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

Information

Direction générale de l'alimentation **Service des actions sanitaires** **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**	**Instruction technique** **DGAL/SDSSA/2023-819** **27/12/2023**

Date de mise en application : Immédiate
Diffusion : Tout public

Cette instruction abroge :
DGAL/SDSSA/2017-859 du 31/10/2017 : Stage des étudiants vétérinaires en abattoir.
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 0

Objet : Stage des étudiants vétérinaires en abattoir.

Destinataires d'exécution
DRAAF DAAF DD(CS)PP

Résumé : La présente instruction informe de l'existence d'un stage obligatoire en abattoir que doivent réaliser les étudiants vétérinaires des ENV de Toulouse et d'Alfort. Elle précise les conditions d'accueil de ces étudiants.

Textes de référence :- Règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques.
- Règlement délégué (UE) 2019/624 de la Commission du 8 février 2019 concernant des règles spécifiques pour la réalisation des contrôles officiels en rapport avec la production de viande et les zones de production et de reparcage des mollusques bivalves vivants conformément au règlement

(UE) 2017/625 du parlement européen et du Conseil
- Règlement d’exécution (UE) 2019/627 de la Commission du 15 mars 2019 établissant des modalités uniformes pour la réalisation des contrôles officiels en ce qui concerne les produits d’origine animale destinés à la consommation humaine conformément au règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil.
- Directive 2005/36/CE du Parlement européen et du Conseil du 7 septembre 2005 relative à la reconnaissance des qualifications professionnelles.
- Directive (UE) 2013/55 du parlement européen et du Conseil du 20 novembre 2013 modifiant la directive 2005/36/CE relative à la reconnaissance des qualifications professionnelles et le règlement (UE) no 1024/2012 concernant la coopération administrative par l’intermédiaire du système d’information du marché intérieur
- Article R. 812-50 du code rural et de la pêche maritime
- Arrêté ministériel du 3 décembre 2020 relatif aux études vétérinaires.
- Instruction technique DGAL/SDSSA/2023-334 du 15 mai 2023 concernant l’inspection post mortem en abattoir d’animaux de boucherie.
- Référentiel d’activité professionnelle et de compétences à l’issue des études vétérinaires.

Conformément aux dispositions de la directive 2005/36/CE, de la directive 2013/55/UE et de l'arrêté ministériel du 3 décembre 2020 susvisés, le programme d'études vétérinaires doit permettre aux étudiants d'acquérir les connaissances et les compétences nécessaires pour garantir la santé publique. En particulier, à la fin de leur formation, les étudiants doivent être capables de réaliser une inspection *ante mortem* des animaux destinés à la chaîne alimentaire ainsi qu'une inspection *post mortem* des carcasses et des viscères. Ils doivent aussi connaitre les méthodes de contrôle et de surveillance de la contamination biologique, chimique et physique des aliments. Enfin, ils doivent connaître les principes et règles de protection animale afin d'être en capacité de les faire respecter.

Au sein des écoles nationales vétérinaires (ENV) de Toulouse et d'Alfort, les unités pédagogiques d'Hygiène des Aliments dispensent aux étudiants la formation théorique et pratique nécessaire à l'acquisition de ces compétences.

Afin de compléter cet enseignement, les deux écoles ont intégré un stage obligatoire en abattoir, qui fait partie intégrante du cursus de formation. Les conditions de réalisation de ce stage dans les deux établissements sont récapitulées dans le tableau en Annexe 1.

Ce stage de courte durée, doit permettre aux étudiants d'appréhender le fonctionnement d'un abattoir et les missions des services vétérinaires dans ces établissements, incluant l'inspection *ante* et *post mortem*, le contrôle de l'hygiène générale et des conditions d'abattage, le contrôle officiel du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS), les contrôles en lien avec la santé et la protection animale, la sécurité des agents et du personnel, l'organisation du travail et les relations avec l'abatteur. Compte tenu des besoins en personnel dans les services d'inspection, il est très important que les étudiants comprennent l'intérêt et les enjeux des missions des services vétérinaires d'inspection (SVI) en abattoir.

Ainsi, vous êtes susceptibles d'être contactés par un ou des étudiants souhaitant réaliser leur stage dans un abattoir de votre département.

