

# 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

## CONTACTS

### Renseignements inscription

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

### Responsable pédagogique

Sylvia Page

### 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