

**ARRETE ROYAL**  
**du 11 novembre 2013**

**portant fixation des conditions dans lesquelles l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire peut faire exécuter des tâches par des médecins vétérinaires, des bioingénieurs, des masters, des ingénieurs industriels ou des bacheliers indépendants ou par des personnes morales exerçant des activités de contrôle, d'échantillonnage, de certification et d'audit**  
**(MB 23.12.2013)**

**Art. 5. de la Convention-cadre : Connaissances techniques, qualifications et formation continue**

*Le chargé de mission s'engage à se recycler en suivant des formations agréées à cet égard par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, afin de disposer en permanence des connaissances techniques et des qualifications nécessaires. Il s'engage à prendre à sa charge tous les coûts nécessaires à l'obtention de diplômes et/ou de certificats. La possession des connaissances techniques et des qualifications nécessaires et l'obtention de diplômes et/ou de certificats ne constituent pas une garantie pour l'obtention ou la conservation d'une mission.*

**Formations agréées par l'Agence**

- Tous les organismes de formations ont la possibilité de faire agréer a priori leurs formations par l'Agence. Cette demande d'agrément est introduite par le formulaire « Demande d'agrément de la formation » qui se trouve sur le site web de l'AFSCA. Le formulaire doit être complété minutieusement et doit ensuite être envoyé par mail à l'UNIC. Cette demande sera collectivement évaluée par les chefs d'ULC. L'Agence agréera, ou non, la formation et sa durée et communiquera ensuite sa décision à l'organisme de formation concerné. L'AFSCA se réserve un délai de décision de maximum 2 mois. Un agrément attribué par l'Agence est valable pour une année-calendrier.
- Les formations proposées doivent au minimum répondre aux critères suivants de l'Agence:
  1. être de niveau universitaire, et cautionnées à ce titre par une autorité académique belge ou étrangère;
  2. Pour le CDM-vétérinaire: avoir pour sujet l'un des thèmes repris à l'article 17, l'article 18, paragraphes 1, 2, 3 et 4, paragraphe 7, points a), b), c), d), f), k) et j) , et paragraphe 8, points a), c), d) et e) du **Règlement (CE) 625/2017** du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine ( «Journal officiel de l'Union européenne» L 139 du 30 avril 2004 ) (voir l'annexe);
  3. être en relation avec le(s)cahier(s) des charges repris dans la convention d'exécution conclue et directement utiles pour exécuter les missions confiées. En outre, la formation proposée peut également être en relation avec le(s)cahier(s) des charges pour des futures missions confiées par l'Agence.
- Des formations proposées par le CDM et dont l'agrément n'a pas été sollicité a priori par un organisme de formation ne pourront être reconnues qu'a posteriori par l'Agence. Ces formations doivent, comme les formations proposées par les organismes de formation, répondre au minimum aux critères mentionnés ci-dessus.
- L'Agence elle-même peut également organiser des formations agréées qui seront prises en compte lors de l'évaluation de la formation du CDM.

