

Distribution

Management de la sécurité des aliments



EINCO

Décrypter le règlement INCO

Réussir du premier coup l'étiquetage des aliments

Contexte : Le règlement 1169/2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires (INCO) est entré en application le 13 décembre 2014. Ce règlement actualise, simplifie et clarifie l'étiquetage des denrées alimentaires commercialisées dans l'Union Européenne. Il maintient les dispositions antérieures contenues dans la directive 2000/13 (codifiées dans le code de la consommation aux articles R 112-1 à R 112-31) en les complétant. Il harmonise les informations devant figurer sur toutes les étiquettes de denrées alimentaires commercialisées dans l'Union Européenne. Ces règles s'appliquent à toutes les denrées alimentaires vendues au consommateur final et s'appliquent à tous les opérateurs du secteur alimentaire (producteurs, distributeurs, détaillants, restaurateurs, commerces de bouche spécialisés ou généralistes, cantines...)



Les objectifs

Objectif principal :

Être capable de créer l'étiquetage des produits alimentaires conformément au règlement 1169/2011 dit INCO

Objectifs opérationnels :

- Connaître le règlement 1169/2011 dit INCO
- Maîtriser la réglementation relative à l'étiquetage en rayon traditionnel et pré-emballé
- Comprendre les exigences sur les allergènes et leurs implications au quotidien
- Savoir mettre en application des règles simples pour informer le consommateur
- Être capable de créer l'étiquetage d'un produit alimentaire
- S'assurer de la conformité de l'étiquette des produits vendus
- Améliorer la lisibilité de l'étiquetage



Pour qui ?

Public :

Encadrement et agent de maîtrise des services qualité, R&D ou marketing

Prérequis :

- Connaissances de base en hygiène et sécurité des aliments
- Nous sommes à votre disposition pour vous aiguiller dans vos choix



Le contenu

Contenu :

- Le règlement 1169/2011 dit INCO
- Les mentions sur l'étiquette : mentions obligatoires, facultatives, éléments interdits
- La réglementation relative à l'étiquetage en rayon traditionnel et pré-emballé
- Les allergènes et leurs implications au quotidien
- Étiquetage :
 - Création de l'étiquetage d'un produit alimentaire
 - Mise en application des règles simples pour informer le consommateur
 - Améliorer la lisibilité de l'étiquetage
 - Conformité de l'étiquette des produits vendus



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Présentations interactives illustrées d'exemples par des spécialistes de « terrain »
- Animation autour d'ateliers pédagogiques de mise en pratique à partir de situations réelles
- Échanges d'expériences professionnelles

Modalités d'évaluation :

- Évaluation des connaissances en début de formation
- Évaluation des acquis du stagiaire
- Évaluation de la satisfaction à chaud/à froid
- Validation par une attestation de formation

Intervenant :

Auditeurs/formateurs expérimentés

Mention Inter/Intra :



Durée : 1 jour (7h)

Dates & lieux : nous consulter

Tarif Inter :

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

- Nombreux exemples concrets
- Animation par un formateur expert dans le domaine de l'étiquetage



EINCO

Soyez certains que nous mettrons tous les moyens en œuvre pour répondre à toute demande spécifique liée à un handicap. Nous vous invitons à nous contacter directement pour étudier ensemble les adaptations nécessaires afin que vous puissiez suivre cette formation.

Pour plus d'informations :

EHA-formation@ftfr.eurofins.com – 09 69 37 01 02

<https://www.eurofins.fr/formation-en-hygiene-alimentaire/>

