

## Pourquoi un guide de bonnes pratiques hygiéniques pour la fabrication d'emballages ?

Ce guide concerne l'emballage qui s'inscrit dans la chaîne alimentaire mais qui, bien entendu, ne peut être en soi considéré comme un produit alimentaire.

Dans ce contexte, ce guide a pour objectif de :

- ◆ répondre aux attentes de l'industrie agroalimentaire,
- ◆ maîtriser la qualité hygiénique des emballages,
- ◆ appliquer la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)\* en conformité avec les pratiques des clients utilisateurs d'emballages.

## Dans quel contexte réglementaire le guide est-il élaboré ?

La directive 93/43/CE du 14 juin 1993 relative à l'hygiène des denrées alimentaires préconise l'élaboration de guides de bonnes pratiques d'hygiène. Ce sont des documents d'application volontaire, évolutifs, conçus par les professionnels d'un secteur alimentaire pour les aider à respecter la directive 93/43/CE et les textes réglementaires français la transposant.

Les principes fixés par la directive 93/43/CE reposent sur :

- ◆ l'analyse des risques alimentaires potentiels,
- ◆ la mise en évidence des niveaux et des points où des risques peuvent apparaître,
- ◆ les points critiques déterminants pour la sécurité alimentaire,
- ◆ la définition et la mise en œuvre des procédures de vérification et de suivi efficaces au niveau des points critiques,
- ◆ le contrôle périodique de l'ensemble (analyse des risques, points de contrôle critiques et procédures de vérification et de suivi).

## Que contient le guide ?

### Des dispositions générales et des dispositions spécifiques d'hygiène :

- ◆ Les dispositions générales d'hygiène contribuent à créer une motivation et un état d'esprit pour prévenir un grand nombre de risques.
- ◆ Les dispositions spécifiques d'hygiène maîtrisent les dangers potentiels liés aux processus de fabrication des emballages avant leur utilisation finale. Ces dernières s'appuient sur une étude HACCP permettant la détermination de CCP (Critical Control Point). Chaque fabricant est invité à adapter les dispositions du guide à ses conditions particulières, en utilisant la méthode HACCP.

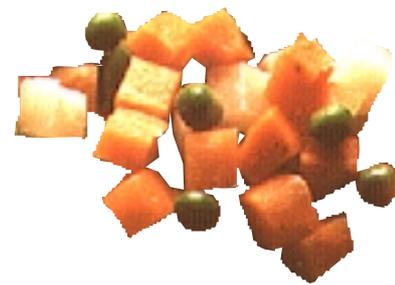
## Quels sont les principes retenus pour la rédaction du guide ?

Le but du guide est d'inciter les entreprises à formaliser des procédures en fonction de leurs besoins. Le guide constitue un document évolutif, adaptable, incitatif et didactique pour les fabricants d'emballages intéressés.

Les organisations professionnelles veilleront, en concertation avec les industriels concernés, à effectuer la réactualisation du guide selon les modalités prévues dans le chapitre "Modalités de révision".

\* Le HACCP est un système préventif de maîtrise qui vise à garantir la sécurité des aliments. Il identifie les dangers potentiels (toute propriété biologique, chimique ou physique qui affecte la sécurité alimentaire) et spécifie les mesures nécessaires à leur maîtrise.

## Quels sont les emballages concernés par le guide ?



### Les emballages plastiques

#### Les emballages souples multicouches et multimatériaux

Liste (non exhaustive) des produits :

barquette, bidon, blister, boîte, bouteille, bouchon, capot, capsule, conteneur, couvercle, emballage souple complexe à base d'aluminium, emballage souple complexe à base de films (pour thermoformage, conditionnement sous atmosphère modifiée...), emballage souple complexe à base de papier - feuille - film, flacon, fût, opercule, pompe, pot, sac et sachet, seau, tube, vaisselle à usage unique.

## Quels sont les processus de fabrication concernés ?



Liste (non exhaustive) des processus :

assemblage, calandrage, complexage, contre-collage, couchage, découpe, enduction, estampage, (co)extrusion, (co)extrusion couchage, (co)extrusion filière plate ou annulaire, (co)extrusion soufflage, (co)extrusion gonflage, (co)extrusion soufflage, (co)extrusion lamination, finition, gaufrage, impression décoration, injection, injection soufflage, moulage (PSE), soudure, thermoformage, transfert (PSE).

Les diagrammes de processus de fabrication figurent dans le guide.

## Quels sont les dangers analysés ?



Ils peuvent être de trois ordres : physique, chimique ou microbiologique.

Chacun pourra ainsi identifier les dangers qui concernent ses fabrications.

