

## Les alertes « produits »

**CODE STAGE : NSVAL0018**

### INFORMATIONS PRATIQUES

**Dates de la formation :**

Voir catalogue ENSV-FVI  
<https://ensv-fvi.fr/formation-continue/>

**Durée :**  
3 jours

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

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

**Taille du public :**  
Consulter l'ENSV-FVI

**Intervenants / Formateurs (ou Référénts techniques) :**  
- Direction générale de l'alimentation / mission des urgences sanitaires  
- Services déconcentrés  
- Direction de la communication  
- Professionnels

**Responsable pédagogique :**  
Geneviève CASCHETTA, ENSV-FVI

**Modalités d'inscription :**  
Télé-inscription par l'agent via "Mon Self Mobile" (à partir de fin 2021)  
ou [formco@vetagro-sup.fr](mailto:formco@vetagro-sup.fr) (jusqu'à fin 2021)

**Accessibilité :**  
Formation accessible pour les PMR / personnes invalides

### CONTEXTE

Les dispositifs de maîtrise des dangers et d'autocontrôle mis en place par les entreprises ainsi que le développement de la surveillance de la qualité sanitaire des aliments aux niveaux national et international par les pouvoirs publics ont renforcé, au fil des années, 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'alerte, 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 DDecPP.

### 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 DDecPP 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 DDecPP),
- Savoir rédiger une fiche navette de non-conformité (DDecPP vers DGAL),
- 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 termes 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 DDecPP ;
- 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.

### Prérequis :

Avoir déjà géré une ou plusieurs alertes « produits » sur le terrain.