

Référentiel de compétences

Technicien supérieur du ministère chargé de
l'agriculture (TSMA)

Grade de : Technicien (T1)

Spécialité vétérinaire et alimentaire



juin 2019



*l'INFOMA est certifié selon la norme ISO 9001 v2015 pour la formation
initiale des techniciens principaux et pour la formation continue*

Table des matières

Référentiel de compétences.....8

OTI 1 : Être capable de se situer et d'agir dans son environnement de travail et socio-professionnel, et de s'insérer dans le système de valeurs propres à la fonction publique.....9

OI 1.1 : connaître l'environnement institutionnel de l'organisme d'inspection et son fonctionnement. 9

OI 1.2 : connaître le système qualité.....9

OI 1.3 : s'insérer dans le système de valeurs, propres à la fonction publique.....9

OI 1.4 : présenter l'organisation et le fonctionnement des institutions politiques et administratives françaises et européennes et le principe d'élaboration de la réglementation et de la hiérarchie des normes.....9

OI 1.5 : mettre en œuvre les procédures de santé et de sécurité au travail.....10

OI 1.6 : utiliser les ressources et moyens de communication informatiques dans le respect des directives nationales.....10

OI 1.7 : utiliser les systèmes d'information de la direction générale de l'alimentation (SIGAL, RESYTAL et Si2A) pour la pratique professionnelle.....10

OTI 2 : Être capable de se positionner en tant que représentant de l'état et de communiquer dans les différentes situations de la vie professionnelle.....11

OI 2.1 : exploiter des documents écrits.....11

OI 2.2 : produire des écrits professionnels.....11

OI 2.3 : communiquer oralement dans les situations de la vie professionnelle.....11

OTI 3 : Être capable de mettre en œuvre les procédures administratives et pénales, fondant les pratiques professionnelles, en lien avec les suites de l'inspection.....13

OI 3.1 : distinguer les bases du droit administratif et pénal et les modalités respectives de leur mise en œuvre et situer les responsabilités et la place du TSMA dans le dispositif.....13

OI 3.2 : mettre en œuvre la procédure administrative :.....13

OI 3.3 : mettre en œuvre la procédure pénale.....13

OTI 4 : Être capable de mobiliser les connaissances techniques et réglementaires relatives aux productions animales.....	15
OI 4.1 : connaître la nature, l'organisation et l'importance des principales productions animales de rente (bovins, ovins, caprins, porcins, volailles, lapins) et les principaux circuits de commercialisation (élevage, engraissement, abattage, export, etc.).....	15
OI 4.2 : connaître les réglementations applicables en matière d'identification et de traçabilité animales.....	15
OI 4.3 : mobiliser les connaissances de base sur l'alimentation, le logement, la reproduction, la lactation, l'amélioration génétique, l'aspect comportemental et la santé des animaux d'élevage.....	15
OI 4.4 : approcher et contenir les animaux d'élevage dans le respect des règles de sécurité, pour l'animal et l'opérateur et de bien-être animal.....	15
OI 4.5 : réaliser une visite d'élevage, en respectant les principes de base de biosécurité (équipement et bonne pratique d'hygiène).....	15
 OTI 5 : Être capable de participer aux mesures de surveillance, de prévention et de lutte officielle contre les maladies animales classées comme des dangers sanitaires.....	16
OI 5.1 : utiliser les notions de base en pathologie infectieuse des animaux.....	16
OI 5.2 : expliquer les causes ainsi que les mécanismes d'apparition et d'évolution des maladies animales contagieuses.....	16
OI 5.3 : participer à l'action sanitaire.....	16
 OTI 6 : Être capable de contrôler l'application des dispositions réglementaires en matière de bien-être animal.....	17
OI 6.1 : contrôler l'application des dispositions réglementaires en matière de bien-être animal des animaux de rente.....	17
 OTI 7 : Être capable d'effectuer l'inspection sanitaire en abattoir d'animaux de boucherie.....	18
OI 7.1 : décrire les conditions techniques et réglementaires dans lesquelles doit s'effectuer l'abattage des animaux de boucherie et les justifier sur le plan sanitaire.....	18
OI 7.2 : situer la place et les particularités de l'inspection sanitaire, en abattoir d'animaux de boucherie.....	18
OI 7.3 : participer à l'inspection d'un établissement d'abattage d'animaux de boucherie en utilisant les outils et méthodes officiels.....	19
OI 7.4 : effectuer l'inspection « produit ».....	19
OI 7.5 : participer aux autres missions « hors chaîne » et aux suivis des suites éventuelles proposées face aux différentes situations rencontrées.....	20

OTI 8 : Être capable d'effectuer l'inspection sanitaire en abattoir de volailles et de lagomorphes.....	22
OI 8.1 : décrire les conditions techniques et réglementaires dans lesquelles doit s'effectuer l'abattage des volailles et des lagomorphes et les justifier sur le plan sanitaire.....	22
OI 8.2 : situer la place de l'inspection sanitaire en abattoir de volailles et de lagomorphes	22
OI 8.3 : effectuer l'inspection d'un établissement d'abattage de volailles et de lagomorphes en utilisant les outils et méthodes officiels.....	23
OI 8.4 : effectuer l'inspection « produit ».....	23
OI 8.5 : participer aux autres missions.....	24
OTI 9 : Être capable d'appliquer la méthodologie, les méthodes et de rédiger un rapport d'inspection (applications pratiques à la SSA) et de participer à la mise en œuvre des suites de l'inspection.....	25
OI 9.1 : présenter le guide de l'inspecteur et le processus d'inspection.....	25
OI 9.2 : utiliser les méthodes et outils de l'inspection et les bases réglementaires pertinentes, en fonction du type d'inspection souhaitée.....	25
OI 9.3 : réaliser l'inspection (inspection physique et documentaire) en respectant les règles d'hygiène appropriées (gestion tenue, marche en avant, restitution orale des constats, etc.) (cf. OI 10.4).....	25
OI 9.4 : rédiger un rapport d'inspection.....	25
OI 9,5 : proposer les suites administratives et pénales adaptées (cf. OTI 3).....	25
OI 9,6 : assurer un suivi des suites, en utilisant les outils adaptés (cf. OI 7).....	25
OTI 10 : Être capable de mobiliser les connaissances scientifiques techniques et réglementaires nécessaires à l'inspection d'un plan de maîtrise sanitaire.....	26
OI 10.1 : mobiliser les connaissances nécessaires à l'évaluation d'une analyse de dangers.....	26
OI 10.2 : analyser un diagramme de fabrication.....	26
OI 10,3 : évaluer la pertinence des mesures de maîtrise.....	26
OI 10.4 : évaluer un système de traçabilité et de gestion des non-conformités.....	26
OI 10.5 : évaluer la conformité d'un plan de maîtrise sanitaire, en prenant en compte les éléments de flexibilité éventuels.....	26

