Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Direction générale de l'alimentation	Direction générale de l'alimentation	Secrétariat général
Mission d'administration des services de contrôle sanitaire **Bureau de la gestion prévisionnelle des emplois, des effectifs et des compétences** **Adresse : 251, rue de Vaugirard** **75732 PARIS CEDEX 15** **Suivi par :** **M-C. MÉLOT-CHANCEL** **Tél. : 01-49-55-55-83** **Fax. : 01-49-55-82-84**	**Sous direction de la sécurité sanitaire des aliments** **Bureau des établissements de restauration et de distribution** **Adresse : 251, rue de Vaugirard** **75732 PARIS CEDEX 15** **Suivi par :** **E. SOUBEYRAN/K. BOQUET** **Tél. : 01-49-55-82-65/86-65** **Fax. : 01-49-55-56-80**	**Sous direction du développement professionnel et des relations sociales** **Bureau de la formation continue** **Adresse ; 78, rue de Varenne** **75349 PARIS 07 SP** **Suivi par :** **G. CASCHETTA** **Tél. : 04-37-48-37-63** **Tél. : 04-37-48-37-55**

NOTE DE SERVICE
DGAL/MASCS/N2006-8115
SG/SRH/SDDPRS/N2006-1125
Date: 09 mai 2006

Date de mise en application : Immédiate
Nombre d'annexes: 4

Objet : Démultiplication de la formation au contrôle officiel du plan de maîtrise sanitaire.
MOTS-CLÉS : Formation HACCP - Plan de maîtrise sanitaire

Références :
Règlement (CE) n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002
Règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004
Règlement (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004
NS DGAL/MASCS/SDSSA/N2005-8136 du 18 mai 2005

Résumé : La présente note informe les Délégués Régionaux à la formation continue et les Directeurs Départementaux des Services Vétérinaires du dispositif de démultiplication de la formation au contrôle officiel du plan de maîtrise sanitaire.
Il est demandé aux Délégués Régionaux à la formation continue de coordonner l'organisation des sessions permettant d'assurer la formation de l'ensemble des agents chargés de l'inspection des établissements du secteur alimentaire des Directions Départementales des Services Vétérinaires.

DESTINATAIRES	
Pour exécution : - Délégués Régionaux du Bureau de la Formation continue - Directions Départementales des Services Vétérinaires	Pour information : - Préfets - ENSV - Ecoles Vétérinaires - Mission d'audit interne - DDAF/DRAF - Formateurs référents - Organisations syndicales - IGVIR - INFOMA

Dans le cadre de l'entrée en application du paquet hygiène, et compte tenu des constats de terrain (cf NS DGAL/MASCS/SDSSA/N2005-8136 du 18 mai 2005) il est apparu nécessaire de définir les lignes directrices du contrôle officiel du plan de maîtrise sanitaire et plus spécifiquement des procédures basées sur le système HACCP. Un vade-mecum de l'inspection a ainsi été rédigé.

31 formateurs référents choisis au niveau régional par les collèges des DDSV ont été formés fin 2005 et début 2006 au cours de deux sessions de formation de formateurs constituées chacune de deux semaines (1 semaine technique + 1 semaine pédagogique).

Il convient maintenant de démultiplier cette formation auprès de l'ensemble des inspecteurs.

I - PRÉSENTATION DU DISPOSITIF :

Ce dispositif, dont les maîtres d'ouvrage sont la DGAL et le Bureau de la formation continue, est mis en œuvre à partir de mai 2006 et jusqu'à fin 2007 par les responsables locaux de formation (RLF).
Les Délégués Régionaux à la formation continue coordonnent l'organisation des sessions de formation animés par les formateurs référents au niveau local, régional ou interrégional.

