Formação em segurança alimentar

Rotulagem UE (INCO 1169) e contacto alimentar

Um dia para verificar que um rótulo destinado ao mercado europeu está completo e que uma embalagem pode ser posta em contacto com os seus alimentos. A manhã incide sobre o Regulamento (UE) n.º 1169/2011: menções obrigatórias, alergénios, datas, declaração nutricional, origem. A tarde trata dos materiais em contacto com os alimentos: regulamento-quadro, declarações de conformidade dos seus fornecedores, ensaios de migração. Os exercícios fazem-se sobre os seus rótulos e os seus processos de embalagem.

Duração : 1 dia

Objetivos

1. Identificar as menções obrigatórias de um rótulo segundo o Regulamento (UE) n.º 1169/2011 e as suas condições de apresentação
2. Aplicar as regras de destaque dos alergénios, de indicação da quantidade dos ingredientes e de escolha entre data-limite de consumo e data de durabilidade mínima
3. Construir uma declaração nutricional coerente com a receita e as análises
4. Explicar as obrigações do regulamento-quadro sobre os materiais em contacto com os alimentos e o lugar das medidas próprias dos plásticos
5. Avaliar a declaração de conformidade e os resultados de migração entregues por um fornecedor de embalagens

Programa

Dia 1 — manhã

• Âmbito, responsabilidade do operador cujo nome figura no rótulo, caso da exportação a partir de Marrocos

• Menções obrigatórias: denominação, ingredientes, quantidade líquida, data, condições de conservação, operador, origem quando exigida

• Alergénios: lista regulamentar, destaque na lista de ingredientes, menções de precaução

• Declaração nutricional, alegações e regras de legibilidade

Dia 1 — tarde (oficina)

• Regulamento (CE) n.º 1935/2004: princípios gerais, menção « para contacto com alimentos », rastreabilidade dos materiais

• Boas práticas de fabrico dos materiais, medidas próprias dos plásticos, materiais ainda pouco harmonizados a nível europeu: papel-cartão, tintas, metais

• Declaração de conformidade, migração global e específica, condições de ensaio representativas da sua utilização

• Oficina: revisão de dois dos seus rótulos e de um processo de fornecedor de embalagens, lista das correções

Metodologia

• Leitura comentada dos artigos-chave do Regulamento INCO, ilustrada por rótulos do mercado

• Controlo dos seus rótulos, menção a menção, com uma grelha fornecida

• Análise de declarações de conformidade de embalagens e de relatórios de migração

• Casos de recolhas ligadas a um alergénio não declarado ou a um erro de data

• Teste final sob a forma de caso prático

Avaliação e documentos

Teste de conhecimentos sob a forma de controlo de um rótulo, avaliação a quente em D+1. Certificado numerado verificável online para cada participante; relatório de formação e grelhas de controlo preenchidas na oficina entregues à empresa.

Materiais bilingues para cada participante; cada formação presencial inclui o seu gémeo digital no OmniLearn.

Bom saber

A formação « Gestão de alergénios » trata do controlo dos alergénios em produção, da receção à limpeza. Para as regras do mercado marroquino, veja « Regulamentação marroquina: lei 28-07, ONSSA ».

Informações práticas

Duração	1 dia
Público	Qualidade, I&D, marketing, compras de embalagem, exportação
Pré-requisitos	Sem pré-requisitos
Número de participantes	Grupos de 6 a 12 participantes, na empresa
Formato	Na empresa, presencial nas suas instalações
Língua	Francês, darija ou inglês; materiais bilingues
Financiamento	Contratos especiais de formação da OFPPT (TFP), GIAC, Maroc PME: preparamos os processos consigo, sem custo adicional.
Personalização do programa	Programa adaptado aos seus procedimentos, aos seus equipamentos e ao seu público

Perguntas frequentes

A rotulagem para o mercado marroquino segue as mesmas regras?
Os princípios são próximos, mas os textos marroquinos têm os seus próprios requisitos, nomeadamente quanto à língua do rótulo. Este dia trata o rótulo destinado ao mercado europeu; as regras marroquinas são apresentadas na formação dedicada à lei 28-07 e à ONSSA.

Quem responde pelo rótulo quando fabricamos para uma marca de distribuidor?
O operador sob cujo nome o produto é vendido responde pelas informações, mas o fabricante deve fornecer-lhe dados exatos: receita, alergénios, valores nutricionais. A formação mostra como organizar a validação do rótulo entre as duas partes.

É preciso repetir ensaios de migração para cada nova embalagem?
Não necessariamente. O fornecedor estabelece a sua declaração de conformidade a partir de ensaios ou de cálculos adaptados a uma utilização: tipo de alimento, duração, temperatura. O que conta é que essas condições cubram o seu produto, e a oficina ensina a verificá-lo.

Podemos trabalhar sobre os nossos próprios rótulos?
Sim. Envie antes da sessão dois ou três rótulos ou maquetas e a declaração de conformidade de uma embalagem; servem de suporte à oficina da tarde.