



MINISTÈRE DE L'ALIMENTATION, DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

<p>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</p> <p>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 »</p> <p>Adresse : 251 rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15 Suivi par : Françoise CHARTIER / Marie-Christine MELOT-CHANCEL / Marie-Pierre DONGUY Tél : 01 49 55 84 28 / 55 83 / 59 26 Courriel institutionnel : bead.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr</p> <p>Réf. Interne : MOD10.22 . B</p>	<p>NOTE DE SERVICE</p> <p>DGAL/SDSSA/SDPPST/N2010-8272</p> <p>Date: 05 octobre 2010</p>
--	--

Date de mise en application :	Immédiate
Abroge et remplace :	-
Date limite de réponse :	-
📎 Nombre d'annexes :	1
Degré et période de confidentialité :	aucune

Objet : Modification de la note de service DGAL/SDSSA/SDSPST/N2009-8056 du 10 février 2009 établissant la liste des organismes habilités à effectuer la formation des personnels sur chaîne d'abattoirs de volailles ou de lagomorphes pour le contrôle *ante mortem* des animaux, le retrait des carcasses manifestement impropres à la consommation humaine et le tri des sous-produits.

Références : Note de service DGAL/SDSSA/SDPPST/N2009-8056 du 10 février 2009 donnant la liste des organismes habilités à effectuer la formation des personnels sur chaîne 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.

Résumé : La présente instruction modifie la liste des organismes habilités pour effectuer la formation des personnels des abattoirs.

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

Destinataires
<p>Pour information :</p> <p>DDCSPP DDPP DSV Préfets DRAAF IGAPS ENSV Écoles Nationales Vétérinaires UAS Référénts nationaux abattoir INFOMA</p>

L'annexe de la note de service DGAL/SDSSA/SDPPST/N2009-8056 du 10 février 2009 susvisée est remplacée par l'annexe de la présente note.

La Directrice Générale de l'Alimentation

Pascale BRIAND

ANNEXE

Liste 1 : Organismes habilités de manière temporaire

Numéro d'enregistrement	Nom de l'organisme et coordonnées	Sessions de formation assurées par	Espèces	Type de structures concernées	Niveaux proposés	Date de l'habilitation temporaire	Date de fin de l'habilitation temporaire
Form-vol-temp-04	FICATUM Conseil Lescat 24400 BEAUPOUYET Tél : 05.53.82.16.78 Fax : 05.53.82.16.78 Mél : martinet.francis@wanadoo.fr N° d'organisme de formation : 72 24 01271 24	Francis MARTINET	Poulet, poule, dinde, canard de chair, canard gras, pintade, pigeon, lapin	Abattoirs de volailles et de lapins (petites structures)	Formation initiale opérateur	21 septembre 2010	21 mars 2011

Liste 2 : Organismes habilités

Numéro d'enregistrement	Nom de l'organisme et coordonnées	Sessions de formation assurées par	Espèces	Type de structures concernées	Niveaux proposés	Date de l'habilitation	Date de fin de l'habilitation
Form-vol-agr-01	Avipôle Formation Zoopôle Les Croix Rue Camille Guérin 22 440 PLOUFRAGAN Tel : 02 96 01 62 26 Fax : 02 96 01 51 80 Mél : avipole@wanadoo.fr N° organisme de formation :	Jean-Philippe PRIGENT	Poulet, poule, dinde, canard de chair, canard gras, pintade, pigeon, lapin	Tous abattoirs de volailles / de lapins	- Formation initiale opérateur - Perfectionnement opérateur - Formation initiale responsable qualité - Perfectionnement responsable qualité	20 avril 2009	20 avril 2011

