

Catalogue ENSV

Dates / Code EPICEA

voir site ENSV

<http://www.ensv.fr/formations/format-ion-continue>

Durée : 3 jours

Lieu : Ecole nationale des services vétérinaires (ENSV) – Marcy l'Etoile

Public :

- Inspecteurs **spécialisés pour tout ou partie de leur activité en SPAN.**

Organismes pressentis pour intervenir :

- Direction générale de l'alimentation (DGAI),
- Services vétérinaires.

Responsable pédagogique :

Geneviève CASCHETTA, ENSV-FVI

Inscriptions :

ENSV-FVI

1, avenue Bourgelat

FR-69280 MARCY L'ETOILE

formco@vetagro-sup.fr

télécopie +33 (0)4-78-87-25-48

Prix d'inscription : 680 €

Les agents effectuant des missions pour le compte du ministère chargé de l'agriculture bénéficient de la gratuité pour cette formation.

Commanditaire : ministère chargé de l'agriculture.

Sous-produits animaux : évaluation d'un PMS (aspect HACCP)

Contexte :

L'apparition de l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) en Grande-Bretagne, concomitante à une modification technologique de la transformation de sous-produits animaux, utilisés dans des aliments destinés aux bovins, les crises consécutives à l'introduction accidentelle ou naturelle de dioxines dans l'alimentation humaine ou animale ont justifié, ces dernières années, une profonde refonte de la réglementation en vigueur et une augmentation des actions de contrôles dans le domaine des sous-produits animaux relevant de la direction générale de l'alimentation (DGAL).

La complexité de l'organisation industrielle, des procédés de fabrication et de la réglementation en vigueur justifient la mise en œuvre de formations spécialisées pour l'amélioration de l'expertise publique de contrôle.

Avec la mise en œuvre de la nouvelle réglementation concernant les sous-produits animaux (R(CE) n°1069/2009 et R(UE) n°142/2011, la mise en œuvre d'une formation spécifique, concernant la méthode HACCP en sous-produits animaux évoquant ainsi les méthodes normées de transformation et d'autres traitements dont l'inspecteur a en charge d'apprécier la qualité dans le contrôle du plan de maîtrise sanitaire mis en œuvre en atelier agréé, apparaît nécessaire.

Objectif général :

Connaître les méthodes d'inspection en matière d'évaluation d'un plan de maîtrise sanitaire en particulier sur les aspects HACCP (méthode 7 pour certains exemples).

Objectifs pédagogiques :

- Savoir justifier les observations relatives à l'inspection d'une procédure écrite fondée sur les principes HACCP en établissement agréé sous-produit animaux (R(CE) n°1069/2009) lors d'une inspection ;
- Connaître le fonctionnement d'un atelier de transformation ;
- Être capable de décrire les principaux paramètres et procédés technologiques utilisés au cours des procédés de fabrication ;
- Savoir analyser la réglementation en vigueur au regard des éléments liés aux procédures fondées sur les principes HACCP et aux paramètres des procédés ;
- Connaître les pratiques d'inspection à mettre en œuvre.

Contenu :

- Aspects fondamentaux : rappels sur les procédures fondées sur les principes HACCP appliqués à un produit animal ou d'origine animale ;
- Aspects macro-économiques : les flux en transformation ;
- Aspects technologiques : éléments techniques sur les matières premières et les procédés de fabrication ;
- Aspects réglementaires : réglementations européenne et nationale (catégorie de sous-produits animaux gérés en ateliers agréés, procédures d'agrément, matières premières et produits dérivés, mise sur le marché des produits dérivés, notification des autorisations des méthodes ou paramètres utilisés) ;
- Méthodologie de contrôles : approche raisonnée d'une méthode d'inspection suivant les référentiels d'inspection en vigueur ou en cours de rénovation.

Méthodes pédagogiques : conférences, exercices d'application.

Pré-requis :

Lecture préalable de la réglementation relative aux sous-produits animaux, en particulier annexes IV et V du règlement d'application (UE) n°142/2011, formation initiale en SPAN (ou expérience en inspection SPAN sur la base 1069)