

Droit de la sécurité alimentaire - notions essentielles

Objectifs de la formation

Fournir les principes généraux de la législation en matière de sécurité alimentaire.

Durée

14 heures

Modalités

Nombre de places : information disponible sur le site alimsafe.com.

Quand a lieu la formation ?

Formation ouverte toute l'année à des dates fixées à l'avance ou avec un délai de 3 mois sur demande individuelle

Pour qui ?

Avocats, membres du réseau AvocAlim, il s'agit d'un prérequis.

Comment s'inscrire ?

Sur le site internet alimsafe.com, par téléphone ou par mail.

Quels sont les objectifs pédagogiques ?

Connaître les textes européens et nationaux du droit de la sécurité alimentaire.

Savoir diriger un commerçant vers le bon statut administratif du commerce alimentaire.

Savoir expliquer à un commerçant quelles sont ses obligations de formation en sécurité alimentaire.

Comprendre le rôle et les pouvoirs des différents services de contrôle des commerçants alimentaires, ainsi que les sources de nullité.

Connaître les obligations matérielles qui s'appliquent au commerce alimentaire.

Comprendre la notion de danger et de risque, connaître les catégories de dangers dans l'alimentation, et comprendre le principe de l'analyse de dangers.

Savoir identifier un incident alimentaire et le placer dans son contexte.

Quelle est la progression pédagogique ?

Le statut du commerce producteur d'aliments au sens des règlements 852/2004 et 853/2004 :

- régime déclaratif simple ;
- agrément sanitaire ;
- dérogation à l'agrément.

L'obligation de formation de l'exploitant.

Rôle et pouvoirs des différents services de contrôle.

Les obligations matérielles issues du Paquet Hygiène.

Le plan de maîtrise sanitaire :

- notion de danger et de risque ;
- illustration avec les règles liées aux températures des aliments (arrêté du 21/12/2009) ;
- illustration avec les règles liées à la traçabilité (règlement 178/2002).

L'incident alimentaire :

- définition de la toxi-infection alimentaire collective ;
- enquête des services de contrôle et lien de causalité.

Dossier de cas pratique en droit pénal spécifique au droit de la sécurité alimentaire.

Dossier de cas pratique en droit commercial spécifique lié à la conformité.

Dossier de cas pratique en droit public (police administrative).

Qui intervient ?

Nathalie Goutaland, formatrice HACCP, avocate en droit de la sécurité alimentaire.

Comment se déroule la formation ?

La formation est réalisée en présentiel dans une salle dédiée. Une demi-journée est réalisée sur un lieu de production.

Utilisation de supports numériques, paperboard, photographies.

Pédagogie expositive, active et interrogative ; par la mise en œuvre de cours magistraux, de quiz, de discussions guidées, tours de table, et enquête.

Que faut-il prévoir pour suivre la formation ?

Matériel de prise de notes.

Quel est le dispositif de suivi de l'exécution, de l'évaluation des résultats de l'action de formation ?

Feuilles de présence.

Quiz et questionnaire.

Mises en situation.

Formulaires de mesure de la satisfaction.

Remise d'un certificat de réalisation, d'une attestation de formation.

Comment une situation de handicap est-elle prise en compte ?

Pour tout besoin spécifique d'accessibilité identifié, le référent handicap procédera à une étude des moyens de compensation à mettre en œuvre pour satisfaire le besoin du stagiaire concerné. www.alimsafe.com Tel 04.11 91 97 11

SAS AlimSafe 1 rue des quatre coins 34700 Saint-Jean-de-la-Blaquière

Organisme de formation enregistré sous le numéro de déclaration d'activité n° 76341105934

SAS au capital de 15000€ - 893 350 504 RCS Montpellier

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante :
actions de formation



