

ETIQUETAGE ET TRACABILITE ALIMENTAIRES

<p><u>Public Visé</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Restaurants : Cuisiniers, chef de cuisine, chefs de service, commis • Commerces de proximité : boulangerie, pâtisserie, poissonnerie, boucherie, charcuterie, vente à emporter, etc. <p>(La formation est accessible aux personnes en situation de handicap).</p>	<p><u>Horaires en formation</u></p> <p>Journée de 7 heures</p> <ul style="list-style-type: none"> • Matin : de 09h30 à 13h00 • Après-midi : de 14h00 à 17h30 	<p><u>Forma Code</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 31742
<p><u>Modalités de formation</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Formations inter et intra entreprise 	<p><u>Formateur</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Formateur en étiquetage et traçabilité 	<p><u>Type de formation</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Collectif
<p><u>Prérequis</u></p> <p>Il est recommandé d'avoir une notion de la méthode HACCP pour suivre la formation aux bonnes pratiques d'hygiène alimentaire - BPH</p> <p>Test de positionnement</p>	<p><u>Durée</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Sur devis <p>Un entretien individuel préalable pour évaluer le niveau de qualification</p>	<p><u>Tarifs horaire</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Sur devis <p><u>Délais d'accès</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 72 heures à compter de la date de validation d'inscription
<p><u>Modalité de suivi et de l'exécution de la formation :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Feuille d'émargement et questionnaire à chaud de la formation • Evaluation finale : QCM • Attestation de formation 		

MOYENS PEDAGOGIQUES

Notre méthode pédagogique est interactive et participative.
Basée sur des exemples concrets et des expériences professionnelles de nos formateurs.

Ces derniers mettront à votre disposition leur expertise, leur expérience et répondront au mieux aux différentes problématiques auxquelles vous pourrez être confronté.

METHODES PEDAGOGIQUES

- Apports théoriques et pratiques
- Travaux pratiques sur site
- Etude de cas
- Support de cours de la formation aux bonnes pratiques d'hygiène alimentaire

OBJECTIFS

- Maîtriser les règles d'étiquetage des produits alimentaires
- Être capable de réaliser un étiquetage conforme à la réglementation
- Sécuriser l'utilisation de l'étiquetage en tant que support de commercialisation du produit
- Savoir appréhender et gérer un contrôle de la DDPP

Introduction

- Tour de table : présentation des participants, des besoins, rappels des objectifs et auto-positionnement

Intégrer le cadre général de l'étiquetage alimentaire

- Définir juridiquement la notion de denrée alimentaire
- Recenser les dispositions européennes et les règles de libre circulation des produits alimentaires
- Analyser les éléments clés du règlement communautaire N°1169/2011, dit INCO, sur l'information des consommateurs des produits préemballés
- Evaluation au fil de la formation à travers des questions-réponses guidées par la formatrice

Les informations obligatoires sur les denrées alimentaires

- Identifier les mentions obligatoires, les mentions obligatoires complémentaires, les règles spécifiques à certaines denrées alimentaires etc
- Comprendre et savoir établir un étiquetage nutritionnel
- Mise à disposition et emplacement des informations obligatoires
- Présentation des mentions obligatoires
- Formes d'expression et de présentation complémentaires
- Exigences linguistiques
- Omission de certaines mentions obligatoires

- Analyse critique de cas réels d'étiquetage alimentaire choisis dans différentes filières alimentaires

Les circuits de commercialisation

- Distinguer les différents types de circuits et leurs spécificités
- Examiner les règles d'étiquetage s'appliquant à ces circuits
- Cas : exemples illustrés

Les mentions facultatives / volontaires

- Définition
- Répertorier les signes d'identification de la qualité et de l'origine
- Mentions obligatoires d'étiquetage : définition et règles de présentation
- Les mentions valorisantes : les limites à respecter
- Exercices pratiques à partir de cas réels tirés du quotidien des participants

Les allégations nutritionnelles et de santé

- Définition
- Faire le pont sur le cadre réglementaire
- Principes généraux applicables aux allégations
- Conditions d'utilisation
- Restrictions applicables
- Exemples illustrés

Etiquetage des compléments alimentaires

- Le Règlement INCO :
 - Champs d'application
 - Mentions obligatoires d'étiquetage
- Les mentions complémentaires spécifiques aux compléments alimentaires
- Les allégations nutritionnelles : quelles sont les conditions d'utilisation ?
- Les allégations de santé : où en est le processus d'évaluation ?
- Exercice individuel d'analyse d'étiquetage de compléments alimentaires et vérification de la conformité en termes d'allégations, débriefing en groupe

Les mentions interdites

- Les pratiques interdites

Les sanctions

- Analyse d'exemples récents

Le règlement allégations nutritionnelles et de santé : comment communiquer sur les étiquetages mais aussi sur le site Internet ?

