



Formation présentielle en Inter-entreprises



COMMENT SE METTRE EN CONFORMITE AVEC LA REGLEMENTATION MATERIAUX POUR LE CONTACT ALIMENTAIRE (EMBALLAGES & PROCESS) ?

PROGRAMME DE BASE A MODULER (1 jour ou 1,5 jours ou 2 jours) :
Avec intégration de nombreux cas concrets

Introduction : Pourquoi une réglementation sur le contact alimentaire ?

- Interactions contenants/contenus, Voies de contaminations / migrations,
- Responsabilités de la supply chain, Composition type d'un dossier technique.

Déclaration de Conformité (DC) : comprendre ce document obligatoire :

- Règlement (CE) N°1935/2004, Obligations des fournisseurs et utilisateurs,

Identifier & décrire correctement un emballage :

Les conditions normales et prévisibles d'emploi d'un emballage :

Articulation de la réglementation à respecter :

Matières plastiques—Règlement UE N°10/2011 :

- Bisphénol A—Règlement UE N°2018/213, Phtalates, substances autorisées,
- Migrations globales & spécifiques, Qm, NIAS, Additifs à double fonctionnalité.

Vérification des exigences réglementaires :

- Conditions d'essais simulés : simulants, temps, température, migrations globales & spécifiques, hautes T°, usage répété, modélisation, calcul, substitution,...

Etude des autres matériaux existants sur le marché :

Plastiques recyclés, Bioplastiques, Nanomatériaux, Papier/Carton, Colorants, Encres, Vernis & revêtements, Colles & Adhésifs, Métaux & Alliages, Aciers, Aciers inoxydables, Aluminium, Bambou et végétaux, Caoutchoucs, Silicones, Bois, Verre & Céramique, cas des emballages à plusieurs composants :

- Réglementations européennes et pays membres dont France,...
- Recommandations ResAP et BfR, Fiches DGCCRF,...
- Guides des interprofessions : EuPIA, FEICA, CEPI, CEPE, CE Liège,...

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 :

- Maîtriser l'articulation des textes réglementaires européens et français,
- Savoir se mettre en conformité avec la législation « contact alimentaire ».

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 : voir planning,
- Programme détaillé : nous joindre,
- Durée : variable (1 / 1,5 / 2 jours),
- Tarif : nous contacter.