

APTITUDE AU CONTACT ALIMENTAIRE

Maîtriser les exigences réglementaires et garantir la sécurité sanitaire

2 JOURS, 14 HEURES

FONDAMENTAUX

CODE : ERD06

Objectifs de la formation

Identifier les exigences réglementaires, les exigences HSE et les règles de conformité des matières au contact des denrées

Vérifier la conformité de vos emballages aux diverses exigences étudiées, et éviter les sanctions

Mettre en place les bonnes pratiques et les correctifs pour votre activité

Parmi nos formateurs

- spécialiste en packaging et sécurité sanitaire Consultant
Formateur,

Public concernés

- Secteur emballage et conditionnement dans les services packaging, R&D, production, achat, qualité, marketing, commercial.
- Les participants pourront être des industriels des secteurs alimentaire ou non-alimentaire (Grands groupes et PME), ou fabricants d'emballages

Critères d'admission

- Cette formation entre dans le champ d'application des dispositions relatives à la formation professionnelle continue car considérée comme une action d'adaptation et de développement des compétences des salariés.

Prérequis

- Aucun pré-requis n'est nécessaire

Tarifs

- Promotion d'été -10% : Sessions en virtuel : 1 395,00 €HT
- Promotion d'été -10% : Sessions en présentiel : 1 489,50 €HT
- Tarif Session en classe virtuelle : 1 550,00 €HT
- Tarif Session en présentiel : 1 655,00 €HT

JOUR 1

Connaître les différents types d'emballages en fonction de leur application

- L'emballage primaire ou emballage de vente
- L'emballage secondaire ou emballage groupé
- L'emballage tertiaire ou emballage de transport
- Les conséquences de l'utilisation de ces emballages

Quelles sont les exigences générales concernant les matériaux en contact avec les aliments

- L'emballage dans le règlement (CE) n°852/2004 : emballage et conditionnement

Appréhender les exigences spécifiques des référentiels « food safety » en matière d'emballage au contact

- Connaître les différents textes, méthodes et règlements : FS 22000, IFS Food, BRC...BRC-LoP, IFS Pac secure, AIB Packaging...

TRAVAIL DE GROUPE Identifier les impacts de la réglementation sur votre activité

La complexité du problème matériaux au contact des aliments

- Des systèmes emballage multiples
- Un marché en évolution : nouveaux matériaux, nouveaux process, nouveaux risques

La notion d'aptitude au contact ou « alimentarité »

Identifier les interactions emballage-aliment

- La notion de migration
- La notion de scalping

Qui sont les opérateurs concernés par la réglementation «matériaux au contact»

Maîtriser le champ d'application du règlement cadre (CE) n°1935/2004 du 27 octobre 2004

Connaître les matériaux et objets soumis à la réglementation

- Les matériaux destinés à être mis en contact avec les denrées alimentaires
- Les matériaux déjà mis en contact avec les denrées alimentaires conformément à leur destination
- Les matériaux dont on peut prévoir qu'ils entreront en contact avec les denrées ou qu'ils transféreront leurs constituants aux denrées

Connaître les matériaux et objets non soumis aux dispositions du règlement

- Les matériaux et objets fournis en tant qu'antiquités
- Les matériaux d'enrobage et d'enduis
- Les installations fixes, publiques ou privées de distribution d'eau potable
- Atelier pratique

CAS PRATIQUE Focus sur le règlement (UE) n°10/2011 relatif aux plastiques

- Mesurer l'impact des textes relatifs au bisphénol-A
- Les matières plastiques recyclées
- Appréhender la réglementation à venir
- Connaître les autres réglementations : Règlements harmonisés et non harmonisés

JOUR 2

Quelles sont les obligations applicables aux matériaux

- Exigences générales : principe d'inertie
- Inertie organoleptique

- Les exigences particulières : matériaux actifs et intelligents
 - Les exigences spécifiques :
 - - Les listes positives de substances autorisées
 - - Les critères de puretés applicables à certaines de ces substances
 - - Les conditions particulières d'emploi
 - - Les limites de migration spécifiques (apport normatif)
 - - La limite de migration globale (apport normatif)
 - - Les mesures concernant le contact buccal
-

Comment établir la déclaration écrite de conformité

- Les obligations des différents acteurs de la chaîne (cas particulier de la France)
 - Comment s'y prendre pour déterminer la conformité des matériaux au contact
 - Élaborer le cahier des charges fonctionnel et technique
 - Comprendre la déclaration et la démonstration de conformité
 - L'audit du fournisseur par le client
-

