MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE
Liberté
Égalité
Fraternité

Ordre de service d'action

Direction générale de l'alimentation **Service des actions sanitaires** **Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments** **Bureau d'appui à la maîtrise des risques alimentaires** **251 rue de Vaugirard** **75 732 PARIS CEDEX 15** **0149554955** **Secrétariat général** **Service des ressources humaines** **Sous-direction du développement professionnel et des relations sociales** **bureau de la formation continue et du développement des compétences**	**Instruction technique** **DGAL/SDSSA/2023-443** **07/07/2023**

Date de mise en application : 02/06/2023
Diffusion : Tout public

Cette instruction abroge :
DGAL/SDSSA/2019-168 du 27/02/2019 : Dispositif de formation à la vérification des dossiers de détermination et de validation de la durée de vie microbiologique des aliments
DGAL/SDSSA/2016-633 du 29/07/2016 : Mise en place de deux formations démultipliées sur la "Conduite de l'inspection des procédures fondées sur les principes HACCP dans le cadre du contrôle officiel du plan de maîtrise sanitaire (Module 1)" et sur la "Conduite du contrôle officiel des procédures fondées sur les principes HACCP : prise en compte du danger chimique".
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 0

Objet : Offre de formation en matière de sécurité sanitaire des aliments : inspection des procédures fondées sur les principes HACCP, prise en compte des risques chimiques, vérification des dossiers de détermination et validation de la durée de vie microbiologique des aliments.

Destinataires d'exécution
DRAAF DAAF

DD(ETS)PP

Résumé : La présente instruction présente l’offre de formation en matière de sécurité sanitaire des aliments en ce qui concerne inspection des procédures fondées sur les principes HACCP, la prise en compte des risques chimiques, ainsi que la vérification des dossiers de détermination et de validation de la durée de vie microbiologique des aliments.
En 2023, un nouveau module d'approfondissement relatif à la conduite de l'inspection des procédures fondées sur les principes HACCP dans le cadre du contrôle officiel du plan de maîtrise sanitaire est mis en place.
Les SRAL organisent au moins annuellement un recensement des potentiels candidats intéressés auprès des structures concernées.

Textes de référence :- Règlement (CE) n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002
- Règlement (CE) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004
- Règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004
- Règlement (CE) n°2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005
- Règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017
- Règlement (UE) 2023/915 de la Commission du 25 avril 2023

I. Contexte

Depuis 2006, des formations démultipliées en région sont organisées sur la conduite de l'inspection des procédures fondées sur les principes HACCP dans le cadre du contrôle officiel du plan de maîtrise sanitaire (PMS).

En 2016, le dispositif de formation et les supports pédagogiques afférents ont été adaptés et actualisés aux nouvelles méthodes d'inspection. L'instruction technique DGAL/SDSSA/2016-633 du 28/07/2016 avait pour objet d'informer les services déconcentrés du MASA de la mise en place de nouvelles sessions de formation en région, portant sur :
- **l'inspection des procédures fondées sur les principes HACCP** dans le cadre du contrôle officiel du PMS des établissements du secteur alimentaire (module 1),
- **la prise en compte des risques chimiques** lors d'un contrôle officiel en sécurité sanitaire des aliments.
Des formations animées par le réseau de formateurs HACCP ont ainsi été déployées en 2017 et 2018, à l'issue d'une phase de recensement des besoins.

Par ailleurs, l'instruction technique DGAL/SDSSA/2019-168 informait les services déconcentrés de la mise en place de sessions de formation à la **vérification des dossiers de détermination et de validation de la durée de vie microbiologique (DVM) des aliments**. Des formations en présentiel ont également été déployées, en associant des formateurs issus d'un réseau constitué au sein des services déconcentrés en binôme avec des formateurs issus d'instituts techniques.

Les évolutions réglementaires, scientifiques et structurelles conduisent la SDSSA à relancer ces offres de formation en présentiel en matière de contrôle du plan HACCP, de la prise en compte des risques chimiques ainsi que de la détermination et la validation de la durée de vie microbiologique des aliments.
Cette initiative s'accompagne d'une restructuration des différents supports pédagogiques afin d'apporter davantage de lisibilité et de clarté sur leurs contenus et objectifs.