Afin que le stage se déroule dans les meilleures conditions et 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 PMS d'un établissement, sur les inspections *ante* et *post mortem* etc. Vous trouverez en annexe 2 les guides de stage proposés par les ENV de Toulouse et d'Alfort.
- L'étudiant aura été informé sur les modalités de réalisation et d'évaluation du stage.
- 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.

Il est recommandé d’inscrire la date retenue du stage sur le planning du SVI et/ou sur l’agenda partagé afin que l’ensemble de l’équipe soit prévenu et puisse se rendre disponible pour l’étudiant. Il est possible d’accueillir deux étudiants simultanément, si les capacités d’encadrement sont suffisantes.

Ces stages contribuant au plan ministériel de promotion et d’attractivité des métiers d’inspecteur vétérinaire et de technicien en abattoir, ces demandes de stage émanant d’étudiants des écoles nationales vétérinaires doivent être étudiées avec la plus grande attention et méritent de recevoir une réponse positive, sauf si les capacités d’encadrement sont saturées.

La Directrice Générale Adjointe de l'Alimentation
Cheffe des services vétérinaires officiels français
CVO

Emmanuelle Soubeyran

Annexe 1

Conditions de réalisation des stages en abattoir dans les ENV de Toulouse Et Alfort

ENV	Année d'étude	Durée du stage	Période	Modalité d'évaluation
Toulouse	5ème année	4 demi-journées (consécutives ou non)	Septembre à juin	Rédaction d'un rapport et soutenance orale
Alfort	4ème année à partir du mois d'avril ou 5ème année	3 jours	Toute l'année	Rédaction d'un rapport

Annexe 2

Guide de rédaction du rapport de stage « Service vétérinaire d'inspection en abattoir »

Rappel : pour ce stage, il est indispensable d'établir au préalable une convention de stage entre la Direction départementale en charge de la protection des populations (DD(ec)PP) du département où se situe l'abattoir, votre établissement (ENVT ou ENVA) et vous-même.

Les conventions de stage doivent impérativement être signées par toutes les parties avant le départ en stage.

Pour planifier et organiser au mieux les journées de stage, 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.

ATTENDUS

Au cours des 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, le cas échéant, la soutenance orale.

Les points concernant la structure d'accueil, l'inspection de l'établissement et l'inspection des produits que vous devrez présenter sont rappelés ci-dessous pour vous guider dans votre travail, mais aussi vous donner des bases pour une discussion avec les agents du service vétérinaire d'inspection de l'abattoir.

Un rapport commun peut être préparé par des étudiants ayant réalisé leur stage au même endroit ET au même moment.

Des photos peuvent être utiles pour illustrer les motifs de saisie observés. Toutefois, elles ne peuvent être prises qu'après avoir obtenu l'autorisation du vétérinaire officiel et de l'abatteur.

L'objectif de ce rapport de stage n'est pas de retranscrire les cours ou TD d'Hygiène des aliments mais bien de décrire le fonctionnement de l'atelier où a eu lieu le stage et les activités réalisées en propre par chaque étudiant.

Contenu du rapport

Le rapport est rédigé en français. Les points listés ci-dessous doivent être présentés en 5-6 pages (hors tableaux d'activités). L'ordre de présentation est laissé au choix de l'étudiant.

1- Introduction

Motifs du choix du lieu de stage, difficultés éventuelles rencontrées.

2- Description de la structure d'accueil

- Type d'abattoir : privé, public
- Tonnage annuel
- Espèces abattues, cadence et organisation des journées d'abattage

NB : Il n'est pas nécessaire d'énumérer ou de décrire les étapes d'abattage, sauf si celles-ci présentent des particularités spécifiques à l'abattoir où le stage a été réalisé.

3- Organisation du service vétérinaire d'inspection (SVI)

- Personnel
- Répartition des tâches

4- Missions des SVI

- **Inspection produit**
  - Organisation de l'Inspection *ante mortem*
    - Qui, quand, comment, conséquences ?
    - Responsabilités respectives des auxiliaires et du vétérinaire officiels ?
  - Organisation de l'inspection *post mortem*
    - Qui, quand, comment, conséquences ?
    - Responsabilités respectives des auxiliaires et du vétérinaire officiels ?
    - Réalisation de prélèvements ?

