

## Catalogue ENSV

### Semaine pressentie / Code EPICEA

voir site ENSV

[http://www.ensv.fr/formations/format  
ion-continue](http://www.ensv.fr/formations/format<br/>ion-continue)

**Durée :** 2 jours

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

#### Public :

Inspecteurs spécialisés pour tout ou  
partie de leur activité en SPAN ayant  
déjà suivi la formation initiale sur la  
conduite de l'inspection du plan  
HACCP dans le cadre du contrôle  
officiel du plan de maîtrise sanitaire

#### Organismes pressentis pour intervenir :

- DGAI : référente nationale SPAN
- DDecPP

#### Responsable pédagogique :

Geneviève CASCHETTA, ENSV-FVI

#### Inscriptions :

ENSV  
1, avenue Bourgelat  
FR-69280 MARCY L'ETOILE  
[formco@vetagro-sup.fr](mailto:formco@vetagro-sup.fr)  
télécopie +33 (0)4-78-87-25-48

Prix d'inscription : 740 €

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 : BIOGAZ et HACCP - experts

### Contexte :

La formation nationale déconcentrée des inspecteurs,  
intitulée **Sous-produits animaux : évaluation d'un plan  
HACCP, de méthode de transformation et de paramètres  
autres que normés** dans le cadre du contrôle officiel du plan de  
maîtrise sanitaire » a débuté en 2011.

Après quelques années de mise en application de la méthode  
il apparaît nécessaire d'approfondir certaines notions pour les  
inspecteurs disposant de cette expérience.

### Objectif général :

Approfondir la méthode d'inspection d'un plan de maîtrise sanitaire  
en particulier concernant certains points de méthodes basées sur  
les principes du HACCP

### Objectifs pédagogiques :

- Savoir justifier les observations relatives à l'inspection d'une  
méthode HACCP lors d'une inspection ;
- Approfondir des notions-clés telles que PRPo, CCP, limite  
critique/valeur cible/tolérance/ objectif de maîtrise,  
vérification ;
- Utiliser les GBPH existants pour mieux appréhender les  
plans HACCP élaborés par les professionnels.

### Contenu :

- Rappels théoriques sur le PMS et la méthode HACCP appliquée  
à un sous-produit animal ;
- Notion de risque et de danger ;
- Listes des dangers par filière en SPAN ;
- Calcul de criticité ;
- Les CCP et les PRPo et les paramètres réglementaires ;
- La validation des mesures de maîtrise ;
- L'importance de la vérification ;
- La flexibilité.

**Méthodes pédagogiques :** exposés, exercices d'application.

### Pré-requis :

**Participation à la formation initiale sur la « Sous-produits  
animaux : évaluation d'un PMS (aspects HACCP) »**,  
expérience en inspection sur les items HACCP.