

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

CODE STAGE : NSVAL0012

INFORMATIONS PRATIQUES

Dates de la formation :

voir catalogue ENSV-FVI

<https://ensv-fvi.fr/formation-continue/>

Durée :

3 jours

Lieu :

voir catalogue ENSV-FVI

<https://ensv-fvi.fr/formation-continue/>

Public cible :

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

Taille du public :

Consulter l'ENSV-FVI

Intervenants / Formateurs (ou Référents techniques) :

- Direction générale de l'alimentation / mission des urgences sanitaires
- Services déconcentrés
- Anne LÉBOUCHER

Responsable pédagogique :

Geneviève CASCHETTA, ENSV-FVI

Modalités d'inscription :

Télé-inscription par l'agent "Mon Self Mobile" (à partir de fin 2021)

formco@vetagro-sup.fr

(jusqu'à fin 2021)

Accessibilité :

Formation accessible pour les PMR / personnes invalides

CONTEXTE

Les crises sanitaires dues à un agent pathogène tel que l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) en Grande-Bretagne, ou consécutives à l'introduction accidentelle ou naturelle de contaminants chimiques 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 contrôle 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 justifie la mise en œuvre de formations spécialisées pour l'amélioration de l'expertise publique de contrôle.

En particulier, l'application de la réglementation européenne concernant les sous-produits animaux (Règlement (CE) n°1069/2009 et Règlement (UE) n°142/2011) nécessite une formation relative à la méthode HACCP dans la gestion des sous-produits animaux présentant les méthodes normées de transformation et d'autres traitements dont l'inspecteur a en charge d'apprécier la qualité dans le cadre du contrôle du plan de maîtrise sanitaire mis en œuvre en atelier agréé.

LA FORMATION

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 (Règlement (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.

Prérequis :

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).