

Parcours qualifiant VOCP - Module 3 Inspection de l'établissement et de son plan de maîtrise sanitaire (PMS)

CODE STAGE : NSVAL0005

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'inspections 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,
- Référent national,
- ENV,
- DDPP,
- Responsable de site d'abattage,
- Interprofession.

Responsables pédagogiques :

Valérie GUIRAL-TREUIL, ENSV-FVI

Modalités d'inscription :

Téléinscription via « Mon Self Mobile »

Accessibilité :

Formation accessible pour les PMR / personnes invalides

CONTEXTE

Le service vétérinaire d'inspections 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 des Hommes 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 troisième module de ce parcours est consacré à l'inspection de l'établissement, et en particulier à l'inspection de son plan de maîtrise sanitaire (PMS).

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.

Objectifs du module :

- Savoir analyser les dangers, évaluer le PMS construit par l'exploitant, contrôler les procédures de l'exploitant ;
- Acquérir les connaissances indispensables en matière de contrôles officiels.

Objectifs pédagogiques :

- Connaître les missions "hors chaîne" et la réglementation y afférent en abattoir ;
- Apprendre la construction un PMS pour savoir in fine le contrôler ;
- Savoir comment réaliser les contrôles hors chaîne en abattoir : des constats aux suites appropriées ;
- Savoir associer son équipe d'AO aux missions hors chaîne : programmation basée sur le risque, mise en œuvre et suivi.

Contenu :

- Analyse des dangers et application pratique au diagramme de production ;
- Les principes fondamentaux en abattoir
- Le contrôle officiel en abattoir ;
- La conduite des contrôles officiels en abattoir : outils, programmation, classement sanitaire ;
- Exemple pratique : évaluation d'une procédure en abattoir ;
- Formalisation des constats et suites à donner.

Méthodes pédagogiques :

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

Prérequis

Être depuis quelques mois en abattoir.