Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PECHE

Direction générale de l'alimentation

251, rue de Vaugirard
75 732 PARIS CEDEX 15

Mission d'administration des services de contrôle sanitaires **Bureau de la gestion prévisionnelle des emplois, des effectifs et des compétences** **Suivi par :** Marie-Christine Mélot-Chancel **Tél :** 01 49 55 55 83 **Fax :** 01 49 55 84 82	**Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments** **Bureau des Matières Premières** **Suivi par :** Pascale Gilli-Dunoyer/Vincent Hérau **Tél :** 01 49 55 84 28 et 84 01 **Fax :** 01 49 55 56 80

NOTE DE SERVICE
DGAL/MASCS/SDSSA/N2007-8087
Date: 06 avril 2007

Mise en application :	Immédiate
Annule et remplace :	-
Date limite de réponse :	25 avril 2007
Nombre d'annexe :	0
Degré et période de confidentialité :	Services déconcentrés

Objet : Formation de formateurs au contrôle officiel du plan de maîtrise sanitaire en abattoir et à la conduite de l'inspection des lots de volailles et de lagomorphes.

MOTS-CLES : Abattoir, Formation - plan de maîtrise sanitaire, lésions, animaux de boucherie, volailles.

Bases juridiques et autres textes supports :
- Règlement (CE) n°882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux ;
- 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 ;
- Note de service DGAL/MASCS/SDSSA/N2005-8136 du 18 mai 2005 relative à la formation de formateurs au contrôle officiel du plan de maîtrise sanitaire ;
- Note de service DGAL/MASCS/N2006-8115, SG/SRH/SDDPRS/N2006-1125 du 09 mai 2006 relative à la démultiplication de la formation au contrôle officiel du plan de maîtrise sanitaire ;
- Note de service DGAL/MASCS/SDSSA/SDSPA/N2007-8041 du 13 février 2007relative à la mise en place de réseaux sectoriels dans le domaine de la sécurité sanitaires des aliments et de la santé et de la protection animales.

Résumé : La présente note informe les Directeurs départementaux des services vétérinaires chargés de région de la mise en place d'une formation de formateurs au contrôle du plan de maîtrise sanitaire en abattoir (animaux de boucherie et volailles) et à la conduite de l'inspection des lots de volailles et de lagomorphes. Il est demandé au collège des DDSV de chaque région (ou inter-région) de désigner un futur formateur pour participer à chacune de ces formations.

La DGAL retiendra :

- Un peu moins d'une vingtaine de formateurs au contrôle du plan de maîtrise sanitaire en abattoir ;
- et 5 à 6 formateurs à la conduite de l'inspection des lots de volailles.

Destinataires	
Pour exécution : - Directeurs départementaux des services vétérinaires chargés de région	Pour information : - Préfets - SDRRCC - DDSV - IGVIR - DDAF, DRAF - ENV - ENSV - INFOMA - SG (FORMCO)

Les règlements (CE) n°882/2004 et 854/2004 fixent les dispositions applicables aux services de contrôle dans le cadre des contrôles officiels des établissements agro-alimentaires. Ils déterminent les éléments du contrôle officiel et la programmation des inspections.

Ainsi, la SDSSA conduit des travaux portant sur :

- la programmation des inspections fondée sur une analyse des risques (note de service DGAL/SDSSA/N2003-8150 du 26 août 2003) ;
- l'harmonisation des méthodes d'inspection (note de service DGAL/SDSSA/N2004-8153 du 1er juin 2004) ;
- la méthodologie de contrôle officiel du plan de maîtrise sanitaire qui conduit à la formation de l'ensemble des agents intervenant dans le contrôle des établissements agro-alimentaires (note DGAL/MASCS/N2006-8115 SG/SRH/SDDPRS/N2006-1125 du 09 mai 2006).

Cette dernière note annonçait pour les agents en abattoir la mise en place d'un module de formation spécifique au contrôle officiel du plan de maîtrise sanitaire de l'abattoir. En effet, outre le fait que l'abattoir constitue l'une des pierres angulaires de la maîtrise des dangers dans la chaîne alimentaire pour la filière viande, il présente la double spécificité suivante :

- les matières premières sont des animaux vivants ;
- la responsabilité des services vétérinaires y est engagée dans le cadre de l'inspection des produits.

