

Paquet hygiène : les formations nécessaires pour les ateliers fermiers

Les métiers de l'abattage, de la découpe et de la transformation de produits destinés à l'alimentation humaine impliquent une bonne connaissance des règles d'hygiène et des bonnes pratiques de travail. C'est pourquoi la Commission Européenne a créé le Paquet Hygiène. Cet ensemble de textes réglementaires a pour objectif d'harmoniser le niveau de sécurité sanitaire en impliquant l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire, soumis ainsi aux mêmes exigences, en officialisant la responsabilité des professionnels et en optimisant les contrôles des autorités sanitaires. Ce niveau de compétence passe par la réalisation de formations. Certaines, à renouveler de manière régulière, peuvent être ciblées à un opérateur en particulier ou encore dépendent du statut sanitaire de l'atelier (agrée ou non agréée CE*). Ci-dessous le point sur les formations obligatoires selon le type d'atelier.

Quelles différences entre un atelier agréé et un atelier non agréé ?

Un agrément sanitaire CE permet de commercialiser sans limite de volume ou de distance les produits au sein de la Communauté Européenne. Dans les tueries (atelier d'abattage non agréé) seule la remise directe auprès du consommateur est autorisée. En contrepartie, un atelier agréé est soumis à plus de contrôles par les services vétérinaires et le personnel est amené à

renouveler régulièrement des formations pour maintenir son niveau de compétences.



La Chambre d'Agriculture vous accompagne

La Chambre d'agriculture du Gers vous propose les formations suivantes pour être en phase avec la réglementation sur le Paquet Hygiène :

- « Maîtriser l'hygiène et l'inspection ante/post mortem en abattage de volailles » : session sur trois jours non consécutifs. Elle permet de valider la formation de maîtrise à l'hygiène en abattage et au contrôle ante et post mortem

- « Maîtriser le contrôle ante et post mortem en abattoir de volailles » : session sur une journée. Elle n'est accessible qu'aux personnes ayant

besoin d'effectuer le renouvellement et ayant déjà réalisé la formation sur l'hygiène en abattage.

- « Hygiène et HACCP en découpe et atelier de transformation » : session sur 10 jours non consécutifs. Elle permet de valider la formation de maîtrise à l'hygiène en découpe et en transformation et de mettre en oeuvre les processus de fabrication de grandes familles de produits (foie gras, rillettes, confit...)

* CE : Communauté Européenne

* HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point

Les formations indispensables selon les ateliers

Atelier d'abattage

Que l'atelier soit agréé CE ou non, la formation de « maîtrise à l'hygiène en abattage » est obligatoire. Elle n'est à réaliser qu'une fois mais concerne toutes les personnes en charge de la mise à jour du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) et des principes HACCP* sur l'atelier. Elle a pour objectif d'identifier les différents types de risques présents (biologiques, physiques, chimiques et allergènes) et de les éliminer ou de les ramener à un niveau acceptable.

La formation « Protection des animaux dans le cadre de leur mise à mort » ne concerne que les ateliers agréés et s'adresse aux opérateurs manipulant les animaux avant abat-

tage (déchargement, réception des animaux) et les opérateurs réalisant l'abattage (immobilisation, étourdissement, accrochage, saignée). Cette formation vise à connaître et à maîtriser les gestes pour abattre les animaux sans leur causer de douleur, de détresse ou de souffrance évitables. Cette formation est à renouveler tous les 5 ans.

La formation « Inspection sanitaire à l'ante et post-mortem » ne s'applique qu'aux structures agréées et doit être renouvelée tous les 5 ans. Cette formation permet d'identifier et de retirer en amont les animaux ne présentant pas un risque sanitaire (animal malade ou blessé) et d'identifier et de trier les produits pouvant ou non par-

tir dans l'alimentation humaine. Cette formation permet de s'affranchir de la présence d'un vétérinaire sanitaire au moment de l'abattage.

Atelier de découpe et de transformation

Pour ces deux ateliers, la formation « maîtrise de l'hygiène des procédés » est obligatoire. Elle n'est à réaliser qu'une fois et concerne la ou les personnes en charge du PMS et des principes HACCP mis en place sur ces ateliers. Elle a pour objectif d'identifier les différents types de risques présents (biologiques, physiques, chimiques et allergènes) et de les éliminer ou de les ramener à un niveau acceptable.

Tableau récapitulatif des formations selon le type d'atelier

Activité	Type d'atelier	Intitulé de la formation	Personnes concernées	Formation à renouveler
Abattage	Non agréé (tuerie) et agréé	Maîtrise de l'hygiène en abattage de volailles à la ferme	Responsable du plan de maîtrise sanitaire et principes HACCP	Non
	Agrée uniquement	Protection des animaux dans le cadre de leur mise à mort	Opérateur manipulant les animaux avant abattage et réalisant la mise à mort après étourdissement	Tous les 5 ans
		Inspection ante et post mortem	- Opérateur effectuant le tri des animaux avant abattage - Opérateur effectuant le tri des produits et carcasses après abattage	Tous les 5 ans
Découpe et transformation	Non agréé (tuerie) et agréé	Maîtrise de l'hygiène en découpe et transformation à la ferme	Responsable du plan de maîtrise sanitaire et principes HACCP	Non

Contact : Chambre d'agriculture du Gers - Pôle élevage-aviculture
Tél. 05.62.61.77.40 - www.gers.chambre-agriculture.fr