La présente note a pour objectif de présenter l'offre de formation développée par le bureau d'appui à la maîtrise des risques alimentaires (BAMRA/SDSSA) en matière de sécurité sanitaire des aliments en ce qui concerne les différents domaines présentés ci-dessus. Il est rappelé ci-dessous les éléments relatifs au dispositif, au public visé, aux objectifs pédagogiques et au contenu des différentes offres de formation ainsi qu'aux modalités d'organisation des sessions de formation.

II. Présentation du dispositif

La maîtrise d'ouvrage de ce dispositif est assurée par la direction générale de l'alimentation (DGAL).

Sous l'autorité des directeurs (régionaux) de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF-DRIAAF-DAAF), les délégués régionaux à la formation continue (DRFC) coordonnent l'organisation des sessions de formation, en concertation avec les directeurs départementaux en charge de la protection des populations (DD(ETS)PP), les chefs des services (régionaux) de l'alimentation (SRAL/SALIM), et les responsables locaux de formation (RLF) de ces directions.

Ces sessions sont selon le cas animées par les formateurs au niveau régional, inter-régional ou national, sur la base des mallettes pédagogiques afférentes.

III. Formations relatives aux principes HACCP

A - Formation démultipliée : Conduite de l'inspection des procédures fondées sur les principes HACCP dans le cadre du contrôle officiel du plan de maîtrise sanitaire – Module 1

1. Public visé et prérequis

Cette formation est destinée en priorité à l'ensemble des inspecteurs travaillant en sécurité sanitaire des aliments et affectés dans les DRAAF-DRIAAF-DAAF et les DD(ETS)PP qui n'ont pas encore reçu cette formation, ou souhaitant se mettre à niveau.

Tout nouvel arrivant dans le secteur de la sécurité sanitaire des aliments doit suivre cette formation.
Cette formation est notamment incluse dans la formation initiale des stagiaires INFOMA T1 et T2.[1]

[1] De plus, plusieurs sessions sont proposées par l'INFOMA par le biais de FORMCO.

Les sessions qui ne sont pas complètes pourront également être ouvertes aux agents des SCHS, mais également des ARS ainsi qu'aux agents ayant déjà été formés mais qui souhaiteraient bénéficier d'une seconde formation.

Les participants devront en prérequis avoir des connaissances de base en microbiologie. Il est rappelé à ce titre qu'une formation ouverte à distance (FOAD) sur Mentor est proposée par l'INFOMA sur les notions de base en microbiologie alimentaire.

Ce premier module est un prérequis indispensable aux autres modules.

2. Thèmes abordés

- Rappel du contexte général : Paquet Hygiène, harmonisation des contrôles officiels ;
- Rappels généraux sur l'inspection et l'audit (définition, réalisation, outils : méthodes d'inspection) ;
- Définition du plan de maîtrise sanitaire, notamment des procédures fondées sur les principes HACCP ;
- Utilisation du vade-mecum « général » en lien avec la grille d'inspection générique :
  - Connaître l'outil d'aide à l'inspection composé d'une grille et d'un vade-mecum,
  - Apprendre à utiliser le vade-mecum à travers un exemple concret.

3. Modalités pédagogiques

La formation dure 2 à 3 jours. Elle repose sur :

- une mallette de formation théorique ;

- un guide pour le formateur ;

- des exercices et des exemples.

Chaque session accueillera au maximum 15 stagiaires. Le nombre de sessions dans chaque région dépend du nombre d'inspecteurs.

B - Formation démultipliée : Conduite de l'inspection des procédures fondées sur les principes HACCP dans le cadre du contrôle officiel du plan de maîtrise sanitaire – Module 2 d'approfondissement

1. Public cible et prérequis :

Ce module de formation est destiné en priorité à l'ensemble des inspecteurs travaillant dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments et affectés dans les DD(ETS)PP ainsi qu'en DRAAF-DRIAAF-DAAF.

Il est destiné aux inspecteurs expérimentés travaillant dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments, dans la continuité du module 1 et a pour but de préparer les inspecteurs à la gestion des dossiers les plus pointus et aux échanges avec les professionnels maîtrisant le mieux ce sujet. Le suivi de ce module nécessite au préalable d'avoir suivi le module 1 « Conduite de l'inspection des procédures fondées sur les principes HACCP dans le cadre du contrôle officiel du plan de maîtrise sanitaire » ou de disposer de bonnes bases dans le domaine du HACCP.

