

23-02-07

*Les lubrifiants dans la chaîne alimentaire ...*

Lors de la fabrication des emballages destinés aux produits alimentaires, il est important de limiter la contamination par les lubrifiants utilisés sur les éléments des machines de fabrication. S'il est difficile d'empêcher tout contact, les lubrifiants doivent présenter des garanties afin d'éviter un impact sur la santé des consommateurs.

Quelles sont les informations à la disposition des opérateurs de la chaîne alimentaire pour maîtriser les risques liés à l'utilisation des lubrifiants dans leur processus de production ?

- Le guide de recommandation du CNERNA (Centre National de Coordination des Etudes et Recherches sur la Nutrition et l'Alimentation), publié à la suite de travaux menés dans les années 80,
- Les listes de la FDA (Food and Drug Administration) répertoriées au sein du Code of Federal Regulation (CFR21 § 178.3570 – Lubricants with incidental food contact), construites sur la base d'homologations données jusqu'en 1998 par l'USDA (United States Department of Agriculture),
- La norme NF ISO 21469 publiée en juillet 2006, résultat d'un consensus obtenu à partir des travaux de l'EHEDG (European Hygienic Engineering & Design Group) et d'un groupe de normalisation de l'ISO (ISO TC199/WG2).

Cette nouvelle norme prescrit les exigences relatives à l'hygiène applicables à la formulation, à la fabrication, à l'utilisation et à la manutention de lubrifiants qui, en cours de fabrication et de traitement, peuvent être en contact occasionnel avec des produits et des emballages utilisés dans l'industrie alimentaire.

Cette norme fait référence aux normes de la série ISO 6743 qui établissent une classification internationale des lubrifiants.

C'est une référence précieuse pour tout industriel de la chaîne alimentaire, et notamment pour les fabricants d'emballages, qui pourront compléter leur plan HACCP et ainsi mieux maîtriser les risques chimiques sur leur site de production.

*Liens :*

*Nouvelles en relation :*

**« Retour**