## **Evaluation de la formation du CDM**

- La participation à la formation continue des CDM est une des conditions de la reconduction de la convention-cadre. L'évaluation de la formation est effectuée par le Chef d'ULC, ou son délégué, sur base de critères quantitatifs et qualitatifs. Les critères qualitatifs des formations suivies sont mentionnés plus haut. Afin que la formation continue réponde aux critères quantitatifs, le CDM doit suivre au minimum 50 heures de formation sur la période de 3 ans, qui correspond à la période de la convention-cadre, et au minimum 12 heures de formation par année calendrier. Le coût des formations est à charge du CDM. En outre, le chef d'ULC peut décider que les réunions d'information, organisées par l'ULC ou l'Administration Centrale, seront comptées pour 2 heures de formation non-rémunérées. La participation du CDM à ces réunions sera prise en compte lors de l'évaluation. Le CDM lui-même peut choisir s'il fait compter son coaching pour 2 heures de formation non-rémunérées. Le CDM débutant peut prendre en compte jusqu'à 12 heures de formation pratique non-rémunérée par cahier des charges, avec un maximum de 24 heures au total.
- L'évaluation est basée sur une liste mentionnant les formations suivies et les preuves de formations que le CDM transmet annuellement au chef d'ULC (ULC de référence), ou à son délégué, au moins 4 mois avant la fin de l'année civile. Annuellement, 5 mois avant la fin de l'année civile, l'ULC le lui rappelle par mail. Dans cette liste, le CDM peut mentionner les formations qui sont encore prévues pour le reste de l'année civile. Il est évident que le minimum de 12 heures par année (ou 50 heures à la fin de la convention-cadre) ne doit être atteint qu'à la fin de l'année-calendrier. Dans le courant du 3<sup>ième</sup> mois avant la fin de l'année civile, chaque CDM reçoit l'évaluation de sa liste de formations.
- Si le CDM n'a pas suivi 12 heures mais au minimum 6 heures de formation au cours de l'année, il reçoit un délai supplémentaire, les 3 premiers mois de l'année civile suivante pour compléter son quota d'heures (ou il démontre qu'il est inscrit pour une formation). Si le CDM a suivi moins de 6 heures de formation, la présence de raisons exceptionnelles est vérifiée (maladie, circonstances familiales, ...). Dans ce cas, le CDM aura également les 3 premiers mois de l'année civile suivante la possibilité de se régulariser. S'il n'y a pas de raisons exceptionnelles ou que le quota n'a pas été atteint dans les 3 premiers mois de l'année civile suivante, l'AFSCA le prive de ses tâches jusqu'à ce qu'il soit en ordre avec les exigences de formation. Si le CDM a suivi moins de 12 heures de formation pendant la 3ème année de sa convention-cadre, celle-ci ne sera pas prolongée, considérant l'article 4 de l'annexe de l'AR du 11/11/2016. Il en va de même si le CDM a suivi moins de 50 heures de formation pendant la période de 3 ans.

**Article 17, Article 18, paragraphes 1, 2, 3 et 4, paragraphe 7, points a), b), c), d), f), k) et j) , et paragraphe 8, points a), c), d) et e) du Règlement (CE) n° 625/2017**

- a) la législation nationale et communautaire relative à la santé publique vétérinaire, à la sécurité alimentaire, à la santé animale, au bien-être des animaux et aux substances pharmaceutiques;
- b) les principes de la politique agricole commune, les mesures de soutien des marchés, les restitutions à l'exportation et la détection des fraudes (y compris dans le cadre mondial: OMC, SPS, Codex alimentarius, OIE);
- c) les connaissances de base en matière de transformation des denrées alimentaires et de technologie alimentaire;
- d) les principes, concepts et méthodes des bonnes pratiques de fabrication et de gestion de la qualité;
- e) la gestion de la qualité avant récolte (bonnes pratiques culturales);
- f) la promotion et l'utilisation de l'hygiène alimentaire et de la sécurité alimentaire (bonnes pratiques d'hygiène);
- g) les principes, concepts et méthodes de l'analyse des risques;
- h) les principes, concepts et méthodes du système HACCP et l'utilisation de ce système tout au long de la chaîne de production alimentaire;
- i) la prévention et le contrôle des risques d'origine alimentaire pour la santé humaine;
- j) la dynamique de population des infections et intoxications;
- k) l'épidémiologie diagnostique;
- l) les systèmes de suivi et de surveillance;
- m) l'audit et l'évaluation réglementaire des systèmes de gestion de la qualité des denrées alimentaires;
- n) les principes et les applications au diagnostic des méthodes modernes d'examen;
- o) les technologies de l'information et de la communication liées aux mesures vétérinaires en rapport avec la santé publique;
- p) le traitement des données et les applications de la biostatistique;
- q) les enquêtes sur l'apparition de maladies d'origine alimentaire chez les êtres humains;
- r) les aspects pertinents en ce qui concerne les EST;
- s) le bien-être des animaux pendant l'élevage, le transport et l'abattage;
- t) les questions environnementales liées à la production alimentaire (y compris la gestion des déchets);
- u) le principe de précaution et les préoccupations des consommateurs;
- v) les principes de la formation du personnel intervenant dans la chaîne de production.