



## FORMATION

BHYOQUAL  
SERVICE

Bureau Hygiène Conseil Qualité Alimentaire

### Formation 2022

### Objectifs

- Connaitre et comprendre le Règlement INCO.
- Connaitre et savoir appliquer ses nouvelles exigences.
- Acquérir les outils de sa mise en place.

## COMPRENDRE ET APPLIQUER LE REGLEMENT INCO (UE) n°1169/2011

### Publics et Prérequis

Direction, Service Qualité, Service production, Encadrement.  
Aucun prérequis demandé.

### Délais d'accès

Nous contacter. Les dates de formation seront définies ensemble.

### Modalités et Moyens Pédagogiques.

Formation intra entreprise.  
Méthode essentiellement participative.  
Alternance d'exposés théoriques et d'échanges d'expériences entre les stagiaires et le formateur.  
Présentation de diapositives.  
Textes réglementaires en vigueur.

### Modalités d'évaluation de la formation

QCM en début et en fin de formation mesurant ainsi l'acquisition des notions présentées.  
Attestations individuelles de formation.

### Accessibilité

Pédagogie, supports et environnement d'apprentissage adaptés à l'accueil de personnes en situation de handicap.  
Nous contacter.

## REGLEMENT INCO

### Programme

#### Contexte

Pourquoi un règlement sur l'INformation des COnsommateurs?  
Le champ d'application  
Objectifs du Règlement  
Responsabilités de l'exploitant (Fabricant et Distributeur)

#### Les mentions obligatoires

Notion d'étiquetage  
Détails des mentions obligatoires  
Les exigences en matière de mise en forme et d'expression  
Les mentions complémentaires

#### La déclaration nutritionnelle

Les produits concernés et exemptés  
Éléments obligatoires et complémentaires  
Forme et présentation  
Détermination de la valeur nutritionnelle d'une denrée  
Analyse ou calcul sur les données : utilisation des tables de référence.

#### Application

*Cette partie fait appel à des exercices pratiques permettant aux stagiaires de déterminer et d'élaborer les mentions obligatoires à destination des consommateurs.*  
Détail et interprétation des fiches techniques fournisseur  
Modèle et support d'information

### Durée de la formation et Modalités d'organisation

**Durée** : 7 heures réparties en 1 journée

**Lieu** : Les locaux de votre entreprise

**Effectif** : Groupe de 12 personnes maximum

**Tarif** : Nous contacter pour obtenir votre devis personnalisé

Cette formation est présentée à titre d'exemple. Nous pouvons créer une formation adaptée à votre établissement.

Nos offres couvrent de très nombreux thèmes liés à la sécurité des denrées alimentaires.

Contactez-nous.

BHYOQUAL – 399 Avenue du Château de Jouques – 13420 GEMENOS

Tél : 04.42.70.54.90 – Fax : 04.42.08.29.37 – Mail : [bhyoqual@bhyoqual.com](mailto:bhyoqual@bhyoqual.com)