OTI 11 : Être capable de participer au dispositif général de surveillance et de contrôle de la santé publique vétérinaire.....	27
OI 11.1 : utiliser la législation en matière de santé publique vétérinaire.....	27
OI 11.2 : participer à la réalisation des différents types de prélèvements, autres examens officiels..	27

Référentiel de compétences

OTI 1 : Être capable de se situer et d'agir dans son environnement de travail et socio-professionnel, et de s'insérer dans le système de valeurs propres à la fonction publique

À l'issue de la formation, les stagiaires devront être capables de :

OI 1.1 : connaître l'environnement institutionnel de l'organisme d'inspection et son fonctionnement.

- situer l'action du ministère chargé de l'agriculture dans le contexte économique et politique national, européen et mondial.
- rappeler l'organisation et les principales missions du ministère chargé de l'agriculture et de ses opérateurs, au niveau central, régional et/ou départemental.
- situer les principales missions des TSMA au sein de ces services.
- expliquer la nature et les enjeux des politiques publiques portées par le ministère chargé de l'agriculture.
- situer les partenaires du ministère chargé de l'agriculture.
- appréhender les différentes missions et leurs interactions au sein des directions interministérielles.
- connaître l'organisation du service et son environnement socio-économique local.

OI 1.2 : connaître le système qualité.

- connaître le principe et les enjeux de la mise sous assurance qualité des services de contrôle leur déclinaison dans les services et le lien avec le processus d'inspection.
- connaître et appliquer les procédures prévues dans le système qualité local.

OI 1.3 : s'insérer dans le système de valeurs, propres à la fonction publique.

- rappeler les lois du service public.
- rappeler les droits et obligations du fonctionnaire.
- rappeler les valeurs de la République et le principe de la laïcité.
- sensibiliser à la diversité, à la lutte contre les discriminations et à l'« égalité » femme/homme.
- expliquer les missions, le rôle, le positionnement du TSMA.
- expliquer les principaux points du statut et du déroulement de carrière du TSMA.
- participer à la démarche d'éco-responsabilité de l'administration.
- adopter une posture et un comportement adaptés à son statut.

OI 1.4 : présenter l'organisation et le fonctionnement des institutions politiques et administratives françaises et européennes et le principe d'élaboration de la réglementation et de la hiérarchie des normes

- présenter les grands principes de l'organisation administrative de la France.
- définir les structures, et rôles de l'administration de l'État.
- définir l'organisation, les compétences et le fonctionnement des institutions européennes.
- expliquer les principes d'élaboration des réglementations françaises et européennes et la hiérarchie des normes et comprendre l'architecture des textes.
- distinguer les notions de police administrative (générale et spécifique) et de police judiciaire,

en préciser leurs objectifs et expliquer les grands principes de leur organisation et de leur mise en œuvre.

OI 1.5 : mettre en œuvre les procédures de santé et de sécurité au travail.

- rappeler le dispositif mis en œuvre au ministère chargé de l'agriculture, concernant la santé et la sécurité au travail.
- appliquer les procédures de santé et sécurité sur le poste de travail.
- appréhender les risques professionnels tels que les risques spécifiques au métier de TSMA par filière, les risques psychosociaux et les troubles musculo-squelettiques, notamment en abattoir et les principales mesures de prévention (EPI, méthode de manipulation/aiguisage des couteaux, etc.).

OI 1.6 : utiliser les ressources et moyens de communication informatiques dans le respect des directives nationales

- connaître et appliquer les règles de sécurité informatique.
- utiliser les ressources informatiques disponibles sur un réseau local.
- utiliser la messagerie électronique et internet.
- utiliser les applications de bureautique courantes.
- connaître les règles du droit à l'image et de leur diffusion.

OI 1.7 : utiliser les systèmes d'information de la direction générale de l'alimentation (SIGAL, RESYTAL et Si2A) pour la pratique professionnelle.

- connaître l'organisation fonctionnelle des systèmes d'information de la DGAL, les utilisateurs principaux et partenaires institutionnels.
- Connaître les concepts et terminologies spécifiques et savoir manipuler les interfaces de SIGAL / RESYTAL.
- connaître les principes de programmation et d'utilisation des différents plans prévisionnels des interventions programmées en sécurité sanitaire des aliments et plans de surveillance / contrôle et protection animale.
- connaître les principes d'utilisation, pour RESYTAL : des briques usagers, Programmation et Gestion des Inspections (PGI), suites et consignations, visions consolidées Si2A, etc.
- participer à la mise en œuvre des méthodes d'inspection :
 - saisir une grille d'inspection
 - éditer automatiquement un rapport d'inspection .
- connaître le principe de gestion des introductions de bovins et des documents associés (ASDA et LPS).
- Utiliser la BDNI ou la BDPorc pour consulter l'historique des mouvements des bovins.
- utiliser les outils de consultation de veille réglementaires, technologiques et sanitaire : INTRANET de la DGAL (SSA, qualité, espace documentaire RESYTAL, etc.), Alim'Agri, E.PHY, outils de veille réglementaires (galatée, BO, Légifrance, Eurlex, veille DGAL, News letter abattoir, site OIE, guide épidémiologique, TRACE, IMPADON, EXPADON, etc.).

