Ordre de service d'action

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

Direction générale de l'alimentation **Sous-direction du pilotage des ressources et des services** **Bureau du pilotage des emplois du programme « sécurité et qualité sanitaire de l'alimentation »** **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/SDPRS/2024-451** **30/07/2024**

Date de mise en application : Immédiate
Diffusion : Tout public

Cette instruction n'abroge aucune instruction.
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 1

Objet : Dispositif de formation « Harmonisation de l'inspection dans le domaine des produits carnés (produits à base de viande, préparations de viande, viandes hachées) dans les établissements agréés »

Destinataires d'exécution
DRFC

Destinataires d'information
DRAAF

DAAF
DD(ETS)PP
SGCD

Résumé : La présente instruction informe de la mise en place de sessions de formations / échanges de pratiques portant sur l'harmonisation de l'inspection dans le secteur des produits carnés (produits à base de viande, préparations de viande, viandes hachées) dans les établissements agréés.

Textes de référence :
Règlement (UE) 2017/625 du Parlement Européen et du Conseil du 15 mars 2017 relatif aux contrôles et autres activités officielles réalisées pour garantir l'application de la législation en matières d'aliments et aliments pour animaux, et des normes sur la santé et le bien-être des animaux, santé végétale et produits phytosanitaires (Règlement sur les contrôles officiels).

I - Contexte

Nombre de denrées alimentaires mises sur le marché sont des denrées « prêtes à manger » (dites PAM) définies comme « *les denrées alimentaires que le producteur ou le fabricant destine à la consommation humaine directe, ne nécessitant pas une cuisson ou une autre transformation efficace pour éliminer ou pour réduire à un niveau acceptable les micro-organismes dangereux* »[1].

En pratique, le fait de classer une denrée en tant que denrée PAM conduit à lui appliquer un critère de sécurité relatif à *Listeria monocytogenes* tout au long de sa durée de conservation[2].

Certaines denrées PAM sont particulièrement sensibles au regard de ce danger du fait :

- de procédés de fabrication permettant la survie de ce micro-organisme pathogène susceptible d'être présent dans les matières premières,
- de leur exposition à des risques de contaminations ou recontaminations par *Listeria monocyto-genes* en cours de manipulations (tranchage, assemblage, conditionnement, etc.),
- de leur composition et des conditions de conservation, susceptibles de permettre la multiplication de *Listeria monocytogenes*,
- **et** de l'absence d'élimination ou de réduction de ce danger au stade de la consommation.

Dans ce cadre, l'instruction technique DGAL/SDSSA/2023-27 du 30/12/2022 (en cours de révision afin d'y intégrer les denrées végétales) a précisé les exigences réglementaires au regard du danger *Listeria monocytogenes* applicables à la production et la mise sur le marché des denrées d'origine animale ou en contenant qui sont prêtes à être consommées, à l'exception des produits appertisés (conserves) et des coquillages vivants.

Le dispositif de formation / échanges de pratiques proposé **dans le secteur des produits carnés** vise à accompagner la mise en application de cette instruction technique DGAL/SDSSA/2023-27 et a pour objectif de contribuer à l'harmonisation des contrôles.

Les éléments relatifs au dispositif, au public cible, aux objectifs pédagogiques et au contenu de la formation ainsi qu'aux modalités d'organisation des sessions de formation sont présentés ci-dessous.

Présentation du dispositif de formation / échanges de pratiques

Public cible

Les sessions sur les pratiques de l'inspection **dans le domaine des produits carnés** s'adressent aux inspecteurs travaillant en sécurité sanitaire des aliments et réalisant, ou étant appelés à réaliser, des contrôles dans des établissements de ce secteur, affectés dans les DRAAF-DRIAAF ou les DD(ETS)PP et les DAAF ainsi qu'à leurs encadrants techniques.

Objectifs de la formation / échanges de pratiques

L'objectif vise à harmoniser la conduite de l'inspection des établissements mettant sur le marché des produits carnés prêts à manger (viandes hachées, préparations de viandes, produits à base de viande et produits composés).

1 Règlement (CE) n°2073/2005 – article 2, point g

2 Règlement (CE) n° 2073/2005 – annexe I, chapitre 1, critères 1.1, 1.2 et 1.3

Thèmes abordés

Les sessions se dérouleront sur 2 jours consécutifs et seront consacrées **aux modalités de contrôle :**

- **des établissements agréés fabriquant des produits à base de viande, préparations de viandes et viandes hachées ;**
- **des établissements mettant sur le marché des produits composés à base de produits carnés destinés à des établissements intermédiaires.**

Les thématiques suivantes seront abordées :

A. Classement en denrée PAM ou non PAM et critères *Listeria monocytogenes ;*

B. Conditions requises pour un classement en denrée permettant ou ne permettant pas la croissance de *Listeria monocytogenes ;*

C. Lignes directrices en termes de plan d'autocontrôles *Listeria monocytogenes* portant sur l'environnement ;

D. Lignes directrices en termes de plan d'autocontrôles *Listeria monocytogenes* portant sur les denrées et interactions avec le plan d'autocontrôles portant sur l'environnement.

Il est proposé aux participants de transmettre aux formateurs leurs questions relatives d'une part aux thèmes ci-dessus précisés, d'autre part et d'une manière plus générale, à l'inspection dans le secteur des produits carnés. Cette transmission doit être faite par courriel, **au minimum trois semaines avant la date prévue des sessions**, afin que les demandes puissent être préalablement préparées par le réseau des personnes ressources (PR) et le référent national (RN) et faire l'objet d'échanges au cours des sessions.

