

## Catalogue ENSV

### Semaine pressentie / Code EPICEA

voir site ENSV

[http://www.ensv.fr/formations/format  
ion-continue](http://www.ensv.fr/formations/format<br/>ion-continue)

**Durée :** 3 jours

**Lieu :** Ecole nationale des services  
vétérinaires (ENSV) – Marcy l'Etoile

#### Public :

- Inspecteurs responsables de la gestion des alertes dans les services déconcentrés
- Personnes ressources des secteurs relatifs à la sécurité sanitaire des aliments

#### Organismes pressentis pour intervenir :

- Direction générale de l'alimentation – mission des urgences sanitaires
- Services déconcentrés
- Direction de la communication
- Professionnels

#### Responsable pédagogique :

Geneviève CASCHETTA, ENSV-FVI

#### Inscriptions :

ENSV-FVI

1, avenue Bourgelat

FR-69280 MARCY L'ETOILE

[formco@vetagro-sup.fr](mailto:formco@vetagro-sup.fr)

télécopie +33 (0)4-78-87-25-48

Prix d'inscription : 680 €

Les agents effectuant des missions pour le compte du ministère chargé de l'agriculture bénéficient de la gratuité pour cette formation

Commanditaire : ministère chargé de l'agriculture

## Les alertes « produits »

### Contexte :

Les dispositifs de maîtrise des dangers et d'autocontrôles mis en place par les entreprises ainsi que le développement de la surveillance de la qualité sanitaire des aliments au niveau national et international par les pouvoirs publics ont renforcé au fil des ans la qualité et la sécurité des produits, mais conduisent également à identifier des alertes en nombre plus important dont certaines peuvent évoluer vers une crise.

La gestion de ces situations d'alertes, lorsqu'un danger pour le consommateur a été identifié, nécessite une coordination efficace entre tous les acteurs pour que les impératifs de sécurité et les exigences légitimes des consommateurs soient satisfaites, en limitant le plus possible les effets néfastes ou dommageables pour une filière.

Les mesures de gestion doivent être proportionnelles au risque évalué. Cette proportionnalité s'applique également en matière de communication.

### Objectif général :

Améliorer le dispositif de gestion des alertes « produits » par les DD(CS)PP.

### Objectifs pédagogiques :

- Connaître les obligations réglementaires des exploitants du secteur alimentaire en matière de notification et de gestion des alertes d'origine alimentaire,
- Connaître les obligations réglementaires des DD(CS)PP et de la DGAL en matière de notification et de gestion des alertes d'origine alimentaire,
- Savoir analyser une fiche de transmission d'alerte (exploitant vers DD(CS)PP),
- Savoir rédiger une fiche navette de non-conformité (DD(CS)PP vers DGAL),
- Disposer des connaissances nécessaires pour être capable d'évaluer la pertinence des choix de l'exploitant (notifiant) en matière de gestion d'une alerte donnée,
- Être capable d'identifier les actions complémentaires devant être mises en œuvre par l'exploitant compte-tenu d'une situation d'alerte donnée – Savoir formuler ces prescriptions à l'exploitant,
- Être capable de mettre en œuvre les actions adéquates en terme d'inspection compte-tenu d'une situation d'alerte donnée.

### Contenu :

- Réglementations européenne et nationale,
- Approche raisonnée et opérationnelle de l'action administrative dans une DD(CS)PP,
- Travaux pratiques : techniques et modalités d'action concernant les principaux types d'alerte 'produits' (listeria monocytogenes, salmonella spp., produit manipulé ou non, corps étrangers...),
- Témoignages de professionnels,
- Communication en cas d'alerte.

**Méthodes pédagogiques :** conférences, retours d'expérience, échanges de pratiques entre les participants et travaux dirigés.

**Pré-requis :** avoir déjà eu l'occasion de gérer une ou plusieurs alertes « produits » sur le terrain.