OTI 2 : Être capable de se positionner en tant que représentant de l'état et de communiquer dans les différentes situations de la vie professionnelle

À l'issue de la formation, les stagiaires devront être capables de :

OI 2.1 : exploiter des documents écrits.

- sélectionner, hiérarchiser et reformuler des informations contenues dans un texte en vue d'une synthèse.
- identifier les différents écrits administratifs.

OI 2.2 : produire des écrits professionnels.

- rédiger dans un français correct (syntaxe, grammaire et orthographe).
- appliquer les principes du style administratif (tournure des phrases, choix des termes, etc.).
- adapter ses écrits en fonction du destinataire et du niveau de responsabilité, en respectant les circuits hiérarchiques et les délégations de signature.
- rédiger un courrier administratif :
 - en forme personnelle.
 - en forme administrative.
- rédiger un courriel :
 - respecter les règles relatives à la forme et au style des courriels.
 - respecter les bonnes pratiques et les règles d'utilisation de la messagerie électronique .

OI 2.3 : communiquer oralement dans les situations de la vie professionnelle.

- dialoguer avec un interlocuteur dans diverses situations allant de l'information à la négociation (dont gestion et prévention des conflits) :
 - manifester sa compréhension à son interlocuteur.
 - informer, expliquer, argumenter.
 - prévenir et gérer une situation de conflit.
 - être ouvert à la consultation,
 - savoir se positionner au cœur d'un processus transversal,
 - conduire une concertation et/ou une négociation,
 - être pilote d'un système participatif.
- communiquer en situation de contrôle :
 - choisir une posture adaptée à la situation,
 - créer une relation de confiance et de respect mutuel par l'écoute,
 - formuler un constat objectif dans le respect des procédures, sans exprimer ses sentiments ni opinions,
 - faire preuve de pédagogie, convaincre et répondre aux objections sans perdre de vue la finalité du contrôle,
 - désamorcer une situation de tension,
 - identifier une situation qui devient risquée et en sortir.

- Participer à la cohésion d'une équipe et à la vie d'un service :
 - savoir communiquer, écouter et développer un esprit d'équipe (vision commune / objectifs partagés / moyens communs).
 - comprendre et savoir se positionner dans une équipe et dans la chaîne hiérarchique.
 - s'intégrer au sein d'une équipe et y contribuer positivement.
 - s'insérer dans un dispositif transversal et participer à une « production collective ».
 - connaître les grands principes de la délégation (raisons, objectifs, enjeux et intérêts de la délégation, modalités de suivi et de contrôle, etc.) et savoir rendre compte.

OTI 3 : Être capable de mettre en œuvre les procédures administratives et pénales, fondant les pratiques professionnelles, en lien avec les suites de l'inspection

À l'issue de la formation, les stagiaires devront être capables de :

OI 3.1 : distinguer les bases du droit administratif et pénal et les modalités respectives de leur mise en œuvre et situer les responsabilités et la place du TSMA dans le dispositif

- connaître l'organisation générale des pouvoirs de police administratives et judiciaires.
- distinguer les modalités de mises en œuvre des pouvoirs de polices administrative et judiciaire et les acteurs concernés ; situer les différents donneurs d'ordre.
- distinguer les pouvoirs matériels de police administrative et judiciaire.
- connaître les pouvoirs de police administratives des agents de contrôle et les fondements réglementaires de leur habilitation.
- connaître les pouvoirs de police judiciaire des agents de contrôle et les fondements réglementaires et procédure d'assermentation, pour leur mise en œuvre.

OI 3.2 : mettre en œuvre la procédure administrative :

- expliquer les principes généraux du droit administratif.
 - définir les caractéristiques et les finalités de la police administrative.
 - rappeler la compétence et le fonctionnement des juridictions administratives.
 - expliquer la notion d'acte administratif et les procédures de recours.
 - préciser la responsabilité de l'administration et des agents publics et les notions de responsabilité pour faute et sans faute.

- rédiger un courrier de décision administrative.
 - connaître les différents types de décision administrative.
 - proposer une décision administrative adaptée à la situation rencontrée (favorables, type autorisation d'ouverture, agrément, etc. ou défavorables, type avertissement, mise en demeure, arrêté de fermeture ou de mise sous surveillance, saisie, consigne, etc.)(lien avec OTI 9).
 - respecter la procédure administrative : détermination de la compétence juridique, motivation en fait et en droit des décisions, procédure contradictoire, indication des délais et voies de recours.

OI 3.3 : mettre en œuvre la procédure pénale.

- expliquer les principes généraux du droit pénal.
 - définir les caractéristiques et les finalités de la police judiciaire.
 - définir les différentes infractions et sanctions pénales.
 - rappeler la compétence et le fonctionnement des différentes juridictions pénales (dont tribunal de police, d'instance et de grandes instance) et les rôles spécifiques du procureur et du substitut.
 - expliquer le déroulement des procédures pénales engagées par les services du ministère chargé de l'agriculture, notamment lors des suites données aux inspections, dont présentation de la transaction pénale et recours à l' « ordonnance » pour les lieux privés

- (lien avec OTI 9) .
- expliquer l'intérêt de la mise en place d'une politique pénale locale et son organisation possible.
 - préciser la responsabilité pénale des agents publics.
 - savoir quand et comment mobiliser une protection fonctionnelle.
- rédiger un procès-verbal de constatation.
 - rédiger un constat en cohérence avec les faits observés.
 - faire figurer l'ensemble des mentions nécessaires à la validité de la procédure.
 - citer les textes habilitant l'agent à relever les infractions.
 - formuler un constat de manière précise et objective.
 - citer les textes prévoyant et réprimant les infractions et les codes NATINF correspondants.

