Programme de Formation

Retraits / Rappels : principes juridiques et responsabilités - Comment appréhender les crises ? (réf : RA020)

Organisation

Durée : 7 heures

Mode d'organisation : Présentiel

Contenu pédagogique

Public visé

Toute personne participant à la mise en œuvre des retraits-rappels.

Objectifs pédagogiques

- Définir les principes et notions essentielles
- Décrire les impacts du guide de gestion des alertes sur les retraits/rappels
- Appréhender les risques juridiques
- Expliquer les bonnes pratiques en cas de crise

Description

Les procédures de retrait et de rappel constituent un enjeu majeur de la sécurité sanitaire et de la conformité des produits alimentaires. Dans un contexte de crise fortement médiatisé et de renforcement des exigences réglementaires, notamment avec la loi EGALIM, la maîtrise est devenue indispensable pour protéger les consommateurs, préserver l'image de l'entreprise et limiter les risques juridiques et économiques.

Cette formation vous permet de comprendre les obligations applicables, d'identifier les risques juridiques et d'appréhender les bonnes pratiques à mettre en œuvre en cas de crise. Alliant apports réglementaires et mises en application, cette formation vous permet d'anticiper les enjeux opérationnels.

Contenu :

- Rappel des grands principes et définitions
  - Retrait, rappel, mise sur le marché, denrée alimentaire dangereuse, denrée alimentaire impropre à la consommation humaine, lien entre conformité et sécurité, importance de la définition des lots, etc.

- Notion de denrées dangereuses
  - Guide de gestion des alertes sanitaires
  - Critères de sécurité réglementaires
  - Avis des agences sanitaires (EFSA, ANSES, etc.)

- Gestion des autocontrôles défavorables (EGALIM)

- Obligations des exploitants et des laboratoires
- Modalités pratiques de la notification des autocontrôles défavorables

- Les acteur des retraits / rappels et les sources
  - Autorités compétentes (cellule des alertes à la DGCCRF, Mission des urgences sanitaires à la DGAL, rôle des DDPP)
  - Base de données RASFF
  - INFOSAN
  - Guide de gestion des alertes et FAQ

- Cadre légal des retraits / rappels et modalités pratiques
  - Décryptage de l'article 19 du Règlement 178/2002
  - Obligations des différents acteurs de la chaîne d'approvisionnement
  - Information et communication avec les autorités

- Sanctions
  - Sanctions pénales
  - Injonctions administratives
  - Procédure administrative
  - Procédure pénale

- Conseils pratiques pour la gestion des retraits / rappels
  - Anticiper et préparer les situations de crise
  - Importance des contrats
  - Etc.

Prérequis

Connaître les principaux acteurs de la réglementation alimentaire et les principes du paquet hygiène.

Modalités pédagogiques

Pédagogie participative alternant la présentation d'exposés illustrés, des échanges interactifs et des sessions de questions-réponses.

Modalités d'évaluation et de suivi

- Évaluation finale des connaissances (écrite, sous forme d'étude de cas ou de QCM en fin de formation).
- Évaluation de la satisfaction des participants en fin de formation.

Informations sur l'accessibilité

Pour tout besoin d'adaptation de la formation lié à une situation de handicap ou toutes autres situations personnelles, merci de nous en informer avant inscription afin d'étudier ensemble les mesures nécessaires : handicap.formation@adria.fr