

**Dates :** Nous contacter – Selon vos disponibilités

**Durée :** 14h

**Public visé :** Tout salarié d'entreprise alimentaire

**Nombre de participants :** De 1 à 8 personnes maximum

**Pré requis :** Travailler dans une entreprise alimentaire

**Lieux :** Formation intra-entreprise : Sessions de formation dans vos locaux, en France métropolitaine, pour des groupes constitués. Formation Inter-entreprises : Sessions de formation dans notre local situé à Chaumont, pour des groupes constitués.

**Encadrement :** Formateur spécialisé dans l'hygiène alimentaire.

**Méthodes pédagogiques :** La formation invite les participants à une démarche participative. Basée sur des cas concrets liés au secteur artisanal de la pâtisserie, chocolaterie, glacerie, traiteur ...

**Matériel d'apprentissage :** Ordinateur équipé d'Excel

**Modalités de suivi de l'exécution du programme et d'appréciation des résultats :** Feuille d'émargement, Attestation de présence, QCM de contrôle des connaissances acquises, Remise d'un support pédagogique, Questionnaire d'évaluation de la formation

## Objectif général de la formation :

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- ✓ Appréhender l'ensemble des nouvelles obligations (mentions légales, déclaration nutritionnelle, allergènes)
- ✓ Réaliser, sans assistance, des étiquettes de produits mis en vente, avec ou sans l'aide de l'outil informatique et dans le respect de la réglementation en vigueur.
- ✓ Mettre en place une information allergènes pour les produits non préemballés.
- ✓ Identifier les situations à risques dans leur établissement.
- ✓ Informer leur personnel sur les risques liés aux allergènes.

## Programme :

### 1. Contexte réglementaire :

Qui est concerné

Quelques définitions

Les évolutions récentes en matière de réglementation (Règlement INCO)

Les mentions légales

Les contrôles et les sanctions.

La notion de préemballé et de vrac.

### 2. Les mentions obligatoires à indiquer sur les étiquettes des produits préemballés :

Les mentions obligatoires communes avec l'examen détaillé de chaque mention : dénomination de vente, état physique, date de durabilité, liste des ingrédients ; adresse, quantité nette, numéro de lot...

Les mentions obligatoires spécifiques à l'utilisation de certains ingrédients (OGM, colorants azoïques, édulcorants).

Les mentions obligatoires spécifiques à certaines catégories de produits (confitures, chocolat).

### 3. Mise en place d'une gestion de l'information sur les allergènes :

Comprendre les allergies et allergènes alimentaires

Connaitre les 14 allergènes à déclaration obligatoire (ADO).

Appliquer une méthodologie pour détecter les ADO dans une recette.

Connaitre et transmettre l'information sur les allergènes.

Répondre aux questions fréquemment posées par les personnes allergiques.

### 4. Focus sur la déclaration nutritionnelle :

Quels produits et opérateurs sont concernés ?

Mentions obligatoires et facultatives, valeurs à déclarer (liste de nutriments...)

Comment obtenir les valeurs à déclarer : approches analytique, théorique et combinée (méthodologie, avantages/inconvénients)

Mode de présentation de l'étiquetage nutritionnel : tableau, ordre, unités, emplacement...

### 5. Mise en pratique (application de la méthodologie sur la base d'une recette pilote par filière) :

Mise en œuvre de la méthode à suivre pour identifier et lister les allergènes à déclarer (construction pas-à-pas d'un outil)

Mise en forme de la déclaration des allergènes sur la recette pour un produit préemballé (rédaction de la liste d'ingrédients) et pour un produit non préemballé (idées de présentation)