

**CODE STAGE : NSVAL0071  
ou NSVAL0077**

## INFORMATIONS PRATIQUES

### Dates de la formation :

Voir catalogue ENSV-FVI

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

### Durée :

3 jours

### Lieu :

Voir catalogue ENSV-FVI

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

### Public cible :

- Chef(fe)s de service (et adjoints) SSA en DDecPP, chargé(e)s de mission
- Chef(fe)s de SRAL et chef(fe)s de pôle en SRAL (et adjoints)
- Chef(fe)s de bureau de la DGAL (et adjoints), chargé(e)s de mission à la DGAL
- Inspecteurs en SSA des services déconcentrés du MASA concernés par les nouveaux domaines sectoriels transférés dans le cadre de la PSU.

### Taille du public :

20 personnes

**Référent technique :** DGAL/BAMRA (Bureau d'appui à la maîtrise des risques alimentaires)

### Intervenants :

- DGAL : BAMRA, BEPIAS (Bureau des établissements et produits des industries alimentaires spécialisées), BETD (Bureau des établissements de transformation et de découpe)
- Enseignants VetAgro Sup

### Responsables pédagogiques :

Valérie GUIRAL-TREUIL, ENSV-FVI

### Modalités d'inscription :

Télé-inscription via « Mon Self Mobile »

### Accessibilité :

Formation accessible pour lesPMR / personnes invalides

## Nouveaux domaines sectoriels en SSA (PSU) : Filières, process, contrôle officiel des IAA

## CONTEXTE

Cette formation s'inscrit dans la mise en œuvre opérationnelle de la Police Sanitaire Unique (PSU) de l'alimentation avec le transfert des compétences en sécurité sanitaire des aliments (SSA) de la DGCCRF vers le Ministère en charge de l'Agriculture et de l'Alimentation pour différents domaines sectoriels, à partir de 2023. Elle est destinée à couvrir :

- le contrôle officiel des établissements et produits des industries alimentaires spécialisées ou utilisant des nouvelles technologies ;
- le contrôle officiel des établissements fabricant des denrées alimentaires végétales ou d'origine végétale.

Les catégories de produits jugés prioritaires par la DGAL seront traitées dans les premières sessions de la formation délivrées en 2024 (Cf. rubrique « contenu » ci-dessous). Le contenu sera adapté les années suivantes pour y inclure le cas échéant de nouveaux produits.

## LA FORMATION

### Objectif général :

Mettre en œuvre le contrôle officiel des nouveaux domaines sectoriels transférés depuis la DGCCRF vers le MASA (hors remise directe).

### Objectifs pédagogiques :

Acquérir des connaissances et compétences opérationnelles relatives aux nouveaux domaines sectoriels transférés dans le cadre de la PSU dans l'objectif :

- d'être capable de réaliser les contrôles officiels en SSA sur les nouveaux domaines sectoriels transférés dans le cadre de la PSU
- d'être capable d'évaluer la pertinence du PMS et sa mise en œuvre par le professionnel
- d'être capable de repérer les points de contrôle incontournables en lien avec les préconisations des GBPH (si existantes et à jour) et pouvoir évaluer les procédures de surveillance mises en œuvre par le professionnel

### Contenu :

- Pour chaque catégorie de produits :
  - Process et filière, risques sanitaires particuliers, moyens de maîtrise
  - Aspects réglementaires et contrôle officiel (dont outils d'aide à l'inspection)
- La formation couvrira les 3 catégories de produits suivantes :
  - Compléments alimentaires
  - Produits issus du blé
  - Denrées végétales complexes (substituts végétaux aux produits d'origine animale)

### Méthodes pédagogiques :

- Exposés, travaux dirigés, cas pratiques.

### Prérequis

Maîtrise de la réglementation du paquet hygiène.