

## Maitrisez les obligations d'étiquetage et de traçabilité

**Lundi 16 septembre 2024**

*Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant connaître et mettre en œuvre la traçabilité selon le contexte réglementaire.*

PUBLIC VISÉ	PRÉREQUIS	TARIF	INTERVENANT	TEMPS	LIEU
Chef d'entreprise, Salarié Conjoint collaborateur, Professionnels de la Boucherie, Charcuterie, Traiteur	Aucun	420 € HT/Pers.	ARDATmv	Durée : 7 heures Début : 9 :00 Fin : 17 :00	ENSMV 37 Boulevard Sout 75012 Paris



### 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.



### Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- Exposés interactifs, questions/réponses et séances de travaux pratiques
- Guide d'application des procédures de traçabilité et de gestion des alertes
- Dossiers pédagogique remis aux stagiaires



### 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



### Modalités d'évaluation

- Quizz début et fin de formation
- Appréciation de la formation par un questionnaire
- Formation validée par un certificat et une attestation
- Questionnaire à froid

### Nous contacter

**Barbara Lenoble - 01 53 17 15 09** [barbara.lenoble@ensmv.org](mailto:barbara.lenoble@ensmv.org)  
**Aline Fourgeot - 01 53 17 15 08** [aline.fourgeot@ensmv.org](mailto:aline.fourgeot@ensmv.org)

