

## **Guide de bonnes pratiques hygiénique des emballages en matière plastique et des emballages souples complexes**

### CSEMP

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. Le règlement 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, venant appuyer les dispositions qui avaient déjà été énoncées dans la directive 93/43/CE, 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 réglementation relative à l'hygiène des produits alimentaires, et qui peut aujourd'hui concerner les fabricants d'emballages destinés au contact des aliments. Les principes méthodologiques d'élaboration du guide s'appuient 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 oeuvre 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)

Le guide propose 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. Il s'agit des règles générales d'hygiène applicables au domaine des emballages en matière plastique des emballages souples complexes. Les dispositions spécifiques d'hygiène visent à maîtriser 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.

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 se chargent, en concertation avec les industriels concernés, d'effectuer la réactualisation du guide.

---

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

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

[NF V01-001 Mars 2006 Hygiène des denrées alimentaires et des aliments pour animaux – Méthodologie pour l'élaboration des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP](#)  
[Règlement \(CE\) N°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires \(en français et en anglais\)](#)

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