Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PECHE

Direction Générale de l'Alimentation

Service de l'Alimentation
Sous-Direction de la Sécurité Sanitaire des Aliments
Bureau des établissements d'abattage et de découpe

Service de la Coordination des Actions Sanitaires
Sous-Direction du pilotage et des politiques sanitaires transversales
Bureau du pilotage du programme « sécurité et qualité sanitaires de l'alimentation »

Adresse : 251 rue de Vaugirard
75 732 Paris cedex 15
Suivi par : Vincent HERAU / Marie-Christine MELOT CHANCEL
Tél : 01 49 55 84 01 / 55 83
Fax : 01 49 55 56 80 / 82 84
Réf. Interne : SDSSA/BMP/VH n°08-188

NOTE DE SERVICE

DGAL/SDSSA/SDPPST/N2008-8212

Date: 12 août 2008

Classement : SSA 233-3

Date de mise en application :	Immédiate
Nombre d'annexe :	aucune
Degré / Période de confidentialité :	Tout public

Objet : Modalités de reconnaissance d'organismes habilités à effectuer la formation des personnels d'abattoirs de volailles ou de lagomorphes pour le contrôle *ante mortem* des animaux, le retrait de carcasses manifestement impropres à la consommation humaine et le tri des sous-produits.

Bases juridiques et autres références :

- Règlement (CE) n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;
- Règlement (CE) n°1774/2002 du Parlement européen et du Conseil du 3 octobre 2002 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine ;
- Règlement (CE) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- Règlement (CE) N°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.
- 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/SDSSA/SDSPA N2008-8155 du 27/06/2008 relative aux modalités d'utilisation d'une liste harmonisée caractérisant les lésions et autres non-conformités rencontrées en abattoir de volailles et de lagomorphes et à l'origine de retraits de la consommation humaine (en cours de signature) ;

CD rom « Harmonisation des critères et motifs de retraits des carcasses de volailles et de lagomorphes », version 1 de juillet 2008.

Résumé : Cette note précise les conditions dans lesquelles des organismes peuvent être habilités à effectuer la formation des agents d'abattoirs participant au contrôle *ante mortem* des animaux, au retrait des carcasses manifestement impropres à la consommation humaine et au tri des sous-produits en abattoirs de volailles et de lagomorphes.

Mots-clefs : organismes habilités – formation - abattoirs - volailles – lagomorphes – retrait - tri – carcasses - sous-produits – contrôle *ante mortem* – ICA.

Destinataires	
Pour exécution :	Pour information : - Directeurs départementaux des services vétérinaires - Coordonnateurs régionaux SSA - Écoles Nationales vétérinaires - INFOMA - ENSV - Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires

Introduction

La participation du personnel des abattoirs de volailles ou de lapins au contrôle *ante mortem* des lots d'animaux, au retrait sur chaîne des carcasses manifestement impropres à la consommation humaine existe de manière assez largement répandue dans les départements.

L'absence de référentiel sur la conduite à tenir selon la nature des anomalies, mais également sur les modalités d'encadrement de la participation des opérateurs d'abattoir au retrait sur chaîne a conduit chaque direction départementale à établir localement un cadre de fonctionnement plus ou moins formalisé et harmonisé au niveau départemental.

La note de service DGAL/SDSSA/SDSPA N2008-8155 du 27/06/2008 et le CD rom susvisés, qui seront complétés à mesure de la validation du contenu pour les différentes espèces, ont été élaborés afin d'harmoniser la conduite à tenir pour les différentes anomalies susceptibles d'être rencontrées en abattoir de volailles et de lagomorphes. Il constitue un référentiel national, auquel l'ensemble des agents des services vétérinaires devront se référer est à partager avec les exploitants d'abattoir dans lesquels le personnel participe au retrait des carcasses sur chaîne et au tri des sous-produits ; c'est la raison pour laquelle il constitue la référence pour les formations qui leur sont dispensées.

