

## Formation : l'étiquetage des produits alimentaires selon le règlement INCO N°1169/2011

### L'objectif général de la formation :

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

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

### Durée, horaires, date de formation :

1 journée, 7 heures

Horaires : 9h00-12h30/ 13h30-17h

Rythme : en continu

En présentiel intra ou inter-entreprise.

Date : nous contacter

### Public et visé et prérequis

Public concerné: responsable qualité, assistant qualité, gérant, artisan...

Prérequis : aucun prérequis

Accessibilité aux personnes en situation de handicap :



Nous contacter 30 jours avant afin d'organiser au mieux la formation.

### Objectif pédagogique de la formation :

*A l'issue de la formation, vous serez capable de :*

- Étiqueter et / ou afficher les mentions obligatoires des produits alimentaires selon le règlement INCO.

### Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement mis en oeuvre :

Moyens techniques

Support visuel Powerpoint sur vidéoprojecteur,

Étiquettes, fiche recette, ... de produits fabriqués par le client

Moyens pédagogiques

Alternance d'apports théoriques, d'exercices avec des études de cas concret. Participation et interactivité privilégiées.

Test de connaissances avant la formation – QCM formatifs – Échanges de groupe – Remise d'un aide-mémoire et de modèles de documents.

### Programme de formation :

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

### Étiqueter et / ou afficher les mentions obligatoires des produits alimentaires selon le règlement INCO.

#### Le matin =

La réglementation en matière d'étiquetage : Le cadre légal – durée : **1,50 heures**

- 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, quelques définitions

Les mentions obligatoires à indiquer sur les étiquettes des produits préemballés – durée 2 heures

- 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, allergènes...
- 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

#### L'après-midi

Les autres mentions obligatoires complémentaires durée 1 heure

- Exigées par le règlement INCO (ex : atmosphère protectrice, date de décongélation...)
- Exigées par d'autres textes

Les modalités d'indication des mentions durée 1 heure

- Les conditions de présentations des mentions obligatoires
- Exigences linguistiques

La déclaration nutritionnelle obligatoire durée 1 heure

- Ce qui est obligatoire : les nutriments à déclarer
- Ce qui est complémentaire
- Le mode de calcul des valeurs nutritionnelles
- Le mode de présentation des valeurs à déclarer

### Moyens d'encadrement : Formateur

Formateur expert en hygiène alimentaire (cf. fiche formateur), ancien Responsable Qualité dans le secteur alimentaire

### Les dernières évolutions en étiquetage durée 0,5 heure

- L'origine des denrées alimentaires
- Le tri des déchets ménagers : le tri-man et les consignes de tri
- L'utilisation du QR-code

### Moyens permettant le suivi et l'appréciation des résultats :

Suivi de l'exécution / Sanction de la formation :

Feuille d'émargement en présentiel - Remise d'une attestation individuelle de formation à chaque stagiaire ayant suivi la totalité de la formation et ayant réalisé l'évaluation des acquis.

### Modalités d'évaluation :

Évaluation qualitative de la formation à chaud - Évaluation de l'acquisition des compétences par QCM sommatif en fin de formation - Évaluation à froid de la formation en situation de travail quelques mois après.

### Organisation et fonctionnement de la formation

**Conditions financières :** devis dûment rempli et signé, accompagné d'un acompte à la réservation du stage. Règlement du solde en fin de formation.

**Délai d'accès :** les inscriptions doivent être réalisées deux semaines avant le début de la formation

### Modalités d'organisation :

Lieu de formation : voir avec l'organisme de formation, soit en centre ou « sur site client »

Nb de stagiaires max : 5

Tarif : En inter : 610 euros/ net de taxe / pers. En intra : devis gratuit sur demande, forfait/session selon le nombre de participants et les frais de déplacement..

**Nos stagiaires ont approuvé la formation =**  
(note attribuée sur les précédentes formations)

**Qualité de la formation : cette session de formation n'a pas été dispensée sur les 6 derniers mois**

Nous contacter :

- par mail : [contact@ghsa-formation.fr](mailto:contact@ghsa-formation.fr)
- par téléphone : 06.62.86.64.55

Enregistré sous le numéro 52 44 06368 44 auprès du Préfet de la Région Pays de la Loire