

Sous-produits animaux : BIOGAZ et HACCP - experts

CODE STAGE : NSVAL0013

INFORMATIONS PRATIQUES

Dates de la formation :

Voir catalogue ENSV-FVI

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

Durée :

2 jours

Lieu :

ENSV-FVI – Marcy l’Etoile

Public cible :

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

Taille du public :

Consulter l’ENSV-FVI

Intervenants / Formateurs (ou Référents techniques) :

- DGAI : référente nationale SPAN

- DDecPP

Responsables pédagogiques :

Geneviève CASCHETTA, ENSV-FVI

Modalités d’inscription :

Télé-inscription par l’agent « Mon Self Mobile »
formco@vetagro-sup.fr

Modalités d’évaluation :

Evaluation en ligne

Attestation remise en fin d’évaluation :

Attestation de présence

Tarifs :

Nous consulter

Accessibilité :

Formation accessible pour les PMR /personnes invalides.

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 apparait nécessaire d’approfondir certaines notions pour les inspecteurs disposant de cette expérience.

LA FORMATION

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

Prérequis

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