

Thème : Evaluation de l'aptitude au contact alimentaire des matériaux d'emballage

Population cible : les responsables de production, contrôleurs qualité, responsables de développement

<p>Objectifs de la formation :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Maitriser la procédure pour garantir l'alimentarité des emballages et des matériaux d'emballages. ✓ Connaître le contexte réglementaire national et européen et la gestion de risque en cas d'absence de législation. ✓ Gérer la relation client /fournisseur pour répondre au cadre réglementaire en vigueur. 	<p>Objectifs pédagogiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Stage théorique ✓ Stage pratique au laboratoire agro-alimentaire
--	--

Jours	Contenus/Concepts clés à aborder	Méthodes et Moyens Pédagogique	Durée (Heures)	
			théorie	Pratique
J1	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Phénomène de migration de l'emballage vers le produit, les dangers, le principe de l'évaluation des risques ✓ Réglementation nationale et européenne relative aux matériaux d'emballages destinés au contact des aliments <ul style="list-style-type: none"> - Plastique - Métal - Verre - Céramique - Papier et carton ✓ Les actions à mettre en place en absence de réglementation ✓ Comment gérer la relation client /fournisseur pour se conformer à la réglementation en vigueur ✓ Les bonnes pratiques d'hygiène dans les industries d'emballages alimentaires (BPF-HACCP- ISO 22000, etc.) ✓ Procédure pour l'octroi d'attestation d'aptitude au contact alimentaire 	Formation théorique : Vidéo projecteur Support du cours sur papier et sur CD	6Heures : du 08h30 à 14h30	



**FICHE PROGRAMME D'UNE
ACTION DE FORMATION**

Réf : **FORM .FIN .02**
Version : 00
Date d'application : 20/04/09

J2	<p>✓ Méthodes d'analyses de l'aptitude des emballages au contact des aliments</p> <ul style="list-style-type: none">- Migration globale- Migration spécifique- Migration des métaux lourds <p>✓ Essais aux laboratoires de Packtec</p> <ul style="list-style-type: none">- Essais d'identification des matériaux plastiques- Essais de migration globale- Essais de migration spécifique <p>✓ Essais réalisés aux laboratoires</p> <p>Essais de détermination de la composition chimique des plastiques</p>		6Heures : du 08h30 à 14h30	-Etude de cas pratique : réalisation des essais sur des échantillons ramenés par les participants -Essais au laboratoire Agro-alimentaire
Total			06 heures	06 heures
Inclus la documentation sur CD et papier +Cartables+pause café et pause déjeuner				

Critères et indicateurs d'évaluation :

.....
.....
.....

NB : *fiche à établir par l'opérateur de formation*

Case réservée à l'administration

Avis technique :

.....
.....
.....

Fait àle.....

Signature