OTI 4 : Être capable de mobiliser les connaissances techniques et réglementaires relatives aux productions animales

- À l'issue de la formation, les stagiaires devront être capables de :

OI 4.1 : connaître la nature, l'organisation et l'importance des principales productions animales de rente (bovins, ovins, caprins, porcins, volailles, lapins) et les principaux circuits de commercialisation (élevage, engraissement, abattage, export, etc.)

- décrire et caractériser les animaux d'élevage et les types de production associés.
- décrire l'organisation et la structuration des différentes filières de production animale, situer leur importance économique, connaître leurs spécificités, problématiques et leur actualité et leurs répercussions sur l'organisation des principaux type de contrôle officiel en santé animale (lien avec l'IAM, contrôles officiel en élevage, certification aux échanges et à l'export).

OI 4.2 : connaître les réglementations applicables en matière d'identification et de traçabilité animales

- expliquer le système d'identification propre à chaque espèce en vue d'en assurer le contrôle.

OI 4.3 : mobiliser les connaissances de base sur l'alimentation, le logement, la reproduction, la lactation, l'amélioration génétique, l'aspect comportemental et la santé des animaux d'élevage

- décrire les besoins fondamentaux des animaux et les spécificités par espèce et définir l'animal en bonne santé en vue d'assurer le contrôle de la santé et du bien être animal.

OI 4.4 : approcher et contenir les animaux d'élevage dans le respect des règles de sécurité, pour l'animal et l'opérateur et de bien-être animal

OI 4.5 : réaliser une visite d'élevage, en respectant les principes de base de biosécurité (équipement et bonne pratique d'hygiène)

OTI 5 : Être capable de participer aux mesures de surveillance, de prévention et de lutte officielle contre les maladies animales classées comme des dangers sanitaires

- - À l'issue de la formation, les stagiaires devront être capables de :

OI 5.1 : utiliser les notions de base en pathologie infectieuse des animaux

- décrire les principales caractéristiques des agents pathogènes.
- expliquer les systèmes de défense de l'organisme face aux agents pathogènes.
- expliquer le principe et les limites des tests de dépistage et de diagnostic.
- expliquer le principe de la prévention et du traitement des maladies infectieuses.
- expliquer le principe du nettoyage désinfection.

OI 5.2 : expliquer les causes ainsi que les mécanismes d'apparition et d'évolution des maladies animales contagieuses.

- utiliser le vocabulaire, les notions et outils de l'épidémiologie.
- expliquer les différentes modalités de transmission des principales maladies et les moyens correspondants de surveillance, de prévention et de lutte, à l'échelle d'un troupeau ou d'un territoire.

OI 5.3: participer à l'action sanitaire.

- connaître le principe de la classification des dangers sanitaires.
- identifier les rôles et les responsabilités des différents acteurs dans la surveillance, la prévention et la lutte des maladies animales classées comme des dangers sanitaires.
- connaître les caractéristiques cliniques et épidémiologiques des principales maladies animales classées comme des dangers sanitaires de 1^{ère} et 2^{ème} catégories, ainsi que les éventuels risques de zoonoses s'y rapportant.
- décrire et reconnaître les principaux symptômes et lésions des maladies infectieuses, en vue d'assurer le contrôle de la santé animale, en élevage ou à l'abattoir (lien avec IAM/IPM).
- connaître les stratégies de lutte et les justifier au regard des enjeux sanitaires et des caractéristiques épidémiologiques.
- connaître parmi les dangers sanitaires de 1^{ère} catégorie, ceux donnant lieu à l'établissement d'un plan national sanitaire d'intervention sanitaire d'urgence (PISU).
- expliquer l'organisation du dispositif de surveillance, de la prévention et de la lutte collectives des principales maladies réglementées, en situant la place particulière de l'abattoir, et en connaître les bases réglementaires .
- participer à la mise en œuvre des mesures de surveillance et de prévention, dont contrôles des mesures de biosécurité, applicables, notamment, aux élevages porcins ou de volailles, en respectant les bonnes pratiques d'hygiène et sécurité, lors de contrôles sur place.
- participer à la mise en œuvre des mesures de lutte.
- participer à l'élaboration et à la mise en œuvre d'un plan d'urgence, y compris à l'abattoir .

OTI 6 : Être capable de contrôler l'application des dispositions réglementaires en matière de bien-être animal

- À l'issue de la formation, les stagiaires devront être capables de :

OI 6.1 : contrôler l'application des dispositions réglementaires en matière de bien-être animal des animaux de rente

- expliquer l'importance et les enjeux sociétaux, éthiques et économiques de la prise en compte du bien-être animal.
- identifier les principaux acteurs intervenant dans le domaine de la protection animale.
- repérer chez les animaux domestiques et dans leur environnement, les signes révélateurs de problèmes de bien-être.
- rechercher et utiliser la réglementation applicable en matière de bien-être animal.
- contrôler l'application des dispositions réglementaires relatives à la protection des animaux pendant le transport et les opérations annexes-
- contrôler l'application des dispositions réglementaires relatives à la protection des animaux de rente en abattoir, depuis leur déchargement, jusqu'à leur immobilisation / étourdissement / mise à mort, dans le cadre de l'inspection ante mortem et/ou de l'inspection « établissement » au regard de la réglementation applicable au titre de la protection animale (cf. OTI 7 et OTI 8).
- évaluer la transportabilité des animaux, les conditions de manipulation et d'hébergement
- proposer les suites administratives et judiciaires adaptées.

OTI 7 : Être capable d'effectuer l'inspection sanitaire en abattoir d'animaux de boucherie

À l'issue de la formation, les stagiaires devront être capables de :

OI 7.1 : décrire les conditions techniques et réglementaires dans lesquelles doit s'effectuer l'abattage des animaux de boucherie et les justifier sur le plan sanitaire.