Contexte réglementaire

Remarque liminaire : Pour l'application de la présente note, « volaille » et « lagomorphe » s'entendent tels que définis dans l'annexe I du règlement (CE) n°853/2004 susvisé, et « Sous-produits animaux », « Matières de catégorie 2 » et « Matières de catégorie 3 » tels que définis dans le règlement (CE) n° 1774/ 2002 sus-visé.

En accord avec l'annexe II, chapitre XII, formation, du règlement (CE) n° 852/ 2004 *relatif à l'hygiène des denrées alimentaires* : « les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que les manutentionnaires de denrées alimentaires soient encadrés et disposent d'instructions et / ou d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptées à leur activité professionnelle …. et au respect de toute disposition du droit national relative aux programmes de formation des personnes qui travaillent dans certains secteurs de l'alimentation ».

Par ailleurs, l'article 5, point 6a) du règlement (CE) n°854/2004 laisse la possibilité aux États membres d' « autoriser le personnel des abattoirs à participer aux contrôles officiels en l'autorisant à accomplir, sous la direction du vétérinaire officiel, certaines tâches spécifiques liées à la production de viande de volaille et de lagomorphes », [...] auquel cas, « ils veillent à ce que le personnel exécutant ces tâches soit qualifié et suive une formation conformément [aux dispositions du chapitre III de la section III de l'annexe I], [...] notifie toute déficience au vétérinaire officiel.

Sur ces bases, le plan de formation de l'ensemble du personnel de l'établissement comprend un volet spécifiquement destiné au personnel assurant des missions de contrôle *ante mortem* ou de retrait et au tri et traitant de l'objet de cette note. Ce plan de formation est intégré dans le plan de maîtrise sanitaire de l'abattoir.

Objectifs de la formation et contenu

1/ Objectif général

Les personnels doivent, à l'issue d'une formation :

- pouvoir effectuer le contrôle *ante mortem* des lots d'animaux ;
- savoir retirer les carcasses manifestement impropres à la consommation humaine et les orienter vers les bacs affectés aux catégories respectives de sous-produits (C3 et C2), sans erreur excessive, ni par défaut ni par excès.

2/ Objectifs opérationnels (cahier des charges)

A l'issue de la formation, le stagiaire doit :

a) Connaître l'environnement réglementaire, notamment en terme de sécurité sanitaire des aliments et d'hygiène générale ;
b) Identifier son rôle en matière de contrôle *ante mortem*, de retrait des carcasses et de tri des sous-produits, les limites de ce rôle et son positionnement face aux Services Vétérinaires ;
c) Savoir identifier sur les documents de transmission de l'information sur la chaîne alimentaire les informations pertinentes ;
d) Connaître les points de contrôle à effectuer à réception des lots d'animaux ;
e) Connaître les critères d'alerte tant à la lecture des documents de transmission de l'information sur la chaîne alimentaire qu'à réception des animaux et la conduite à tenir ;
f) Savoir reconnaître, sur support visuel et sur carcasses et abats, les anomalies justifiant un retrait de la chaîne d'abattage. Les anomalies à reconnaître portent sur les anomalies d'odeur, couleur, conformation, aspect, dues ou non au processus d'abattage ;
g) Savoir identifier, sur carcasses et abats, les anomalies ne justifiant pas un retrait de la chaîne d'abattage ;
h) Savoir classer les sous-produits dans les bonnes catégories (C2 ou C3) en lien avec les anomalies identifiées ;
i) Connaître les règles d'hygiène liées au retrait ;
j) Connaître les cas nécessitant d'alerter les services vétérinaires ;
k) Connaître les modalités selon lesquelles le personnel des abattoirs est évalué par les services vétérinaires ;
l) Savoir enregistrer une journée de retrait,

conformément aux référentiels nationaux établis.

<u>Modalités d'habilitation d'organismes de formation</u>

Conformément aux dispositions du Paquet Hygiène rappelées en introduction, le personnel des établissements doit être formé pour les tâches relevant du contrôle *ante mortem*, au retrait des carcasses manifestement impropres ou au tri des sous-produits qui lui sont confiées.
Pour cela, l'exploitant pourra :

- faire appel à un organisme de formation habilité par le ministère de l'agriculture et de la pêche ;
- effectuer la formation de ses personnels par le biais d'un formateur interne selon des modalités qui feront l'objet d'une note spécifique.

