

Guide de bonnes pratiques pour la fabrication des papiers et cartons et articles transformés en papier et carton destinés au contact des denrées alimentaires – Technique et Documentation Lavoisier, avril 1998

Librairie Lavoisier

En l'absence et dans l'attente d'une réglementation spécifique complète, les industriels de la filière papier-carton pour contact alimentaire, réunis dans l'Association Club MCAS (Matériaux pour Contact Alimentaire et Santé), ont élaboré ce guide de bonnes pratiques de fabrication, avec la collaboration du CNERNA pour sa validation. Ce guide constitue un document transitoire jusqu'à la sortie d'un texte européen. Il est destiné à améliorer la position des industriels papetiers français par rapports à leurs concurrents étrangers bénéficiant à ce jour d'une législation plus opérationnelle. Outil d'information, ce guide permet aux utilisateurs (conditionneurs ou autres) de choisir, sous la responsabilité des industriels papetiers, des produits adéquats répondant aux critères du contact alimentaire. Ce guide est scindé en deux parties, l'une en français, l'autre en anglais. Il présente notamment un chapitre sur la maîtrise des dangers, dans lequel l'application de la méthode HACCP est recommandée, les exigences de pureté chimique des papiers et cartons destinés au contact des denrées alimentaires.

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) (1):

Edition Tech & Docs – Librairie Lavoisier