

La Traçabilité

1j

Nous vous accompagnons sur le choix d'un outil de traçabilité en réponse à la réglementation et en adéquation avec les exigences de l'entreprise.

Objectifs :

A l'issue de la formation, les participants seront en capacité de :

- identifier les enjeux et les objectifs de la réglementation en matière de traçabilité,
- traduire les exigences de la réglementation en objectifs opérationnels,
- définir des outils de traçabilité en adéquation avec les exigences de l'entreprise.

Public concerné :

Dirigeants et gérants de TPE - PME de l'agroalimentaire, d'entreprise artisanale dans les métiers de bouche et de la restauration, de GMS. Direction générale, Responsable de Qualité et équipe d'encadrement. Toute personne ayant à mettre en place ou à jouer un rôle moteur dans la démarche qualité.

Programme :

La réglementation en vigueur

Les enjeux et les objectifs

L'évolution des textes

Les audits de traçabilité

Les outils de traçabilité

Les procédures

La conception de l'étiquetage

Les procédures de rappels et de retraits

L'aide à la décision d'un choix de prestataire de solutions techniques

Le vocabulaire des concepteurs

Les gammes de produits sur le marché

Les critères de sélection de l'entreprise

La conception de votre outil d'analyse pour réaliser votre choix de prestataires

Méthode et organisation pédagogiques :

Cette formation peut s'organiser et s'appliquer en "intra" après une visite de l'entreprise ou après la réalisation d'un diagnostic qualité. Dans un premier temps, la formation alterne des apports méthodologiques avec des études de cas pratique. Dans un second temps, le groupe d'apprenants rédige, avec l'appui technique du formateur, les modifications nécessaires au regard des documents existants de l'entreprise.

A la fin de la formation, vous disposez d'un recueil de textes réglementaires et de fiches méthodologique pour la mise en œuvre.