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 de transformation et de distribution

Adresse : 251, rue de Vaugirard
75 732 PARIS CEDEX 15

Suivi par : S. Flauto/C.Bastien
Tél. : 01.49.55.81.34/84.86

Courriel institutionnel :
betd.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr

NOTE DE SERVICE

DGAL/SDSSA/N2008-8253

Date: 26 septembre 2008

Classement : EI 32US

Date de mise en application :	immédiate
Abroge et remplace :	néant
Date limite de réponse :	4 octobre 2008
Nombre d'annexes :	2
Degré et période de confidentialité :	tout public

Objet : Formation des inspecteurs au référentiel du FSIS/USDA

Références :
Note de service DGAL/SDSSA/MCSI/N2006-8165 du 26 juin 2006 *relative au renforcement de la procédure d'agrément des établissements souhaitant exporter des viandes et des produits carnés vers les Etats Unis.*

Résumé : L'Office interprofessionnel de l'élevage et de ses productions organise une session de formation des professionnels au référentiel du FSIS/USDA qui aura lieu du 27 au 29 octobre 2008. Comme chaque année, quelques places seront disponibles pour des inspecteurs. La liste des candidats à cette formation devra être transmise à la Dgal avant le 4 octobre 2008.

Mots-clés : Exportation – Pays tiers – États-Unis d'Amérique- USDA

Destinataires	
Pour exécution : - Directeurs départementaux des services vétérinaires	**Pour information :** - Préfets - DRAF/DAF - DDAF - IGVIR - ETSN - Office de l'Elevage - Directeurs des Ecoles nationales vétérinaires - Directeur de l'Ecole nationale des services vétérinaires - Directeur de l'INFOMA

Dans le cadre du renforcement de la procédure d'agrément des établissements souhaitant exporter des viandes et des produits carnés vers les Etats Unis d'Amérique, le plan d'action élaboré en avril 2004 et décliné dans la note de service DGAL/SDSSA/MCSI/N2006-8165 du 26 juin 2006 prévoit la formation des inspecteurs au référentiel du FSIS/USDA.

A ce titre, l'Office interprofessionnel de l'élevage et de ses productions organise une session de formation des inspecteurs et des professionnels au référentiel du FSIS/USDA qui aura lieu à Paris du 27 au 29 octobre 2008. Vous trouverez en annexe I le programme de cette formation. Celle-ci constitue, pour le professionnel et pour le personnel d'inspection, un pré-requis à l'instruction de toute demande d'agrément spécifique.

Aussi, je vous demande de bien vouloir informer les établissements de votre département qui auraient manifesté leur intention d'exporter vers les États Unis d'Amérique de la tenue de cette formation et vous me transmettrez, avant le 4 octobre prochain, la liste des établissements concernés.

Par ailleurs, vous me ferez part des candidatures des agents en charge de l'inspection de ces établissements, accompagnées de votre avis favorable et de la notice relative au service d'inspection que vous trouverez en annexe II, précisant les noms et qualités des inspecteurs assurant le suivi de l'établissement.

La Directrice Générale Adjointe

C.V.O.

Monique ELOIT

Annexe I

Programme & Sommaire du Manuel		
Horaires	**Sujet**	**Supports**
	JOUR 1	
8h00	**Accueil des participants**	
8h30	**Présentation de la session de formation**	**Doc # 1** Présentation des formateurs. Programme/Sommaire du Manuel. Horaires.
8h45	**HACCP – Passé, Présent et Futur** *(présentation Power Point)* Vue d'ensemble des origines du HACCP et de l'évolution des systèmes réglementaires américains et internationaux basés sur le HACCP.	**Doc # 2** Version papier de la présentation. **Doc A** – *Principes et Guide d'Application de l'Analyse des Dangers et des Points Critiques pour la Maîtrise*, Adopté le 14 août 1997, National Advisory Committee On Microbiological Criteria for Foods (NACMCF).
9h30	**Conditions requises à la réussite d'un plan HACCP – Soutien et Adhésion de la Direction.** *(présentation Power Point)*	**Doc # 3** Version papier de la présentation
10h00	**Bonnes Pratiques d'Hygiène.** *(présentation Power Point)* **Pré-requis au HACCP** *(présentation Power Point)* **SOP** *(présentation Power Point)* **SSOP** *(présentation Power Point)* **Normes de Performance Sanitaire** *(présentation Power Point)* Cette partie couvrira l'ensemble des éléments d'un système de sécurité sanitaire des aliments considérés comme des programmes de pré-requis au plan HACCP. Seront notamment abordées les BPH, SOP, SPS et les SSOP.	**Doc # 4** **Doc B** **Doc C** **Doc D** **Doc E** Versions papier des présentations **Doc F** - 21 CFR Partie 110 – Bonnes Pratiques d'Hygiène de la FDA. **Doc G** - 9 CFR Partie 416 – Normes de performance sanitaire et SSOP du FSIS. **Doc H** – Bonnes Pratiques pour l'Abattage des Bovins élaborées par : N.M.A., S.M.A., et A.M.I. **Doc I** – Modèle de SPS. **Doc J** – Modèle de plan SSOP. **Doc K –** Modèle de plan HACCP.
11h30	**PAUSE**	
11h45	**Etapes HACCP Préliminaires -** *(présentation Power Point)* Une présentation décrivant les personnes qui devraient faire partie de l'Equipe HACCP, comment décrire les aliments, créer un diagramme des opérations du procédé et vérifier le diagramme des opérations.	**Doc # 5** Version papier de la présentation Se reporter au Doc 4 Modèle de plan HACCP pour des exemples de : • Description du produit. • Liste des ingrédients du produit. • Diagramme des opérations.
13h15	**Déjeuner**	