Par ailleurs, dans le cas particulier du secteur avicole, il est devenu indispensable qu'ait lieu une harmonisation des critères et motifs de retrait de la consommation humaine et plus généralement de la conduite à tenir pour l'inspection des lots, indépendamment même de tout processus de réforme de l'inspection.

A. Motivation de la mise en place d'une formation de formateurs :

Dispositions réglementaires

La formation des inspecteurs doit inclure l'évaluation de l'application des procédures HACCP (l'article 6 et l'annexe II chapitre I point 7 du règlement 882/2004) dans le cadre des objectifs définis par le considérant 12 *« … Une formation est aussi nécessaire pour faire en sorte que les autorités compétentes prennent des décisions de manière uniforme, notamment en ce qui concerne l'application des principes HACCP… ».*

Par ailleurs, il nous paraît essentiel de faire un focus sur la responsabilité qui incombe aux agents de nos services en poste en abattoir dans le cadre de l'application du référentiel d'inspection que constitue le règlement (CE) n° 854/ 2004.

Situation française

La spécificité du secteur de l'abattage sus-évoquée et les récentes affaires liées à une dérive des pratiques des professionnels dans le secteur de l'abattage et de la transformation renforcent la nécessité de la prise de conscience par les agents affectés en abattoir :

- d'une part de leur responsabilité en tant qu'agents de contrôle ;
- d'autre part de leur positionnement dans la gestion des risques à l'abattoir, en complément des mesures prises par les professionnels dans le cadre de leur plan de maîtrise sanitaire.

Pour les secteurs avicole et cunicole, deux aspects sont à prendre en compte :

- la responsabilité de l'inspecteur qui n'est pas directement attachée à un contrôle individuel des produits puisque celui ci n'est pas systématiquement réalisé ;
- le défaut d'harmonisation de la conduite de l'inspection des lots de volailles.

C'est pourquoi la priorité donnée pour les années 2007-2008 est la formation des agents en poste en abattoir de volailles ou de lagomorphes à l'harmonisation de la méthode d'inspection et en particulier des critères et motifs de saisie et le devenir des sous-produits.

Enfin, l'audit de modernisation dont le rapport sur l'inspection sanitaire en abattoir a été rendu public en mars 2007 insiste sur le nécessité de mise en œuvre d'un plan de formation spécifique pluriannuel destiné aux agents en poste en abattoir.

Définition des besoins

Le contenu du programme de la formation a été défini au cours d'un séminaire qui s'est tenu du 2 au 6 avril 2007 et qui a regroupé des personnes reconnues pour leur compétences et déjà impliquées dans ce secteur d'activité a été organisé. Sur les principaux points abordés (mise aux normes des outils d'abattage ; traçabilité des données ; analyse des dangers – maîtrise des risques – place des GBPH ;…) des tables rondes entre les participants (stagiaires – intervenants – ENSV – INFOMA – DGAL) ont permis de dégager les éléments qui seront développés dans la formation des formateurs pour être ensuite démultipliés aux agents en abattoir.

Pour ce qui concerne la formation sur la conduite de l'inspection dans les secteurs avicole et cunicole, le support de la formation est le fruit du travail de deux groupes :

- le premier qui a défini la liste harmonisée des critères et motifs de saisie (lésions observées en *post mortem*), ainsi que de la conduite à tenir, et qui constitue le support iconographique *ad hoc* (groupe de travail national n°1 constitué d'agents des services et de l'INFOMA) ;
- le second, qui traite des aspects plus généraux de la rénovation de l'inspection, qui définit la conduite à tenir en *ante mortem* (lien avec l'information sur la chaîne alimentaire) et doit finaliser des fiches réflexes.

Ces travaux devront avoir reçu la validation d'experts nationaux des écoles vétérinaires et de l'AFSSA avant la démultiplication des formations, et, dans la mesure du possible, avant les sessions de formation des formateurs.