1/ Demande d'habilitation nationale pour effectuer des formations des opérateurs sur chaîne pour le retrait de carcasses manifestement impropres à la consommation humaine et au tri des sous-produits

L'organisme de formation pétitionnaire transmet à la DGAl, à l'attention du Bureau des Établissements d'Abattage et de Découpe, 251 rue de Vaugirard, 75732 PARIS CEDEX 15, un dossier sous format papier et électronique (CD rom) comportant les éléments requis pour statuer sur la pertinence de la formation prévue.

2/ Contenu du dossier de demande d'habilitation nationale

Le dossier précité transmis comprend *a minima* les éléments suivants :

- présentation de la structure (centre de formation) : identité, statut, activités principales, coordonnées (postales, téléphoniques et électroniques) ;
- n° d'enregistrement de l'organisme de formation auprès de l'autorité administrative de l'Etat chargée de la formation professionnelle, conformément à l'article L920-4 du code du travail ;
- note d'opportunité ;

- liste des formateurs proposés, avec leur CV et leur expérience de formation spécifique dans le secteur avicole en général ainsi que sur les lésions rencontrées chez les volailles / lapins ;
- le contenu de la formation proposée ;
- les modalités de mise en oeuvre de la formation proposée, notamment :
  - ✓ l'accueil des participants ;
  - ✓ la durée et le déroulement précis d'un stage classique, notamment lorsqu'il décrit le déroulement d'une phase théorique effectuée en salle et d'une phase pratique effectuée sur la chaîne d'abattage, et les éventuelles adaptations proposées selon le niveau initial de connaissance théorique des stagiaires s'il est évalué en début de formation ;
  - ✓ les matériels, équipements et supports pédagogiques utilisés pour la formation et s'agissant des supports, plus spécifiquement ceux remis aux stagiaires ;
- les modalités de mise en oeuvre de l'évaluation finale de la formation (qui est du ressort du centre de formation), la DGAl pouvant fixer un cadre définissant les modalités de test de l'aptitude aux tâches de retrait sur chaîne et de tri des sous-produits ;
- les commentaires émis par les stagiaires lors des dernières sessions de formation dispensée ;
- le modèle d'attestation de formation remis aux stagiaires ;
- tout autre élément ou document jugé utile.

3/ Suites données par la Direction générale de Alimentation à la demande d'habilitation

Sous un délai maximal de deux mois, la Direction générale de l'alimentation statue sur la demande. En cas d'avis favorable, elle en informe le pétitionnaire et l'inscrit sur la liste des organismes habilités. Cette dernière est diffusée sous forme de note de service.

La DGAl peut, à l'issue de l'examen du dossier, demander à :

- s'entretenir avec les formateurs candidats ;
- mettre à l'essai pour une période probatoire le ou les formateur (s) en réservant son avis aux évaluations des stagiaires des premières formations ;
- émettre un avis défavorable en justifiant sa réponse.

L'habilitation d'un organisme est délivrée pour une période maximale d'un an. Elle peut être renouvelée sur demande écrite du bénéficiaire et sur présentation :

- de la liste des formations effectuées au cours de la période d'habilitation ;
- du bilan global des évaluations des stagiaires des formations dispensées.

En cas de difficulté particulière identifiée lors de sessions de formation, la Direction générale de l'alimentation se réserve le droit de suspendre ou retirer une habilitation octroyée à un organisme pour autant :

- que l'organisme concerné en ait été informé par écrit au moins 10 jours auparavant ;
- ait été en mesure d'apporter les éventuelles corrections nécessaires au respect du présent cahier des charges.

La liste des organismes habilités par la Direction générale de l'alimentation et auxquels les professionnels peuvent faire appel est communiquée dans une instruction qui est publiée au Bulletin officiel du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche.

La présente note est publiée au Bulletin Officiel du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche.

La Directrice Générale Adjointe
C.V.O.
Monique ELOIT