

# ETIQUETAGE, FICHES TECHNIQUES & CAHIER DES CHARGES



## ENTREPRISES CONCERNÉES

- Toutes les entreprises du secteur de l'alimentaire vendant des produits conditionnés / emballés

## BÉNÉFICES ATTENDUS

- Répondre à la législation en vigueur.
- Disposer d'un étiquetage complet et à jour.
- Disposer de fiches techniques pertinentes.
- Disposer de cahiers des charges complets.

## DURÉE MOYENNE

- Variable en fonction de la gamme de produits.

## DEVIS GRATUIT



Les denrées alimentaires préemballées doivent respecter des règles en matière d'étiquetage, des présentations et de publicité faite à leur égard. Ces règles sont harmonisées au niveau de l'Union Européenne pour permettre aux consommateurs de réaliser son choix en toute connaissance, pour éliminer les entraves à la libre circulation des denrées alimentaires et les conditions de concurrence inégales.

Qualacs vous accompagne et conseil dans la création de vos étiquetages et des documents à destination des clients et des fournisseurs.

## Réaliser ou mettre à jour les étiquettes et fiches techniques produits

### Déroulement: (indicatif)

#### Phase 1 - Réalisation / validation de l'étiquetage (Information pour les consommateurs)

- Identification et recensement des informations réglementaires applicables:
  - Dénomination de vente légale & commerciale
  - Liste & quantité des ingrédients
  - Allergènes et OGM
  - Poids net
  - Apposition du sigle "e"
  - Date limite de consommation: DLC/DLUO
  - Identification du responsable commercialisation et producteur
  - Conditions particulières de conservation et d'utilisation
  - Lieu d'origine ou provenance
  - Etiquetage nutritionnel
  - Disposition particulière (alcool, chocolat,...)
  - Allégations commerciales, nutritionnelles et/ou de santé
  - ...
- Mise en conformité des étiquettes

#### Phase 2 - Réalisation des fiches techniques (Information pour les professionnels)

- Identification et recensement des informations réglementaires applicables:
  - Identification du produit
  - Identification du fabricant / conditionneur / fournisseur
  - Composition du produit (ingrédients / additifs)
  - Allergènes et OGM, Ionisation
  - Poids net
  - Apposition du sigle "e"
  - Valeurs nutritives
  - Conditions particulières de conservation et d'utilisation
  - Caractéristiques organoleptiques, physiques, chimiques, et microbiologiques
  - Etiquetage nutritionnel
  - ...
- Vérification des sources d'information.

#### Phase 3 - Réalisation des cahiers des charges: (formalisation des accords avec clients & fournisseurs)

- Identification & recensement des informations à formaliser:
  - Relation commerciale
  - Durée
  - Confidentialité
  - Réglementation applicable
  - Engagement qualité (Haccp, Certifications)
  - Qualité des produits et présentation
  - Etiquetage
  - Gestion des commandes
  - Conditionnement / Emballage
  - Transport / Modalités de livraisons
  - Contrôles (Analyses, audits, non conformités,...)
  - Refus de marchandises
  - Communication en situation de crise
  - ...
- Recensement des éléments à créer / modifier
- Création & mise à jour des cahiers des charges

### Notre approche:

- Une connaissance précise de la réglementation et des attentes des services officiels & de la Grande Distribution.
- Une étude entièrement personnalisée et adaptée aux spécificités de vos produits.
- La prise en compte de vos documents existants.
- Des solutions opérationnelles et rapides.
- L'engagement de confidentialité.



**QUALACS sprl** Avenue Emile Digneffe 2 B-4000 Liège Tél.: 0472 /403.600 rbourgeois@qualacs.be

*Le partenaire des professionnels de l'agroalimentaire*

# TRAÇABILITÉ, RETRAIT / RAPPEL ET GESTION DE CRISE



## PERSONNES CONCERNÉES

- Encadrement
- Responsable Qualité
- Membre ou futur membre d'une équipe Traçabilité ou Gestion de crise.

## PRÉ-REQUIS

- Connaissance de base en microbiologie alimentaire.