- connaître l'architecture réglementaire (européenne et nationale) des textes applicables aux exploitants des abattoirs de boucherie d'une part, et aux services de contrôle d'autre part et les principales dispositions contenues dans ces textes.
- connaître les dispositions réglementaires en matière de bien-être, depuis le déchargement des animaux jusqu'à leur mise à mort (cf. OTI 6).
- connaître les principes de l'HACCP (cf. OTI 10).
- expliquer les principes d'implantation, d'aménagement, d'équipement et de fonctionnement d'un abattoir d'animaux de boucherie.
- décrire les conditions dans lesquelles doivent s'exercer les abattages : rituel, d'urgence, à la ferme, sanitaire.
- décrire les étapes des process d'abattage des animaux de boucherie.
- caractériser l'ensemble des produits et sous-produits issus de l'abattage des animaux de boucherie, leurs modes d'obtention et leurs destinations et usages attendus.
- citer les dangers spécifiques transmissibles par les viandes de boucherie et leurs impacts sur la santé publique.
- distinguer parmi ces dangers, ceux qui sont liés à l'animal, de ceux qui sont liés à une insuffisance de maîtrise du process d'abattage.
- décrire les moyens de maîtrise spécifique des dangers transmissibles par les viandes de boucherie, les étapes auxquelles ils sont susceptibles d'apparaître et les principales mesures de maîtrise.
- connaître les bonnes pratiques d'hygiène en abattoir et l'effet de leur non-respect sur la qualité sanitaire des viandes.
- décrire les mesures spécifiques de gestion des ESST.
- connaître les critères microbiologiques réglementaires et expliquer la signification de leur dépassement .
- connaître les principaux secteurs concernés par la réglementation installation classée pour l'environnement (ICPE) et les principaux points de non-conformités majeures correspondants.

OI 7.2 : situer la place et les particularités de l'inspection sanitaire, en abattoir d'animaux de boucherie.

- justifier l'importance de l'inspection sanitaire en abattoir d'animaux de boucherie, au regard des enjeux économiques, du contexte international, des attentes de la société et des conséquences sanitaires.
- comprendre le sens et la finalité de l' « inspection produit » et « l'inspection établissement ».
- identifier le rôle et les responsabilités respectives des exploitants et des services de contrôle en abattoir d'animaux de boucherie.
- connaître le principe de catégorisation des abattoirs, le fonctionnement du protocole cadre et leurs impacts sur l'organisation de l'inspection en abattoir.

- décrire l'organisation particulière du service d'inspection à l'abattoir, les rôles et responsabilités respectives de l'auxiliaire et du vétérinaire officiel, le travail en équipe, le travail posté, le positionnement attendu dans un contexte d'inspection permanente et de « co-activité » avec le professionnel et la particularité du management à distance de la DD(CS)PP.
- comprendre ce qu'est une mise en consigne, une saisie et la signification de l'acte d'estampillage.

OI 7.3 : participer à l'inspection d'un établissement d'abattage d'animaux de boucherie en utilisant les outils et méthodes officiels.

En fonction du contexte et type d'inspection attendu, participer à une inspection :

- connaître les exigences réglementaires s'appliquant aux différents type d'autorisation (dérogation à l'obligation d'étourdissement, agrément export, etc.).
- rechercher et utiliser la réglementation applicable (notamment Galatée / New letters, etc.) .
- utiliser les outils méthodologiques de l'inspection en abattoir d'animaux de boucherie (vademecums, grilles d'inspection, cahier de liaison, fiche de relevé de non-conformité, etc.).
- connaître parmi les étapes du process d'abattage des animaux de boucherie, celles qui sont des étapes-clés pour la maîtrise des dangers.
- citer les points à contrôler de manière prioritaire (non conformité majeure) pour s'assurer du respect des dispositions en matière de sécurité sanitaire et de bien-traitance.
- connaître les exigences réglementaires des points d'inspection prioritaires au regard de la sécurité sanitaire des denrées et de la bien-traitance des animaux.
- évaluer l'application des bonnes pratiques d'hygiène générale dans l'abattoir (maintenance, hygiène pré- et post-opérationnelle, hygiène du process d'abattage, hygiène des manipulations, maîtrise des températures).
- contrôler la conformité du process d'abattage au regard des exigences réglementaires relatives à la protection animale
 - surveiller le poste de mise à mort, savoir détecter les signes de conscience/de vie
 - évaluer la pertinence du contrôle interne mis en place par le professionnel.
- vérifier l'existence et la bonne application du PMS (plan de maîtrise sanitaire).
- contrôler la gestion des sous-produits animaux.
- contrôler le respect des exigences de traçabilité.
- contrôler le respect des exigences spécifiques liées aux ESST.
- vérifier l'existence et la bonne application du plan d'autocontrôles du professionnel et savoir en lire et en exploiter les résultats .
- rédiger un rapport d'inspection.
- proposer à sa hiérarchie les suites administratives ou pénales adaptées
- participer au suivi des suites de l'inspection, en évaluant la pertinence des mesures mises en œuvre par l'exploitant, pour la remise en conformité, en utilisant les outils métiers adaptés.

OI 7.4 : effectuer l'inspection « produit ».

- effectuer l'inspection *ante-mortem* :
 - mobiliser les connaissances de bases relatives aux productions animales et caractéristiques comportementales des animaux (zootechnie) et santé animale.
 - procéder à l'examen physique des animaux afin de contrôler le respect des dispositions en matière d'état de santé, d'identification, de propreté et de bien-traitance, dans le respect des règles de sécurité
 - repérer les signes évocateurs de pathologie, en particulier ceux des maladies réglementée, ou de non-respect des règles de bien traitance
 - contrôler la réglementation en matière d'identification des différentes espèces d'animaux introduites en abattoir de boucherie