II - PUBLIC CONCERNÉ PAR LA FORMATION :

Il s'agit de tous les agents chargés du contrôle de l'application du plan de maîtrise sanitaire des établissements du secteur alimentaire, y inclus les agents en poste en abattoir[1].
Les listes des agents à former ont été établies à partir des informations communiquées par les Directeurs Départementaux des Services Vétérinaires. Elles seront transmises par le Bureau de la formation continue aux Délégués Régionaux à la formation continue qui prendront l'attache des Directeurs Départementaux des Services Vétérinaires et des formateurs référents pour la constitution des groupes.
Chaque session pourra accueillir 15 participants ; des ajustements, éventuellement en interrégion, pourront être proposés pour assurer une répartition équilibrée des participants.

III - PRÉ-REQUIS :

Les participants doivent, avant le début de chaque session :
- avoir connaissance des principes de la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points = Analyse des risques et points critiques pour leur maîtrise)
- avoir fait une lecture attentive et exhaustive des documents dont la liste figure en annexe I.

IV - OBJECTIFS ET CONTENU DE LA FORMATION :

La formation doit répondre à la nécessité :
- de maîtriser et mettre en cohérence les bonnes pratiques d'hygiène et les principes du système HACCP
- d'harmoniser les pratiques mises en œuvre au cours du contrôle officiel du plan de maîtrise sanitaire.

[1] Pour ces agents, sera organisé en outre un module formation spécifique au contrôle officiel du plan de maîtrise sanitaire de l'abattoir (modalités en cours de validation).

La formation doit contenir les éléments suivants :
- Rappel du contexte général : paquet hygiène, harmonisation des méthodes d'inspection, besoin particulier dans le domaine de l'HACCP suite aux constats internes et externes (Office Alimentaire Vétérinaire, Pays Tiers)
- Rappels généraux sur l'inspection
- Définition du plan de maîtrise sanitaire
- Utilisation du vademecum contrôle officiel de l'HACCP en lien avec les items H1 à H7 et E7 à E9 de la grille générale d'inspection :
    - Connaître l'outil d'aide à l'inspection composé d'une grille d'inspection et d'un vade-mecum,
    - Apprendre à utiliser le vade-mecum HACCP à travers un exemple concret.

A cette fin, le formateur disposera d'une mallette pédagogique constituée :
- d'un document Word récapitulatif ;
- d'un power point support de la formation ;
- du vade-mecum HACCP ;
- d'une étude de cas ;
- de la grille générale d'inspection ;
- du guide général d'inspection et des ces annexes.

V - MODALITÉS DE LA FORMATION :

A - Durée et horaires :
- durée de chaque session : 3 jours consécutifs;
- planning : l'annexe II propose un modèle de planning de formation détaillé pour les 6 demi- journées de formation.

Les Délégués Régionaux à la formation continue et les Directeurs Départementaux des Services Vétérinaires peuvent proposer des ajustements afin de concilier au mieux les contraintes professionnelles quotidiennes des participants avec celles des formateurs.

B - Animation des sessions :
Chaque session sera animée par un formateur référent. La liste des formateurs référents figure en Annexe III.
Les intervenants doivent s'appuyer sur la mallette pédagogique créée en commun lors de leur propre formation.
Les indemnités de formation des formateurs référents seront prises en charge par le Bureau de la formation continue. Le remboursement de leurs frais (déplacements, hébergement, repas) sera pris en charge, sur présentation de justificatifs, par les Délégués Régionaux à la formation continue.

C - Organisation des sessions de formation :
Différents acteurs interviennent :
- la DGAL et le Bureau de la formation continue, en tant que maîtres d'ouvrage. Le bureau de la formation continue transmet les listes des agents à former aux délégués régionaux à la formation continue.
- les Délégués Régionaux à la formation continue coordonnent l'organisation des sessions locales de formation ainsi que l'évaluation des actions de formation qui auront eu lieu dans leur région. La fiche d'évaluation jointe en annexe VI sera remplie par chaque stagiaire afin de permettre une synthèse nationale.
- les Responsables Locaux de Formation, en concertation avec les Délégués Régionaux à la formation continue, peuvent prendre en charge tout ou partie des tâches décrites ci-dessous en fonction du niveau (local ou régional) de démultiplication adapté au nombre d'agents à former :
    - ✓ enregistrement dans EPICEA,
    - ✓ envoi des convocations,
    - ✓ réservation des salles et de la disponibilité du matériel nécessaire (ordinateur, vidéo-projecteur,…),
    - ✓ reproduction des documents de formation
    - ✓ délivrance des attestations de formation

Après les sessions de formation, le RLF enregistre la participation de l'agent dans son dossier (EPICEA).