Modalités pédagogiques

La formation/échanges de pratiques repose sur :

- un support de formation (mallette pédagogique avec des présentations et des cas pratiques) qui doit permettre avant tout l'expression des expériences d'inspection et leur confrontation entre tous les participants ;

- les questions posées par les stagiaires en amont de la formation et les réponses proposées.

Modalités d'organisation des sessions de formation

1. Responsabilités respectives des acteurs

a. Les acteurs de la formation en service déconcentré

Les délégués régionaux à la formation continue (DRFC) organisent les sessions et constituent des groupes de 12 à 15 stagiaires maximum.

Les DRFC

- planifient les sessions de formation en lien avec les formateurs occasionnels,
- créent des sessions de formation sur RenoiRH formation (codification et enregistrement des sessions),

- assurent la liaison avec les animateurs de formation des secrétariats généraux communs départementaux (SGCD) pour diffuser l'information auprès des publics cibles,
- suivent les inscriptions : validation définitives des inscriptions, envoi des convocations puis des attestations de formation,
- envoient le lien où sont hébergés les supports sur Osmose.

Les animateurs de formation ou responsables locaux de formation valident :

- l'inscription à la suite de la validation par le supérieur hiérarchique de l'agent,
- la prise en charge des éventuels frais de déplacement.

Les délégués régionaux à la formation continue informeront le Bureau du pilotage des emplois du programme 206 (BPE 206)[3] de la sous-direction du pilotage des ressources et des services (SDPRS) de l'état d'avancement des sessions (nombre d'agents formés) chaque trimestre.

b. Les formateurs occasionnels

Les sessions seront animées par le réseau des personnes ressources « produits carnés » dont la liste actualisée est disponible en annexe 1.
À l'issue des sessions, les formateurs assurent l'évaluation des sessions de formation.

2. Durée de la formation

Chaque session dure deux journées en présentiel. Certaines sessions pourront être animées par un **binôme de formateurs**.

3. Prise en charge des frais et rémunérations engendrés par cette formation

a. Formateurs occasionnels

Les formateurs occasionnels sont rémunérés selon la procédure relative aux formateurs occasionnels prévue dans la note de service SG/SRH/SDDPRS/2023-460 du 13/07/2023.

b. Stagiaires

Les stagiaires s'inscrivent via Mon Self-mobile[4].

Les frais de déplacement et de séjour sont à la charge de leur structure d'affectation.

Le Sous-direction du pilotage des ressources et des services	La Sous-directrice du développement professionnel et des relations sociales
Philippe SAPPEY	Virginie FARJOT

[3] Contact : Direction générale de l'alimentation – Service du pilotage de la performance sanitaire et de l'international : liste-formations206-sdprs-dgal@agriculture.gouv.fr

[4] Toutes les informations utiles sur Mon Self-mobile : https://formco.agriculture.gouv.fr/minscrire/tele-inscription-sur-mon-self-mobile

Annexe 1

Liste des formateurs

Selon les session d'échanges de pratiques, elles pourront être animées par deux formateurs.

Nom, prénom	Affectation/Coordonnées	Secteur géographique
ABAD Johanne	**DDETSPP du Tarn** Tel: 05 63 45 60 75 johanne.abad@tarn.gouv.fr	**Nouvelle Aquitaine** (24, 33, 40, 47, 64) **Occitanie** (09, 11, 12, 31, 32, 46, 65, 66, 81, 82)
BERCHER Véronique	**DDPP du Vaucluse** Tel: 04 88 17 88 38 veronique.bercher@vaucluse.gouv.fr	**Provence Alpes Côte d'Azur** (04, 05, 06, 13, 83, 84) **Occitanie** (30, 34, 48) **Corse** (2A, 2B)
CROSNIER Peggy	**DDPP d'Ille-et-Vilaine** Tel: 02 99 59 89 63 peggy.crosnier@ille-et-vilaine.gouv.fr	**Hauts- de-France** (02, 59, 60, 62, 80) **Île-de-France** (75, 77, 78, 91, 92, 93, 94, 95)
DU ROUCHET Jean-Jacques	**DDETSPP de la Haute-Loire** Tél : 04 71 05 88 71 jean-jacques.du-rouchet@haute-loire.gouv.-fr	**Rhône-Alpes-Auvergne** (01, 03, 07, 15, 26, 38, 42, 43, 63, 69, 73, 74)
GOURIER-RAMPAZZI Laurie	**DDESTPP du Haut-Rhin** Tel: 03 89 24 83 62 laurie.gourier@haut-rhin.gouv.fr	**Grand Est** (08, 10, 51, 52, 54, 55, 57, 67, 68, 88) **Franche-Comté** (25, 39, 70, 90)
GUILLOME Nadine	**DDPP du Morbihan** **(**Antenne DDPP chez COBRAL) Tel: 02 97 25 19 40 nadine.guillome@morbihan.gouv.fr	**Bretagne** (22, 29, 35, 56), **Centre-Val de Loire** (18, 28, 36, 37, 41, 45) **Guadeloupe** (971), **Martinique** (972), **Guyane** (973), **La Réunion** (974)
REBONDY Guénaëlle	**DDPP du Calvados** Tel: 02.31.24.98.76 guenaelle.rebondy@calvados.gouv.fr	**Normandie** (14, 27, 50, 61, 76) **Bourgogne** (21, 58, 71, 89)
ZAZOUA Fatiha	**DDPP de Vendée** Tel: 02 51 47 12 16 fatiha.zazoua@vendee.gouv.fr	**Pays de la Loire** (44, 49, 53, 72, 85) **Nouvelle Aquitaine** (16, 17, 19, 23, 79, 86, 87)