



Traçabilité et Gestion des Alertes Sanitaires

➔ OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

Cette formation permet de :

- 📌 **Connaitre** les obligations réglementaires
- 📌 **Mettre en place** une traçabilité efficace
- 📌 **Savoir gérer** une alerte sanitaire

➔ PROGRAMME DE FORMATION

TRACABILITE

📌 Le contexte réglementaire

📌 La traçabilité

- La traçabilité matière (client-fournisseur)
- La traçabilité process
- Le niveau de détail nécessaire
- Durée d'archivage
- Le test de traçabilité
- La procédure de traçabilité

GESTION DES ALERTES

📌 Le contexte réglementaire

📌 Les éléments déclencheurs de l'alerte sanitaire

- Critères d'hygiène
- Critères de sécurité
- L'information provenant des fournisseurs
- L'information provenant suite à un autocontrôle
- L'information provenant des consommateurs, des médias...

📌 Logigrammes de décision

📌 Transmission de l'alerte sanitaire à la DDCSPP

- Contenu de l'alerte
- Support de communication type

📌 Information aux consommateurs,

- Objectifs, délai de mise en œuvre, choix des moyens de communication, durée d'affichage
- Contenu de la consommation
- Communication type

📌 Constitution Cellule de crise (les bases)

📌 Synthèse et Quiz final



Ref : HYG-05 vD

MOYENS PEDAGOGIQUES

Formation en face à face (théorie et pratique)

Apports théoriques, échanges et études de cas

Il est fortement recommandé que le personnel soit volontaire pour participer aux exercices proposés au cours de la formation

Un livret pédagogique sera remis à chaque participant

MODALITES D'EVALUATION

Evaluation des compétences acquises à l'issue de la formation (Quizz)

Evaluation « à chaud » à la fin de la session dont une synthèse vous est adressée

Chaque stagiaire signe une feuille d'émargement

Attestation de fin de formation nominative

TYPE DE FORMATION

Action d'adaptation et de développement des compétences des salariés

INTERVENANT

Formateur(trice) spécialisé(e) en Hygiène Alimentaire selon planning

PERSONNEL CONCERNE

Artisans, Chefs d'exploitation, Responsables de cuisine collective ou commerciale, Gestionnaires

EFFECTIF DU GROUPE

*Groupe de 8 à 12 stagiaires**
* Possibilité de dérogation

PRE-REQUIS

Aucun

DUREE

1 jour (7 heures)

LIEU et DATE

A déterminer

COÛT

Nous consulter



Datadock

