

FORMATION

L'ÉVALUATION TOXICOLOGIQUE POUR LE CONTACT ALIMENTAIRE

Objectif

Acquérir les connaissances et les requis réglementaires pour l'évaluation toxicologique des substances retrouvées dans les emballages et articles alimentaires, selon les réglementations et les lignes directrices en vigueur.

Présentation

Les exigences réglementaires en matière de contact alimentaire dans le monde sont complexes, différentes régions nécessitant leurs propres exigences de conformité pour les matériaux entrant en contact avec les aliments. En Europe, ces matériaux sont régis par les Règlements CE n° 1935/2004 et n° 10/2011. Il existe également des lignes directrices pouvant aider les industriels du secteur.

Tarif

Sur demande



INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Durée de session

Une demi-journée

Mode d'animation

Présentiel ou Distanciel

Prérequis

Aucun prérequis nécessaire pour suivre cette formation

Modalité d'évaluation

Nous mettons automatiquement en place des modalités d'évaluation pour l'ensemble de nos formations, que celles-ci soient des formations de notre catalogue ou des formations que nous construisons et adaptons spécifiquement en fonction de vos besoins.

Moyen pédagogique

- Exposé avec Powerpoint
- Identification des éventuels besoins spécifiques des participants
- Questions/réponses après chaque chapitre
- Échanges et participations avec les stagiaires

Pour qui ?

Acteurs de la chaîne d'approvisionnement du contact alimentaire; Chargés d'Affaires Réglementaires, Chargés de la Qualité, Responsable de Production, Toxicologues, Technico-Commerciaux.

Accessibilité

Merci de nous indiquer si un participant est en situation de handicap au moment de l'inscription.

FORMATION

L'ÉVALUATION TOXICOLOGIQUE POUR LE CONTACT ALIMENTAIRE

Programme de formation

1. Les requis réglementaires

Comprendre Les exigences des règlements de la Commission EC 1935/2004 et EU 10/2011, notamment en ce qui concerne les aspects liés à la sécurité.

2. Les requis toxicologiques

- Comprendre les exigences précisées dans les lignes directrices de la FCA et de l'EuPIA sur l'évaluation des risques des substances non intentionnellement ajoutées (NIAS) et des substances non répertoriées (NLS) dans les matériaux en contact avec les aliments (incluant les encres).
- Définition des paramètres pour le choix du Point of Departure et les facteurs d'incertitude.
- Définition du scénario d'exposition et du calcul de la marge de sécurité.




3. Approche *In-Silico*

- Introduction aux approches in silico pour l'évaluation des substances en cas de manque de données toxicologiques.
- Présentation de plusieurs logiciels: VEGA, ToxTree, QSAR Toolbox, Leadscope.

4. Cas pratiques

- Présentation de cas pratiques de profils toxicologiques de substances présentes dans les articles et emballages alimentaires.

NOUS CONTACTER

-  +33 1 42 23 20 45
-  formation@intertek.com
-  intertek.france.com



LIEUX DES FORMATIONS

Intertek France
La Defense—Tour HyFive
10ème étage Aile Ouest
1, avenue du Général De Gaulle
92800 PUTEAUX