2. Thèmes abordés :

Cette formation vise à un approfondissement des connaissances permettant une adaptation des pratiques d'inspection à des situations plus complexes :

- évaluation de la construction du PMS : notions de PRP et HACCP, étapes préparatoires, analyse des dangers, identification des points déterminants (différence PRPO/CCP), détermination des limites critiques/critères d'action et mesures correctives, validation
- évaluation de l'efficacité du PMS : surveillance, vérification

3. Modalités pédagogiques :

La formation dure une journée. Elle repose sur :

- une mallette de formation théorique ;
- un guide pour le formateur ;
- des exercices et des exemples. Les situations concrètes ayant posé problème aux inspecteurs de terrain pourront utilement être partagées et constituer des cas d'étude.

Chaque session accueillera au maximum 15 stagiaires. Le nombre de sessions dans chaque région dépend du nombre d'inspecteurs.

IV. Formation relative à la validation de la durée de vie microbiologique des aliments (DVM)

Des formations relatives à la vérification des dossiers de détermination et de validation de la DVM sont ouvertes aux inspecteurs et aux exploitants du secteur alimentaire depuis 2016 sur la base d'une mallette de formation élaborée conjointement par la DGAL, le réseau mixte technologique (RMT) Qualima et l'ACTIA. Elle présente la « durée de vie », comme mesure de maîtrise, dans le contexte réglementaire du Paquet Hygiène, illustre la complémentarité des outils disponibles pour déterminer ou vérifier la pertinence d'une durée de vie microbiologique et précise les niveaux de responsabilité des opérateurs et des inspecteurs.

1. Public visé et prérequis

Cette formation est destinée à l'ensemble des agents amenés à réaliser des inspections dans le domaine de la DVM et aux dirigeants techniques locaux concernés. Il est indispensable, pour toute personne assistant à cette formation, de disposer de connaissances de base en microbiologie des aliments. Il est rappelé à ce titre qu'une formation ouverte à distance (FOAD) est proposée par l'INFOMA sur les notions de base en microbiologie alimentaire.

2. Thèmes abordés

Le programme de la formation comprend les thèmes suivants :
- DVM, une mesure de maîtrise : rappel du contexte réglementaire ;
- outils de validation et de vérification de la DVM : caractérisation des produits, autocontrôles, tests de vieillissement, tests de croissance, microbiologie prévisionnelle ;
- responsabilités des acteurs.

3. Modalités pédagogiques

La formation repose sur une mallette pédagogique, élaborée par les formateurs (liste en annexe 3), en collaboration avec l'ACTIA, et constituée de présentations générales illustrées par des études de cas. Du fait de la souplesse d'utilisation de cet outil, le contenu de la formation pourra être spécifiquement adapté aux besoins des stagiaires identifiés par les formateurs.
Il est possible de conduire tout ou partie des séances de formation en binôme avec un centre technique impliqué dans la construction de la mallette. Dans ce cas, les formateurs en informent le Bureau d'appui à la maitrise des risques alimentaires de la DGAL (bamra.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr), qui organisera ce partenariat avec l'ACTIA, conformément aux modalités d'une convention signée entre la DGAL et l'ACTIA.
Chaque session dure une journée et demie à deux jours. Elle accueille un maximum de 12 stagiaires.

V. Formations relatives à la prise en compte des dangers chimiques

Les « dangers chimiques » évoqués dans les modules « initiation » et « approfondissement » détaillés ci-dessous, sont axés sur les contaminants chimiques au sens du Règlement n°2023/915 du 25 avril 2023.

De fait, les biocides, résidus de produits phytosanitaires ou encore résidus de médicaments vétérinaires, ainsi que les additifs et améliorants sont exclus du champ de ces formations ou très brièvement évoqués.

Compte tenu des besoins de formations exprimés de manière croissante en matière de dangers chimiques, il est apparu la nécessité de restructurer et de clarifier l'offre de formations dans ce domaine afin d'apporter davantage de lisibilité auprès des agents susceptibles d'être intéressés.

Trois types de formations différentes répondant à des objectifs pédagogiques distincts sont ainsi proposés.

