

CONTACT ALIMENTAIRE DES MATÉRIAUX CAOUTCHOUCS

Maîtriser la réglementation française contact alimentaire



Présentation de la formation

Objectifs pédagogiques

- Appréhender les spécificités réglementaires relatives au contact des denrées alimentaires des produits en caoutchouc pour les marchés français.
- Savoir faire évoluer les formules existantes pour répondre à la nouvelle réglementation à partir de substances autorisées et effectuer les tests pour s'assurer de la conformité vis-à-vis des limitations de migration de certaines substances.

Méthodes pédagogiques

Formation alternant théorie et exemples applicatifs

Moyens d'évaluation

Attestation finale de formation

Profil du formateur

Ingénieur spécialiste SNCP du domaine intervenant dans des missions de conseil et d'assistance technique en entreprise

Personnel concerné

Responsable Laboratoire ou technicien R&D. Toute personne confrontée à la mise en application des réglementations en matière de contact alimentaire des pièces en caoutchouc.

Prérequis

Connaissances scientifiques générales et notions de chimie

Ref : 1RCAM

DISPONIBLE EN INTRA

SESSION EN 2024

Vitry-sur-Seine

⌚ 7h - 788 € HT

→ date à venir pour cette session

CONTACTS

Renseignements inscription

Service Formation
+33 (0)970 820 591
formation@cetim.fr

Renseignements techniques

Patrick Gacek
+33 (0)970 821 680
sqr@cetim.fr

En situation de handicap ?

Consulter notre référent handicap
pour étudier la faisabilité de cette
formation à
referent.handicap@cetim.fr

Programme de la formation

- Contact alimentaire en Europe – quels règlements satisfaire ?
 - › Présentation du règlement chapeau contact alimentaire : règlement 1935/2004
 - › Présentation du règlement des BPF des matériaux en contact avec les denrées alimentaires : règlement 2023/2006
 - › Décryptage de l’arrêté français nouvelle mouture « contact alimentaire des matériaux caoutchoucs » : Quelles substances autorisées, quels simulants, quelles conditions de tests ?
 - › Gestion documentaire
 - › Reconnaissance mutuelle
- Les apprenants doivent venir avec une ou deux formules de leur entreprise.*

EN PARTENARIAT AVEC



Cette formation



Même thématique