

# Interactions contenant-contenu agroalimentaire

FORMATION QUALITÉ

## INFORMATIONS PRATIQUES

RÉF : FOR\_CONT\_AGRO

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](mailto:f.lescure@via-industries.fr)

Carole Milleret - 07 56 05 45 91 -  
[c.milleret@polyvia-formation.fr](mailto:c.milleret@polyvia-formation.fr)

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