

Maitriser les obligations d'étiquetage et de traçabilité

Lundi 15 septembre 2025

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant comprendre et appliquer les règles de traçabilité et d'étiquetage conformément aux exigences réglementaires en vigueur.

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 maitriser 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 maitriser 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** accompagnés de sessions questions/réponses et de travaux pratiques.
- **Guide d'application des procédures** de traçabilité et de gestion des alertes.
- **Dossier pédagogique** remis à chaque stagiaire pour approfondir les connaissances acquises.



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

- Quiz 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

Aline Fourgeot - 01 53 17 15 08 aline.fourgeot@ensmv.org

