

AIB – Consolidated Standards for Packaging Facilities (2002)

AIB (American Institute of Baking)

L'American Institute of Baking a élaboré un référentiel de certification spécifique au domaine de la fabrication d'emballages, afin d'aider ces entreprises à satisfaire aux exigences d'hygiène, de qualité et de maîtrise des risques exigées par leurs clients. La dernière version de l'AIB Consolidated Standards for Food-Contact Packaging Facilities est parue en juin 2002.

Les principales dispositions prévues par le référentiel concernent

- Système de management de la sécurité sanitaire des produits, incluant une analyse de risque basée sur les principes de l'HACCP
- Personnel et méthodes de travail
- Maintenance des installations
- Nettoyage

Le référentiel a été rédigé de façon à pouvoir faire l'objet d'une évaluation par tierce partie donnant lieu à l'obtention d'un certificat. L'audit de certification est ponctuel et donne lieu si l'entreprise satisfait aux exigences du Standard, à l'émission du certificat ; celui-ci n'est renouvelé qu'à la suite d'une nouvelle demande d'audit par l'entreprise.

Chaque non-conformité constatée par l'auditeur est classée, selon sa nature et le risque potentiel en résultant pour les produits, en serious ou unsatisfactory. Le nombre de non-conformités classées dans chaque catégorie permet d'obtenir un score global pour l'entreprise. A chaque score correspond un descriptif de l'entreprise sur le plan de la maîtrise de la contamination, allant de unsatisfactory deficiencies à no potential for contamination. Le certificat n'est attribué qu'à partir d'un score défini par l'AIB.

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

Article(s) relatif(s) (0):

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