

.....  
(Nom de l'autorité compétente)

**Certificat  
de formation pratique en activités, méthodes et techniques de contrôle  
relatives aux denrées alimentaires**

L'étudiant/L'étudiante en médecine vétérinaire

.....  
(Prénom et nom)

A accompli dans la période du ..... au .....

La formation pratique en activités, méthodes et techniques de contrôle relatives aux denrées alimentaires.

Pendant cette période, il/elle s'est exercé(e) pendant ..... heures, sous ma surveillance et ma direction, à évaluer l'état sanitaire des locaux et des installations dans les établissements, et à évaluer la technologie de transformation.

L'occasion lui a également été donnée de se familiariser avec les méthodes de contrôle relatives à l'état sanitaire des établissements. En outre, il/elle s'est exercé(e) sous ma direction à la surveillance et l'analyse de denrées alimentaires.

....., le .....

(Sceau ou cachet)

.....  
(Signature du vétérinaire instructeur)

## **Règlement relatif à l'autorisation d'exercer la profession de vétérinaire (TAppV) du 27 juillet 2006**

### **Formation en activités, méthodes et techniques de contrôle relatives aux denrées alimentaires, y compris l'inspection des viandes fraîches**

#### **§ 55**

##### **Lieu et durée de la formation**

(1) La formation en activités, méthodes et techniques de contrôle relatives aux denrées alimentaires, y compris l'inspection des viandes fraîches, dure 75 heures et se déroule sur au moins deux semaines consécutives. Elle est accomplie auprès d'une autorité chargée de la surveillance sanitaire dans les abattoirs ou les établissements alimentaires ou auprès de services chargés de surveiller la commercialisation des denrées alimentaires ou d'analyser les denrées alimentaires, dans des établissements du secteur alimentaire qui contrôlent la qualité et l'innocuité des denrées alimentaires, ou dans des établissements universitaires appropriés.

(2) La formation pratique d'inspection sanitaire ante mortem et post mortem auprès d'une autorité chargée de l'inspection sanitaire ante mortem et post mortem dans un abattoir, dure 100 heures et se déroule sur au moins trois semaines consécutives.

(3) L'emploi dans le cadre de la formation visée au paragraphe (2) est limité aux établissements agréés dans lesquels des vétérinaires officiels exercent à titre principal l'activité de contrôle. Pour les établissements destinés uniquement à l'abattage de bœufs ou à l'abattage de cochons, au moins 30 heures de la durée de la formation visée au paragraphe (2) devront être accomplies dans un établissement destiné à l'abattage de l'autre espèce.

#### **§ 56**

##### **Contenu de la formation**

(1) Pendant la formation selon § 55 alinéa 1, les étudiants devront se familiariser, en suivant les instructions détaillées de vétérinaires officiels ou de toute autre personne travaillant à titre principal dans les établissements chargés de l'activité de contrôle, de la surveillance ou de l'analyse des denrées alimentaires dans les établissements ou auprès de l'autorité compétente ou de tout autre organisme, avec l'évaluation de l'état sanitaire des locaux et des installations ainsi qu'avec les méthodes utilisées pour contrôler l'état sanitaire des établissements, et s'exercer à évaluer la technologie de traitement et de transformation. La formation comprend également les activités, méthodes et techniques de contrôle relatives aux denrées alimentaires. En outre, dans le cadre de la surveillance ou de l'analyse de différentes denrées alimentaires, selon le mandat de l'autorité ou de l'organisme compétent, les étudiants doivent être exercés et rendus aptes à évaluer de manière autonome sur une base scientifique l'aspect qualité marchande d'un objet contrôlé ou l'hygiène dans l'établissement. Dans ce contexte, les aspects technologie alimentaire et assurance de la qualité seront également pris en compte.

(2) Pendant la formation selon § 55 alinéa 2, les étudiants devront s'exercer à analyser et évaluer les animaux de différentes espèces avant et après

l'abattage, en suivant les instructions détaillées des vétérinaires officiels travaillant à titre principal pour l'autorité chargée de l'inspection sanitaire ante mortem et post mortem. En outre, les étudiants devront s'informer sur le traitement humanitaire des animaux destinés à l'abattage.

(3) Une fois la formation accomplie en vertu de la disposition § 55, alinéas 1 et 2, les étudiants recevront les certificats selon les annexes 6 et 7.