
Mettre ses étiquettes en conformité (règlement INCO)

Prérequis

- Aucun

Objectifs pédagogiques

- Les règles de l'étiquetage ont profondément évolué avec le NOUVEAU règlement européen INCO n° 1169/2011 : connaître tous les points des étiquettes à modifier pour être en conformité avec le règlement « information du consommateur »

Public visé

Responsable qualité, assistant qualité, responsable du système HACCP, responsable de la sécurité alimentaire, membres de l'équipe HACCP

Programme

A- Une réforme nécessaire

B- Le champ d'application du règlement

C- Responsabilité des opérateurs

D- Informations obligatoires

E- La lisibilité des mentions

F- Les dispositions particulières :

- 1- Dénomination de la denrée alimentaire
- 2- Liste des ingrédients et omissions
- 3- Les ingrédients allergènes
- 4- Indication quantitative des ingrédients
- 5- La quantité nette
- 6- Date de durabilité, de consommation
- 7- Conditions de conservation et d'utilisation
- 8- Pays d'origine et lieu de provenance

G- Contrôles et sanctions

Etude de cas concrets : évolution d'étiquette type, avant et après le nouveau règlement INCO

Mettre ses étiquettes en conformité (règlement INCO)


Méthodes et supports pédagogiques

- Pédagogie active et participative
- Echanges d'expériences et discussions
- Exposés, diaporamas, exercices pratiques
- Remise de documentation et supports de formation
- Feuille d'émargement
- Attestation de présence
- Évaluation des compétences acquises : QCM, Cas pratiques, Quiz

L'intervenant

Un ingénieur du CTCPA

Durée, date et lieu

Durée	Date	Lieu
1 session de 3h30 (9h à 12h30)	27 mai 2021	En distanciel 

- La confirmation d'inscription vous sera adressée par mail.
- Si la formation devait être annulée faute de participants vous seriez également prévenu par mail 15 jours avant le début de la formation.

Coût de la formation

Tarif adhérent AREA	350,00€ HT (soit 420,00€ TTC) / personne
Tarif non adhérent AREA	450,00€ HT (soit 540,00€ TTC) / personne

Le +

- Un groupe de 8 participants maximum, tous professionnels de l'agroalimentaire afin de partager des expériences et des préoccupations concrètes.
- Formation accessible aux personnes en situation de handicap. Afin de répondre aux différentes contraintes merci de nous contacter.

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie : action de formation.

