

## **LNE–Hygiène/HACCP. Règles de certification d'entreprise – Fabrication et transformation de matériaux et d'emballages destinés au contact des aliments : respect des règles d'hygiène (méthode HACCP) – Rév.1, octobre 2003**

Le LNE a développé, en partenariat avec des industriels de l'emballage, une certification d'entreprise concernant l'hygiène et la méthode HACCP appliquée aux domaines de la fabrication et de la transformation de matériaux et d'emballages destinés au contact des aliments. Cette certification est basée sur le guide de bonnes pratiques hygiéniques des emballages en matière plastique et des emballages souples complexes. Elle comprend, d'une part des dispositions dans le domaine de l'hygiène des ateliers, d'autre part la validation d'un système d'analyse et de maîtrise des risques basé sur les principes de la méthode HACCP.

L'objectif est de garantir la sécurité sanitaire et l'hygiène des emballages, en incluant le système élaboré dans le système de management global de l'entreprise. L'entreprise doit mettre en place un système d'analyse et de maîtrise des dangers basé sur les 7 principes de l'HACCP tels qu'ils sont énoncés dans le Code d'usages international recommandé — Principes généraux d'hygiène alimentaire du Codex Alimentarius. D'autre part, elle doit mettre en place les dispositions générales d'hygiène du chapitre IV du guide de bonnes pratiques hygiéniques des emballages en matière plastique et des emballages souples complexes. Enfin, elle doit s'assurer de l'engagement de la Direction dans la démarche et mettre en place un système documentaire approprié aux exigences de la certification.

Le référentiel a été rédigé de façon à pouvoir faire l'objet d'une évaluation par le LNE et donner lieu à l'obtention d'un certificat. Les auditeurs sont compétents dans le domaine de la fabrication des emballages comme dans celui de l'HACCP et de l'agroalimentaire. L'évaluation comprend une évaluation initiale documentaire et sur site, suivie d'audits réguliers annuels ou plus fréquents en cas de détection de non conformités importantes. Deux niveaux de non-conformités sont prévus par le référentiel : critique ou non-critique, en fonction, des conséquences qu'elles peuvent avoir sur la sécurité des produits.

**Mots Clefs : hygiène des matériaux (microbiologique, chimique, physique), contamination croisée, HACCP.**

---

**Fichier(s) joint(s) (0):**

**Article(s) relatif(s) (2):**

Code d'usages international recommandé — Principes généraux d'hygiène alimentaire CAC/RCP 1 — 1969, Rév. 4 (2003) – Codex Alimentarius

Guide de Bonnes Pratiques Hygiéniques des Emballages en Matières Plastiques et Emballages Souples Complexes

**Lien(s) externe(s) (0):**