Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION, DE LA PÊCHE, DE LA RURALITE
ET DE L'AMENAGEMENT DU TERRITOIRE

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

Adresse : 251 rue de Vaugirard
75 732 PARIS CEDEX 15
Suivi par : pascale GILLI-DUNOYER
Tél : 01 ,49,55,84,28
Courriel institutionnel : pascle.dunoyer@agriculture.gouv.fr

Réf. Interne : MOD10.21 E 01/01/11

NOTE DE SERVICE

DGAL/SDSSA/N2011-8226

Date: 06 octobre 2011

A l'attention de mesdames et messieurs les Préfets

Date de mise en application :	immédiate
Abroge et remplace :	-
Date d'expiration :	-
Date limite de réponse/réalisation :	-
Nombre d'annexes :	2
Degré et période de confidentialité :	-

Objet : stage des étudiants vétérinaires de l'ENV de Toulouse en abattoir

Références :

- 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 ;
- Directive n° 2005/36 du Parlement européen et du Conseil du 7 septembre 2005 relative à la reconnaissance des qualifications professionnelles ;
- Arrêté du 20 avril 2007 relatif aux études vétérinaires.

Résumé : La présente note vous informe de l'existence d'un stage obligatoire en abattoir que doivent réaliser les étudiants de 4ème année de l'Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse. Elle vous précise les conditions d'accueil de ces étudiants.

Mots-clés : abattoir – formation – enseignement vétérinaire

Destinataires	
Pour exécution : DDPP/DDCSPP :	**Pour information** : ENVT

Conformément aux dispositions de la directive CE 2005/36 et de l'arrêté du 20 avril 2007 susvisés, le programme d'études conduisant aux titres de formation de vétérinaires comprend en particulier un enseignement d'hygiène alimentaire incluant l'inspection et le contrôle des denrées alimentaires animales ou d'origine animale, l'hygiène et les technologies alimentaires ainsi que des travaux pratiques en particuliers dans les lieux d'abattage et de transformation des denrées alimentaires. Les travaux pratiques peuvent prendre la forme de stages.

Dans ce cadre, l'Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse a intégré dans le cursus de formation des étudiants de 4ème année un stage en abattoir. Vous trouverez en annexe 1 de la présente note la lettre du directeur de l'ENVT vous informant de la démarche engagée.

Ce stage, d'une durée de 3 – 4 demi-journées, permettra aux étudiants d'appréhender le fonctionnement d'un abattoir et les missions des services vétérinaires dans ces établissements.

Ainsi d'octobre à juin vous serez susceptibles d'être contactés par un étudiant souhaitant réaliser son stage dans un abattoir de votre département.

Afin que le stage soit bénéfique pour l'étudiant , il convient qu'il soit préparé de part et d'autre :

- l'étudiant aura bénéficié d'une formation théorique sur le fonctionnement général des abattoirs, sur le contrôle du plan de maîtrise sanitaire d'un établissement, sur l'inspection ante et post mortem … Il dispose d'un guide du stage en abattoir dont vous trouverez une copie en annexe 2 ;

- l'étudiant devra être présent dans un abattoir en fonctionnement et pouvoir bénéficier de l'accueil et de l'accompagnement du vétérinaire officiel du site et d'au moins un auxiliaire officiel en capacité de lui présenter leurs missions.

- le vétérinaire officiel, avec votre accord, programmera ce stage dans son planning afin d'être disponible pour l'étudiant.

- il n'est pas souhaitable que plus de deux étudiants soient ensemble dans le même établissement au même moment.

Vous me tiendrez informée de toute difficulté rencontrée dans le cadre de l'application de cette note de service.

Le Directeur Général Adjoint
Chef du Service de la Coordination
des Actions Sanitaires – C.V.O.

Jean-Luc ANGOT

INP TOULOUSE ECOLE NATIONALE VETERINAIRE

Département Elevage et produits - Santé publique vétérinaire
Unité pédagogique Hygiène et industrie des aliments

Affaire suivie par : Jean-Denis Bailly
Maître de conférences
Objet : Stage des étudiants en abattoir - année 2011/2012
Date : 6 septembre 2011
Tél : 05 61 19 32 29
Fax : 05 61 49 12 63
Courriel : jd.bailly@envt.fr

Madame, Monsieur le responsable des Services vétérinaires

s.c. Mme Gilli-Dunoyer
chef du bureau des établissements d'abattage et de découpe
Direction Générale de l'Alimentation
Monsieur le Directeur
Ecole nationale vétérinaire de Toulouse

Nous vous adressons ce courrier afin de vous informer de l'existence d'un stage à l'Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse pour lequel certains de nos étudiants sont susceptibles de vous contacter.

