

Alimentation animale – réglementation

CODE STAGE : NSVAL0031

INFORMATIONS PRATIQUES

Dates de la formation :

Voir catalogue ENSV-FVI

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

Durée :

4 jours

Lieu :

Consulter l'ENSV-FVI

Public cible :

- Inspecteurs en alimentation animale des services déconcentrés du MASA.

Taille du public :

Consulter l'ENSV-FVI

Intervenants / Formateurs (ou Référents techniques) :

- DGAI,
- Service Commun des Laboratoires
- Etablissements d'enseignement agronomique
- Professionnels (syndicats nationaux et/ou exploitants),

Responsables pédagogiques :

Valérie GUIRAL-TREUIL, ENSV-FVI

Modalités d'inscription :

Téléinscription via « Mon Self Mobile »

Accessibilité :

Consulter l'ENSV-FVI

CONTEXTE

L'apparition de l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) en Grande-Bretagne, concomitante à une modification technologique de la fabrication d'aliments destinés aux bovins, et les crises consécutives à l'introduction accidentelle ou naturelle de substances indésirables dans l'alimentation animale ont justifié, depuis le début des années 2000, une profonde refonte de la réglementation basée sur l'évaluation scientifique et une augmentation des actions de contrôle.

La complexité de l'organisation industrielle, des procédés de fabrication et de la réglementation en vigueur justifient la mise en œuvre de formations spécialisées pour l'amélioration de l'expertise publique de contrôle.

Dans le cadre de la mise en place de la réforme dite « police sanitaire unique » les services de la DGAI sont dorénavant en charge des contrôles au titre de la sécurité de tous les exploitants du secteur de l'alimentation animale.

LA FORMATION

Objectif général :

Connaître la réglementation en matière d'alimentation animale.

Objectifs pédagogiques :

- Connaître la réglementation en vigueur ;
- Avoir des connaissances de base en nutrition animale ;
- Connaître les pratiques des contrôles DGAI ;
- Être capable de décrire les principaux intrants (matières premières, additifs, prémélanges...) et les principaux procédés technologiques utilisés au cours des procédés de fabrication.

Contenu :

- Aspects réglementaires : réglementations européenne et nationale (organisation des contrôles, hygiène, aliments médicamenteux, mise sur le marché et étiquetage, additifs, substances interdites et indésirables, OGM, agrément et enregistrement des établissements) ;
- Formulation d'un aliment composé ;
- Pratique du contrôle ; gestion des alertes ;
- Possibilités analytiques du service commun des laboratoires

Méthodes pédagogiques :

Conférences, témoignages, visite d'un établissement de fabrication

Prérequis

Lecture préalable de la réglementation relative à l'alimentation des animaux.