    Remarque : la description des motifs de saisie observés sera réalisée dans la partie 5

- **Inspection établissement**
  - Contrôle des vérifications réalisées par l'exploitant à l'arrivée des animaux
    - Origine
    - Transportabilité
    - Identification
    - Etat de santé
    - Propreté
    - Informations sur la chaîne alimentaire
  - Contrôle des mesures de protection animale, de l'arrivée des animaux à leur mise à mort
    - Manipulations, contention

        - Contrôle de l'étourdissement…
    - Contrôle des procédures établies par l'exploitant pour garantir l'hygiène de fonctionnement
        - Nettoyage-désinfection
        - Hygiène du personnel
        - Maîtrise des températures
        - Bonne réalisation des étapes de préparation et actions correctives éventuelles
        - Traçabilité des produits
        - Autocontrôles microbiologiques…
    - Contrôle de la gestion des sous-produits
        - Retrait des MRS
        - Tri et destination des sous-produits

5- Activités réalisées

Chaque étudiant doit compléter le tableau d'activité (Tableau 1) ainsi que le tableau des motifs de saisie observés au cours du stage (Tableau 2). Pour ce dernier, utiliser la nomenclature des motifs de saisie définie par la note de service DGAL/SDSSA/2023-334 du 15 mai 2023.

En fonction de la période et de l'activité de l'atelier au moment du stage, certaines activités peuvent ne pas avoir été observées. **Cela ne sera pas pénalisant pour l'étudiant**.

6- Discussion

Dans cette dernière partie, il est attendu une description du ressenti personnel sur le stage : fonctionnement général de l'abattoir, missions des SVI et les conditions de leur réalisation, relations entre SVI et opérateurs/exploitant.

Cette partie est aussi l'occasion de décrire les cas particuliers ayant pu être observés au cours du stage (abattage d'un animal accidenté, abattage diagnostic…) en présentant le contexte, les conséquences pratiques de réalisation et les conséquences en termes d'inspection ou de contrôle officiel.

Tableau 1 : Carnet d'activité en abattoir

	Observé	Non observé
Inspection produits		
Inspection ante-mortem		
Inspection *ante-mortem* de 1er niveau		
examen documentaire	?	☐
examen physique	☐	☐
Inspection *ante-mortem* 2e niveau		
examen documentaire	☐	☐
examen physique	☐	☐
Décision sur le devenir des animaux	☐	☐
Transmission d'informations pertinentes au poste d'inspection post-mortem	☐	☐
Inspection post-mortem		
Inspection post-mortem de 1er niveau		
carcasse	☐	☐
abats	☐	☐
Inspection post-mortem de 2e niveau		
carcasse	☐	☐
abats	☐	☐
Supervision ou réalisation de prélèvements	☐	☐
Mise en œuvre de procédures d'inspection post-mortem renforcées	☐	☐
Décision sur le devenir des carcasses et des abats	☐	☐
Inspection établissement		
Inspection régulière		
Supervision du contrôle des animaux vivants par l'exploitant au déchargement	☐	☐
Contrôle du respect de la protection animale du déchargement à la mise à mort	☐	☐
Inspection des locaux, du personnel, du matériel et du fonctionnement de l'abattoir	☐	☐
Contrôle de la traçabilité	☐	☐
Vérification des procédures de retrait des MRS et de gestion des sous-produits	☐	☐
Inspection complète		
Protection animale	☐	☐
Hygiène	☐	☐
Gestion administrative		
Organisation du fonctionnement du SVI	☐	☐
Rédaction de certificats de saisie	☐	☐
Relevé de non-conformités sur le cahier de liaison	☐	☐
Rédaction de courriers d'avertissement et de procès-verbaux	☐	☐
Accompagnement des suites administratives et/ou pénales de l'inspection	☐	☐
Transmission d'informations à la DD(ec)PP	☐	☐

Tableau 2 : Tableau récapitulatif des lésions observées au cours du stage en abattoir et des décisions prises par le SVI

Illustration	
Organe et espèce	
Description de la lésion	
Décision raisonnée du vétérinaire : motif de saisie (selon la nomenclature définie par l'IT DGAL/SDSSA/2023-334 du 15 mai 2023) et base scientifique justifiant la décision	

Reproduire le tableau pour chaque motif présenté.