A. Formation démultipliée : principes de base de la gestion des dangers chimiques en sécurité sanitaire des aliments (module initiation)

1. Public visé et prérequis

Cette formation est destinée aux inspecteurs travaillant en sécurité sanitaire des aliments et affectés dans les DRAAF-DRIAAF-DAAF et les DD(ETS)PP et souhaitant améliorer leurs connaissances sur la prise en compte du danger chimique dans les plans de maîtrise sanitaire.
Elle est assurée par le réseau de formateurs HACCP (en annexe 2).

Prérequis : les stagiaires doivent avoir de bonnes connaissances des dispositions du Paquet Hygiène et maîtriser les principes fondamentaux de la conduite d'une inspection en sécurité sanitaire des aliments. Pour cette raison, il est indispensable d'avoir suivi le module 1 « Conduite de l'inspection des procédures fondées sur les principes HACCP dans le cadre du contrôle officiel du plan de maîtrise sanitaire », ou de disposer de connaissances de niveau équivalent.

2. Thèmes abordés

- Cadre réglementaire de gestion des contaminants chimiques
- Notions de base sur l'évaluation des risques chimiques
- Présentation des principaux contaminants réglementés et des aliments contributeurs. Pour le moment, les exemples portent davantage sur les denrées d'origine animale. Cependant, les couples et contaminants majeurs relevant du périmètre de compétences historique de la DGCCRF sont évoqués (ex : frites/acrylamide).
- Etude de la prise en compte de dangers chimiques dans un plan de maîtrise sanitaire, à travers un exercice détaillé.

3. Modalités pédagogiques

La formation dure 2 jours et repose sur :

- une mallette de formation théorique ;

- un guide pour le formateur ;

- des exercices, quizz et des illustrations.

Chaque session accueillera au maximum 15 stagiaires. Le nombre de sessions dans chaque région dépend du nombre d'inspecteurs.

B. Formation nationale : gestion des non conformités en contaminants chimiques et des situations de pollution (module approfondissement)

1. Public visé et prérequis

Cette formation s'adresse de manière plus transversale à des agents expérimentés, travaillant dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments, mais aussi de la santé et protection animales et de la production primaire végétale (agents des SRAL).
Elle se déroule à l'ENSV et est assurée en partie par la référente nationale en charge des contaminants chimiques environnementaux/ sites et sols pollués.

Prérequis : cette formation s'appuie sur les notions fondamentales abordées dans le module initiation. Les stagiaires doivent ainsi maîtriser les connaissances déjà requises pour le module initiation (dispositions du Paquet hygiène, maîtrise de la conduite d'une inspection, de l'environnement institutionnel d'un service déconcentré du MASA, ...).

Si le fait d'avoir suivi le module initiation n'est pas indispensable – celui-ci s'adressant préférentiellement aux inspecteurs SSA alors que le module approfondissement concerne un public élargi – c'est sans conteste un facteur facilitant l'appropriation des connaissances par le stagiaire.

2. Thèmes abordés

- Cadre réglementaire de gestion des contaminants chimiques présenté en rappel
- Evaluation des risques chimiques, rôle de l'Anses

- Echantillonnage et ciblage des prélèvements pour recherche de contaminants environnementaux (dont les PSPC comme outil de surveillance)
- Gestion des non-conformités et des alertes d'origine environnementale, investigations et enquêtes au stade de la production primaire animale et végétale
- Gestion des situations de pollution.

3. Modalités pédagogiques

Cette formation est dispensée sur 3 jours et fait intervenir la DGAL (BAMRA/référente nationale), les Laboratoires Nationaux de Référence (LNR), et l'Anses. Elle intègre des cas pratiques et des illustrations.

Chaque session accueillera au maximum 12 stagiaires.

En cas de besoin en lien avec une problématique spécifique dans une région, ce module peut être adapté sous un format plus court et mobilisant moins d'intervenants, mais perdra de fait une partie de sa richesse.

C. Pour rappel : Modules sectoriels permettant un approfondissement des connaissances par filière

Rappelons que des mallettes pédagogiques spécifiques à des filières sont régulièrement déployées par le réseau des référents nationaux et des personnes ressources des filières considérées.

Il existe ainsi des supports pédagogiques dans les filières « produits à base de viande » et « produits de la pêche » qui ne sont pas dédiés aux contaminants chimiques mais présentent l'ensemble des dangers afférents à la filière.