	53.22.00162.22						
Form-vol-agr-02	SOCSA Agro-alimentaire 11 rue d'Ariane 31 240 L'UNION Tel : 05 34 25 61 11 Fax : 05 34 25 61 19 Mél : socsa-agro@socsa.fr N° organisme de formation : 73.31.05346.31 73.81.00180.81	Pierre FARENC et Pascal WURTZ conjointement	Poulet, dinde, canard de chair, canard gras, pintade, pigeon, lapin	Tous abattoirs de volailles / de lapins	- Formation initiale opérateur - Perfectionnement opérateur - Formation initiale responsable qualité - Perfectionnement responsable qualité	20 octobre 2009	20 octobre 2011
Form-vol-agr-03	Chambre d'Agriculture du Gers Route de Mirande BP 70761 32 003 Auch Cedex Tél : 05 62 61 77 43 Fax : 0562 61 77 07 Mél : ca32@gers.chambagri.fr N° organisme de formation : 1332P000632	Cathy BERGES Emeline POUYAU Didier VILLATE	Palmipèdes gras	Salle d'abattage à la ferme, abattoir individuel à la ferme (petite structure) dont les exploitants ont participé à la formation préalable de 4 jours intitulée « Maîtrise de l'hygiène et de l'HACCP en abattage à la ferme CE » ou « Maîtrise de l'hygiène et de l'HACCP en abattage, découpe et transformation de palmipèdes gras à la ferme »	- Formation initiale opérateur	03 mai 2010	03 mai 2012

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

<p>Direction Générale de l'Alimentation</p> <p>Service de l'Alimentation Sous-direction de la Sécurité Sanitaire des Aliments <i>Bureau des établissements d'abattage et de découpe</i></p> <p>Service de la Coordination des Actions Sanitaires Sous-direction du Pilotage et des Politiques sanitaires transversales <i>Bureau du pilotage du programme « sécurité et qualité sanitaires de l'alimentation »</i></p> <p>Adresse : 251, rue de Vaugirard - 75732 PARIS CEDEX 15</p> <p>Dossier suivi par : Françoise CHARTIER / Marie-Christine MELOT-CHANCEL Bead.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr</p> <p>Tél. : 01 49 55 84-01 / 55 83 Fax : 0149 55 56 80 / 82 84 Réf. Interne :</p>	<p>Note de service</p> <p>DGAL/SDSSA/N2009/N°8056</p> <p>Date : 10 février 2009</p> <p>Classement : SSA 233-3</p>
--	--

Modifiée par :

- note de service DGAL/SA/SDSSA/N2009-8124 du 28 avril 2009
- note de service DGAL/SA/SDSSA/N2009-8300 du 04 novembre 2009
- note de service DGAL/SA/SDSSA/N2010-8239 du 18 août 2010
- note de service DGAL/SDSSA/SDPPST/N2010-8272 du 05 octobre 2010.

Date de mise en application : Immédiate
Annule et remplace : -
Date limite de réponse : -
Nombre d'annexes : 1
Degré / Période de confidentialité : Tout public

Objet : Liste des 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 ;
- Arrêté du 30 mai 2008 relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les lots de volailles et de lagomorphes en vue de leur abattage pour la consommation humaine ;
- Note de service DGAL/SDSSA/N2008-8056 du 17/03/2008 relative à la maîtrise des risques sanitaires en abattoir de volailles : priorités en terme d'inspection - lien avec la démarche HACCP ;
- Note de service note de service DGAL/SDSSA/SDSPA/N2008-8155 du 27 juin 2008 relative aux modalités d'utilisation d'une liste harmonisée caractérisant les anomalies et autres non conformités rencontrées en abattoir de volailles et de lagomorphes et à l'origine de retraits de la consommation humaine ;
- Note de service DGAL/SDSSA/N2008-8213 du 12/08/2008 relative à la mise en application des dispositions relatives à l'information sur la chaîne alimentaire dans les filières avicole et cunicole ;
- Note de service DGAL/SDSSA/SDPPST/N2008-8212 du 12 août 2008 relative aux 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.

Résumé : Cette note donne la liste des organismes 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 - DRAAF - RNA - Coordonnateurs régionaux SSA - Écoles Nationales vétérinaires - INFOMA - ENSV - Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires

La présente note donne, en annexe, la liste des organismes 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, conformément à la note de service DGAL/SDSSA/SDPPST/N2008-8212 du 12 août 2008 susvisée.

A ce titre, elle distingue deux listes d'organismes :

–liste 1 : organismes ayant fait l'objet d'une évaluation favorable sur dossier après entretien éventuel avec le Bureau des établissements d'abattage et de découpe (BEAD), habilités à titre temporaire, dans l'attente d'une évaluation *in situ* lors de formations en conditions réelles ;

–liste 2 : organismes ayant fait l'objet d'une évaluation favorable sur dossier et *in situ* lors de formations en conditions réelles.