CAS PRATIQUE Comment lire et faire établir la déclaration de l'Ania/Clife

Les impératifs de la traçabilité et de l'étiquetage

- Quelle est la réglementation à appliquer
 - Connaître les obligations des parties (fournisseurs/clients)
 - Informations et documents à conserver
 - Atelier pratique
-

Procéder à l'analyse des risques

- Identifier les principaux dangers de contamination liés aux matériaux en contact (fabrication et mise en œuvre)
 - Quels sont les objectifs de la méthode HACCP et ses principes de mise en œuvre
 - Atelier pratique
-

Quelles sont les responsabilités des parties et les sanctions applicables en cas de manquement

- Les responsabilités du fabricant
 - Les responsabilités du fournisseur
 - Le cas particuliers des encres
 - Les contrôles par les autorités nationales et les sanctions en cas de non-conformité avec la législation applicable
 - Atelier pratique
-

L'importance d'une veille alimentaire et scientifique

- Identification des processus impactés
 - Mise en pratique
-

Dates

Paris

Classe virtuelle

Modalités pédagogiques, d'évaluation et techniques

■ Modalités pédagogiques:

Pour les formations synchrones-présentiel ou classes virtuelles (formations à distance, en direct), les stages sont limités, dans la mesure du possible, à une douzaine de participants, et cherchent à respecter un équilibre entre théorie et pratique. Chaque fois que cela est possible et pertinent, des études de cas, des mises en pratique ou en situation, des exercices sont proposées aux stagiaires, permettant ainsi de valider les acquis au cours de la formation. Les stagiaires peuvent interagir avec le formateur ou les autres participants tout au long de la formation, y compris sur les classes virtuelles durant lesquelles le formateur, comme en présentiel peut distribuer des documents tout au long de la formation via la plateforme. Un questionnaire préalable dit 'questionnaire pédagogique' est envoyé aux participants pour recueillir leurs besoins et attentes spécifiques. Il est transmis aux intervenant(e)s avant la formation, leur permettant de s'adapter aux publics. Pour les formations en E-learning (formations à distance, asynchrones), le stagiaire peut suivre la formation à son rythme, quand il le souhaite. L'expérience alterne des vidéos de contenu et des activités pédagogiques de type quizz permettant de tester et de valider ses acquis tout au long du parcours. Des fiches mémos reprenant l'essentiel de la formation sont téléchargeables. La présence d'un forum de discussion permet un accompagnement pédagogique personnalisé. Un quizz de validation des acquis clôture chaque parcours. Enfin, le blended-learning est un parcours alternant présentiel, classes virtuelles et/ou e-learning.

■ Modalités d'évaluation:

Toute formation se clôture par une évaluation à chaud de la satisfaction du stagiaire sur le déroulement, l'organisation et les activités pédagogiques de la formation. Les intervenant(e)s évaluent également la session. La validation des acquis se fait en contrôle continu tout au long des parcours, via les exercices proposés. Sur certaines formations, une validation formelle des acquis peut se faire via un examen ou un QCM en fin de parcours. Une auto-évaluation des acquis pré et post formation est effectuée en ligne afin de permettre à chaque participant de mesurer sa progression à l'issue de la formation. Une évaluation à froid systématique sera effectuée à 6 mois et 12 mois pour s'assurer de l'ancrage des acquis et du transfert de compétences en situation professionnelle, soit par téléphone soit par questionnaire en ligne.

■ Modalités techniques FOAD:

Les parcours sont accessibles depuis un simple lien web, envoyé par Email aux stagiaires. L'accès au module de E-learning se fait via la plateforme 360Learning. La durée d'accès au module se déclenche à partir de la réception de l'invitation de connexion. L'accès aux classes virtuelles se fait via la plateforme Teams. Le(a) stagiaire reçoit une invitation en amont de la session lui permettant de se connecter via un lien. Pour une bonne utilisation des fonctionnalités multimédia, vous devez disposer d'un poste informatique équipé d'une carte son et d'un dispositif vous permettant d'écouter du son (enceintes ou casque). En ce qui concerne la classe virtuelle, d'un microphone (éventuellement intégré au casque audio ou à la webcam), et éventuellement d'une webcam qui permettra aux autres participants et au formateur de vous voir. En cas de difficulté technique, le(a) stagiaire pourra contacter la hotline au 01 70 72 25 81, entre 9h et 17h ou par mail au logistiqueformations@infopro-digital.com et la prise en compte de la demande se fera dans les 48h.