

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 chargés des inspections alimentation animale en direction départementale ou mutualisés en service régionale de l'alimentation.

Taille du public :

Consulter l'ENSV-FVI

Intervenants / Formateurs (ou Référents techniques) :

- Direction générale de l'alimentation,
- Services déconcentrés,
- Référent national 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'apparition de l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) en Grande-Bretagne, concomitante à une modification technologique de la fabrication d'aliments destinés aux bovins, les crises consécutives à l'introduction accidentelle ou naturelle de dioxines (kaolin notamment) ou de métaux lourds (cadmium dans du sulfate de zinc) dans l'alimentation animale ont justifié, ces dernières années, une profonde refonte de la réglementation en vigueur et une augmentation des actions de contrôles, qui sont assurées conjointement par des inspecteurs relevant de la DGCCRF et des inspecteurs relevant de la DGAL.

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 ;
- Visite d'une usine ;
- SIGAL.

Méthodes pédagogiques :

Conférences, témoignages, visite d'usine, étude de dossier d'agrément

Prérequis

Lecture préalable de la réglementation relative à l'alimentation des animaux et suivi de la formation généraliste commune DGAL / DGCCRF.