Les Délégués Régionaux à la formation continue et les Directeurs Départementaux des Services Vétérinaires sont invités à faire part à la DGAL et au Bureau de la formation continue de toute difficulté rencontrée pour l'application de ce dispositif.

Pour toute information complémentaire, vous pouvez contacter :

- à la DGAL : Marie-Christine MÉLOT-CHANCEL au 01-49-55-55-83
  marie-christine.melot-chancel@agriculture.gouv.fr
- au Bureau de la formation continue : Geneviève CASCHETTA au 04-37-48-37-63
  geneviève.caschetta@agriculture.gouv.fr

Le Directeur Général de l'Alimentation — **Le Secrétaire Général**

Jean-Marc BOURNIGAL — **Dominique SORAIN**

ANNEXE I :

- **Règlement (CE) n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 (accessible sur Galatée)**

- **Règlement (CE) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 (accessible sur Galatée)**

- **Règlement (CE) n°882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 (accessible sur Galatée)**

- **Règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 (accessible sur Galatée)**

- **Règlement (CE) n°854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 (accessible sur Galatée)**

- **Règlement (CE) n°2073/2005 du 15 novembre 2005 (accessible sur Galatée)**

- **La note de service DGAL/SDSSA sur le contrôle officiel de l'HACCP (à paraître) (consultable sur NOCIA)**

- **L'arrêté relatif aux conditions d'agrément (à paraître) (consultable sur galatée)**

- **Le guide général d'inspection (accessible sur le site intranet de la DGAL, Sécurité sanitaire des aliments, article "méthode d'inspection" : http://10.200.91.241/article.php3?id_article=326)**

ANNEXE II : PROPOSITION DE PLANNING DE LA FORMATION DEMULTIPLIEE

Demi-journée 1 : 3,5h **- Présentation du stage : modalités d'organisation et objectifs** **- Présentation du contexte :** • *Historique* • *Définitions* **- Les composantes du contrôle officiel (partie 1)**	**Demi-journée 3 : 3,5h** **- La méthode HACCP : Rappel des principes** **- Présentation et utilisation, item par item sur un cas pratique, du vade-mecum HACCP :** *Analyse des dangers*	**Demi-journée 5 : 3,5h** **- Présentation et utilisation, item par item sur un cas pratique, du vade-mecum HACCP :** *Mesures de surveillance et actions correctives* **- Présentation et utilisation, item par item sur un cas pratique, du vade-mecum HACCP :** *Procédures de vérification* *Système d'enregistrement et de documentation*
Demi-journée 2 : 3,5h **- Les composantes du contrôle officiel (partie 2)** **- Méthodes et outils pour le contrôle officiel**	**Demi-journée 4 : 3,5h** **- Présentation et utilisation, item par item sur un cas pratique, du vade-mecum HACCP** *Détermination des CCP et définition des limites critiques*	**Demi-journée 6 : 3,5h** **- Présentation et utilisation, item par item sur un cas pratique, du vade-mecum HACCP :** *Fidélité des diagrammes et des descriptions de produits* *Surveillance des CCP et réactivité du professionnel* *Vérification du système* **- Bilan - Evaluation du stage**

