

TRAÇABILITÉ, RETRAIT / RAPPEL ET GESTION DE CRISE

PERSONNES CONCERNÉES

- Encadrement
- Responsable Qualité
- Membre ou futur membre d'une équipe Traçabilité ou Gestion de crise.

PRÉ-REQUIS

- Connaissance de base en microbiologie alimentaire.

BÉNÉFICIAIRES ATTENDUS

- Comprendre et être capable de mettre en place un système de traçabilité.
- Connaître les étapes liées à un retrait / rappel de produit.
- Comprendre et être capable de mettre en place un système de gestion de crise

ORGANISATION

- Formation intra-entreprise.
- L'organisation est définie selon les attentes du client.
- Durée : 0,5 à 1 jour.
- Formateur : Consultant ADOCA.

DOCUMENTS

- Attestation de formation collective remise à l'employeur.
- Attestation de formation individuelle remise à chaque participant.
- Livret de formation spécifique remis à chaque participant.
- Questionnaire de satisfaction.



Jusqu'où la traçabilité doit-elle aller ?
Faut-il identifier les produits un par un, par groupe ?
Doit-on également tracer les emballages ?
Combien de temps faut-il conserver les archives ?
Quelles différences entre le retrait et le rappel ?
Qui doit-on prévenir en cas de crise ?
De quelle manière ?

Cette formation vous permettra de mettre en place une organisation adaptée aux particularités de votre entreprise. Elle vous aidera à vous poser les questions essentielles et à rechercher des réponses spécifiques et proportionnées aux enjeux.

Comprendre les enjeux de la traçabilité au-delà de la simple obligation légale.

Programme : (Indicatif)

Module 1 - La Traçabilité :

- Historique
- La Réglementation
 - Les principaux textes et leurs conséquences.
 - Définitions et concept.
- Les Enjeux et les Objectifs
 - Sécurité sanitaire, Réglementaires, Marketing, ...
- Les Obligations
 - Ce que dit le texte, Ce que ne dit pas le texte, ...
- Le Principe
 - Identifier, Gérer les liens, Enregistrer, Communiquer.
- La Mise en place
 - Diagrammes, Identification, Taille du lot, Registres, ...
- Les Limites
 - Ingrédients et additifs utilisés à faible dose.
 - La dispersion descendante & ascendante.
- Les Moyens
 - Choisir un système d'identification / d'information.
 - Les principales qualités d'un système de traçabilité
- La Durée d'archivage
- Les Informations à destination des clients.
- Vers un langage commun ?

Module 2 - La Gestion de Crise :

- Qu'est ce qu'une crise ?
- Se Préparer
 - Eviter la crise
 - Être prêt (Des procédures, une équipe, des moyens, ...)
 - Savoir détecter les signes avant-coureurs.
- S'organiser
 - Collecter les informations
 - Evaluer le risque de crise
 - Le livre de bord
 - Le plan d'action
- Communiquer
 - Préparer la communication
 - Les stratégies de communication
 - La communication interne
- Etude de cas : Exemple d'une crise alimentaire

Questions / Discussion.

Pourquoi se former ?

- **pour comprendre la réglementation** : En obtenant une information claire, décodée et pratique des obligations liées à la traçabilité.
- **pour se mettre en conformité ou optimiser son système** : En évitant les pièges, les erreurs et les concepts abstraits encore trop souvent rencontrés.
- **pour se préparer sereinement à un contrôle officiel** : en connaissant les attentes et les exigences des services vétérinaires
- **pour motiver votre équipe** : En développant leurs compétences et en les faisant progresser dans leur carrière. En impliquant le personnel autour d'une nécessité commune.
- **pour votre entreprise** : En réduisant les risques économiques liés à un système de traçabilité défaillant.
- **pour vos clients** : En assurant un retrait rapide et efficace de tout aliment jugé impropre à la consommation. En renforçant le sentiment de transparence et de proximité.

Notre approche de la formation :

- Une formation adaptable à chaque secteur.
- Une pédagogie active et participative.
- Des formateurs expérimentés.
- Une approche terrain et pratique.
- Des exemples concrets.
- Des solutions opérationnelles.
- Une vidéoprojection simple et attrayante.
- Des quiz et des mises en situation.
- Un programme actualisé en permanence.
- Une formation construite sur la réglementation.
- Une évaluation de la formation.

ADOCA – 42, rue Jules Vallès – 91 000 EVRY
SARL au capital de 7.000 € - 520 645 235 RCS EVRY
Tél : 0 970 405 745 / Fax : 01 77 65 64 16
contact@adoca.fr / www.adoca.fr