

CONTROLE DE L'INFORMATION SUR LA CHAINE ALIMENTAIRE

ICA - FORMATION INITIALE

CONTEXTE REGLEMENTAIRE

Arrêté du 21 avril 2016 modifiant l'arrêté du 30 décembre 2011 relatif à la participation du personnel de l'abattoir au contrôle de la production de viande de volailles et de lagomorphes

NOTE DE SERVICE DGAL/SDSSA/N2012-8147 du 10 juillet 2012 : modalités de mise en œuvre des dispositions relatives à l'information sur la chaîne alimentaire dans les filières avicole et cunicole.

NOTE DE SERVICE DGAL/SDSSA/N2012-8167 du 01 août 2012 : critères d'alerte à analyser et à notifier aux services vétérinaires d'inspection pour les lots de volailles et de lagomorphes destinés à l'abattage en vue de la consommation humaine

INTERVENANTS

Jean-Philippe PRIGENT - Jean-François GUINARD – Responsables de formation

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Connaître l'environnement réglementaire en matière de sécurité sanitaire des aliments et d'hygiène
- Connaître les risques sanitaires en abattoir de volailles
- Présenter le rôle des responsables des contrôles et le positionnement de l'opérateur et positionnement de l'opérateur face aux services officiels
- Connaître le rôle clé de l'ICA dans le système de l'inspection sanitaire
- Savoir analyser les supports de transmission de l'ICA
- Connaître les critères d'alerte relatifs à l'ICA et la conduite à tenir face aux dépassements de ces critères

DÉROULEMENT DE LA FORMATION

DUREE

- ½ journée de formation soit 3h30

CONTROLE DE L'INFORMATION SUR LA CHAINE ALIMENTAIRE

ICA - FORMATION INITIALE

PUBLIC CONCERNE

- Personnes en charge du contrôle de la Fiche ICA

MOYENS PEDAGOGIQUES

- Ordinateur portable et vidéo projecteur
- Diaporamas alliant approche théorique, Discussion (situations rencontrées, problèmes posés...etc.)
- Illustrations des différents cas d'alerte possibles au contrôle de l'ICA
- Synthèse en fin de formation : bilan et discussion

PROGRAMME DE FORMATION

I. RAPPEL DE L'ENVIRONNEMENT REGLEMENTAIRE

- ✗ Présentation du « paquet hygiène »
- ✗ Présentation du principe de participation du personnel aux tâches de contrôle officiel
- ✗ Présentation des règles d'organisation de l'inspection des viandes

II. RAPPEL DES RISQUES SANITAIRES EN ABATTOIR

- ✗ Présentation des principaux dangers dans les filières avicole et/ou cunicole, des sources habituelles de contaminations et des moyens de maîtrise
- ✗ Présentation des étapes clés du processus d'abattage, des moyens de maîtrise à mettre en œuvre et des modalités de gestion des contaminations fécale

III. IDENTIFICATION DU ROLE DES RESPONSABLES DES CONTROLES

- ✗ Définition des tâches des opérateurs aux trois étapes de l'inspection (contrôle de l'ICA, contrôles à réception et post mortem)
- ✗ Définitions des postes, objectifs à atteindre, difficultés des tâches
- ✗ Définition du positionnement des opérateurs face aux services officiels

IV. MEMO SUR L'INSPECTION SANITAIRE ANTE-MORTEM ET LA FICHE D'INFORMATION SUR LA CHAINE ALIMENTAIRE (FICHE ICA)

- ✗ Présentation des modèles de fiche ICA en vigueur
- ✗ Identification des informations pertinentes sur la fiche ICA
- ✗ Présentation des critères d'alerte sur la fiche ICA Critères
- ✗ Présentation de la conduite à tenir en cas d'identification de critères d'alerte
- ✗ Illustrations des différents cas d'alerte possible

CONTROLE DE L'INFORMATION SUR LA CHAINE ALIMENTAIRE

ICA - FORMATION INITIALE

DÉROULEMENT DÉTAILLE DE LA FORMATION

MODULE A : THEORIQUE COMMUN – 2 HEURES

- × Connaissance de l'environnement réglementaire
 - Présentation du « paquet hygiène » et des principaux règlements européens et textes nationaux fixant les exigences en matière de sécurité sanitaire des denrées alimentaires
 - Présentation du principe de participation du personnel aux tâches de contrôle officiel
 - Présentation des principes de l'ICA descendante (depuis l'élevage vers l'abattoir) et de l'ICA ascendante (depuis l'abattoir vers l'élevage)
 - Présentation des règles d'organisation de l'inspection des viandes
- × Connaissance des risques sanitaires en abattoir
 - Présentation des principaux dangers dans les filières avicole et/ ou cunicole, des sources habituelles de contaminations et des moyens de maîtrise des dangers, en particulier bactériologiques
 - Présentation des étapes clés du processus d'abattage, des moyens de maîtrise à mettre en œuvre et des modalités de gestion des contaminations fécales
- × Identification du rôle des responsables des contrôles et positionnement de l'opérateur face aux services officiels
 - Définition des tâches des opérateurs aux trois étapes de l'inspection (contrôle de l'ICA, contrôles à réception et post mortem) : définitions des postes, objectifs à atteindre, difficultés des tâches
 - Présentation de l'articulation entre les trois étapes du contrôle
 - Définition du positionnement des opérateurs face aux services officiels

MODULE SPÉCIFIQUE B DU CONTROLE DE L'INFORMATION SUR LA CHAINE ALIMENTAIRE (ICA) – 1H30

- × Les modèles de support de l'information sur la chaîne alimentaire
- × Les critères d'alerte
- × Conduite à tenir en cas de critères d'alerte
- × Notion d'enregistrement du contrôle
- × Connaissance des modalités de l'évaluation du personnel contrôlant l'ICA par le service officiel
- × Examen pratique de contrôle de fiches ICA
- × Synthèse et bilan

CONTROLE DE L'INFORMATION SUR LA CHAINE ALIMENTAIRE

ICA - FORMATION INITIALE

SYNTHESE DES MODALITES DE FORMATION

Personnel concerné	Modules de formation	Durée
Personne contrôlant la fiche ICA (1 ^{ère} formation) - Initiale	A+B	3h30
Opérateur effectuant le retrait sur chaîne (1 ^{ère} formation) - Initiale	A+B+C	10h30
Opérateur effectuant le retrait sur chaîne (<i>ayant déjà été formé une 1^{ère} fois</i>) - Recyclage	C	7h