### Dangers physiques : corps étrangers

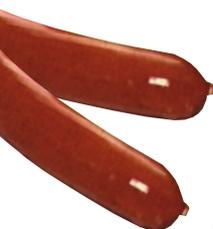
- |                         |                                  |              |
|-------------------------|----------------------------------|--------------|
| ◆ Bois                  | ◆ Nourriture                     | ◆ Poussières |
| ◆ Cheveux - poils       | ◆ Nuisibles (animaux,...)        | ◆ Tabac      |
| ◆ Fibre                 | ◆ Objets personnels (bijoux,...) | ◆ Verre      |
| ◆ Ficelle               | ◆ Pansements, seringues, etc...  | ◆ Autres     |
| ◆ Graisses - souillures | ◆ Papier-carton                  |              |
| ◆ Métal - agrafes       | ◆ Plastique                      |              |

### Dangers chimiques

- |   |   |  |
|---|---|--|
| ◆ <u>Constituants ajoutés</u> :<br>Additifs - Rebroyés -<br>Solvants de processus | ◆ <u>Constituants contaminants</u> :<br>Solvants de nettoyage -<br>Produits de nettoyage -<br>Lubrifiants - Produits de lutte<br>contre les nuisibles | ◆ <u>Produits de traitement<br/>des eaux</u> |
| ◆ <u>Constituants naturels</u>  |   |  |

### Dangers microbiologiques

Micro-organismes pathogènes, micro-organismes d'altération dont levures et moisissures.



## Plan du guide

### I – Objectif et Champ du guide

- 1 - Objectif
- 2 - Champ
  - 2.1. Produits concernés
  - 2.2. Processus concernés
  - 2.3. Dangers

### II – Diagramme général des processus de fabrication

### III – Réglementation des matériaux au contact des denrées alimentaires

### IV – Dispositions générales d'hygiène

Introduction

- 1 - Localisation et abords des bâtiments
- 2 - Bâtiments de production et agencements
- 3 - Machines et équipements
- 4 - Personnel et visiteurs
- 5 - Gestion des matières de fabrication
- 6 - Gestion des broyés de fabrication
- 7 - Stockage des matières et produits en cours
- 8 - Transport des produits finis et demi-produits
- 9 - Achats
  - 9.1. Matière première et emballages
  - 9.2. Sous-traitants et prestataires de services
- 10 - Dispositions générales propres aux dangers physiques

### V – Dispositions spécifiques d'hygiène

- 1 - Prévention des dangers physiques
- 2 - Prévention des dangers chimiques
- 3 - Prévention des dangers microbiologiques

### VI – Vérifications et Revue

- 1 - But
- 2 - Audits
- 3 - Contrôles d'efficacité
- 4 - Réclamations clients
- 5 - Revue

### VII – Modalités de révision

#### Annexes

- Annexe I Diagrammes des processus de fabrication  
Annexe II Réglementation relative aux matériaux au contact des denrées alimentaires  
Annexe III Méthodes d'analyse pour la vérification des dangers microbiologiques  
Annexe IV Glossaire  
Annexe V Bibliographie



5, rue Chazelles - 75017 Paris - France  
Tél.: (33) 01 46 22 33 66 - Fax : (33) 01 46 22 02 35  
[www.packplast.org](http://www.packplast.org) - e-mail : [infos@packplast.org](mailto:infos@packplast.org)

5, rue Chazelles - 75017 Paris - France  
Tél.: (33) 01 46 22 09 09 - Fax : (33) 01 46 22 09 99  
e-mail : [unitesfr@aol.com](mailto:unitesfr@aol.com)

Le guide est publié par les Editions des Journaux Officiels, 26, rue Desaix - 75727 Paris cedex 15 - France  
Renseignements : (33) 01 40 58 79 79 – [info@journal-officiel.gouv.fr](mailto:info@journal-officiel.gouv.fr)

Commande par courrier, télécopie : (33) 01 45 79 17 84, minitel : 3615/3616 JOURNAL OFFICIEL, internet : [www.journal-officiel.gouv.fr](http://www.journal-officiel.gouv.fr)



# Guide des bonnes pratiques d'hygiène

**Guide des bonnes  
pratiques d'hygiène  
des emballages  
en matière  
plastique et  
des emballages  
souples  
complexes  
au contact  
des denrées  
alimentaires.**

*Ce guide élaboré par la Chambre  
Syndicale des Emballages en Matière  
Plastique (CSEMP) et l'Union Nationale  
des Industries de Transformation  
d'Emballage Souple (UNITES),  
a été validé par les  
Pouvoirs Publics et publié  
par les Editions des  
Journaux Officiels.*