Dans le cadre de la 4ème année du cursus vétérinaire défini par l'Arrêté du 12 avril 2007, les étudiants vétérinaires de l'ENVT effectuent, depuis la rentrée universitaire 2009-2010, un stage de 4 semaines intégré à leur semestre de formation en animaux de rente. Durant ce stage réalisé au sein d'une clinique vétérinaire à dominante rurale, il est demandé aux étudiants d'effectuer 3-4 demi-journées en abattoir afin d'appréhender les missions du service vétérinaire d'inspection (voir guide du stage en abattoir joint à ce courrier).

Pour réaliser ce stage, les étudiants sont invités à contacter le responsable des Services Vétérinaires du département de leur lieu de stage afin de signer une convention de stage Services vétérinaires – ENVT leur permettant d'accéder à l'un des abattoirs placé sous sa responsabilité. Le stage se déroulant sur une période comprise entre mi-octobre à fin juin (selon les groupes d'étudiants concernés), vous êtes susceptibles d'être contacté(e) dans ce cadre par un de nos étudiants.

Restant à votre disposition pour toute information complémentaire dont vous auriez besoin, nous vous prions de croire, Madame, Monsieur, en l'expression de nos sincères remerciements.

Jean-Denis Bailly

Alain Milon
Directeur de l'ENVT

INP TOULOUSE ECOLE NATIONALE VETERINAIRE

Hygiène et Industrie des Aliments

Guide du Stage en Abattoir - Promotion A4

Au cours des matinées passées en abattoir, un certain nombre de points sont à observer, à analyser et à enregistrer dans votre carnet journalier.
Quelques uns des plus importants sont rappelés ci-dessous pour vous guider dans votre travail et vous donner des bases pour une discussion avec les agents du service d'inspection de l'abattoir

Pour planifier et organiser au mieux ces demi-journées, il est important de prendre contact avec le vétérinaire en charge de l'inspection dans l'abattoir avant le stage afin de décider avec lui des dates les plus pertinentes pour votre venue en fonction de l'activité de l'établissement.

Structure d'accueil

Type d'abattoir : privé, public
Tonnage annuel
Espèces abattues, cadence, organisation de la chaîne d'abattage
Organisation des journées d'abattage
Organisation du service d'inspection : personnel, répartition des tâches (inspection produits, réalisation des actes d'inspection du 854/2004 ; inspection établissement : étude du PMS par le service de l'abattoir, réalisation des grilles d'inspection, etc...)

Inspection de l'établissement

- Contrôle des différents points du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) mis en place par l'opérateur pour le contrôle des animaux vivants
Surveillance de l'état de santé des animaux : aptitude à l'abattage
Vérification de l'identification : réalisation, transmission des données
Vérification des règles de protection animale
Contention des animaux (réalisation de l'étourdissement, de l'abattage rituel (s'il y a lieu))

- Contrôle du PMS mis en place pour la chaîne d'abattage
Fiches de poste des opérateurs
Procédure de nettoyage-désinfection

Mode de transmission des anomalies observées au service vétérinaire
Procédure de retrait des MRS
Résultat des autocontrôles microbiologiques et actions correctives

- Contrôle des procédures de gestion des sous produits (différentes catégories de sous-produits, destination des sous-produits)

Inspection des produits

- Inspection ante mortem

Réalisation de l'inspection ante mortem par le service vétérinaire : qui, comment, enregistrement, prise en compte des informations sur la chaîne alimentaire (ICA), décisions.
Relations entre les AO et les VO, entre les SV et le professionnel
Contrôles en matière de protection animale sur la chaîne

- Inspection post mortem

Recherche des parasitoses (cysticercose bovine, trichine) ; détection de la tuberculose
Inspection des abats
-> noter les lésions observées (abats et carcasse)

- Enregistrement des inspections

Certificat de saisie et enregistrements, transmission à l'introducteur des animaux
Attestation de consigne
Transmission des rapports d'inspection
à l'exploitant,
à la hiérarchie des services vétérinaires