

Production primaire végétale : les outils pour analyser les risques sanitaires en inspection

CODE STAGE : NSVAL0047

INFORMATIONS PRATIQUES

Dates de la formation :

Voir catalogue ENSV-FVI

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

Durée :

4 jours

Lieu :

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

Public cible :

- Agents des services déconcentrés ;
- Autres cadres publics, enseignants concernés

Taille du public :

Consulter l'ENSV-FVI

Intervenants / Formateurs (ou Référents techniques) :

- Ecole Nationale Des Services Vétérinaires (ENSV)
- VetAgro Sup
- Direction Générale de l'Alimentation (DGAI)

Responsable pédagogique :

Geneviève CASCHETTA, ENSV-FVI

Modalités d'inscription :

ENSV-FVI

1, avenue Bourgelat

FR-69280 MARCY L'ETOILE

formco@vetagro-sup.fr

télécopie +33 (0)4-78-87-25-48

Accessibilité :

Formation accessible pour les PMR / personnes invalides

CONTEXTE

La prise en compte par les agriculteurs producteurs primaires de végétaux de leur obligations réglementaires en matière de Paquet hygiène afin de réduire les risques de contaminations de leurs productions a fortement progressé récemment s'agissant de l'usage des intrants chimiques, notamment des produits phytopharmaceutiques.

S'agissant de contamination microbiologique potentielle en production primaire de fruits ou légumes destinés à être consommés crus, la perception des dangers par les professionnels reste faible.

Des publications de l'EFSA en 2014 avaient précisés ces risques sur les salades et légumes feuillus, les tomates, les fruits rouges, les melons et certains légumes racines comme les carottes et cette approche a abouti à la publication le 23 mai 2017 au JOUE du document d'orientation concernant la gestion, grâce à une bonne hygiène au stade de la production primaire, des risques microbiologiques posés par les fruits et légumes frais.

LA FORMATION

Objectif général :

Savoir évaluer la pertinence des choix d'un producteur de fruit et légumes en matière d'analyse des dangers sanitaires sur les fruits et légumes frais et de mise en œuvre des bonnes pratiques agricoles et d'hygiène lui permettant de mettre sur le marché des denrées alimentaires saines.

Objectifs pédagogiques :

- Acquérir les connaissances nécessaires en microbiologie alimentaire pour être capable d'évaluer la pertinence des choix de l'entreprise inspectée en matière d'analyse des dangers ;
- Acquérir les connaissances nécessaires en matière de technologie agro-alimentaire, pour être capables d'analyser les moyens et les méthodes choisis par les IAA pour maîtriser la sûreté de leurs processus de production ;
- Être initiés aux méthodes de caractérisations des lots de fabrication et à la conception des plans d'autocontrôles et des plans d'échantillonnage qui leur sont associés.

Contenu :

- Données d'écologie microbienne nécessaires dans le domaine des IAA ;
- Utilisation pratiques des "fiches dangers" disponibles auprès de l'anses et des Centres Techniques ;
- Initiation aux outils de la microbiologie prévisionnelle ;
- Connaissances de base, scientifiques et techniques, des méthodes de conservation des aliments ;
- Techniques utilisées pour caractériser les lots de fabrication et concevoir les plans d'autocontrôles et les plans d'échantillonnage qui leur sont associés ;
- Contrôles et retour d'expériences sur les graines germées.

Méthodes pédagogiques :

Conférences, témoignages, échanges entre les participants sur les pratiques d'inspection.

Prérequis :

Lecture préalable de la législation et de la réglementation en matière d'inspection Paquet hygiène des producteurs primaires de végétaux :

- JOUE 23 mai 2017 « document d'orientation concernant la gestion, grâce à une bonne hygiène au stade de la production primaire, des risques microbiologiques posés par les fruits et légumes frais » ;
- Note de service DGAL/SDSSA/N2006-8138 du 7 juin 2006 : [inspection du plan HACCP dans le cadre du contrôle officiel du plan de maîtrise sanitaire d'un établissement du secteur alimentaire, hors production primaire](#) ;
- Règlement 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;
- Note de service DGAL/SDSSA/N2009-8247 du 25 août 2009 : mise à jour et complément d'information concernant les modalités de mise en œuvre des analyses microbiologiques de denrées alimentaires et d'exploitation des résultats.