ISARA CONSEIL

Membre de l'Union AGRIVIA

PROGRAMME DE FORMATION

Les matériaux au contact des denrées alimentaires - Exigences réglementaires : s'assurer de sa conformité (emballages et équipements)

DUREE : 7,00 h		**PUBLIC** Personnes et services R&D et/ou Qualité, Hygiène et Sécurité, service achat, brokeur et négociants alimentaires
	Présentiel	**PRE-REQUIS** Connaissance de base des matériaux et emballages alimentaires

Animation de la formation par un formateur expert, également auditeur en entreprises

OBJECTIFS DE FORMATION

- Connaître et comprendre les exigences réglementaires, européennes et françaises, relatives au contact alimentaire
- Connaître les principes de migration et les critères d'inertie
- Savoir appliquer la démarche à suivre pour garantir que les emballages utilisés sont aptes pour l'utilisation qui en est faite
- Avoir un esprit critique sur les documents des fournisseurs et être en mesure d'évaluer la conformité des documents transmis pour éviter des non-conformités

DESCRIPTION & CONTENU

Contexte général

- Les fonctions de l'emballage, le risque chimique lié aux matériaux au contact avec les denrées alimentaires

Le phénomène de migration

- Définition et principes de bases.

Réglementation sur les matériaux au contact des denrées alimentaires (MCDA)

- Exigences générales liées au Règlement (CE) n°852/2004
- Exigences liées au Règlement (CE) n°1935/2004 et n°2023/2006 – notion d'alimentarité
- Focus sur les règles en France
- Lien avec les exigences spécifiques des référentiels BRC food, IFS food, FSSC 22000

Zoom sur le recyclage des emballages et ses dangers : MOSH-MOHA

Déclaration de conformité et tests de migration

- Les informations adéquates pour l'interprétation et l'exploitation des documents fournisseurs

Étude de cas

- Recevabilité d'une déclaration de conformité et exploitation des données fournisseurs

A noter : un rapide focus sera fait au regard des exigences de maîtrise des PFAS et métaux lourds dans le cadre du règlement PPWR ; les autres exigences du règlement ne seront pas détaillées ici car hors

thématique de la formation.

MODALITES PEDAGOGIQUES

- Formation participative afin de favoriser l'implication active des participants dans le processus d'apprentissage. Echanges d'idées, discussions et partage d'expériences.
- Etude documentaire : analyse et synthèse d'informations provenant de documents remis en séance.

MODALITES D'EVALUATION ET DE SUIVI

Evaluation au fil de la formation à travers les questions-réponses du support et questionnaire / examen d'évaluation de fin de session.

FORMATEURS


Luc PERNEY

Consultant formateur spécialisé en systèmes de management de la qualité et de la sécurité des aliments

INFORMATIONS SUR L'ACCESSIBILITE

Si un bénéficiaire a des contraintes particulières liées à une situation de handicap, veuillez nous contacter au préalable afin que nous puissions, dans la mesure du possible, adapter la formation.

Pour une mise en relation avec notre référent handicap, contactez Valérie MANN : vmann@isara.fr ou 04 27 85 86 63

CONTACT :
Valérie MANN - Tél. : 04 27 85 86 63 / 06 46 54 27 84 - Mail : vmann@isara.fr