

CONTROLE DE L'INFORMATION SUR LA CHAINE ALIMENTAIRE

ICA - FORMATION RECYCLAGE

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

- Connaitre les évolutions réglementaires
- Revoir le rôle clé de l'ICA dans le système de l'inspection sanitaire
- Savoir analyser les supports de transmission de l'ICA
- Revoir les critères d'alerte relatifs à l'ICA et la conduite à tenir face aux dépassements de ces critères

DEROULEMENT DE LA FORMATION

DUREE

- 1h30

PUBLIC CONCERNE

- **Personnes ayant déjà reçu une 1^{ère} fois la formation initiale de 3h30**
- Personnes en charge du contrôle de la Fiche ICA

CONTROLE DE L'INFORMATION SUR LA CHAINE ALIMENTAIRE

ICA - FORMATION RECYCLAGE

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 LA REGLEMENTATION

- ✗ Actualisation de la réglementation en matière d'information sur chaîne alimentaire ou d'inspection ante-mortem

II. 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 RECYCLAGE

DÉROULEMENT DÉTAILLE DE LA FORMATION

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

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