



1  
Jours

# Hygiène - Gérer les rappels et les retours de produits

dans HYGIENE - SECURITE ALIMENTAIRE / Réf : HYG-ALIM-09

## Objectifs de la formation

- Décrire la réglementation
- Identifier les démarches à effectuer
- Gérer les crises

## Programme de la formation

À l'issue de la formation, les participants seront préparés à :

### Matin

#### 1. Définir la réglementation

- Arrêtés
- Réseau d'alerte européen
- Responsabilité
- Amendement CE 2093 - Règles et obligations d'alerte des services officiels en cas d'alerte sanitaire

#### 2. Etablir une procédure de gestion de crise

- Emettre une alerte
- Prendre une décision
- Apprendre à communiquer avec les médias
- Soigner le retour à la normale post-crise

### Après-Midi

#### 3. Identifier les outils d'un retour produit

SAS LEXOM

au capital de 25 000,00 €

Siège social : 155 Avenue René Privat - 07000 PRIVAS

N° SIRET : 510 869 274 00066 - RCS Aubenas

Code NAF : 85.59A / N° TVA Intra : FR 74510869274

GROUPE  
LEXOM

LES FILIALES DU GROUPE LEXOM :

LEXOM

someformpro  
formation professionnelle

supipgv  
école supérieure

BIO  
FORMATION

DEFI3  
TRANSFORME VOS DÉMARCHES DE FORMATION

ALTERCLASS

IRFA

FRANCE CARRIÈRE



- Cellule médicale
- Numéro d'appels pour consommateurs
- Bien former vos salariés
- Contacter les distributeurs pour relayer l'information

## Pré-requis

Aucune connaissance préalable n'est requise pour suivre cette formation

## Public cible

Toute personne en charge de gérer les rappels et retours de produits

## Pédagogie

### Méthodes pédagogiques

- La formation se déroule autour d'une pédagogie participative, alternant apports d'informations et cas concrets. L'apport de connaissances permet de présenter les fondamentaux du programme (définitions, méthodes, réglementations, normes, ...). Les cas concrets exposés seront quant à eux liés aux retours d'expériences du formateur et des stagiaires. Ils permettent d'illustrer les propos exposés dans le support de formation et de mettre en pratique les outils en lien avec l'hygiène et la sécurité alimentaire. Les contenus de formation sont amenés à évoluer en fonction des modifications réglementaires et normatives.

### Modalités d'évaluation

- Tout au long de la formation, le formateur validera les connaissances par les mises en situation des stagiaires. Un quizz général viendra valider les connaissances sur les thèmes abordés dans le présent programme. La correction sera réalisée avec un apport de connaissances complémentaires à la fin de la session de formation. Une attestation de fin de formation reprendra l'ensemble des objectifs pédagogiques de la formation et sanctionnera l'acquisition des savoirs des participants.
- Une attestation de formation reprenant l'ensemble des objectifs pédagogiques sera délivrée à chaque participant à l'issue de la formation.



**SAS LEXOM**

au capital de 25 000,00 €

Siège social : 155 Avenue René Privat - 07000 PRIVAS

N° SIRET : 510 869 274 00066 - RCS Aubenas

Code NAF : 85.59A / N° TVA Intra : FR 74510869274



LES FILIALES DU GROUPE LEXOM :



