



Formation : l'étiquetage des produits alimentaires.

Réglementation INCO N°1169/2011, particularité pour les allergènes.

L'objectif de la formation :

- Connaître les obligations en matière d'étiquetage et d'information aux consommateurs (l'impact de cette réglementation UE N° 1169/2011) dans vos établissements.

- Maitriser les étiquetages et/ ou affichages sur les allergènes.

➔ La session est avant tout interactive afin de mettre en pratique cette nouvelle réglementation. Les participants sont invités à apporter de leur lieu de travail des exemples concrets (étiquettes de produits mis en vente, recettes, menus...)

Durée de la formation : 2 journées

Public visé : chef de cuisine, artisan, responsable restauration, gérant, animateur qualité...

Prérequis : aucun

Moyens pédagogiques : Support visuel sur vidéoprojecteur avec des exercices d'application concrets. Etude de cas concret. Participation et interactivité privilégiées.

Modalités d'évaluation :

Evaluation des acquis à chaud en fin de formation par QCM.

Documents fournis aux stagiaires :

Livret de formation

Sanction de la formation :

Attestation individuelle de formation

Conditions financières : Demande d'inscription ou devis dûment rempli(e), accompagné(e) d'un acompte à la réservation du stage. Règlement du solde en fin de formation.

Tarif forfaitaire pour une inscription d'un groupe sur demande.

Enregistré sous le numéro 53220871422. Cet enregistrement ne vaut pas d'agrément de l'état.

Programme de formation :

- Selon les possibilités, les participants apportent des supports (recette, étiquette, menus..) pour une étude commune.

La réglementation en matière d'étiquetage : Le cadre légal

- Les évolutions récentes en matière de réglementation (Règlement INCO)
- Le calendrier et les champs d'application
- Les responsabilités des opérateurs et les sanctions
- Notion de préemballé et de vrac

Les mentions obligatoires à indiquer sur les étiquettes des produits préemballés

- Les 12 mentions obligatoires communes avec l'examen détaillé de chaque mention : dénomination de vente, état physique, date de durabilité, liste des ingrédients, adresse, quantité nette...
- Mentions obligatoires spécifiques à l'utilisation de certains ingrédients (OGM, colorants azoïques, édulcorants)
- Mentions obligatoires spécifiques à certaines catégories de produits (étude par type de secteur)
- Les conditions de présentation

Les mentions obligatoires à indiquer pour les produits non préemballés et par type de secteur : artisanat, restauration

- Mentions obligatoires communes : dénomination de vente, ...
- Mentions obligatoires spécifiques à certaines catégories de produits (le pain, le lait, les œufs, les fromages...), les produits décongelés.

Les mentions volontaires d'étiquetage

- Les conditions générales d'apposition des mentions volontaires
- Exemples de mentions volontaires par produit
- Exemples d'allégations et d'étiquetage nutritionnel et de santé

Mise en place d'une gestion de l'information sur les allergènes

- Notion de base sur l'allergie alimentaire
- Connaître les 14 allergènes à déclaration obligatoire (ADO) Méthodologie pour détecter les ADO dans une recette
- Mise à disposition de l'information allergènes : les conditions d'affichage
- Les questions fréquemment posées par les personnes allergiques

BULLETIN D'INSCRIPTION

QHSA – contact@qhsa-formation.fr

*Toute inscription non annulée 2 semaines avant la date de stage sera facturée

Etablissement :

Nom (signataire de la convention) :

Fonction :

Adresse :

Code Postal : Ville :

Tél : Fax :

E-mail : Siret :

Inscrit (s) au stage : « Formation : l'étiquetage des produits alimentaires. Réglementation INCO N°1169/2011, particularité pour les allergènes».

Coût 840,00 € net de taxe, -10% pour la deuxième inscription. 30% d'acompte lors de l'inscription.

Je m'inscris à : Rennes : les et 2017

Paris les et 2017

Stagiaires (s) :

Nom :Prénom :

Nom :Prénom :

Demande de devis pour une inscription au stage intra-entreprise: « Formation : l'étiquetage des produits alimentaires. Réglementation INCO N°1169/2011, particularité pour les allergènes ».

Nombre de stagiaires (s) :

Lieu :

Délai de réalisation souhaité :

NB : pour tout renseignement complémentaire, contacter QHSA sur la ligne directe au 06 62 86 64 55. Merci de nous retourner votre demande de devis au plus vite, un devis vous sera adressé en retour.