## BÉNÉFICIAIRES ATTENDUS

- Comprendre et être capable de mettre en place un système de traçabilité.
- Connaître les étapes liées à un retrait / rappel de produit.
- Comprendre et être capable de mettre en place un système de gestion de crise

## ORGANISATION

- Formation intra-entreprise.
- L'organisation est définie selon les attentes du client.
- Durée : 0,5 à 1 jour.
- Formateur : Consultant ADOCA.

## DOCUMENTS

- Attestation de formation collective remise à l'employeur.
- Attestation de formation individuelle remise à chaque participant.
- Livret de formation spécifique remis à chaque participant.
- Questionnaire de satisfaction.



Jusqu'à où la traçabilité doit-elle aller ?  
Faut-il identifier les produits un par un, par groupe ?  
Doit-on également tracer les emballages ?  
Combien de temps faut-il conserver les archives ?  
Quelles différences entre le retrait et le rappel ?  
Qui doit-on prévenir en cas de crise ?  
De quelle manière ?

Cette formation vous permettra de mettre en place une organisation adaptée aux particularités de votre entreprise. Elle vous aidera à vous poser les questions essentielles et à rechercher des réponses spécifiques et proportionnées aux enjeux.

Comprendre les enjeux de la traçabilité au-delà de la simple obligation légale.

### Programme : (Indicatif)

#### Module 1 - La Traçabilité :

- Historique
- La Réglementation
  - Les principaux textes et leurs conséquences.
  - Définitions et concept.
- Les Enjeux et les Objectifs
  - Sécurité sanitaire, Réglementaires, Marketing, ...
- Les Obligations
  - Ce que dit le texte, Ce que ne dit pas le texte, ...
- Le Principe
  - Identifier, Gérer les liens, Enregistrer, Communiquer.
- La Mise en place
  - Diagrammes, Identification, Taille du lot, Registres, ...
- Les Limites
  - Ingrédients et additifs utilisés à faible dose.
  - La dispersion descendante & ascendante.
- Les Moyens
  - Choisir un système d'identification / d'information.
  - Les principales qualités d'un système de traçabilité
- La Durée d'archivage
- Les Informations à destination des clients.
- Vers un langage commun ?

#### Module 2 - La Gestion de Crise :

- Qu'est ce qu'une crise ?
- Se Préparer
  - Éviter la crise
  - Être prêt (Des procédures, une équipe, des moyens, ...)
  - Savoir détecter les signes avant-coureurs.
- S'organiser
  - Collecter les informations
  - Evaluer le risque de crise
  - Le livre de bord
  - Le plan d'action
- Communiquer
  - Préparer la communication
  - Les stratégies de communication
  - La communication interne
- Etude de cas : Exemple d'une crise alimentaire

Questions / Discussion.

### Pourquoi se former ?

- **pour comprendre la réglementation** : En obtenant une information claire, décodée et pratique des obligations liées à la traçabilité.
- **pour se mettre en conformité ou optimiser son système** : En évitant les pièges, les erreurs et les concepts abstraits encore trop souvent rencontrés.
- **pour se préparer sereinement à un contrôle officiel** : en connaissant les attentes et les exigences des services vétérinaires
- **pour motiver votre équipe** : En développant leurs compétences et en les faisant progresser dans leur carrière. En impliquant le personnel autour d'une nécessité commune.
- **pour votre entreprise** : En réduisant les risques économiques liés à un système de traçabilité défaillant.
- **pour vos clients** : En assurant un retrait rapide et efficace de tout aliment jugé impropre à la consommation. En renforçant le sentiment de transparence et de proximité.

### Notre approche de la formation :

- Une formation adaptable à chaque secteur.
- Une pédagogie active et participative.
- Des formateurs expérimentés.
- Une approche terrain et pratique.
- Des exemples concrets.
- Des solutions opérationnelles.
- Une vidéoprojection simple et attrayante.
- Des quiz et des mises en situation.
- Un programme actualisé en permanence.
- Une formation construite sur la réglementation.
- Une évaluation de la formation.





