



VetAgro Sup

École Nationale des  
Services Vétérinaires



## Catalogue ENSV

### Dates / Code EPICEA

voir site ENSV

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

**Durée :** 4 jours

**Lieu :** Dijon

### Public :

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

### Organismes pressentis pour intervenir :

- Direction générale de l'alimentation,
- Services déconcentrés,
- Référent national alimentation  
animale.

### Responsable pédagogique :

Anne-Cécile MEYER-WARNOD, ENSV

### Inscriptions :

ENSV

1, avenue Bourgelat

FR-69280 MARCY L'ETOILE

[formco.ensv@ensv.vetagro-sup.fr](mailto:formco.ensv@ensv.vetagro-sup.fr)

télécopie +33 (0)4-78-87-25-48

Prix d'inscription : 800 €

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.

[www.ensv.fr](http://www.ensv.fr)

## Aliments pour animaux : inspection hygiène des établissements

### 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 DGAI.

### Objectif général :

Etre 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
- Etre 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.

### Pré-requis :

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