

Public : toute personne étant en relation avec les aliments

Prérequis : aucun

Objectifs :

- Réaliser, avec ou sans assistance, des étiquettes de produits mis en vente dans le respect de la réglementation en vigueur
- Connaître les exigences liées à la réglementation n°1169/2011 (INCO) : quelles entreprises et quel type de produits sont concernés
- Mettre en place une information allergènes pour les produits non préemballés
- Répondre aux questions des personnes allergiques ou intolérante : un atout de vente métiers
- Sensibiliser le personnel aux phénomènes allergiques dans l'alimentation (obligation)

Contenu :

Contexte réglementaire :

- Les évolutions récentes en matière de réglementation (règlement INCO), les textes qui vont s'appliquer
- Les contrôles et les sanctions
- Notion de préemballé et de vrac « obligatoire »
- Les mentions obligatoires communes

Les mentions obligatoires à indiquer sur les étiquettes des produits préemballés

- Mentions obligatoires communes avec l'examen détaillé de chaque mention
- Mentions obligatoires spécifiques à l'utilisation de certains ingrédients (OGM, colorants azoïques, édulcorants)
- Mentions obligatoires spécifiques à certaines catégories de produits
- Avantage INCO pour le client consommateur et professionnel

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

- Notion de base sur l'allergie alimentaire
- Les réactions croisées
- Les symptômes
- Notion de diététique et de nutrition
- Connaître les 14 allergènes à déclaration obligatoire
- Mise à disposition de l'information allergènes
- Les 14 allergènes : ce qu'il faut garder à l'esprit
- Eviter la contamination accidentelle
- Les questions fréquemment posées par les personnes allergiques
- Obligation des fournisseurs de matière première
- Classeur document obligatoire

Informations obligatoire

- Responsabilité
- Traçabilité, transparence, veille

Fiches et tableaux utiles pour la mise en pratique

Moyens et méthodes pédagogiques : vidéo-projection powerpoint, mises en situations professionnelles par des exemples concrets, un support pédagogique, visualisation de films pédagogiques.

Evaluations : test après la formation qui évalue l'acquisition des connaissances pour une bonne mise en œuvre des objectifs + évaluation du formateur et des moyens pédagogiques mis en œuvre pour la formation.

Sanction : le stagiaire reçoit une attestation individuelle de formation mentionnant les objectifs, la nature, la durée de l'action.

Formation 1 jour en présentiel

Intra entreprise – 7 h

Dates

Voir devis

Lieu

Vos locaux

Horaires

A définir

Responsable pédagogique

Pierre Gomilschag, formateur et consultant hygiène et sécurité alimentaire, management et gestion d'entreprise.

Formateur

Pierre Gomilschag

Tarif

Sur devis

Effectif

De 3 à 10 stagiaires