

Outils pour analyser les autocontrôles et leurs résultats

Semaine pressentie : du lundi 8 au vendredi 11 juin 2010

Durée : 4/5 jours

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

Public :

- Agents de services déconcentrés en poste dans le service chargé de la sécurité sanitaire des aliments

Organismes pressentis pour intervenir :

- Ecole nationale des services vétérinaires
- Ecoles nationales vétérinaires de Lyon (ENVL)

Responsables pédagogiques:

Michel MAS, ENSV
Sylvie MIALET & Alain GONTHIER, ENV de Lyon

Inscriptions :

ENSV
1, avenue Bourgelat
FR-69280 MARCY L'ETOILE
formco.ensv@ensv.vet-lyon.fr
télécopie +33 (0)4-78-87-25-48

Prix d'inscription : 800 €
Les agents du ministère chargé de l'agriculture bénéficient de la gratuité.

Code formation continue : 109 137

Commanditaire : ministère chargé de l'agriculture (secrétariat général, DGAI)

Contexte :

Le « paquet hygiène » définit les grands principes en matière de sécurité sanitaire des aliments. Il pose les prescriptions générales en matière de :

- Sécurité sanitaire des aliments : aucune denrée ne peut être mise sur le marché si elle est considérée comme dangereuse, ou présentant un risque ;
- Traçabilité : les clients et les fournisseurs de chaque exploitant de la chaîne alimentaire, excepté les consommateurs finaux, doivent être identifiés ;
- Retrait et rappel des denrées : procédure de retrait et rappel des denrées lorsqu'elles sont considérées comme dangereuses ;
- Responsabilité des exploitants : chaque exploitant est responsable de sa production et doit veiller au respect de la réglementation en vigueur.

Afin de répondre à cette dernière prescription, les industriels doivent mettre en place des autocontrôles, les services vétérinaires sont chargés d'en évaluer l'effectivité et la pertinence.

Objectif général :

Appréhender les plans d'autocontrôles prescrits par le paquet hygiène, présentés par les professionnels, et pouvoir évaluer leur pertinence.

Objectifs pédagogiques :

- Connaître les différentes méthodes pour concevoir et mettre en œuvre les plans d'autocontrôles ;
- Savoir évaluer la pertinence et juger de l'effectivité des plans d'autocontrôles présentés par les industriels.

Contenu :

- les systèmes de maîtrise et d'analyse des risques, la traçabilité
- le contrôle par l'échantillonnage
- les plans d'échantillonnage : les différentes catégories, leur élaboration, leur pertinence
- étude des cas pratiques

Méthodes pédagogiques : conférences, témoignages, travaux dirigés, table ronde.

Le stage est basé en grande partie sur l'étude des cas pratiques apportés par les stagiaires.

Langue : français

Pré-requis : connaissance de base des notions de statistiques