- contrôler l'état de propreté des animaux.
 - contrôler et exploiter les informations accompagnant les animaux (passeport, ASDA, autres documents d'accompagnement, laissez passer et information sur la chaîne alimentaire).
 - connaître les responsabilités respectives de l'exploitant et des services d'inspection, en matière de contrôle des animaux introduits à l'abattoir.
 - procéder à l'examen physique des animaux afin de contrôler le respect des dispositions en matière d'état de santé, d'identification, de propreté et de bien-traitance.
 - Connaître la conduite à tenir face à une anomalie et mettre en œuvre les suites administratives (avertissement, consigne sur pieds, mise à mort d'urgence, et.) ou pénales, adaptées .
 - Assurer, lorsque nécessaire, la transmission des informations pertinentes aux agents effectuant l'inspection *post-mortem*.
 - rédiger, le cas échéant, les documents correspondants et utiliser Si2A.
 - procéder au contrôle du nettoyage désinfection des bétailières
 - expliquer l'intérêt du nettoyage désinfection
 - vérifier la réalisation du nettoyage désinfection des bétailières, après déchargement.
- effectuer l'inspection *post-mortem* :
 - reconnaître les carcasses et pièces anatomiques (organes/viscères) des différentes espèces d'animaux de boucherie et citer leur dénomination usuelle, connaître leur localisation et leur morphologie normales, ainsi que les bases de leur physiologie (anatomie générale et comparée) et leurs principales caractéristiques anatomiques, histologiques et physiologiques.
 - connaître la localisation des nœuds lymphatiques et leur territoire de drainage.
 - connaître les modifications morphologiques des tissus et organes sous l'influence des maladies (lésions) et leur mécanisme d'apparition (bases d'ana-pathologie générale).
 - induite par les lésions élémentaires, les troubles circulatoires, inflammatoires et tumoraux
 - connaître les mécanismes et les stades chronologiques de l'inflammation.
 - appliquer les techniques d'inspection réglementaires
 - connaître, pour chaque espèce et en fonction du contexte, les organes qui doivent faire l'objet d'un examen visuel, d'une palpation ou d'une incision
 - appliquer ces techniques.
 - identifier les lésions et anomalies (anatomie pathologie spécifique)
 - rechercher les lésions associées à une lésion observée
 - en expliquer les mécanismes d'apparition et les incidences en termes de santé publique.
 - décider du devenir des produits inspectés et mettre en œuvre les suites administratives adaptées (consigne, saisie).
 - associer le nom du motif réglementaire de saisie (liste harmonisée Si2A).
 - classer les produits retirés de la consommation dans la catégorie de sous-produits appropriée.
 - rédiger, le cas échéant, les documents correspondants et utiliser Si2A.
 - utiliser les outils d'aide à l'inspection (ASADIA).

OI 7.5 : participer aux autres missions « hors chaîne » et aux suivis des suites éventuelles proposées face aux différentes situations rencontrées.

- expliquer les principaux types de prélèvements à des fins d'analyses, mesures ou examens complémentaires à mettre en œuvre (cf. OI 11.2).
- expliquer les différents types de prélèvements officiels programmés
 - savoir quand et comment réaliser et tracer les prélèvements officiels et lesquels
 - réaliser les prélèvements prévus à l'abattoir par les plans de surveillance et de contrôle

- annuel, en respectant les instructions
- expliquer la différence entre les deux critères de ciblage des plans de surveillance et de contrôle.
 - décrire l'organisation particulière de l'abattage, des prélèvements et la circulation de l'information, pour la gestion de la tuberculose, selon la situation (abattage diagnostic, découverte, élimination).

OTI 8 : Être capable d'effectuer l'inspection sanitaire en abattoir de volailles et de lagomorphes

À l'issue de la formation, les stagiaires devront être capables de :

OI 8.1 : décrire les conditions techniques et réglementaires dans lesquelles doit s'effectuer l'abattage des volailles et des lagomorphes et les justifier sur le plan sanitaire.

- connaître l'architecture réglementaire (européenne et nationale) des textes applicables aux exploitants des abattoirs de volailles et lagomorphe d'une part, et aux services de contrôle d'autre part et les principales dispositions contenues dans ces textes.
- connaître les dispositions réglementaires en matière de bien-être, depuis le déchargement des animaux jusqu'à leur mise à mort.
- connaître les principes de l'HACCP (cf. OTI 10).
- expliquer les différents statuts réglementaires et circuits de commercialisation des établissements d'abattage de volailles et de lapins.
- expliquer les principes d'implantation, d'aménagement, d'équipement et de fonctionnement d'un abattoir de volailles et de lagomorphes.
- décrire les conditions dans lesquelles doivent s'exercer les abattages : rituel, d'urgence, sanitaire, en tuerie.
- décrire les principales étapes des process d'abattage des volailles et de lagomorphes.
- caractériser l'ensemble des produits et sous-produits issus de l'abattage des animaux de boucherie, leurs modes d'obtention et leurs destinations et usages attendus.
- citer les dangers spécifiques transmissibles par les viandes de volailles et de lagomorphes et leurs impacts sur la santé publique.
- distinguer parmi ces dangers, ceux qui sont liés à l'animal, de ceux qui sont liés à une insuffisance de maîtrise du process d'abattage.
- décrire les moyens de maîtrise spécifique des dangers transmissibles par les viandes de volailles et de lagomorphes.
- connaître les mesures de maîtrises spécifiques du risque « salmonelles » dans la filière « volailles ».
- connaître les mesures spécifiques de gestion par l'abattoir des lots de volailles présentant un risque salmonelle et des mesures de nettoyage/désinfection qui s'appliquent.
- connaître les critères microbiologiques réglementaires et expliquer la signification de leur dépassement.
- connaître les dispositions applicables en matière de traçabilité et le système de gestion des non-conformités.
- connaître les principaux secteurs concernés par la réglementation installation classée pour l'environnement (ICPE) et les principaux points de non-conformités majeures correspondants.

OI 8.2 : situer la place de l'inspection sanitaire en abattoir de volailles et de lagomorphes .

- justifier l'importance de l'inspection sanitaire dans les filières volailles et lagomorphes, au regard des enjeux économiques, du contexte international, des attentes de la société et des conséquences sanitaires.
- comprendre le sens et la finalité de l' « inspection produit » et « établissement ».
- identifier le rôle et les responsabilités respectives des exploitants et des services de contrôle

en abattoir de volailles et de lagomorphes.