ANNEXE III : LISTE DES FORMATEURS

NOM et PRENOM	AFFECTATION	DEPARTEMENT	REGION
JASSAUD Catherine	DDSV 33	33	AQUITAINE
SEVRIN JALOUSTRE Severine	DDSV 63	63	AUVERGNE
GUILLOU Michel	DDSV 14	14	BASSE NORMANDIE
DE ALMEIDA Valérie	DDSV 71	71	BOURGOGNE
GUILLOME Nadine	DDSV 56	56	BRETAGNE
MORIN-OGIER Pierre	DDSV 35	35	BRETAGNE
MOUGENOT Anne Flore	DDSV 29	29	BRETAGNE
MARTINET Jean Paul	DDSV 22	22	BRETAGNE
ROOSE Patricia	DDSV 45	45	CENTRE
LAITOT Thierry	DDSV 45	45	CENTRE
CLAUDET Laurent	DDSV 52	52	CHAMPAGNE ARDENNE
FONTANA Olivier	DDSV 2A	2A	CORSE
JEANJEAN Anne	DDSV GUYANE	GUYANE	DOM
PIANET Laurent	DDSV 25	25	FRANCHE COMTE
MONTAUT Laurent	DDSV 27	27	HAUTE-NORMANDIE
EYMERY Michèle	DDSV 78	78	ILE DE FRANCE
PERRY Catherine	DDSV 75	75	ILE DE FRANCE
GONELLA Christine	DDSV 48	48	LANGUEDOC-ROUSSILLON
CALVAGRAC Nicolas	DDSV 19	19	LIMOUSIN
RADIGUE Hélène	DDSV 57	57	LORRAINE
STOECKLIN Eric	DDSV 57	57	LORRAINE
MARE François	DDSV 12	12	MIDI PYRENEES
LEBE Sylvie	DDSV 82	82	MIDI-PYRENEES
BAILLON Hervé	DDSV 59	59	NORD PAS DE CALAIS
THEVENIN Estelle	DDSV 62	62	NORD PAS DE CALAIS
PARZYS Gilles	DDSV 06	06	PACA
MAHE Frédéric	DDSV 85	85	PAYS DE LOIRE
HERVOUET Rita	DDSV 49	49	PAYS DE LOIRE
BELLAHSENE Rabah	DDSV 60	60	PICARDIE
CHOIN Laurent	DDSV 17	17	POITOU CHARENTE
DESCHAMPS Hélène	INFOMA-CORBAS	69	RHONE ALPES
QUERE Pierre	DDSV 74	74	RHONE ALPES
VIDAL Alain	DDSV 01	01	RHONE ALPES

ANNEXE IV : Fiche d'évaluation

1. **Votre appréciation générale concernant cette formation est :**

   - ❑ très satisfaisante
   - ❑ assez satisfaisante
   - ❑ peu satisfaisante
   - ❑ pas satisfaisante du tout

2. **L'organisation de cette formation (horaires, réservation salle, matériel,….) vous semble**

   - ❑ très satisfaisante
   - ❑ assez satisfaisante
   - ❑ peu satisfaisante
   - ❑ pas satisfaisante du tout

3. **La présentation des informations vous semble :**

   - ❑ très claire
   - ❑ assez claire
   - ❑ peu claire
   - ❑ pas claire du tout

4. **Le contenu de la formation a-t-il répondu à vos attentes ?**

   - ❑ totalement
   - ❑ partiellement
   - ❑ à peu près
   - ❑ absolument pas

5. **Le rythme pédagogique (durée et intensité) vous a paru :**

   - ❑ très bien adapté
   - ❑ relativement adapté
   - ❑ assez peu adapté
   - ❑ absolument pas adapté

6. **Les documents distribués vous semblent :**

   - ❑ très utiles
   - ❑ assez utiles
   - ❑ peu utiles
   - ❑ pas utiles du tout

7. **Pensez-vous réutiliser ces informations :**

   - ❑ très prochainement
   - ❑ dans quelques temps
   - ❑ un jour
   - ❑ jamais

COMMENTAIRES :

……

……

……