# METTRE EN PLACE UN SYSTÈME DE TRAÇABILITÉ

## ENTREPRISES CONCERNÉES

- Toutes les entreprises du secteur alimentaire.

## PRÉ-REQUIS

- Aucun.

## BÉNÉFICES ATTENDUS

- Etre en conformité avec la réglementation.
- Assurer un retrait rapide et efficace de tout aliment jugé impropre à la consommation.
- Réduire les risques économiques liés à un système défaillant.
- Identifier les lieux éventuels de contamination.
- Améliorer la gestion de stock.
- Améliorer la gestion de production.

## DURÉE MOYENNE

- Variable en fonction des activités et de la gamme de produits.
- 1.5 à 4 jours.

## DEVIS GRATUIT



Jusqu'où la traçabilité doit-elle aller ?  
Faut-il identifier les produits un par un, par groupe ?  
Doit-on également tracer les emballages ?  
Combien de temps faut-il conserver les archives ?  
Quelles différences entre le retrait et le rappel ?  
Qui doit-on prévenir en cas de crise ?  
De quelle manière ?

Cet accompagnement vous permet de mettre en place un système de traçabilité pertinent conformément à la réglementation en vigueur et aux attentes des consommateurs.

## Élaborer un système de traçabilité simple, rapide et efficace.

### Déroulement : (Indicatif)

- **Détermination du champ d'application de la traçabilité :**
  - Liste des produits concernés.
  - Liste des sites de production concernés.
- **Réalisation des diagrammes de fabrication :**
  - Création, modifications ou mises à jour éventuelles.
- **Détermination de la liste des intrants et produits finis :**
  - Matières premières, Ingrédients, Emballages.
  - Produits intermédiaires.
  - Produits finis, Produits de Négoce.
- **Identification des intrants et des produits finis :**
  - Base de données fournisseurs.
  - Base de données clients.
  - Création du numéro de lot.
- **Définition du schéma de traçabilité :**
  - Définition des relations à établir.
- **Elaboration des documents relatifs à l'enregistrement :**
  - Elaboration des registres nécessaires.
- **Formation des opérateurs :**
  - Importance de la traçabilité.
  - Procédure d'identification.
  - Enregistrement et collecte des informations.
- **Diffusion et application sur le terrain :**
  - Application du système de traçabilité défini
- **Vérification du bon fonctionnement et de l'application :**
  - Réalisation d'un test de traçabilité descendante.
  - Réalisation d'un test de traçabilité ascendante.
- **Rédaction de la procédure de traçabilité :**
  - Enregistrement et collecte des informations.
  - Durée d'archivage.
- **Rédaction de la procédure de retrait rappel :**
  - Seuils d'alerte.
  - Contacts.
  - Transmission de l'alerte.

### Notre approche :

- Une connaissance précise des attentes des services officiels.
- Un travail sur site au plus près de vos équipes.
- Des solutions opérationnelles et des outils performants.
- La prise en compte de la taille de l'établissement et de l'importance de la production.
- La prise en compte des documents existants pour :
  - Optimiser le nombre de documents relatifs à la traçabilité.
  - Optimiser le nombre d'opérateurs chargés de la collecte ou de la saisie des informations.
  - Avoir une traçabilité efficace et cohérente avec le système Qualité et de gestion de stock déjà en place.
- La remise des documents sous format informatique.



# LE DOSSIER D'AGRÉMENT SANITAIRE EUROPÉEN



## ENTREPRISES CONCERNÉES

- Toutes les entreprises soumises à agrément selon l'arrêté du 8 juin 2006.

## BÉNÉFICES ATTENDUS

- Répondre à la législation en vigueur.
- Obtenir une reconnaissance européenne voire internationale.
- Faciliter les futures mises à jour.

## DURÉE MOYENNE

- Variable en fonction des activités, de la gamme de produits et des éléments à la disposition du consultant (*Plans des locaux, Etude HACCP, Traçabilité, ...*).
- Mise à jour : 1 à 8 jours.
- Création : 6 à 15 jours.

