



Chambre de Métiers
et de l'Artisanat

Rhône

METIERS DE BOUCHE

ETIQUETAGE ET ALLERGIES ALIMENTAIRES

Objectif	<ul style="list-style-type: none">Améliorer l'information du consommateurMieux consommer en sélectionnant, et conservant mieux ses denrées alimentaires.
Public visé	<ul style="list-style-type: none">Toute personne travaillant dans le secteur alimentaire
Pré-requis	<ul style="list-style-type: none">Aucun
Programme	<ul style="list-style-type: none"><u>Les objectifs de l'étiquetage sanitaire :</u><ul style="list-style-type: none">Règles généralesL'information du consommateurImpact client<u>Mentions obligatoires d'étiquetage sanitaire :</u><ul style="list-style-type: none">Règles généralesL'étiquetage des allergènesL'étiquetage des OGML'étiquetage des produits ionisés<u>Mentions spécifiques d'étiquetage :</u><ul style="list-style-type: none">Les œufsLes végétauxLes viandesLes produits de la pêche<u>Mentions valorisantes d'étiquetage</u><u>Identification des risques allergiques</u>
Méthode pédagogique	<ul style="list-style-type: none">Groupe de 8 à 10 personnesVidéo projecteur et supports pédagogiquesTextes réglementairesAnimation par un consultant hygiène qualité
Déroulement	<ul style="list-style-type: none">Durée : 1 jour 7 heuresLieu : Lyon
Coût	<ul style="list-style-type: none">TNS : 42 €Salarié : Nous contacter. <p>(Coût des matières premières en sus)</p>
Renseignements	<ul style="list-style-type: none">Laurence GUYOT : 04 72 43 43 54 Courriel : L.guyot@cma-lyon.fr

INNOVER DANS SON METTIER