- connaître le principe de catégorisation des abattoirs, le fonctionnement du protocole cadre et leurs impacts sur l'organisation de l'inspection
- comprendre ce qu'est un retrait de lot par le professionnel, une mise en consigne, une saisie et la signification de la marque de salubrité.

OI 8.3 : effectuer l'inspection d'un établissement d'abattage de volailles et de lagomorphes en utilisant les outils et méthodes officiels.

- connaître les exigences réglementaires s'appliquant aux différents type d'autorisation (dérogation à l'obligation d'étourdissement, agrément export, etc.).
- rechercher et utiliser la réglementation applicable (notamment Galatée / New letters, etc.) .
- utiliser les outils méthodologiques de l'inspection en abattoir de volailles et de lagomorphes (vade-mecums, grilles d'inspection, cahier de liaison, fiche de relevé de non-conformité, etc.)
- connaître parmi les étapes du process d'abattage de volailles et de lagomorphes ~~lapins~~, celles qui sont des étapes-clés pour la maîtrise des dangers.
- citer les points à contrôler de manière prioritaire (non conformité majeure) pour s'assurer du respect des dispositions en matière de sécurité sanitaire et de bien-traitance.
- évaluer l'application des bonnes pratiques d'hygiène générale dans l'abattoir (maintenance, hygiène pré- et post-opérationnelle, hygiène du process d'abattage, hygiène des manipulations, maîtrise des températures).
- contrôler la conformité du process d'abattage au regard des exigences réglementaires relatives à la protection animale
 - surveiller le poste de mise à mort, savoir détecter les signes de conscience/de vie
 - évaluer la pertinence du contrôle interne mis en place par le professionnel.
- vérifier l'existence et la bonne application du PMS (plan de maîtrise sanitaire).
- contrôler la gestion des sous-produits animaux.
- contrôler le respect des exigences de traçabilité.
- vérifier l'existence et la bonne application du plan d'autocontrôles du professionnel et savoir en lire et en exploiter les résultats .
- rédiger un rapport d'inspection.
- proposer à sa hiérarchie les suites administratives ou pénales adaptées.
- participer au suivi des suites de l'inspection, en évaluant la pertinence des mesures mises en œuvre par l'exploitant, pour la remise en conformité, en utilisant les outils métiers adaptés.

OI 8.4 : effectuer l'inspection « produit ».

- effectuer l'inspection *ante-mortem* :
 - mobiliser les connaissances de bases relatives aux productions animales et caractéristiques comportementales des animaux (zootechnie) et santé animal.
 - procéder à l'examen physique des animaux afin de contrôler le respect des dispositions en matière d'état de santé et de bien-traitance
 - repérer les signes évocateurs de pathologie, en particulier ceux des maladies réglementées, ou de non-respect des règles de bien traitance .
 - contrôler les informations accompagnant les animaux (identification et information sur la chaîne alimentaire)
 - connaître les responsabilités respectives de l'exploitant et des services d'inspection, en matière de contrôle des lots de volailles/lagomorphes introduits à l'abattoir
 - contrôler et exploiter les informations sur la chaîne alimentaire (ICA)
 - Connaître les critères d'alertes et leur répercussion sur la mise en œuvre de contrôles renforcés en IAM et IPM
 - vérifier la bonne prise en compte, par le professionnel, de ces critères d'alertes.
 - Connaître la conduite à tenir face à une situation d'anomalie
 - connaître la conduite à tenir face à l'annonce d'un lot de volailles présentant un risque salmonelle.

- assurer, lorsque cela est nécessaire, la transmission des informations pertinentes aux agents effectuant l'inspection post-mortem.
 - rédiger, le cas échéant, les documents administratifs correspondants
 - mettre en œuvre les suites administratives ou pénales, adaptées.
- effectuer l'inspection *post-mortem* :
 - reconnaître les carcasses (espèce) des différents types de volailles et des lagomorphes et les principales pièces anatomiques (muscles, organes, viscères), en citer la dénomination usuelle, connaître leur localisation et leur morphologie normales et leurs principales caractéristiques anatomiques, histologiques et physiologiques.
 - connaître les modifications morphologiques des tissus et organes sous l'influence des maladies (lésions) et leur mécanisme d'apparition (bases d'anatomie pathologie générale) induite par les lésions élémentaires, les troubles circulatoires, inflammatoires et tumoraux.
 - appliquer les techniques d'inspection réglementaires
 - connaître, pour chaque espèce et en fonction du contexte et des informations connues via l'ICA et l'inspection ante mortem (dont critères d'alertes), les organes qui doivent faire l'objet d'un examen
 - appliquer ces techniques et/ou contrôler la bonne application des techniques par les opérateurs de l'abattoir, formés à ces missions.
 - Repérer une lésion et anomalies
 - rechercher, le cas échéant, les lésions associées à une lésion observée
 - en expliquer les mécanismes d'apparition et les incidences en termes de santé publique
 - y associer le nom du motif réglementaire de saisie.
 - décider du devenir des produits inspectés et /ou s'assurer du tri et des retraits satisfaisants des produits (carcasses, abats et viscères) par les opérateurs de l'abattoir et de leurs classements dans la catégorie de sous-produits appropriée.
 - contrôler les documents à compléter par l'abattoir sur les retraits et/ou rédiger, le cas échéant, les documents administratifs correspondants nécessaires.
 - contrôler la conformité des retraits réalisés par l'exploitant.
 - effectuer, le cas échéant, des prélèvements en vue d'examens complémentaires.
 - utiliser les outils d'aide à l'inspection (référentiel lésionnel volailles).
 - mettre en œuvre les suites administratives ou pénales, adaptées .

OI 8.5:- participer aux autres missions

- Expliquer les principaux types de prélèvements à des fins d'analyses, mesures ou examens complémentaires à mettre en œuvre (cf. OI 11,2).
- Expliquer les différents types de prélèvements officiels programmés
 - savoir quand et comment réaliser et tracer les prélèvements officiels et lesquels
 - réaliser les prélèvements prévus à l'abattoir par les plans de surveillance et de contrôle annuel, en respectant les instructions.

