missions qui leur étaient attribuées. Il a donc été décidé de créer une formation permettant de répondre à ces carences et de leur donner les outils pour pouvoir assurer leurs fonctions dans de bonnes conditions.

II – Présentation du dispositif

Les maîtres d'ouvrage de ce dispositif sont l'ENSV et la DGAL.

Ces sessions sont animées principalement par les bureaux de la sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments à la DGAL, sur la base de la mallette pédagogique idoine qu'ils ont eux-mêmes élaborée.

III – Public visé, objectifs pédagogiques et contenu de la formation

Public visé

La formation « Prise de poste Chef de service en charge de la sécurité sanitaire des aliments » est destinée aux chefs de service ou adjoints aux chefs de services nouvellement affectés en sécurité sanitaire des aliments dans les DAAF et les DD(CS)PP, en position de primo affectation ou suite à des mobilités sectorielles.

Thèmes abordés

La formation devra permettre à chaque participant de bien identifier les missions qui lui sont dévolues, à savoir :

- **le pilotage stratégique d'un service SSA**
- **le management de l'équipe**
- **le rôle de référent technique et juridique**
- **la responsabilité de l'inspection et du contrôle**

Chaque intervention fournira aux stagiaires des outils leur permettant de cibler et identifier rapidement les informations qui leurs sont nécessaires dans leurs activités quotidiennes.

Les interventions seront dispensées selon la démarche par processus par les sous-directions et bureaux de la DGAL suivants :

- Sous-direction du pilotage et des actions transversales (SDPRAT) :
  - Bureau du management par la qualité et de la coordination des contrôles (BMQCC)
  - Bureau de la maîtrise d'ouvrage des systèmes d'information de l'alimentation (BMOSIA)
- Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments (SDSSA)
  - Bureau d'appui à la surveillance de la chaîne alimentaire (BASCA)
  - Bureau des établissements d'abattage et de découpe (BEAD)
  - Bureau des établissements de transformation et de distribution (BETD)
  - Bureau des produits de la mer et d'eau douce (BPMED)
- Sous-direction des affaires sanitaires européennes et internationales (SDASEI)
  - Bureau de l'exportation pays tiers (BEPT)
- Mission des urgences sanitaires (MUS)
- Mission de valorisation des actions et de la stratégie (MIVAS)

Modalités pédagogiques

Chaque session sera animée par des membres des bureaux cités ci-dessus et chaque intervention devra aboutir :

- à une compréhension de ce qui est attendu par l'administration centrale d'un chef de service en sécurité sanitaire des aliments ;

- à la compréhension du fonctionnement de la DGAL et de ses services déconcentrés ;

- à une compréhension des contextes et enjeux des domaines couverts par l'inspection en sécurité sanitaire des aliments ;

- à l'acquisition des outils disponibles (recherches de documentation systèmes d'information, etc.).

Chaque session accueillera au maximum 15 stagiaires.

IV – Modalités d'organisation des sessions de formation

1 – Responsabilités respectives des acteurs

1.1. – L'ENSV et la DGAL

L'ENSV et la DGAL définissent les objectifs, le contenu et l'organisation générale de cette formation.

1.2. – Les DRAAF, les DAAF, les DD(CS)PP,

Les DD(CS)PP et DAAF établissent les listes de tous les agents concernés qui, sous leur responsabilité, s'inscriront pour suivre la formation. Ces listes devront être validées par les DRAAF le cas échéant, et :

- comporteront les coordonnées des agents, leur lieu d'affectation, les fonctions assurées et les missions conduites ;
- établiront, si nécessaire, un ordre de priorité ;
- transmettront les demandes à l'ENSV avant la date d'échéance d'inscription.

Les candidatures retenues seront déterminées par la DGAL et l'ENSV.

2 – Durée et horaires

La durée de chaque session est de 4 jours (du lundi 13h45 au vendredi 12h30)

Les horaires appliqués seront les suivants :

- matin : de 9h00 à 12h30 ;
- après-midi : de 14h00 à 18h00.

La première session aura lieu au deuxième semestre 2015 ; les dates précises seront indiquées dans le catalogue de formation continues offertes par l'ENSV.

Pour toute information complémentaire, vous pouvez contacter :

- à l'ENSV : Vincent BRIOUDES – Tél : 04 78 87 25 56

vincent.brioudes@ensv.vetagro-sup.fr

Le directeur général adjoint de l'alimentation
Chef du service de la gouvernance
et de l'international
C.V.O.
Loïc EVAIN