B. Présentation de la formation

Au vu du nombre d'agents concernés par ces **deux** formations, compte tenu de l'impossibilité d'assurer une formation centralisée de l'ensemble des inspecteurs, il s'agira d'une formation à l'attention de futurs formateurs qui seront chargés de la démultiplication.

a) Intitulé : Formation de formateurs des personnels des abattoirs (boucherie et volailles) 1 et 2 ;
b) Dates : du 21 au 25/05/2007 (1ère partie) et du 18 au 22/06/2007 (2ème partie) ;
c) Durée : 2 x 4 jours;
d) Objectif : former des formateurs qui formeront ensuite les agents des services vétérinaires au contrôle officiel du plan de maîtrise sanitaire en abattoir (animaux de boucherie puis volaille dans un second temps) et à la conduite de l'inspection des lots de volailles/lagomorphes.
e) Thèmes traités :
   - Contrôle officiel du plan de maîtrise sanitaire (Bonnes pratiques d'hygiène + HACCP) en abattoir ;
   - Place de l'inspection produit en abattoir dans le Plan de maîtrise sanitaire de l'abattoir de l'opérateur
   - référentiel réglementaire ;
   - notions de pédagogie, d'organisation de la formation.
f) Intervenants : enseignants d'écoles vétérinaires, spécialistes, formateurs de formateurs au contrôle officiel des PMS, DGAl,…
g) Moyens pédagogiques : exposés, échanges de pratiques, étude d'un cas concret, élaboration d'un outil pédagogique….

C. Profil des stagiaires formateurs

Les stagiaires formateurs qui seront proposés **par chaque région**[1] devront présenter les qualités suivantes :

- Compétences techniques : Connaissance de l'abattoir - connaissance des principes de l'HACCP, expérience de l'inspection en hygiène alimentaire et/ou expérience de l'audit qualité ;
- Qualités relationnelles et pédagogiques ;
- Forte motivation pour assurer sur deux ans les formations des agents de la région ou de l'inter-région ;
- Profil : ISPV, IGREF, IAE, TSSV

Pour ce qui concerne les formateurs au Plan de Maîtrise Sanitaire en abattoir, et dans la mesure du possible, il conviendrait que soient proposés en tant que futures formateurs :

- les actuels formateurs au contrôle officiel du PMS (formation générale) pour autant qu'ils connaissent le secteur de l'abattage et les responsabilités des agents en abattoir,
- ou des personnes affectées au secteur des abattoirs disposant des compétences précitées.

Pour ce qui concerne les formateurs sur la conduite de l'inspection des lots de volailles et de lagomorphes, dans la mesure du possible et pour les régions concernées, il conviendra de proposer en priorité les personnes fortement impliquées dans ces dossiers (exemple : personne ayant participé au groupe de travail national sur l'harmonisation des critères et motifs de saisie,…).

D. Engagement des stagiaires formateurs

Le stagiaire formateur qui sera proposé par chaque région devra, à l'issue de ce stage, assurer la formation des inspecteurs de toutes les DDSV de la région ou de l'inter-région dans un délai de 2 ans, à l'aide de la mallette élaborée au cours de la formation.

Un bilan après quelques mois de formation sur le terrain sera organisé à l'INFOMA sous la forme d'un retour d'expérience.

****

[1] Les régions peuvent toutefois s'organiser entre elles pour ne proposer qu'une seule personne intervenant en inter-régional.

Vous voudrez bien diffuser cette information auprès des agents concernés des DDSV de votre région puis sélectionner dans le cadre du collège des DDSV celui que vous proposez pour participer à cette formation de formateurs. Votre réponse est attendue pour le 25 avril 2007. Elle doit être adressée au Bureau des Matières Premières.

La DGAL retiendra ensuite :

- un peu moins d'une vingtaine de formateurs au contrôle du plan de maîtrise sanitaire en abattoir ;
- et 5 à 6 formateurs à la conduite de l'inspection des lots de volailles.

La Directrice Générale Adjointe
C.V.O.

Monique ELOIT