## DEVIS GRATUIT



Vous ouvrez un nouvel établissement ?  
 Vous reprenez un établissement déjà agréé ?  
 Vous avez modifié vos locaux ?  
 Vous pratiquez une nouvelle activité ?  
 Vous lancez une nouvelle gamme de produits ?  
 Vous n'avez pas remis à jour votre dossier ?

Cet accompagnement vous permet de remettre aux services officiels un dossier d'agrément sanitaire complet conformément à leurs attentes et à la réglementation en vigueur.

## Élaborer ou mettre à jour son Dossier d'Agrément Sanitaire Européen.

### Déroulement : (Indicatif)

#### PHASE 1 - Etats des lieux :

- Recensement et collecte des éléments disponibles.
- Recensement des éléments à créer / à modifier.
- Recensement des actions à mener.

#### PHASE 2 - Mise en conformité de l'établissement :

- Création / modification des éléments.
- Diffusion et application sur le terrain.

#### PHASE 3 - Montage du dossier :

- Les déclarations d'activités.
- La note de présentation de l'entreprise :
  - Organisation générale et organigrammes.
- Le descriptif des activités de l'entreprise :
  - Liste des produits finis, de négoce et des matières premières.
  - Liste des conditionnements et emballages.
  - Description des circuits d'approvisionnement et de commercialisation.
  - Diagrammes de fabrication.
  - Tonnages annuels et capacité journalière.
  - Gestion des sous-produits animaux et des déchets.
  - Capacité de stockage.
  - Plans des locaux et flux.
  - Description détaillée des locaux et de l'équipement.
  - Description détaillée des conditions de fonctionnement.
- PMS - Les Bonnes Pratiques d'Hygiène :
  - Le personnel.
  - Le plan de maintenance des locaux et des équipements.
  - Les mesures d'hygiène préconisées.
  - Le plan de lutte contre les nuisibles.
  - L'approvisionnement en eau
  - La maîtrise des températures des locaux et des denrées.
  - Le contrôle à réception et à expédition.
- PMS - Le plan HACCP :
  - Champs d'application de l'étude.
  - Analyse des dangers (Biologiques, Chimiques et Physiques).
  - Identification des CCP/ limites critiques / actions correctives.
  - Plans de contrôle et vérification.

#### • PMS - La traçabilité :

- Descriptif.
- Gestion des Produits Non-Conformes.
- Procédure de Retrait / Rappel.

#### PHASE 4 - Validation du dossier :

- Relecture du dossier (Consultant et client).
- Modifications éventuelles.
- Validation du dossier par le client.

#### PHASE 5 - Remise du dossier à la DDPP :

- Dépôt du dossier.
- Corrections ou ajouts d'éventuels éléments.
- Aide à la rédaction du courrier de réponse.

### Notre approche :

- Une connaissance précise des attentes des services officiels.
- Un travail sur site au plus près de vos équipes.
- Des solutions opérationnelles et des outils performants.
- La présence de votre consultant lors de la visite d'agrément et des réunions de travail avec les services officiels.
- Une assistance à la rédaction des courriers officiels.
- La remise de deux exemplaires du dossier d'agrément (dont un destiné aux services officiels).
- La remise des documents sous format informatique.



# HYGIÈNE EN IAA

## APPLIQUER SON PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

### PERSONNES CONCERNÉES

- Personnel de production.
- Encadrement.

### PRÉ-REQUIS

- Aucun.

### BÉNÉFICES ATTENDUS

- Comprendre la Réglementation.
- Connaître et comprendre les règles de base nécessaires à l'hygiène des aliments.
- Mettre en application ces règles sur le poste de travail.
- Comprendre l'importance des contrôles liés à votre système HACCP et savoir gérer un dysfonctionnement.
- Répondre à la législation en vigueur en terme de formation du personnel.

### ORGANISATION

- Formation intra-entreprise.
- L'organisation est définie selon les attentes du client.
- Durée : De 1 à 2 jours.
- Formateur : Consultant ADOCA.

