

ETIQUETER SES PRODUITS ALIMENTAIRES et PMS

1 jour - 7 heures

OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

- Respecter les règles d'étiquetage et répondre à l'obligation d'information du consommateur conformément au règlement INCO (CE) n° 1169/2011
- Evaluer le risque en matière d'allergènes
- Comprendre la déclaration nutritionnelle
- Répondre aux exigences réglementaires du Paquet Hygiène.
- Actualiser ses connaissances dans le domaine de la sécurité alimentaire
- Identifier l'importance de la mise en œuvre d'un Plan de Maîtrise Sanitaire et formaliser les éléments clés.

PROGRAMME

Pour optimiser votre participation : venir avec vos documents (étiquettes produits, liste d'allergènes ...)

- Règlement INCO
- Produits préemballés / non préemballés – mentions obligatoires - Allergènes
- Déclaration nutritionnelle – calcul des valeurs nutritionnelles
- Allégations – autres mentions, labels et marques
- Enjeux de la sécurité sanitaire : dangers microbiologiques, chimiques, physiques et biologiques. Réglementation en vigueur.
- Définition du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).
- Hygiène : moyens de maîtrise, traçabilité et autocontrôle. Documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène inclus dans le PMS
- Documents relatifs à la traçabilité des denrées alimentaires. Outils de suivi des autocontrôles.

MATÉRIEL ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- En présentiel / Vidéoprojecteur, support papier
- Modalités pédagogiques : échanges interactifs stagiaires/formateur, support : papier et boîte à outils (fiches techniques, tableur outil de calcul de valeurs nutritionnelles ...)

FORMATEUR

- L'INFREP, l'Institut National de Formation et de Recherche sur l'Éducation permanente. Pour plus de renseignements sur le profil du formateur contactez le service formation.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation des acquis par le formateur
- Évaluation de satisfaction

ACCESSIBILITÉ

- Formation animée au sein des locaux de la CMA, accessible aux personnes à mobilité réduite
- Référent handicap à votre disposition contactez le service formation

LES +

- Formation adaptée aux entreprises artisanales de l'alimentation : exemples pratiques et concrets.
- Fiches techniques remises
- Taux de satisfaction : voir site internet [ICI](#)

PUBLIC

- Chef d'entreprise / Conjoint
- Salarié / Demandeurs d'emploi

PRÉREQUIS

- Avoir suivi une formation de base en hygiène et sécurité alimentaire

LIEUX / DATES / HORAIRES

- Romans: 7 Octobre
- 8h30-12h / 13h-16h30

TARIF

- 210 € nets de taxe
- Prise en charge possible selon votre statut (artisan, salarié, conjoint).

CONTACT

Ludovic GOURDON
Rue Etienne Dolet
26104 Romans sur Isère Cedex
04 75 48 72 10
ludovic.gourdon@cma-auvergnerrhonealpes.fr
formation.drome@cma-auvergnerrhonealpes.fr

Siret : 130 027 956 00015
Enregistré sous le numéro 84691788769. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.