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 des établissements d'abattage et de découpe** **251 rue de Vaugirard** **75 732 PARIS CEDEX 15** **0149554955**	**Note de service** **DGAL/SDSSA/2015-854** **08/10/2015**

Date de mise en application : Immédiate
Diffusion : Tout public

Cette instruction abroge :
DGAL/SDSSA/N2011-8226 du 06/10/2011 : stage des étudiants vétérinaires de l'ENV de Toulouse en abattoir
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 1

Objet : Stage des étudiants vétérinaires de l'ENV de Toulouse – Promotion A4 « Clinique des animaux de production et inspection sanitaire en abattoir ».

Destinataires d'exécution
DD(CS)PP

Résumé : La présente note vous informe de l'existence d'un stage obligatoire en abattoir que doivent réaliser les étudiants de 4ème année de l'Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse. Elle vous précise les conditions d'accueil de ces étudiants.

Textes de référence : - 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 ;
- Directive n° 2005/36 du Parlement européen et du Conseil du 7 septembre 2005 relative à la reconnaissance des qualifications professionnelles ;
- Arrêté du 20 avril 2007 relatif aux études vétérinaires.

Conformément aux dispositions de la directive CE 2005/36 et de l'arrêté du 20 avril 2007 susvisés, le programme d'études vétérinaires comprend en particulier un enseignement d'hygiène alimentaire incluant l'inspection et le contrôle des denrées alimentaires animales ou d'origine animale, l'hygiène et les technologies alimentaires ainsi que des travaux pratiques en particulier dans les lieux d'abattage et de transformation des denrées alimentaires. Les travaux pratiques peuvent prendre la forme de stages.

Dans ce cadre, depuis la rentrée universitaire 2009, l'Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse a intégré un stage en abattoir dans le cursus de formation des étudiants de 4e année (dernière année du tronc commun de formation initiale vétérinaire). Ce stage vient compléter la formation théorique et pratique dispensée en hygiène et industrie des aliments à l'ENVT. D'une durée minimum de 4 demi-journées, il doit permettre aux étudiants d'appréhender le fonctionnement d'un abattoir et les missions des services vétérinaires dans ces établissements. Il est inclus au stage obligatoire d'une durée de 4 semaines réalisé lors du semestre « Animaux de production – Santé publique vétérinaire » ayant pour objectif de compléter la formation clinique des animaux de production, depuis l'élevage jusqu'à la sortie de l'abattoir.

Ainsi d'octobre à juin vous serez susceptibles d'être contactés par un étudiant souhaitant réaliser son stage dans un abattoir de votre département.

Afin que le stage soit bénéfique pour l'étudiant, il convient qu'il soit préparé de part et d'autre :

– L'étudiant aura bénéficié d'une formation théorique sur le fonctionnement général des abattoirs, sur le contrôle du plan de maîtrise sanitaire d'un établissement, sur les inspections ante et post mortem, etc. Il dispose du Guide du stage en abattoir dont vous trouverez une copie en annexe 1.

– L'étudiant devra être présent dans un abattoir en fonctionnement et pouvoir bénéficier de l'accueil et de l'accompagnement du vétérinaire officiel du site et d'au moins un auxiliaire officiel en capacité de lui présenter leurs missions.

– Le vétérinaire officiel, avec votre accord, programmera ce stage dans son planning afin d'être disponible pour l'étudiant.

– Il n'est pas souhaitable que plus de deux étudiants soient ensemble dans le même établissement au même moment.

Le Directeur Général de l'Alimentation

Patrick DEHAUMONT

Annexe 1

Hygiène et Industrie des Aliments
Année 2015-2016

Guide du stage en abattoir - Promotion A4

Pendant votre stage obligatoire « Clinique des animaux de production – Inspection sanitaire en abattoir », vous devez passer au moins 4 demi-journées en abattoir avec les agents du service d'inspection sanitaire officiel.

Pour cette partie du stage, une convention de stage doit être établie au préalable entre la DD(CS)PP du département, l'ENVT et vous-même. Les conventions de stage doivent impérativement être signées par toutes les parties avant le départ en stage.

Au cours des 4 demi-journées passées en abattoir, un certain nombre de points sont à observer, à analyser et à enregistrer dans votre carnet journalier. Cela vous permettra de rédiger la partie correspondante de votre rapport de stage et de préparer la soutenance orale devant le jury composé au minimum d'un enseignant-chercheur en Clinique des animaux de production et un enseignant-chercheur en Hygiène et industrie des aliments.

Quelques-uns des points les plus importants concernant la structure d'accueil, l'inspection de l'établissement et l'inspection des produits sont rappelés ci-dessous pour vous guider dans votre travail et vous donner des bases pour une discussion avec les agents du service d'inspection de l'abattoir.

Pour planifier et organiser au mieux ces demi-journées, il est important de prendre contact avec le vétérinaire officiel en charge de l'inspection dans l'abattoir avant le stage, afin de décider avec lui des dates les plus pertinentes pour votre venue en fonction de l'activité de l'établissement.

Structure d'accueil

- Type d'abattoir : privé, public
- Tonnage annuel
- Espèces abattues, cadence, organisation de la chaîne d'abattage
- Organisation des journées d'abattage
- Organisation du service d'inspection : personnel, répartition des tâches (inspection produits ; réalisation des actes d'inspection du 854/2004 ; inspection établissement : étude du PMS par le service de l'abattoir, réalisation des grilles d'inspection, *etc*.)

Inspection de l'établissement

- Contrôle des différents points du Plan de maîtrise sanitaire (PMS) mis en place par l'opérateur pour le contrôle des animaux vivants
Surveillance de l'état de santé des animaux : aptitude à l'abattage
Vérification de l'identification : réalisation, transmission des données

Vérification des règles de protection animale
Information chaîne alimentaire (ICA)
Contention des animaux (réalisation de l'étourdissement, de l'abattage rituel)

- Contrôle du PMS mis en place pour la chaîne d'abattage
Fiches de poste des opérateurs
Procédure de nettoyage-désinfection
Mode de transmission des anomalies observées au service vétérinaire
Procédure de retrait des MRS
Résultats des autocontrôles microbiologiques et actions correctives

- Contrôle des procédures de gestion des sous produits (différentes catégories de sous-produits, destination des sous-produits)

Vous préciserez le type et la nature des activités du service vétérinaire d'inspection auxquelles vous avez participé.

Inspection des produits

Inspection *ante mortem*

Réalisation de l'inspection *ante mortem* par le service vétérinaire : qui, comment, enregistrements, décisions ?
Relations entre les AO et les VO, entre les SV et les professionnels
Contrôles en matière de protection animale sur la chaîne

Inspection *post mortem*

Cas général
Examens approfondis et examens complémentaires (prélèvements pour analyse de laboratoire)
par exemple : recherche des parasitoses (cysticercose bovine, larves de trichine) ; contrôle de la tuberculose
Inspection des abats

Lésions ou altérations observées (abats et carcasse) et décision du service d'inspection :
- vous décrirez un ou plusieurs cas de saisie rencontrés : commémoratifs, description lésionnelle et illustration à l'aide de photographies, justification de la décision prise (diagnostic différentiel) ;
- vous préciserez les autres principaux motifs de saisie observés.

Enregistrement des inspections

Certificat de saisie et enregistrements
Attestation de consigne
Transmission des rapports d'inspection :
- à l'exploitant,
- à la hiérarchie des services vétérinaires.