

ALLERGENES ET RAPPELS HYGIENE

<u>Lieu</u>	Désertines	Moulins	Vichy
<u>Dates</u>	A fixer	A fixer	A fixer

Intervenant : Lise VIDAL

Participation demandée aux artisans, conjoints, salariés : **49 € (1) déjeuner offert**

OBJECTIFS

Réaliser, sans assistance, des étiquettes de produits mis en vente dans le respect de la réglementation en vigueur

Mettre en place une information allergènes pour les produits non préemballés

Répondre aux questions des personnes allergiques.

PRE-REQUIS

Aucun

PERSONNES CONCERNEES

Toute personne travaillant en entreprise agro-alimentaire et ayant une activité en lien avec les denrées alimentaires (transport, stockage, transformation, manipulation service ...)

FORMATEUR

QHSE (formatrice qualité Hygiène Sécurité Environnement)

DUREE

7 heures (1 jour)

NOMBRE DE PARTICIPANTS

10 personnes maximum

MOYENS ET METHODE PEDAGOGIQUES

Pédagogie basée sur : l'expérience professionnelle des participants, une dynamique de groupe, des méthodes participatives adaptées, une explication permanente des acquisitions constatées et des points de résistance, une démarche d'apprentissage par itération.

Présentation de support multimédia (diaporama, vidéo, ...), étude de cas réels ou simulés, exposés interactifs et échanges, support transmis aux stagiaires, présentation d'exemple de documents, références bibliographiques.

MODALITE DE SANCTION

Attestation de suivi de stage

PROGRAMME DU STAGE

- **Contexte réglementaire**
 - Les évolutions récentes en matière de réglementation (Règlement INCO)
 - Les contrôles et les sanctions
 - Notion de préemballé et de vrac
 - Qui est concerné ?
- **Les mentions obligatoires à indiquer sur les étiquettes des produits préemballés**
 - Mentions obligatoires et facultatives communes avec l'examen détaillé de chaque mention : dénomination de vente, état physique, date de durabilité, liste des ingrédients, adresse, quantité nette, numéro de lot, ...
 - Mentions obligatoires spécifiques à l'utilisation de certains ingrédients (OGM, colorants, édulcorants) et certaines catégories de produits
 - Comment obtenir les valeurs à déclarer : approches analytique, théoriques et combiné
- **Mise en place d'une gestion de l'information sur les allergènes**
 - Notion de base sur l'allergie alimentaire
 - Connaître les 14 allergènes à déclaration obligatoire (ADO)
 - Méthodologie pour détecter les ADO dans une recette
 - Mise à disposition de l'information allergènes
 - Etude de cas : mise en œuvre de la méthode à suivre pour identifier et lister les allergènes à déclarer, mise en forme de la déclaration des allergènes sur la recette pour un produit préemballé et pour un produit non préemballé

L'évaluation doit être permanente et tenir compte de l'évolution du groupe. Elle est collective et/ou individuelle (cas pratiques, questions posées par le formateur). Bilan après chaque ½ journée : synthèse des éléments importants abordés durant la ½ journée et vérification de la bonne compréhension des stagiaires. Dans le cadre de notre démarche qualité, les stagiaires remplissent un questionnaire d'appréciation de la formation à la fin de la session.

- 1) Cette formation dont le coût réel s'élève à 373 € nets de taxes est financée :
- ➔ pour les artisans, conjoints collaborateurs/associés par le Fond d'Assurance Formation des Chefs d'Entreprise Artisanale (FAFCEA) et par la participation de l'entreprise déduite du montant des frais de repas
 - ➔ pour les salariés par l'Opérateur de Compétences (OPCO) auprès duquel vous cotisez et par la participation de l'entreprise déduite du montant des frais de repas