

Traçabilité et règles d'étiquetage (Dpt 22)

Lundi 4 novembre 2019

Connaître et mettre en œuvre la traçabilité selon le contexte réglementaire.

PUBLIC VISÉ



- Chef d'entreprise, salarié

PRÉREQUIS



- CAP Boucher au minimum et maîtrise du GBPH et du PMS

INTERVENANT



- Grégory Maillard

TEMPS



Durée : 7h00
Début : 8h30
Fin : 16h30

LIEU



CMA des Côtes d'Armor
Le Tertre de la Motte
22440 PLOUFRAGAN

Objectifs

- Connaître et maîtriser les différentes obligations réglementaires concernant la traçabilité, l'étiquetage des viandes et des produits carnés.
- Adapter les règles et les méthodologies de traçabilité et d'étiquetage selon les produits et les besoins de l'entreprise.
- Connaître et maîtriser la réglementation relative aux allergènes à déclaration obligatoire.
- Acquérir la méthodologie pour une mise en œuvre effective au sein de l'entreprise.
- Savoir réagir et adopter les bons réflexes de la gestion de crise.
- Avoir et savoir mettre en œuvre la procédure de retrait/rappel en cas de non-conformité des produits.

Contenu pédagogique

- Connaître les exigences réglementaires en matière de traçabilité et d'étiquetage selon la nature des denrées alimentaires et les différents circuits de commercialisation.
- Savoir appliquer, de la réception à la vente, aux produits les outils de traçabilité adaptés au fonctionnement et à l'organisation de votre entreprise.
- Connaître et maîtriser les procédures de gestion des alertes sanitaires et de retrait des produits.
- Maîtriser la réglementation en vigueur en matière d'allergènes.
- Savoir identifier les allergènes présents dans les ingrédients et les produits.
- Savoir expliquer les procédures de traçabilité, d'étiquetage et d'information du consommateur mises en place auprès des pouvoirs publics.

Moyens et méthodes pédagogiques

- Exposés interactifs, questions réponses et séances de travaux pratiques.
- Guide d'application des procédures de traçabilité et de gestion des alertes.
- Dossier pédagogique remis au stagiaire.

Compétences acquises

- A l'issue de la formation le stagiaire sera capable d'informer et de répondre aux demandes spécifiques des clients sur l'origine des viandes et les allergènes. Il pourra expliquer les procédures de traçabilité, d'étiquetage et identifier les allergènes présents dans les ingrédients et les produits. Il sera également en mesure d'appréhender au sein de sa structure mais aussi vis-à-vis des autorités, les modalités de mise en place de l'étiquetage, de l'information allergènes et plus généralement de la traçabilité matière et produits ainsi que la gestion des situations de crise.

À la fin de chaque formation

- Le stagiaire apprécie l'acquisition ou l'amélioration de ses compétences en répondant à un questionnaire d'évaluation portant sur le déroulement de l'action et sur les acquis de la formation. La formation est validée par un certificat et une attestation de fin de formation remis au stagiaire.

 **Nous contacter** 

Barbara Lenoble - 01 53 17 15 09 barbara.lenoble@ensmv.org - Aline Fourgeot - 01 53 17 15 08 aline.fourgeot@ensmv.org

Siret : 784 521 296 00011 – Code APE : 85 59B

D.A. enregistrée sous le N°11 7500051 75 auprès du préfet de la Région Île-de-France