



## Formation en Intra ou Inter-entreprises



COMPARAISON ENTRE LA REGLEMENTATION AMERICAINE (FDA) & EUROPEENNE DES MATERIAUX POUR LE CONTACT ALIMENTAIRE .

**PROGRAMME COMPLEMENTAIRE A MODULER (0,5 jour ou 1 jour) :**  
*Avec une approche « terrain » intégrant de nombreux cas concrets*

**Introduction : Pourquoi une réglementation sur le contact alimentaire ?**

- Interactions contenants/contenus, Responsabilités de la Supply chain,
- Les différentes législations mondiales : Europe, FDA, Mercosur, Japon,...

**Etude de la réglementation européenne et pays membres (dont France) :**

**Architecture globale de la législation en contact alimentaire (MCDA) :**

- Règlement cadre (CE) N°1935/2004 : inertie, traçabilité, étiquetage,...
- Règlement cadre (CE) N°2023/2006 : bonnes pratiques de fabrication.

**Introduction sur les différentes réglementations spécifiques par matériaux :**

- Législations européennes harmonisées (plastiques, céramiques,...),
- Dispositions spécifiques : métaux & alliages, verre, silicone, caoutchouc,...

**Focus sur les exigences législatives pour les principaux matériaux :**

- Etude des plastiques, papiers/cartons et des métaux & alliages,
- Substances autorisées et Substances Non Intentionnellement Ajoutées (NIAS),
- Limites de migrations globales, spécifiques (LMS), Qm, critères de pureté,...
- Explications sur les barrières fonctionnelles et absolues,
- Contrôles de conformité (choix des simulants, temps, T°C de simulation,...),

**Déclaration de Conformité (DC) - comprendre les enjeux de ce document :**

- Structuration correcte d'une DC (périmètre réglementaire, preuves associées).

**Base réglementaire de la FDA (USA) et comparaison avec la législation UE :**

- Concept d'inertie (FDA), Food additive (définition, classes), Food Contact Substance (FCS), Architecture de la FDA : Code 21 CFR..., Threshold of Regulation (ToR), Food Contact Notification (FCN), méthodes analytiques, Dietary Exposure, substances « GRAS », barrières fonctionnelles, ... → *comparaisons avec l'UE.*

**Synthèse de la formation et conclusion**

**INTERVENANT :** **Alain BOBÉ (Directeur de PURE LABORATOIRE)**

*Expert réglementaire, Docteur en Chimie analytique  
+ de 20 années d'expérience en contact alimentaire*



**INSCRIPTIONS :** modalités et inscriptions auprès de PURE LABORATOIRE

**PURE LABORATOIRE : organisme de formation n°76 66 02112 66**

**OBJECTIFS DU JOUR :**

- Comprendre les principaux textes réglementaires européens et français,
- Recenser les textes de la FDA (USA),
- Comparer les réglementations UE/FDA.

**PUBLIC CONCERNE :**

- Pas de pré-requis nécessaires,
- IAA : Qualité, Packaging, R&D, Achats,
- Vins, Fabricants d'emballages,...
- Grande Distribution : Qualité, Achats,

**INFORMATIONS & TARIF :**

- Dates et lieux : à définir en INTRA, voir agenda en INTER.
- Durée : variable (0,5 à 1 jour),
- Tarif : à définir