

Club QUALITE, Mardi 4 juin 2019

L'aspect Sécurité sanitaire des EMBALLAGES ALIMENTAIRES ?

Quelles sont les exigences de la réglementation applicable aux matériaux au contact des produits alimentaires ? Quels sont les risques chimiques pour l'aliment ? Comment évaluer le risque de migration ?

PROGRAMME :

13h45 :

Accueil des participants

14h00 :

Ouverture du club par **Madame Marie Carnat**, responsable qualité chez Orangina Suntory.
Présentation de la société et des consignes de sécurité

14h10 -15h10 :

Phénomènes en jeu lors de la migration/libération de composants de matériaux dans les aliments.

La réglementation applicable dans l'UE aux matériaux et objets destinés à entrer au contact des aliments :

- Exigences générales et matériaux réglementés dans l'UE
- Exigences spécifiques applicables aux matières plastiques,
- Exigences spécifiques concernant les matières plastiques recyclées
- Focus sur les huiles minérales (MOSH et MOAH)

Monsieur Patrick Sauvegrain, LNE

15h10-16h00 :

Mécanismes responsables des phénomènes de migration des composants.

Comment les matériaux contaminent-ils les aliments ?

Comment évaluer les phénomènes de migration ?

Monsieur Olivier Vitrac, INRA

16h00-16h50 :

Questions – Réponses

17h00-18h00 :

Visite du site de production d'Orangina

18h00 : Fin prévisionnelle

INTERVENANTS :

- **Monsieur Patrick Sauvegrain** : expert des matériaux au contact des aliments, Laboratoire National de métrologie d'Essais
- **Monsieur Olivier Vitrac** : chercheur à l'INRA

RENSEIGNEMENTS PRATIQUES :

Lieu : Société ORANGINA SUNTORY
ZI Les Pleins
45 450 DONNERY



Contact : Aurore Chabassol, a.chabassol@area-centre.org – 02 38 71 95 80

INSCRIPTION