14h00	**Exercice par groupe de travail # 1**	**Doc L Groupe de travail #1** Feuille d'instructions. Formulaire vierge – Diagramme des opérations. Formulaire vierge – Description du produit. Formulaire vierge – Liste des ingrédients du produit.
14h45	**Exercice par groupe de travail # 1 Présentations**	
15h45	**PAUSE**	
16h00	**Vue d'ensemble des dangers menaçant la sécurité sanitaire des aliments – Dangers chimiques & Dangers physiques** *(présentation Power Point)* **Dangers biologiques** – **Microbiologie des viandes** *(présentation Power Point)* Nous passerons en revue les principaux dangers biologiques, chimiques et physiques qui peuvent créer des problèmes pour les consommateurs et leurs maîtrises.	**Doc # 6** **Doc M** Version papier des présentations. **Doc N –** Guide du FSIS pour l'identification des dangers microbiologiques pour les composants carnés et à base de volaille de produits fabriqués par de très petits établissements. **Doc O –** Dangers Chimiques – Université du Nebraska. **Doc P -** Directive 7120.1 du FSIS – INGREDIENTS SURS ET APPROPRIES POUVANT ETRE UTILISES DANS LA PRODUCTION DES PRODUITS CARNES ET A BASE DE VOLAILLE. **Doc Q –** Dangers Physiques - Université du Nebraska.
18h00	**Ajournement de la séance**	

Programme & Sommaire du Manuel		
Horaires	**Sujet**	**Supports**
	JOUR 2	
8h00	**Principe HACCP # 1 Mener une analyse des dangers** *(présentation Power Point)* La méthodologie de l'Analyse des Dangers sera présentée et les participants seront divisés en groupes de travail pour qu'ils appliquent cette méthode à un modèle de transformation de viande. Dans cette partie, nous expliquerons également comment une société peut utiliser son analyse des dangers pour identifier les mesures préventives et se conformer à différents programmes réglementaires.	**Doc # 7** Version papier de la présentation. Se reporter au Doc 4 Modèle de plan HACCP pour un exemple de : • Analyse des dangers.
8h45	**Principe HACCP # 2 Identifier les Points Critiques pour la Maîtrise** *(présentation Power Point)* Nous expliquerons les différences entre les points de maîtrise (CP) et les poins critiques pour la maîtrise (CCP). Nous expliquerons les techniques d'identification des lieux les plus appropriés pour maîtriser les dangers précédemment identifiés	**Doc R** Version papier de la présentation. **Doc S –** Vue d'ensemble du Principe HACCP # 1 - NACMCF. **Doc T -** Vue d'ensemble du Principe HACCP # 2 - NACMCF. **Doc U –** Réglementation 9 CFR 417 du FSIS. Se reporter au Doc 4 Modèle de plan HACCP pour un exemple de : • Choix de CCP.
9h15	**Exercice par groupe de travail # 2**	**Doc V Groupe de travail #2** Feuille d'instructions. Formulaires vierges – Analyse des Dangers. Formulaires Vierges – Choix de CCP.
11h30	**PAUSE**	
11h45	**Exercice par groupe de travail # 2 Présentations**	
13h15	**Déjeuner**	

