

## Étiquetage des produits allergènes et règles à respecter

 Durée	1 Jour - (7 Heures)	 Modalité d'accès	Texte de réglementation applicable
 Pré-requis	Avoir connaissance des règles du GBPH	 Date	Voir convention
 Public	Toute personne voulant comprendre ou mettre en place une gestion des allergènes alimentaires en fonction de son secteur d'activité (boucher, boulanger/pâtissier, poissonnier, charcutier, restaurateur...)	 Lieu	INTRA
 Intervenants	Formateur spécialisé en sécurité alimentaire	 Délai d'accès	Définir avec l'entreprise
 Nb participants	1 à 5	 Accessibilité	L'organisme de formation étudiera l'adaptation des moyens de la prestation pour les personnes en situation de handicap
 Prix	Voir convention	 Obligations réglementaires	Règlement (UE) n°1169/2011 et décret n°2015-447 et articles R412-12 à R412-16

### Méthode pédagogique :

Méthode active et démonstrative - Alternance d'Apports théoriques et pratiques. Étude de cas, mise en pratique par les stagiaires sur des cas types et/ou sur des cas typiques de l'entreprise

### Outil pédagogique :

Supports papiers

### Évaluation :

Exercices de validation en continu et des appréciations tout au long de la formation : une note en pourcentage avec QCM d'entrée et QCM de sortie.

### Validation :

Attestation de fin de stage

## OBJECTIF

Toute personne au contact avec les denrées alimentaires doit être sensibilisée au danger allergène et doit savoir analyser les sources potentielles allergènes dans son entreprise. Cette formation permet de comprendre le danger des allergènes et le maîtriser dans un contexte réglementaire actuel

- Apprendre à réaliser des étiquettes de produits mis en vente dans le respect de la réglementation en vigueur.
- Maîtriser les outils pour mettre en œuvre l'affichage obligatoire des allergènes et de la déclaration nutritionnelle

## PROGRAMME

### JOUR 1 :

#### Étiquetage

- Le contexte réglementaire
- Les mentions obligatoires
- Les mentions spécifiques

#### Étiquetage des denrées alimentaires

- Produits préemballés et/ou non préemballés
- Le processus de l'étiquetage
- Les conditions particulières des allégations

#### La déclaration nutritionnelle

- Présentation du tableau nutritionnel
- Vérification des dénominations produits et de la présentation des mentions obligatoires
- Le contenu
- Comment calculer et présenter son étiquetage nutritionnel
- Les mentions dont il faut se méfier (maison, allégé en, pur, etc...)