

Inspection sanitaire en abattoirs d'animaux de boucherie

Semaine pressentie : du lundi 11 au vendredi 15 octobre 2010

Durée : 5 jours

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

Public :

- Vétérinaires inspecteurs vacataires affectés dans un service d'inspection en abattoir d'animaux de boucherie,
- Ingénieurs, inspecteurs de la santé publique vétérinaire affectés dans un service d'inspection en abattoir d'animaux de boucherie,

Organismes pressentis pour intervenir :

- Direction générale de l'alimentation (DGAI)
- Référénts nationaux abattoir
- Ecoles nationales vétérinaires (ENV)

Responsables pédagogiques:
Michel MAS, ENSV

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 : 109 136

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

Contexte :

Mission historique des services vétérinaires, puisque l'installation des services sanitaires aux abattoirs de la Villette date de 1890, l'inspection des viandes, élargie à l'inspection sanitaire en abattoir de boucherie, s'est modernisée en fonction du contexte scientifique, sanitaire, économique et réglementaire, mais reste la clef de voûte de la sécurité sanitaire des viandes.

L'inspection des viandes exige désormais non seulement de solides connaissances en clinique et anatomopathologie pour le vétérinaire responsable, mais aussi, dans un contexte d'économie ouverte, un effort permanent d'harmonisation des pratiques entre les services d'inspection en abattoir.

Comme annoncé dans le livre blanc de la Commission Européenne sur la sécurité alimentaire, les règlements européens (« Paquet hygiène ») organisent désormais l'inspection des viandes en se fondant davantage sur des données scientifiques et une analyse des risques.

Cette formation, rassemblant des chefs de services d'inspection en abattoir, doit permettre une harmonisation entre les pratiques d'inspection, mais aussi contribuer au renforcement des compétences en matière d'inspection sanitaire des établissements d'abattage, tout en préparant la mise en œuvre des règlements européens.

Objectif général :

Reconnaître les lésions rencontrées en abattoirs d'animaux de boucherie, identifier les causes et leur niveau de dangerosité et déduire les sanctions et motiver les saisies. Savoir conduire en coresponsabilité avec les professionnels, la maîtrise des risques sanitaires associés à l'abattage des animaux de boucherie.

Objectifs pédagogiques :

- Décrire les principes anatomopathologiques présidant à l'inspection *post-mortem* des viandes et les techniques d'inspection à mettre en œuvre ;
- Connaître les réglementations en matière d'hygiène de l'abattage, ainsi que les aspects relatifs notamment à la traçabilité et à la gestion des déchets ;
- Connaître les modalités de recueil des données d'épidémiologie à l'abattoir ;
- Savoir évaluer l'hygiène des opérations d'abattage ;
- Savoir conduire l'inspection du plan de maîtrise sanitaire d'une chaîne d'abattage.

Contenu :

- rappels d'inspection des viandes d'animaux de boucherie ;
- analyse des dangers et analyses des risques à l'abattoir ;
- inspection du plan de maîtrise sanitaire ;
- réglementation nationale, européenne et instructions associées.

Méthodes pédagogiques : conférences, témoignages, travaux dirigés, travaux pratiques, visite abattoir, échanges sur les pratiques d'inspection.

Langue : français

Champ de la formation : l'examen clinique *ante-mortem* des animaux sur pieds et l'inspection des viandes de gibier sont exclus du champ du stage.

Pré-requis : lecture préalable approfondie du Règlement (CE) n°853/2004 du 29 avril 2004 et du Règlement (CE) n° 854/2004 du 29 avril 2004.

Connaître les moyens mis en œuvre par les services vétérinaires pour formaliser et fiabiliser l'inspection dans les abattoirs (grilles, vademecum...).

Ouvrages de référence :

- CD Rom ASA-DIA de diapositives des lésions rencontrées en inspection des viandes d'animaux de boucherie de l'[Association Animal-Société-Aliment \(ASA à Maisons-Alfort\)](#)
- CD Rom « les lésions à l'abattoir » (Tome 1 : bovins et Tome 2 : porcins) de diapositives des lésions rencontrées en inspection des viandes, auteurs Pierre DEMONT et Alain GONTHIER, éditeur : Erigne Informatique
- Dangers biologiques et consommation des viandes - Julien FOSSE et Catherine MAGRAS – Lavoisier Editions – Paris 2004