



REGLEMENTAIRE HYGIENE ALIMENTAIRE PREVENTION DES RISQUES

Etiquetage des denrées alimentaires

OBJECTIFS

- **Maîtriser les points essentiels en matière d'étiquetage des denrées alimentaires conformément à la nouvelle réglementation (règlement UE n° 1169/2011 - INCO).**
- **Evaluer le risque en matière d'allergènes.**

➤ PROGRAMME

- **Contexte et principes du règlement UE n° 1169/2011.**
- **Les professionnels et les denrées concernées :** Qui est responsable des informations ? Quelles denrées sont concernées ?
- **Les mentions obligatoires sur l'étiquette :** rappel des mentions obligatoires.
- **Les impacts de la mise en conformité :** les questions à se poser, la méthode d'organisation (fiche technique, fiche recette, protocole de mise à jour, archivage des données), formaliser son besoin.
- **Ateliers pratiques :** apprendre à repérer les erreurs sur une étiquette, à mettre en évidence les allergènes, à réaliser une déclaration nutritionnelle...

➤ PUBLIC

Chefs d'entreprises, salariés, conjoints ou auxiliaires familiaux du secteur artisanal. Chefs d'entreprises, salariés hors secteur artisanal.

➤ MODALITES PEDAGOGIQUES

- Formateur spécialisé en réglementation hygiène alimentaire.
- Etudes de cas, mise en situation.
- Support de formation remis à chaque participant.

➤ DUREE

1 Jour

➤ LIEU

TOULOUSE