Ces formations s'adressent de manière préférentielle aux inspecteurs SSA ayant déjà un bagage et une expérience dans la filière concernée et souhaitant approfondir leurs connaissances des process technologiques et des différents dangers de cette filière.

VI. Modalités d'organisation des sessions de formation

A – Responsabilités respectives des acteurs

1. 1ère phase : évaluation des besoins

a – la SDSSA/BAMRA, en tant que maîtres d'ouvrage

La maîtrise d'ouvrage définit les objectifs, le contenu et l'organisation générale de ce dispositif de formation.

b – les DRAAF/DRIAAF/DAAF, les DD(ETS)PP

Elles établissent les listes de tous les agents concernés qui, sous leur responsabilité, s'inscriront pour suivre ces formations démultipliées. Ces listes :

- comporteront les coordonnées des agents, leur lieu d'affectation, les fonctions assurées et les missions conduites,
- établiront, si nécessaire, un ordre de priorité.

2. 2ème phase : mise en place des sessions de formation

a – Les DRAAF/DRIAAF/DAAF, les DD(ETS)PP

Le rôle des SRAL et en particulier des pôles coordination dans le cadre de la publicité régulière de cette offre de formation est essentiel au bon déploiement des mallettes de formation visées dans la présente note. Les

SRAL organisent au moins annuellement un recensement des potentiels candidats intéressés auprès des structures concernées et transmettent ces listes au DRFC.
L'inscription des personnes intéressées est individuelle, et se fait via l'application « Mon Self Mobile » sur RenoiRH formation (Cliquer sur Self Mobile RenoiRH).

Les DRFC organisent les sessions et constituent les groupes tenant compte du maximum de stagiaires préconisé supra selon les modules de formation. Si le nombre de candidats l'oblige, l'ordre de priorité établi par les directions permettra de les départager.

Dans un souci d'efficience, cette organisation se fera en concertation avec leurs homologues des régions voisines :

- répartition optimale, dans les sessions, des candidats des services départementaux et régionaux de la(des) région(s) ;

- diversité des publics (inspecteurs SSA, chefs de service, vétérinaires et auxiliaires officiels en abattoir, etc.) pour que l'analyse des situations étudiées soit la plus objective possible au regard des responsabilités, des connaissances et de l'expérience de chacun.

b – Les DRFC

Dans les régions organisatrices, ils coordonnent l'organisation des sessions de formation, sous l'autorité des DRAAF/DRIAAF/DAAF et en concertation avec les DD(ETS)PP, les RLF de ces directions, ainsi qu'avec leurs collègues DRFC des régions voisines.

Ils sont chargés, avec les RLF, de l'organisation de la démultiplication de la formation au niveau régional ou inter-régional en fonction du nombre d'agents à former.

Selon l'organisation retenue, ils prennent en charge les tâches décrites ci-dessous :

- codification et enregistrement dans RenoiRH-formation en respectant l'intitulé officiellement attribué par la DGAL à cette formation ;
- envoi des convocations et des documents nécessaires ;
- réservation des salles et du matériel nécessaire (ordinateur, vidéoprojecteur.....) ;
- mise à disposition du matériel nécessaire ;
- reproduction des supports de formation ;
- délivrance des attestations de formation.

Chaque session de formation doit être animée par un binôme de formateurs. Par conséquent, et afin d'organiser au mieux les binômes de formateurs, les DRFC informeront le bureau du pilotage des emplois du programme 206 (BPE 206)[2] de la sous-direction du pilotage des ressources et des services (SDPRS) et le BAMRA /SDSSA de l'état d'avancement des sessions (nombre d'agents formés) chaque trimestre.

- du nombre de sessions prévues ;
- de l'état d'avancement des sessions au fur et à mesure de leur réalisation.

c- La DGAL

Elle veillera, en concertation avec les formateurs et les DRFC, à la juste répartition, géographique et dans le temps, des sessions de formation dans les régions ou inter-régions, à raison de 12 à 15 stagiaires maximum par session.

d – Les formateurs

Lorsqu'il s'agit de formations animées par le réseau de formateurs HACCP, les formateurs, dont la liste figure en annexe 2, animeront les sessions en binôme. Les formations DVM seront quant à elles animées par un binôme impliquant un formateur « DGAL » et un formateur issu d'un centre technique impliqué dans la construction de la mallette (voir partie IV).