- Champ d'application
- Les allégations nutritionnelles (sources de protéines, sans sel) : quelles sont les conditions d'utilisation ?
- Les allégations de santé : où en est le processus d'évaluation ?
 - Allégations autorisées pour les substances nutritionnelles et physiologiques
 - Cas des allégations pour les plantes

L'étiquetage des plats préparés

- Règles d'étiquetage de l'origine de la viande dans les plats préparés
- Règles d'étiquetage du lait dans les produits laitiers
- Vérification de ces étiquetages et contrôle de la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP)
- Exercices pratiques à partir de cas réels et/ou à partir de cas tirés du quotidien des participants

L'étiquetage des arômes

- Définition des arômes
- Maîtrise du règlement CE n°1334/2008 relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes
- Exemples illustrés

Utilisation des dénominations associées aux produits d'origine animale

- Analyse de la réglementation
- Cas : exemples illustrés

Focus sur le règlement relatif à l'origine de l'ingrédient primaire

- Compréhension, maîtrise et application du règlement d'exécution (UE) 2018/775 de la Commission du 28 mai 2018 "portant modalités d'application de l'article 26, paragraphe 3, du règlement (UE) n°1169/2011

Nutri-Score

- Réglementation et philosophie de cet étiquetage vis-à-vis de la santé publique

- Applications actuelles et évolutions à prévoir
- Actualités (fromages et charcuteries)

Exemple pratique de montage d'un dossier d'agrément

Les contrôles de la DDPP

- Procédures
- Déroulement
- Diligences à accomplir en amont et en aval
- Conseils pratiques
- Séance de questions/réponses à partir de cas réels et/ou à partir de cas tirés du quotidien des participants : le rôle des uns et des autres en cas de contrôle

Conclusion

- Tour de table : évaluation de la formation à chaud, débriefing collectif, auto-évaluation de l'atteinte des objectifs et de sa propre progression

TRAÇABILITÉ DES PRODUITS ALIMENTAIRES

<u>Public concerné :</u> <ul style="list-style-type: none"> Responsable de cantine, de restauration collective ou manipulant des produits alimentaires 	<u>Horaires en formation</u> <p>Journée de 7 heures</p> <ul style="list-style-type: none"> Matin : de 09h30 à 13h00 Après-midi : de 14h00 à 17h30 	<u>Forma Code</u> <ul style="list-style-type: none"> 21581
<u>Modalités de formation</u> <ul style="list-style-type: none"> Formations inter et intra entreprise 	<u>Formateur</u> <ul style="list-style-type: none"> Formateur traçabilité 	<u>Type de formation</u> <ul style="list-style-type: none"> Collectif
<u>Prérequis :</u> <ul style="list-style-type: none"> Aucun 	<u>Durée</u> <ul style="list-style-type: none"> Sur devis <p>Un entretien individuel préalable pour évaluer le niveau de qualification</p>	<u>Tarifs horaire</u> <ul style="list-style-type: none"> Sur devis <u>Délai d'accès</u> <p>72 heures à compter de la date de validation d'inscription</p>
<u>Modalité de suivi et de l'exécution de la formation :</u> <ul style="list-style-type: none"> Feuille d'émargement et questionnaire à chaud de la formation Attestation de formation 		

METHODES PEDAGOGIQUES

Aspects théoriques de la traçabilité et étude de cas afin d'identifier les pistes d'amélioration pour la construction d'un système de traçabilité.

OBJECTIFS

- Connaître et comprendre les étapes et éléments nécessaires à la mise en place et à la maîtrise de la traçabilité en alimentaire
- Comprendre l'importance de sa mise en place
- S'approprier des moyens simples pour gérer ces risques

Supports et matériels utilisés : outils numériques, ressources documentaires et réglementaires

Documents remis : livret récapitulatif, attestation individuelle de fin de formation

Modalités d'évaluation : un avis favorable en théorie et une acquisition du savoir-faire conditionne la réussite de la formation

Méthodes d'évaluation

Les participants recevront, en fin de formation, un formulaire d'évaluation à compléter.

Certificat :

Des certificats de participation.

PROGRAMME

- Les notions générales de traçabilité : définition, notion de lot, intérêt, secteurs concernés.
- Le contexte légal et normatif : ISO 9001, BRC-IFS, la législation.
- Les moyens et techniques : évolutions et contraintes.
- Les flux de traçabilité : notions de traçabilité amont-aval et de chaîne.
- Une illustration en entreprise alimentaire : traçabilité IN, interne et OUT, la traçabilité en logistique : codes EAN et SSCC.
- Le test de traçabilité : comment l'organiser pour en faire un outil ?

La notion de traçabilité sera mise en pratique par les participants via plusieurs exercices de recherche d'informations en cas de crise en industrie alimentaire afin d'identifier les pistes d'amélioration/de construction d'un système de traçabilité adéquat.

Après-midi : sera consacré à une étude de cas.