

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

CODE STAGE : NSVAL0012

INFORMATIONS PRATIQUES

Dates de la formation :

Voir catalogue ENSV-FVI

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

Durée :

3 jours

Lieu :

Ecole nationale des services vétérinaires (ENSV) – 1 avenue Bourgelat, 69280, Marcy-L'Étoile

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) :

- Inspecteurs en services déconcentrés
- Personne ressource DGAL SSA : Nadine Guillome
- Référente nationale DGAL SPAN : Anne LÉBOUCHER

Responsables pédagogiques :

Valérie GUIRAL-TREUIL, ENSV-FVI

Modalités d'inscription :

Téléinscription via « Mon Self Mobile »

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 les virus influenza, ou celles consécutives à l'introduction accidentelle ou naturelle de contaminants chimiques dans l'alimentation humaine ou animale ont justifié une réglementation spécifique relevant de la direction générale de l'alimentation (DGAL) en vue de prévenir et limiter les risques portés par les sous-produits animaux tout en les valorisant ou les éliminant.

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 le domaine des sous-produits animaux utilisés pour des fabrications d'aliment pour animaux et d'engrais (dont les résidus de méthanisation ou compost) dont l'inspecteur a en charge d'apprécier la qualité dans le cadre du contrôle du plan de maîtrise sanitaire mis en œuvre en établissement 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'une usine fabricant aliment pour animaux ou engrais à partir de sous-produits animaux ;
- Être capable de décrire les principaux paramètres et procédés technologiques utilisés au cours de ces 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 : usage et fabrication d'intérêt en sous-produits animaux ;
- Aspects technologiques : éléments techniques sur les matières premières et les procédés de fabrication, application d'une méthode HACCP aux procédés ;
- Aspects réglementaires : réglementations européenne et nationale (catégorie de sous-produits animaux gérés en ateliers agréés, procédures d'agrément : attendus au titre du PMS (aspects HACCP), notification des autorisations des méthodes ou paramètres utilisés) ;
- Méthodologie de contrôle : approche raisonnée d'une méthode d'inspection suivant les référentiels d'inspection en vigueur concernant le PMS (aspect HACCP).

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).