

## PROGRAMME DE FORMATION

### Les emballages et le contact alimentaire

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

### 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 à l'emballage

#### 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

### MODALITES PEDAGOGIQUES

Formation participative

Etude documentaire

## 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.

## INFORMATIONS SUR L'ACCESSIBILITE

### CONTACT

Valérie MANN :

Tel : 04 27 85 86 63 / 06 46 54 27 84 Mail : [vmann@isara.fr](mailto:vmann@isara.fr)