A l'issue des sessions de formation, les formateurs de la DGAL :

- assurent l'évaluation des sessions de formation,

- remettent ou transmettent à l'issue de chaque session de formation :

- à la DGAL (BAMRA et BPE 206) :
  - un document récapitulatif de la session ou des sessions conduites (lieu, nombre de stagiaires, commentaires divers) ;

[2] liste-emploi206.sdprs-dgal@agriculture.gouv.fr et bamra.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr

- aux DRFC :
  - les originaux des listes de présence des stagiaires,
  - les originaux des fiches d'évaluation renseignées par les stagiaires,
  - la copie du document récapitulatif des sessions conduites.

B – Durée et horaires

La durée des différents modules est indiquée supra.

Les horaires usuellement appliqués (9h30 – 17h00) pourront être ajustés sur proposition des DRFC afin de concilier au mieux les contraintes professionnelles des participants avec celles des formateurs.

Ces formations démultipliées doivent être déployées à partir du 1er septembre 2023.

C – Prise en charge des frais engendrés par cette formation

Comme précisé dans la partie 2 de la note de service SG/SRH/SDDPRS/2017-17 du 4 janvier 2017 « Règles relatives aux formateurs participants à des activités de formation à titre d'activité accessoire pour le compte du ministère chargé de l'agriculture », les frais de déplacement et d'hébergement des formateurs seront à la charge des services demandeurs.

Les formateurs internes seront rémunérés sur transmission de leurs dossiers à l'administration centrale du MASA par les DRFC qui, en tant que services demandeurs, les solliciteront pour assurer les sessions régionales ou inter-régionales ; les rémunérations seront attribuées selon les stipulations du chapitre 1er, article 3 de l'arrêté du 7 septembre 2011 modifié fixant la rémunération des personnes participant, à titre accessoire, à des activités de formation et de recrutement pour le ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire.

Pour les agents des DD(ETS)PP, DRAAF/DRIAAF/DAAF : les frais de déplacement et de séjour sont à la charge de la structure d'affectation.

D – Suivi des sessions de formation

Des bilans d'étape seront programmés par la DGAL (BAMRA) avec les formateurs afin de suivre le bon déroulement du déploiement des formations et d'effectuer les ajustements nécessaires.

Un bilan annuel sera transmis au BAMRA et au BPE 206.

Les DRAAF/DRIAAF/DAAF, les DD(ETS)PP, sont invitées à faire part à la DGAL de toute difficulté rencontrée pour l'application de ce dispositif.

Pour toute information complémentaire, vous pouvez contacter les bureaux de la DGAL suivants :

– le BAMRA

bamra.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr

- le BPE206

liste-emploi206.sdprs-dgal@agriculture.gouv.fr

La Directrice générale adjointe de l'alimentation Emmanuelle SOUBEYRAN	Le chef du service des ressources humaines L'adjointe au chef du service des ressources humaines, Xavier MARIE Nadine RICHARD-PEJUS

Annexe 1

Répartition des responsabilités des acteurs des sessions de formation

PHASES	DESCRIPTIF	ACTEURS (RESPONSABLES)	DÉLAIS
A – Évaluation des besoins			
	- Maîtrise d'ouvrage	– DGAL	– Pour toute l'opération
	- Établissement des listes des candidats stagiaires	– DRAAF, DRIAAF, DAAF, DD(ETS)PP (via les SGCD)	– Dès que possible
B – Mise en place des sessions de formation			
	-Inscription via « Mon self Mobile » des futurs stagiaires	– DRAAF, DRIAAF, DAAF, DD(ETS)PP, via les RLF	- Dès que possible
	- Organisation des sessions de formation	– DRFC+RLF (Secrétariat général de la préfecture de Paris pour la région Ile-de-France)	
	- Validation de la répartition et du calendrier de programmation des sessions établi par les DRFC	- DGAL/Formateurs/DRFCP	
	- Transmission aux DRAAF, aux DAAF, aux DD(CS)PP, du calendrier de programmation des sessions	– DRFC	
	- Répartition des stagiaires dans les sessions de formation	– DRFC, /DRAAF, DRIAAF,DAAF/, DD(ETS)PP/, RLF	
	- Transmission aux DRFC des listes de présence des stagiaires	– Formateurs	– A l'issue de chaque session de formation dans chaque région
	- Information pour la DGAL de l'avancement de la réalisation des sessions de formation	– DRFC	– A l'issue des sessions de formation réalisées dans chaque région
C – Prise en charge des frais engendrés par cette formation			
	- Prise en charge des frais de déplacement et de séjour	- pour les formateurs : par le service demandeur de l'intervention - pour les agents des DRAAF-DRIAAF-DAAF : par la structure d'affectation (programme 215) - pour les agents des DD(ETS)PP : par la structure d'affectation (programme 354)	- Au fur et à mesure des inscriptions - Au fur et à mesure de la réalisation des sessions de formation
D – Suivi des sessions de formation			
	- Transmission aux DRFC des originaux des fiches d'évaluation remplies par les stagiaires	- Formateurs	- A l'issue de chaque session de formation dans chaque région
	- Bilans d'étape de la réalisation des sessions	– DGAL+Formateurs	- Au cours de la réalisation de la formation

