



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 : 4 jours

Lieu : ENSV

Public :

- Vétérinaires Officiels en charge d'un service vétérinaire d'inspections au sein d'un abattoir de boucherie
- Coordinateurs (départementaux ou régionaux) des abattoirs

Organismes pressentis pour intervenir :

- DGAI,
- Référent national,
- ENV,
- DDPP,
- Responsable de site d'abattage,
- Interprofession.

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 : 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

Parcours qualifiant VOCP – Module 3 : Inspection établissement

Contexte :

Le service vétérinaire d'inspections situé au sein d'un abattoir a une position délicate de représentation de l'Etat dans une entreprise privée. La demande sociétale de plus en plus forte d'amélioration du bien-être des animaux et des Hommes complexifie d'autant plus la position du vétérinaire officiel. Le parcours qualifiant Vétérinaire Officiel Cadre de Proximité permet aux VO de comprendre leur position et de prendre des décisions adéquates face à des situations particulières. Il se compose de 4 modules d'une semaine répartis le long de l'année.

Le troisième module de ce parcours est consacré à l'inspection de l'établissement, et en particulier à l'inspection de son plan de maîtrise sanitaire (PMS).

Objectif général :

Garantir le niveau de compétences des Vétérinaires Officiels cadres de proximité en abattoir de boucherie et favoriser l'harmonisation des méthodes d'inspection en abattoir de boucherie.

Objectifs du module :

- Savoir analyser les dangers, évaluer le PMS construit par l'exploitant, contrôler les procédures de l'exploitant ;
- Acquérir les connaissances indispensables en matière de contrôles officiels.

Objectifs pédagogiques :

- Connaître les missions "hors chaîne" et la réglementation y afférent en abattoir ;
- Apprendre à construire un PMS pour savoir in fine le contrôler ;
- Savoir comment réaliser les contrôles hors chaîne en abattoir : des constats aux suites appropriées ;
- Savoir associer son équipe d'AO aux missions hors chaîne : programmation basée sur le risque, mise en œuvre et suivi.

Contenu :

- Analyse des dangers et application pratique au diagramme de production ;
- Les principes fondamentaux en abattoir
- Le contrôle officiel en abattoir ;
- La conduite des contrôles officiels en abattoir : outils, programmation, classement sanitaire ;
- Exemple pratique : évaluation d'une procédure en abattoir ;
- Formalisation des constats et suites à donner.

Méthodes pédagogiques : exposés, études de cas, mises en situation (dans un abattoir), retours d'expérience et échanges de pratiques.

Pré-requis : Être depuis quelques mois en abattoir.

NB : ce parcours ne concerne que les abattoirs d'animaux de boucherie, il ne concerne pas les abattoirs de volailles/lagomorphes ni le gibier.