OTI 9 : Être capable d'appliquer la méthodologie, les méthodes et de rédiger un rapport d'inspection (applications pratiques à la SSA) et de participer à la mise en œuvre des suites de l'inspection

À l'issue de la formation, les stagiaires devront être capables de :

OI 9.1 : présenter le guide de l'inspecteur et le processus d'inspection

OI 9.2 : utiliser les méthodes et outils de l'inspection et les bases réglementaires pertinentes, en fonction du type d'inspection souhaitée

- rechercher la réglementation sanitaire applicable à un secteur d'activité donné et au type d'inspection souhaitée
 - utiliser les outils de consultation et diffusion de la réglementation, ordre de service et méthode, méthode de la DGAL (cf. OI 1.7) .
- rechercher, pour une activité à inspecter, la méthode d'inspection applicable.
- utiliser les vade-mecum d'inspection.
- connaître les grands principes des programmations.
- utiliser les systèmes d'informations dédiés (cf. OI 1.7).

OI 9.3 : réaliser l'inspection (inspection physique et documentaire) en respectant les règles d'hygiènes appropriées (gestion tenue, marche en avant, restitution orale des constats, etc.) (cf. OI 10.4)

OI 9.4 : rédiger un rapport d'inspection

- rechercher et compléter la grille d'inspection appropriée, en utilisant, si nécessaire, le système d'information dédié (cf. OI 1.7)
- faire figurer l'ensemble des mentions obligatoires.
- renseigner l'item adéquat en fonction du constat réalisé.
- rédiger un commentaire en cas de non-conformité constatée pour un item.
- formuler les constats de manière correcte (clarté, vocabulaire, orthographe et syntaxe), précise et objective (sans interprétation ni préconisation).
- constater, apprécier, formaliser et motiver en droit les non-conformités relevées, au regard des exigences réglementaires concernées,
- hiérarchiser les non-conformités relevées en fonction de leur gravité.
- émettre un jugement global de conformité.

OI 9,5 : proposer les suites administratives et pénales adaptées (cf. OTI 3)

OI 9,6 : assurer un suivi des suites, en utilisant les outils adaptés (cf. OI 7)

OTI 10 : Être capable de mobiliser les connaissances scientifiques techniques et réglementaires nécessaires à l'inspection d'un plan de maîtrise sanitaire

À l'issue de la formation, les stagiaires devront être capables de :

OI 10.1 : mobiliser les connaissances nécessaires à l'évaluation d'une analyse de dangers.

- connaître les différents types de dangers (biologiques, physiques, chimiques) transmissibles par les aliments.
- connaître les principaux dangers retenus pour une filière ou un type de production donné.
- utiliser les notions essentielles en matière de microbiologie alimentaire :
 - connaître les types de flores (pathogènes, d'altération, d'intérêt technologique, banales) et leurs effets.

OI 10.2 : analyser un diagramme de fabrication.

- situer une production de denrées animales ou d'origine animale (DAOA), ou d'aliments pour animaux, au sein de sa filière.
- décrire les principaux process de production de DAOA et d'aliments pour animaux en utilisant le vocabulaire approprié.
- caractériser les matières premières, produits intermédiaires, produits finis, sous-produits.
- reconnaître les principaux matériels et équipements utilisés dans l'industrie agro-alimentaire.
- identifier parmi les étapes de ces process celles qui sont déterminantes sur le plan technologique et/ou sanitaire.

OI 10.3 : évaluer la pertinence des mesures de maîtrise.

- expliquer les principes des bonnes pratiques d'hygiène et leurs effets sur la maîtrise de la qualité sanitaire des productions alimentaires.
- appliquer les principes de la méthode HACCP.

OI 10.4 : évaluer un système de traçabilité et de gestion des non-conformités.

OI 10.5 : évaluer la conformité d'un plan de maîtrise sanitaire, en prenant en compte les éléments de flexibilité éventuels

- au regard de la réglementation sanitaire applicable au secteur d'activité concerné.
- au regard des divers guides et référentiels de management de la sécurité alimentaire.
- au regard des dispositions réglementaires applicables aux critères microbiologiques.

OTI 11 : Être capable de participer au dispositif général de surveillance et de contrôle de la santé publique vétérinaire

À l'issue de la formation, les stagiaires devront être capables de :

OI 11.1 : utiliser la législation en matière de santé publique vétérinaire

- expliquer les grandes lignes des principaux textes fondant la législation en matière de santé publique vétérinaire et leur articulation (paquet hygiène et règlements contrôle).
- connaître les principes et les composantes du contrôle officiel.
- distinguer les obligations et responsabilités respectives des exploitants et des services de contrôle.
- connaître les pouvoirs des agents de contrôle et les fondements réglementaires de leur habilitation (cf. OTI 3).
- connaître le principe et les règles de procédure en matière de délivrance d'autorisations administratives.

OI 11.2 : participer à la réalisation des différents types de prélèvements, autres examens officiels

- expliquer les principaux types de prélèvements à des fins d'analyses, mesures ou examens complémentaires à mettre en œuvre dans le cadre des contrôles officiels réalisés en santé et protection animale, en hygiène et sécurité des aliments (dont abattoirs) ; aux frontières : analyses officielles/ autocontrôles, contrôles programmées / circonstanciées (suspicion, suivi, recherche non conformités, contrôles environnementaux, etc.) ; échantillonnages aléatoires / ciblés / renforcés.
- expliquer les modalités de mise en œuvre ou de réalisation des différents types de prélèvements officiels, selon les instructions en vigueur, avec focus sur les plans de surveillance et de contrôles.
- différence entre les critères de ciblage des plans de surveillance et de contrôle
 - matériel et techniques de prélèvements et d'échantillonnage ; risque de contaminations croisées ; procédures particulières
 - traçabilités des échantillons et importance des commémoratifs
 - conditions de stockage, conditionnement et expédition.