



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

Direction générale de l'alimentation
Sous-direction du pilotage des ressources et des
actions transversales
Bureau du pilotage du programme « Sécurité et
qualité sanitaires de l'alimentation »

Note de service

DGAL/SDSSA/2014-127

19/02/2014

Date de mise en application : Immédiate

Diffusion : Tout public

Date limite de validité : 31/12/2014

Cette instruction n'abroge aucune instruction.

Cette instruction ne modifie aucune instruction.

Nombre d'annexes : 0

Objet : Thèmes des échanges de pratiques dans le domaine des abattoirs en 2014

Résumé : Cette note indique les thèmes retenus en 2014 pour les échanges de pratiques dans le domaine des abattoirs, dont les modalités d'organisation ont été inscrites dans le dispositif de la formation continue.

Textes de référence : 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

Règlement (CE) n°882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux

Note de service DGAL/SDSSA/N2013-8096 du 10 juin 2013 relative à la mise en place de réunions d'échanges de pratiques pilotées par les référents nationaux abattoirs

Note de service SG/SRH/SDDPRS/N2013-1205 DGAL/SDPRAT/SDSSA/N2013-8218 du 18 décembre 2013 relative aux échanges de pratiques dans le domaine des abattoirs

Le dispositif et les objectifs des échanges de pratiques dans le domaine des abattoirs, pilotés par les référents nationaux abattoirs, ont été formalisés par la note de service DGAL/SDSSA/N2013-8096 du 10 juin 2013. La note de service DGAL/SDPRAT/SDSSA/N2013-8218 du 18 décembre 2013 a inscrit les modalités d'organisation de ces échanges dans le dispositif de la formation continue et prévoit que *"la liste des thèmes abordés au cours de ces échanges est définie chaque année."*

Ainsi, les thèmes qui ont été retenus et qui seront prioritairement abordés lors des échanges de pratiques en 2014 sont les suivants :

- Les suites à donner aux inspections « produit » et « établissement »
- La protection animale en filière boucherie
- La protection animale en filière volaille/lagomorphe
- Le contrôle des animaux et de leurs produits en abattoir de volailles/lagomorphes
- La programmation des inspections en abattoir
- L'hygiène de process (en filière boucherie et en filière volaille/lagomorphe) : lien avec le PMS et les grilles d'inspection thématique et gestion des souillures. NB : ce thème ne sera abordé qu'à partir du second semestre.
- Renouvellement des sujets déjà abordés en 2013 :
 - protocole cadre et classement sanitaire
 - gestion de la tuberculose
 - l'ICA
 - mise en œuvre de la réglementation dans les petites structures en filière volaille

Les demandes complémentaires seront couvertes en fonction des disponibilités des formateurs.

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

Jean-Luc ANGOT