### DOCUMENTS

- Attestation de formation collective remise à l'employeur.
- Attestation de formation individuelle remise à chaque participant.
- Livret de formation spécifique remis à chaque participant.
- Questionnaire de satisfaction.



Le succès de l'application des procédures de travail, fondées sur les principes de l'HACCP, exige la pleine participation et le plein engagement du personnel quelle que soit sa fonction. A cette fin, le personnel devrait bénéficier d'une formation, en matière d'hygiène alimentaire, adaptée à leur activité.

C'est pourquoi a développé une formation permettant de comprendre facilement l'intérêt des Bonnes Pratiques d'Hygiène liées à votre profession.

## Comprendre et Respecter les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH).

### Programme : (Indicatif)

#### Introduction - Les objectifs de la formation :

- Présentation du déroulement de la formation.
- Présentation des modules.

#### Module 1 - Panorama de la Réglementation :

- L'évolution de la réglementation.
- Les obligations réglementaires de la profession.
- Comment s'organiser ? Les risques encourus.

#### Module 2 - Les Dangers et les Risques pour le consommateur :

- Dangers Biologique / Physique / Chimique / Allergène.

#### Module 3 - Les Micro-organismes :

- Présentation générale des micro-organismes.
- Les conditions de développement des micro-organismes.
- Limiter les contaminations, leur développement et les risques de survie.

#### Module 4 - Hygiène et Sécurité du personnel :

- La tenue du personnel, des visiteurs et la gestion des vestiaires.
- Le comportement et le lavage des mains.
- La gestion des maladies et des blessures.
- Les obligations des professionnels.

#### Module 5 - Le Nettoyage et la Désinfection :

- Les différentes souillures / Les différents produits / Le matériel.
- Réalisation et organisation du nettoyage (Le TACT).
- Les règles de sécurité et les obligations des professionnels.

#### Module 6 - Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) :

- Application : Achat / Réception / Décartonnage / Stockage.
- Application : Déconditionnement / Décongélation / Déboitage.
- Application : Tranchage / Hachage / Assemblage.
- Application : Cuisson / Refroidissement / Surgélation.
- Application : Conditionnement / Emballage / Transport

#### Module 7 - La Méthode HACCP (Notions) :

- Définition et historique.
- Les 7 principes et les 12 étapes de mise en place.
- Appliquer et entretenir son système HACCP.

#### Module 8 - La Gestion des Non-Conformités :

- Savoir réagir / Acquérir les bons réflexes.
- L'amélioration continue (Actions correctives & Actions préventives).

#### Module 9 - La Traçabilité et la Gestion de Crise :

- Historique et réglementation.
- Les objectifs / Les obligations.
- L'organisation et la durée d'archivage.
- La procédure de Retrait / Rappel

### Pourquoi se former ?

#### • pour être en conformité avec la réglementation :

*Le règlement 852/2004 au Chapitre XII précise que "...les manutentionnaires de denrées alimentaires disposent [...] d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptées à leur activité professionnelle..."*

#### • pour connaître cette réglementation :

*En obtenant une information décodée et pratique des obligations réglementaires liées à votre métier.*

#### • pour comprendre l'intérêt des BPH et de l'HACCP :

*Parce qu'une mise en place efficace passe par la compréhension et l'explication.*

#### • pour motiver votre équipe :

*En développant leurs compétences et en les faisant progresser dans leur carrière.  
En impliquant le personnel autour d'une nécessité commune.*

#### • pour votre entreprise et vos clients :

*En préservant et en améliorant la qualité de vos produits.*

### Notre approche de la formation :

- Une formation adaptable à chaque secteur.
- Une pédagogie active et participative.
- Des formateurs expérimentés.
- Une approche terrain et pratique.
- Des exemples concrets.
- Des solutions opérationnelles.
- Une vidéoprojection simple et attrayante.
- Des quiz et des mises en situation.
- Un programme actualisé en permanence.
- Une formation construite sur la réglementation.
- Une évaluation de la formation.

Questions / Discussion.

*Le partenaire des professionnels de l'agroalimentaire*