Certification hygiène des emballages

LNE
Le progrès, une passion à partager

La garantie de la sécurité sanitaire pour les industriels de l'agroalimentaire et la grande distribution

En choisissant le LNE pour certifier l'hygiène de vos emballages, vous avez la certitude :

✔ Que les emballages sont fabriqués conformément à la réglementation hygiène :
Règlement 852/2004, entré en application en 2006, qui impose le principe d'une non-contamination microbiologique, chimique ou par corps étrangers, des aliments *via* l'emballage.

✔ Que le fabricant d'emballages a fait l'objet d'un audit permettant de s'assurer qu'il a réalisé une analyse des risques, en prenant en compte notamment la méthode HACCP reposant sur sept grands principes (cf. schéma).

✔ Que les codes de bonnes pratiques d'hygiène sont respectés en cours et dans l'environnement de production : entretien des abords, hygiène des machines, hygiène du personnel, prévention de toute nuisance animale, maîtrise des risques verre, lames tranchantes…

✔ De répondre aux exigences et attentes de vos marchés de distribution en Europe et à l'international :

- Norme ISO 22000 «Système de management de la sécurité des denrées alimentaires - Exigences pour tout organisme de la chaîne alimentaire».
- Norme EN 15593 «Management de l'hygiène dans la fabrication des emballages destinés aux denrées alimentaires».
- Référentiel BRC/IoP "Global standard for packaging and packaging materials" du British Retail Consortium, élaboré avec l'Institute of Packaging.
- Référentiel FEFCO/ESBO portant sur l'hygiène et propreté à partir du Guide International de Bonnes Pratiques de Fabrication d'emballages en carton ondulé et carton compact.

✔ De bénéficier de l'expertise d'un organisme indépendant reconnu en certification, notamment dans le domaine des emballages alimentaires.

LABORATOIRE NATIONAL DE MÉTROLOGIE ET D'ESSAIS

ISO 22000

BRITISH RETAIL CONSORTIUM

Les avantages et spécificités des différentes certifications

● **La norme internationale ISO 22000** définit les exigences d'un système de management des produits alimentaires impliquant toute la chaîne alimentaire, y compris les fabricants de machines et d'emballages. Cette norme reproduit les exigences système de type ISO 9000 et ISO 14000 en l'appliquant spécifiquement à la gestion de la sécurité des aliments. Elle s'appuie sur la réalisation d'une démarche d'analyse de type HACCP, l'entreprise mettant en place un programme pré-requis de bonnes pratiques, et déterminant les points critiques dans son process de fabrication.

L'accent est mis sur la traçabilité et la communication entre les différents acteurs de la chaîne de production, ainsi que sur les notions d'amélioration continue du système de maîtrise de la sécurité sanitaire de produits.

● **La norme EN 15593** décrit et harmonise les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication appliquées à l'ensemble des matériaux d'emballages (quel que soit le type d'emballage et le process).

Cette norme définit les exigences à mettre en oeuvre, notamment au niveau :
- du management de l'hygiène (documentation, spécifications, maîtrise des fournisseurs, traçabilité),
- de l'analyse des dangers et évaluation des risques,
- des bonnes pratiques d'hygiène en production (maîtrise des contaminants physiques, chimiques et biologiques, nettoyage, maintenance des équipements, hygiène du personne).

● **Le référentiel BRC/IoP** présente l'avantage d'être applicable à tout type d'emballage (papier-carton, aluminium et acier, verre et plastiques, bois, liège…) et d'être modulable selon le risque à couvrir :
- Catégorie 1 (haut risque) : emballages en contact direct avec des produits à haut risque.
- Catégorie 2 (moyen risque) : emballages pour produits à haut risque, mais sans contact direct.
- Catégorie 3 (bas risque) : emballages pour produits à bas risque.

Les plus du LNE

- Organisme accrédité EN 45011 par le COFRAC.*
- Expérimenté en certification système (ISO 9001 et 14001) et produit (NF-Sac congélation, LNE Emballage carton ondulé).
- Expertise confirmée dans le domaine des matériaux au contact (AFSSA, Centre technique ACTIA…).
- Laboratoire de référence européen.
- Offre globale : proposition d'audits conjoints et multi-référentiels.
- Organisme reconnu par le BRC pour la certification BRC/IoP.

* Portée disponible sur www.lne.fr

Cette certification BRC/IOP s'appuie sur 6 exigences principales :
- Engagement de la direction et amélioration continue.
- Management des dangers et des risques.
- Management de la qualité (documentation hygiène et qualité, traçabilité, audits internes, évaluation des fournisseurs).
- Conditions d'hygiène de la production (implantation et entretien des locaux, organisation des flux, maintenance des équipements, élimination et traitement des déchets).
- Maîtrise des produits et des procédés (analyse produits, étalonnage, maîtrise des non-conformes, maîtrise des corps étrangers).
- Hygiène du personnel (formation, flux, tenue de protection…).

Les professionnels européens du carton ondulé **(FEFCO)** et compact **(ESBO)** ont élaboré un GMP dans le but de définir les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication des cartons. Le guide définit notamment 5 critères critiques à respecter :
- Protection des éléments en verre et des éclairages.
- Plan et procédures de nettoyage, délimitation de zones de rangement et de stockage.
- Lutte contre les nuisibles.
- Restauration dans les espaces réservés et identifiés.
- Interdiction de fumer sur les zones de production.

Vous pouvez consultez la liste des entreprises certifiées par le LNE à l'adresse suivante :
http://www.lne.fr/fr/certification/liste-emballage.asp

Contacts

Division Certification Plurisectorielle
Mickael POIRIER
Tél. : 01 40 43 37 84
E-mail : mickael.poirier@lne.fr

Division Analyses chimiques et hygiène des produits et matériaux
Émilie HIRSOUX
Tél. : 01 30 69 10 00
E-mail : emilie.hirsoux@lne.fr

Laboratoire national de métrologie et d'essais

1, rue Gaston Boissier
75724 PARIS Cedex 15

Tél. : 01 40 43 37 00
Fax : 01 40 43 37 37
www.lne.fr
www.contactalimentaire.com

LNE
Le progrès, une passion à partager

DDC/Com - 07/08 - R1