

Réglementation des emballages pour les denrées alimentaires

L'objectif de la formation

- Comprendre et appliquer les responsabilités liées à la mise sur le marché de produits alimentaires conditionnés

Les objectifs pédagogiques

- Comprendre les interactions emballage-produit
- Comprendre la législation « contact alimentaire » européenne et française
- Appliquer la législation aux emballages: analyse critique de certificats d'aptitude au contact alimentaire

Le contenu

Pourquoi une réglementation?

- Bases de la sécurité alimentaire
- Les interactions contenant-contenu: perméabilité et migration. Bases théoriques et applications pratiques
- Responsabilités des acteurs

Législation européenne et française

- Cadre et principes du contact alimentaire pour les matériaux papiers-cartons, métal: acier et aluminium, verre, matières plastiques
- Règlement cadre 1935-2004, textes européens harmonisés et textes nationaux
- Tests et conditions d'essais

Application pratique

- Certificats d'aptitude au contact alimentaire
- Etude critique de modèles apportés par les stagiaires (recommandé) ou la formatrice
- Cas pratique: étude et calcul de la conformité d'un système d'emballage

Visite du site

- Visite guidée du site par un responsable (3h) et échanges
- Debriefing

Date :

Durée : 1,5 jour (11 heures)

Horaires :

9h00 -12h30 / 14h00 -17h30

9h00 -13h00 le 14 octobre

Lieu : laboratoire Ianesco (86)
visite technique incluse

Tarif :

Nous contacter pour une formation intra-entreprise

Evaluations : A chaud : Evaluation (test QCM), enquête de satisfaction et attestation de formation

Intervenante : Marion HELOU
Docteure en biomatériaux
Ou Blandine LAGAIN
Ingénieure en emballage

Moyens et méthodes

pédagogiques : La pédagogie utilisée alternera des références techniques, d'actualité et une participation ludique, facilitant les échanges. Des échantillons de matériaux seront présentés

Pré-requis : Pas de pré-requis nécessaires

Public visé : Ingénieurs & techniciens des services qualité, R&D, achat