Le périmètre de l'habilitation et sa durée de validité sont également précisés en annexe.

Les organismes inscrits sur la liste 1, habilités temporairement, sont tenus d'organiser une session de formation à laquelle assiste un ou plusieurs représentants du BEAD dans les six mois qui suivent la délivrance de l'habilitation temporaire.

Les organismes inscrits sur la liste 2 sont habilités pour une période maximale de 2 ans. Ces organismes sont tenus de produire annuellement (à la date anniversaire de l'habilitation +/- 15 jours) à la Direction générale de l'alimentation, à l'attention du Bureau des établissements d'abattage et de découpe :

- la liste des sessions effectuées dans l'année écoulée ;
- une synthèse des avis des stagiaires ayant participé aux sessions de formation ;
- toute remarque ou document jugé utile dans le cadre de l'amélioration du dispositif général.

En outre, la Direction générale de l'alimentation se réserve le droit de demander une actualisation du référentiel de formation au gré des évolutions réglementaires ou infra-réglementaires. L'absence de mise à jour du référentiel peut conduire, après information préalable de l'organisme concerné, à un retrait immédiat de la liste des établissements habilités.

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

ANNEXE

Liste 1 : Organismes habilités de manière temporaire

Numéro d'enregistrement	Nom de l'organisme et coordonnées	Sessions de formation assurées par	Espèces	Type de structures concernées	Niveaux proposés	Date de l'habilitation temporaire	Date de fin de l'habilitation temporaire
Form-vol-temp-04	FICATUM Conseil Lescat 24400 BEAUPOUYET Tél : 05.53.82.16.78 Fax : 05.53.82.16.78 Mél : martinet.francis@wanadoo.fr N° d'organisme de formation : 72 24 01271 24	Francis MARTINET	Poulet, poule, dinde, canard de chair, canard gras, pintade, pigeon, lapin	Abattoirs de volailles et de lapins (petites structures)	Formation initiale opérateur	21 septembre 2010	21 mars 2011

Liste 2 : Organismes habilités

Numéro d'enregistrement	Nom de l'organisme et coordonnées	Sessions de formation assurées par	Espèces	Type de structures concernées	Niveaux proposés	Date de l'habilitation	Date de fin de l'habilitation
Form-vol-agr-01	Avipôle Formation Zoopôle Les Croix Rue Camille Guérin 22 440 PLOUFRAGAN Tel : 02 96 01 62 26 Fax : 02 96 01 51 80 Mél : avipole@wanadoo.fr N° organisme de formation : 53.22.00162.22	Jean-Philippe PRIGENT	Poulet, poule, dinde, canard de chair, canard gras, pintade, pigeon, lapin	Tous abattoirs de volailles / de lapins	Formation initiale opérateur Perfectionnement opérateur Formation initiale responsable qualité Perfectionnement responsable qualité	20 avril 2009	20 avril 2011
Form-vol-agr-02	SOCSA Agro-alimentaire 11 rue d'Ariane 31 240 L'UNION Tel : 05 34 25 61 11 Fax : 05 34 25 61 19 Mél : socsa-agro@socsa.fr N° organisme de formation : 73.31.05346.31 73.81.00180.81	Pierre FARENC et Pascal WURTZ conjointement	Poulet, dinde, canard de chair, canard gras, pintade, pigeon, lapin	Tous abattoirs de volailles / de lapins	Formation initiale opérateur Perfectionnement opérateur Formation initiale responsable qualité Perfectionnement responsable qualité	20 octobre 2009	20 octobre 2011
Form-vol-agr-03	Chambre d'Agriculture du Gers Route de Mirande BP 70761 32 003 Auch Cedex Tél : 05 62 61 77 43 Fax : 0562 61 77 07 Mél : ca32@gers.chambagri.fr N° organisme de formation : 1332P000632	Cathy BERGES Emeline POUYAU Didier VILLATE	Palmipèdes gras	Salle d'abattage à la ferme, abattoir individuel à la ferme (petite structure) dont les exploitants ont participé à la formation préalable de 4 jours intitulée « Maîtrise de l'hygiène et de l'HACCP en abattage à la ferme CE » ou « maîtrise de l'hygiène et de l'HACCP en abattage, découpe et transformation de palmipèdes gras à la ferme »	Formation initiale opérateur	03 mai 2010	03 mai 2012