Annexe 2

Liste des formateurs HACCP (mallettes HACCP et mallette contaminants chimiques niveau initiation)

Nom	Prénom	Région d'affectation	Structure d'affectation	Mel
BELLAY	GERALDINE	Ile de France	DDPP95	geraldine.bellay@val-doise.gouv.fr
BERAHIA	ABDELOUHED	Occitanie	DDPP30	abdelouhed.berahia@gard.gouv.fr
BRULIN	XAVIER	Centre Val de Loire	DDPP37	xavier.brulin@indre-et-loire.gouv.fr
DELAERE	LAURENT	Auvergne Rhône Alpes	DDPP69	laurent.delaere@rhone.gouv.fr
DESPRES	ISABELLE	Nouvelle Aquitaine	DDPP79	isabelle.despres@deux-sevres.gouv.fr
GUILLOME	NADINE	Bretagne	DDPP56	nadine.guillome@morbihan.gouv.fr
MORIN OGIER	PIERRE	Bretagne	DDPP35	pierre.morin-ogier@ille-et-vilaine.gouv.fr
PRONNIER	FREDERIC	Nouvelle Aquitaine	SRAL Nouvelle Aquitaine	frederic.pronnier@agriculture.gouv.fr
STOECKLIN	ERIC	Grand Est	SRAL Grand Est	eric.stoecklin@agriculture.gouv.fr
DAUZAT	CLEMENCE	Auvergne Rhône Alpes	DDPP63	clemence.dauzat@puy-de-dome.gouv.fr

Annexe 3

Liste des formateurs « durée de vie microbiologique des aliments »

Nom	Prénom	Région	Structure d'affectation	Mel
BASTIEN	Philippe	Auvergne-Rhône-Alpes Hauts-de-France Grand-Est	DDETSPP88	philippe.bastien@vosges.gouv.fr
BERAHIA	Abdelouhed	Occitanie Provence-Alpes-Côte-D'azur	DDPP30	abdelouhed.berahia@gard.gouv.fr
BERTASSI	Frédéric	Nouvelle-Aquitaine Occitanie	DRAAF Nouvelle-Aquitaine	frederic.bertassi@agriculture.gouv.fr
BRULIN	Xavier	Centre-Val de Loire	DDETSPP37	xavier.brulin@indre-et-loire.gouv.fr
CROSNIER	Peggy	Bretagne Normandie	DDPP35	peggy.crosnier@ille-et-vilaine.gouv.fr
GUILLOME	Nadine	Bretagne Normandie DOM	DDPP56	nadine.guillome@morbihan.gouv.fr
POUSSIER	Mickael	Bretagne Normandie	DDPP29	mickael.poussier@finistere.gouv.fr
LATTARD	Gaëlle	Auvergne-Rhône-Alpes Centre-Val de Loire Nouvelle-Aquitaine Pays de la Loire	DRAAF Pays-de-la-Loire	gaelle.lattard@agriculture.gouv.fr
WEISKIRCHER	Gilles	Bourgogne-Franche-Comté Grand-Est	DDPP67	gilles.weiskircher@bas-rhin.gouv.fr
WELFRINGER	Frédérique	Bourgogne-Franche-Comté Grand-Est Île-de-France PACA	DDETSPP52	frederique.welfringer@haute-marne.gouv.fr