



<p>Direction générale de l'alimentation Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments Bureau des établissements d'abattage et de découpe 251 rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15 0149554955</p>	<p>Instruction technique DGAL/SDSSA/2014-454 13/06/2014</p>
--	--

Date de mise en application : 13/06/2014

Diffusion : Tout public

Cette instruction abroge :

DGAL/SDSSA/N2013-8028

Cette instruction ne modifie aucune instruction.

Nombre d'annexes : 0

Objet : Modalités de reconnaissance et liste des organismes autorisés à effectuer la formation du personnel 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.

Destinataires d'exécution

DD(CS)PP
DAAF

Résumé : La présente instruction fixe les modalités de reconnaissance d'organismes autorisés à effectuer la formation du personnel d'abattoirs de volailles et de lagomorphes, ainsi que la liste de ceux-ci.

Textes de référence : 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°854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004, notamment son paragraphe 6, article 5, chapitre II et son paragraphe A, chapitre III, Annexe I, fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés

à la consommation humaine ;

Article L.6351-01 du Code du travail, relatif au régime juridique de la déclaration d'activité ;

Arrêté du 30 décembre 2011, relatif à la participation du personnel de l'abattoir au contrôle de la production de viande de volailles et de lagomorphes.

Conformément à l'annexe I, chapitre III, paragraphe A.6a), du Règlement (CE) n° 854/2004, relatif aux règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine : « *Les Etats membres peuvent autoriser le personnel de l'abattoir à exercer les activités des auxiliaires officiels spécialisés en rapport avec le contrôle de la production de viande de volailles et de lagomorphes [...] Cette autorisation ne peut être accordée qu'à la condition que le personnel de l'établissement ait reçu, de manière satisfaisante aux yeux de l'autorité compétente, une formation comparable à celle des auxiliaires officiels pour les tâches desdits auxiliaires ou pour les tâches spécifiques qu'ils sont autorisés à effectuer* ».

En vue d'obtenir une autorisation à former le personnel en 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, l'organisme pétitionnaire doit transmettre un dossier de demande d'autorisation à la Direction Générale de l'Alimentation (DGAL).

Le dossier de demande d'autorisation est à transmettre à la DGAL, à l'attention du Bureau des Établissements d'Abattage et de Découpe, de préférence sous format électronique à l'adresse suivante: bead.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr

Il doit comprendre, a minima, les éléments suivants :

- la présentation de l'organisme de formation: identité, statut, activités principales, coordonnées (postales, téléphoniques et électroniques) ;
- le 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 L.6351-1 du Code du travail ;
- la motivation de la demande d'autorisation ;
- la liste des formateurs proposés, ainsi que leurs CV et expérience de formation spécifique dans le secteur avicole, notamment concernant le contrôle ante mortem des animaux, le retrait de carcasses manifestement impropres à la consommation humaine et le tri des sous-produits ;
- le support de la formation proposée ;
- les modalités de mises en œuvre de la formation proposée, c'est-à-dire :
 - l'accueil des participants ;
 - la structure de la formation et la durée des différentes parties de celle-ci (conformément à l'Arrêté du 30 décembre 2011, relatif à la participation du personnel de l'abattoir au contrôle de production de viande de volailles et de lagomorphes) ;
 - les matériels, équipements et supports pédagogiques, notamment ceux fournis aux stagiaires.
- les modalités de l'évaluation finale des stagiaires ;
- le modèle d'attestation de formation remis aux stagiaires ;
- les commentaires émis par les stagiaires.

En cas de dossier complet et recevable, la DGAL informe le pétitionnaire par courrier de son avis favorable et l'inscrit sur la liste des organismes autorisés. Cette liste est disponible sur le site internet du ministère en charge de l'agriculture sur la page suivante :

<https://agriculture.gouv.fr/tous-les-etablissements-agrees-certifies-autorises-ou-enregistres-par-la-dgal>

(Accueil > Alimentation > Tous les établissements agréés, certifiés, autorisés ou enregistrés par la DGAL)

Je vous remercie de me faire part de toute difficulté d'application de cette note.

Le Directeur Général de l'Alimentation

Patrick DEHAUMONT