



Code C5

Maîtrisez les impacts juridiques liés à la Sécurité des aliments

Durée:

1 jour

600 € HT / personne

Contenu & Atouts:

Animée par une juriste spécialisée en droit de la sécurité des aliments cette formation s'adresse aux managers des industries alimentaires. Il s'agit d'assimiler dans un langage opérationnel le cadre réglementaire et juridique français et européen et ses conséquences opérationnelles en matière de responsabilités, à tous les niveaux de l'entreprise; pour mieux anticiper des alertes éventuelles et se préparer à leurs conséquences. Des principes simples adossés à des outils pragmatiques sont proposés pour intégrer au mieux ces éléments dans votre SMSA. Complémentaire de nos formations à la conception et à l'optimisation des Systèmes de management de la Sécurité des Aliments, cette formation riche illustrée par de nombreux exemples vous donne les clefs indispensables pour intégrer pleinement la notion de « responsabilité » au sein de l'entreprise.

- Programme:**
- **Introduction : l'émergence du droit de la sécurité des aliments** – contexte, crises, notion de risque à l'échelle des pouvoirs publics... jusqu'au « paquet hygiène »
 - **Les différents cas de responsabilités** (civile, pénale, administrative) **et leurs répercussions sur l'industrie agro-alimentaire** notamment entre distributeurs et fournisseurs
 - **Comprendre l'organisation juridictionnelle** (France et UE) sur la base d'exemples de jurisprudences (contaminations alimentaires, actions civiles et pénales ...) en France et UE
 - **Quels impacts opérationnels** pour les entreprises et comment les prévenir? Exercices et cas pratiques
 - **Le rôle-clef du SMSA** : veille, actualisation des mesures de maîtrise, portée des autocontrôles
 - **Questions-réponses**

Intervenante: Salma LAMARI

Juriste spécialisée en droit de la sécurité des aliments, Salma LAMARI accompagne depuis plusieurs années les entreprises dans la maîtrise de la conformité réglementaire, par la mise en perspective des exigences réglementaires et de leurs impacts opérationnels (veille et diagnostics réglementaires sur site)

Exaris est

- Membre de la commission AFNOR V01C – Sécurité des Aliments (norme ISO 22000)
- Membre de EHEDG France (European Hygienic Engineering Design Group)

Cochez les dates et lieux de votre choix :

19 juin 2014 - Paris

Pour demander le programme détaillé [cliquez ici](#)

Société : _____

Merci de bien vouloir nous retourner ce bulletin complété accompagné de votre règlement à :

Adresse : _____

Exaris – 34, rue du Grand Val – 94370 SUCY EN BRIE

Mail: _____

Fax : 09 56 19 32 12 - Mail : exaris@exaris.fr

Noms des personnes _____

à inscrire* : _____

Vous recevrez en retour votre **convention de formation**. L'**inscription définitive** vous sera confirmée après réception de la convention de formation validée par vos soins.

Cette formation peut entrer dans plan de formation de votre entreprise. **Exaris** est enregistrée sous numéro **11 94 06 702 94**. (Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.)

Soit un montant global de : **720 € TTC x __ inscrits = ____ € TTC**

* Exaris se réserve la possibilité de refuser l'inscription d'un(e) stagiaire dans le cas où son entreprise d'appartenance proposerait des prestations concurrentes aux prestations effectuées par Exaris.