

Aliments pour animaux : inspection hygiène des établissements

CODE STAGE : NSVAL0029

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 :

Agents du MASA chargés des inspections alimentation animale en direction départementale ou mutualisés en service régional de l'alimentation.

Taille du public :

Consulter l'ENSV-FVI

Intervenants / Formateurs (ou Référents techniques) :

- Direction générale de l'alimentation,
- Référent national alimentation animale,
- COSIR
- Associations d'industriels de l'alimentation animale.

Responsables pédagogiques :

Valérie GUIRAL-TREUIL, ENSV-FVI

Modalités d'inscription :

Télé-inscription via « Mon Self Mobile »

Accessibilité :

Formation accessible pour lesPMR / personnes invalides

CONTEXTE

L'inspection des établissements ayant une activité relative à l'alimentation animale présente de nombreuses particularités. En particulier, les dangers à prendre en compte peuvent être différents des dangers pris en compte en alimentation humaine. L'étude du dossier HACCP doit tenir compte de ces différences. Les procédés de production peuvent être significativement différents ainsi que les modalités d'évaluation de la propreté de l'usine (environnement poussiéreux). Certains procédés demandent une évaluation particulière (agrément salmonelle) ou une capacité à adapter des outils d'inspection existants (biodiesel, détoxification...).

LA FORMATION

Objectif général :

Être capable de mener une inspection hygiène dans les établissements fabriquant des aliments pour animaux et de délivrer un agrément.

Objectifs pédagogiques :

- Maîtriser les textes réglementaires relatifs à l'hygiène en alimentation animale
- Comprendre le champ d'application des autorisations délivrées aux établissements
- Connaître les suites possibles en cas de contrôle défavorable
- Être capable d'analyser une demande d'agrément salmonelle d'un établissement d'alimentation animale

Contenu :

- Réglementation : règlement n° 183/2005, arrêtés ministériels du 23 avril 2007 et du 28 février 2000 ;
- Réglementation relative à l'agrément salmonelle ;
- Outils de l'inspection : grille et vademecum ;
- Analyse d'un dossier d'agrément ;
- HACCP ;
- RESYTAL.

Méthodes pédagogiques :

Conférences, témoignages, étude de dossier d'agrément

Prérequis

Lecture préalable du règlement 183/2005 relatif à l'hygiène en alimentation animale.