

Parcours qualifiant VOCP- Module 1 Inspection produits - IAM-IPM / inspection sur chaîne - harmonisation des sanctions - motivation des décisions du Vétérinaire Officiel

CODE STAGE : NSVAL0003

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) – 1 avenue Bourgelat, 69280, Marcy-L'Étoile

Public cible :

- Vétérinaires Officiels en charge d'un service vétérinaire d'inspection au sein d'un abattoir de boucherie ;
- Coordinateurs (départementaux ou régionaux) des abattoirs.

Taille du public :

Consulter l'ENSV-FVI

Intervenants / Formateurs (ou Référents techniques) :

- DGAI,
- ENV,
- DDPP,
- Référent national,
- Gestionnaire et équipe d'inspection d'un abattoir.

Responsables pédagogiques :

Valérie GUIRAL-TREUIL, ENSV-FVI

Modalités d'inscription :

Téléinscription via « Mon Self Mobile »

Accessibilité :

Formation accessible pour lesPMR / personnes invalides

CONTEXTE

Le service vétérinaire d'inspection (SVI) situé au sein d'un abattoir a une position délicate de représentation de l'Etat dans une entreprise privée. La demande sociétale de plus en plus forte d'amélioration du bien-être des animaux et de garantie de la sécurité sanitaire des aliments complexifie d'autant plus la position du vétérinaire officiel. Le parcours qualifiant Vétérinaire Officiel Cadre de Proximité permet aux VO de comprendre leur position et de prendre des décisions adéquates face à des situations particulières. Il se compose de 4 modules d'une semaine répartis le long de l'année. Le premier module de ce parcours est consacré à l'inspection des produits : l'inspection *ante* et *post-mortem*, l'inspection sur chaîne, l'harmonisation des inspections et la motivation des décisions (saisies) du vétérinaire officiel.

LA FORMATION

Objectif général :

Garantir le niveau de compétences des Vétérinaires Officiels Cadres de Proximité en abattoir de boucherie et favoriser l'harmonisation des méthodes d'inspection en abattoir de boucherie.

Objectif du module :

Acquérir les connaissances relatives aux techniques d'inspection et à la motivation des saisies.

Objectifs pédagogiques :

- Connaître et pouvoir réaliser les différentes inspections des animaux et des produits d'un abattoir ;
- Savoir motiver ses décisions ;
- Pouvoir identifier et gérer certains dangers sanitaires particuliers (ex : tuberculose, maladies abortives, ESST, ...);
- Avoir les bases de l'identification et de la maîtrise des dangers dans un abattoir (PMS).

Contenu :

- Rappels techniques et réglementaires ;
- Anatomie pathologique ;
- Motivations réglementaires et nomenclature des motifs de saisies (SI2A, ASADIA) ;
- Identification des dangers dans un abattoir ;
- Gestion de certains dangers particuliers ;
- Inspection anatomo-pathologique sur lésions fraîches en abattoir.

Méthodes pédagogiques :

Exposés, études de cas, mises en situation (dans un abattoir), retours d'expérience.

Prérequis

Être depuis quelques mois en abattoir.