

Interactions contenant-contenu agroalimentaire

FORMATION QUALITÉ

INFORMATIONS PRATIQUES

DURÉE : 2 jours

LIEUX ET DATES

LYON 21 - 22 mai
7 - 8 novembre

TARIF : 870 € HT

Organisation possible en INTRA

PLUS D'INFORMATIONS

ANIMATION

Experts VIA industries

PUBLIC


Responsables et techniciens qualités, auditeurs internes

NOMBRE DE STAGIAIRES

5 minimum - 13 maximum

MODALITÉ D'ÉVALUATION DES ACQUIS

Questionnaire d'évaluation avant et après la formation

 Nous consulter pour étudier avec notre référent handicap la faisabilité d'accueil selon le handicap

PRÉREQUIS

Avoir des notions de base de physico-chimie est un plus

OBJECTIFS

- Identifier les risques de contamination
- Appréhender la réglementation du secteur agroalimentaire et ses évolutions
- Optimiser les cahiers des charges emballage
- Mettre en œuvre une méthodologie pour assurer la compatibilité contenant-contenu

PROGRAMME

Jour 1

- Les facteurs d'influence
- L'analyse de risques des migrations
- Les réglementations en vigueur

Jour 2

- Les réglementations (suite)
- Les responsabilités
- Les documentations associées
- Les outils de tests, d'analyse et de prédiction

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

Power point, études de cas, quizz

CONTACT

AUVERGNE RHÔNE-ALPES
Fabrice Lescure - 07 65 17 97 21 -
f.lescure@via-industries.fr

Carole Milleret - 07 56 05 45 91 -
c.milleret@polyvia-formation.fr

VIA Industries, Organisme de formation agréé,
déclaration d'activité enregistrée n°11922138892