14h00	**Principe HACCP # 3 Etablir des Limites Critiques** *(présentation Power Point)* Nous traiterons de la définition et de l'établissement de limites critiques ; les groupes de travail continueront d'élaborer un plan HACCP pour leur modèle de transformation de viande.	**Doc # 8** Version papier de la présentation. **Doc W** - Annexe A FSIS – Recommandations de mise en conformité pour le respect des normes de performances en matière de traitement assainissant pour certains produits carnés et à base de volaille. **Doc X** - Annexe B FSIS – Recommandations pour la mise en conformité des opérations de refroidissement des produits carnés et de volaille ayant subi un traitement thermique (stabilisation) **Doc Y** – Vue d'ensemble du Principe HACCP # 3– NACMCF. **Doc Z –** Températures de croissance des microorganismes, Dr. BruceTompkin. Se reporter au Doc 4 Modèle de plan HACCP pour un exemple de : • Limites critiques.
14h30	**Principe HACCP # 4 Etablir des Exigences de Surveillance** *(présentation Power Point)* Nous traiterons de la définition et de l'élaboration de procédures de surveillance ; les groupes de travail poursuivront l'élaboration de leur plan HACCP.	**Doc # 9** Version papier de la présentation. **Doc AA –** Vue d'ensemble du Principe HACCP # 4– NACMCF. Se reporter au Doc 4 Modèle de plan HACCP pour un exemple de : • Surveillance.
14h45	**Principe HACCP # 5 Etablissement des mesures correctives** *(présentation Power Point)* Nous traiterons de la définition et de l'élaboration de mesures correctives appropriées en cas d'écarts par rapport à des limites critiques. Les groupes de travail poursuivront l'élaboration de leur plan HACCP.	**Doc # 10** Version papier de la présentation. **Doc BB –** Vue d'ensemble du Principe HACCP # 5– NACMCF. Se reporter au Doc 4 Modèle de plan HACCP pour un exemple de : • Formulaire de Mesure Corrective.
15h15	**Exercice par groupe de travail # 3**	**Doc CC** **Groupe de travail # 3** Feuille d'instructions. Formulaire vierge – Formulaires HACCP de CCP.
16h15	**PAUSE**	
16h30	**Exercice par groupe de travail # 3 Présentations**	
17h45	**Ajournement de la séance**	

JOUR 3

8h00	**Principe HACCP # 6 Mise en place de Procédures de Vérification** *(présentation Power Point)* Nous traiterons du rôle des procédures de vérification quotidienne/hebdomadaire et périodiques ; les participants complèteront leurs formulaires de plan HACCP à l'aide des étapes de vérification de leur plan HACCP.	**Doc # 11** Version papier de la présentation. **Doc DD –** Vue d'ensemble du Principe HACCP # 6– NACMCF. **Doc EE -** Guide de calibrage de thermomètres de la Kansas State University. Se reporter au Doc 4 Modèle de plan HACCP pour un exemple de : • Vérification.
9h00	**Principe HACCP # 7 Conservation des documents** *(présentation Power Point)* Nous traiterons du rôle des enregistrements dans le plan HACCP et des exigences relatives à la conservation des documents.	**Doc # 12** Version papier de la présentation. **Doc FF –** Vue d'ensemble du Principe # 7 HACCP– NACMCF. Se reporter au Doc 4 Modèle de plan HACCP pour un exemple de : • Conservation des documents.
10h00	**PAUSE**	
10h15	**Exercice par groupe de travail # 4**	**Doc GG** **Groupe de travail # 4** Feuille d'instructions. Formulaire vierge – Formulaire HACCP de vérification et de conservation des documents. Formulaire vierge – Formulaire d'un tableau résumé d'un plan HACCP.
11h15	**Exercice par groupe de travail # 4 Présentations finales**	
12h45	**Déjeuner**	
13h30	**Mise en oeuvre et maintenance du HACCP** *(présentation Power Point)* **Réglementations HACCP du FSIS** (*présentation Power Point*) Débat exhaustif sur la réglementation HACCP du FSIS ; cette partie s'achèvera avec une discussion sur les « prochaines étapes » d'un établissement de transformation pour se conformer aux réglementations existantes.	**Doc # 13** Version papier de la présentation. **Doc HH** – Comparaison des principes HACCP. **Doc II** **Doc JJ -** Directive 5000.1 du FSIS.
14h45	**Examens**	
16h15	**Corrections des examens – Remise des certificats**	
16h45	**Fin de la session de formation**	

Annexe II : Notice relative au service d'inspection

ETABLISSEMENT	
Raison sociale	N° d'agrément communautaire

SERVICE D'INSPECTION		
Inspection de routine	NOM, Prénom :	
	N° Téléphone direct :	
	N° Fax :	
	Session de formation au référentiel FSIS/USDA à laquelle l'inspecteur a participé :	
	NOM, Prénom :	
	N° Téléphone direct :	
	N° Fax :	
	Session de formation au référentiel FSIS/USDA à laquelle l'inspecteur a participé :	
Supervision	NOM, Prénom :	
	N° Téléphone direct :	
	N° Fax :	
	Session de formation au référentiel FSIS/USDA à laquelle l'inspecteur a participé :	
Evaluateur Technique de second niveau	NOM, Prénom :	
	N° Téléphone direct :	
	N° Fax :	