



VetAgro Sup

École Nationale des
Services Vétérinaires



Catalogue ENSV

Semaine presentie / Code EPICEA

voir site ENSV

<http://www.ensv.fr/formations/format-ion-continue>

Durée : 2 jours

Lieu : Ecole nationale des services vétérinaires (ENSV) – Marcy l'Etoile

Public :

Inspecteurs spécialisés pour tout ou partie de leur activité en SPAN ayant déjà suivi la formation initiale sur la conduite de l'inspection du plan HACCP dans le cadre du contrôle officiel du plan de maîtrise sanitaire

Organismes pressentis pour intervenir :

- DGAI : référente nationale SPAN
- DDecPP

Responsable pédagogique :

Anne-Cécile MEYER-WARNOD, ENSV

Inscriptions :

ENSV

1, avenue Bourgelat

FR-69280 MARCY L'ETOILE

formco.ensv@ensv.vetagro-sup.fr

télécopie +33 (0)4-78-87-25-48

Prix d'inscription : 740 €

Les agents effectuant des missions pour le compte du ministère chargé de l'agriculture bénéficient de la gratuité pour cette formation

Commanditaire : ministère chargé de l'agriculture

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

Contexte :

La formation nationale déconcentrée des inspecteurs, intitulée **Sous-produits animaux : évaluation d'un plan HACCP, de méthode de transformation et de paramètres autres que normés** dans le cadre du contrôle officiel du plan de maîtrise sanitaire » a débuté en 2011.

Après quelques années de mise en application de la méthode il apparaît nécessaire d'approfondir certaines notions pour les inspecteurs disposant de cette expérience.

Objectif général :

Approfondir la méthode d'inspection d'un plan de maîtrise sanitaire en particulier concernant certains points de méthodes basées sur les principes du HACCP

Objectifs pédagogiques :

- Savoir justifier les observations relatives à l'inspection d'une méthode HACCP lors d'une inspection ;
- Approfondir des notions-clés telles que PRPo, CCP, limite critique/valeur cible/tolérance/ objectif de maîtrise, vérification ;
- Utiliser les GBPH existants pour mieux appréhender les plans HACCP élaborés par les professionnels.

Contenu :

- Rappels théoriques sur le PMS et la méthode HACCP appliquée à un sous-produit animal ;
- Notion de risque et de danger ;
- Listes des dangers par filière en SPAN ;
- Calcul de criticité ;
- Les CCP et les PRPo et les paramètres réglementaires ;
- La validation des mesures de maîtrise ;
- L'importance de la vérification ;
- La flexibilité.

Méthodes pédagogiques : exposés, exercices d'application.

Pré-requis :

Participation à la formation initiale sur la « Sous-produits animaux : évaluation d'un PMS (aspects HACCP) », expérience en inspection sur les items HACCP.