

Guidelines for the Hygienic Production of Plastic Food Packaging

EuPC

De nouvelles exigences d'hygiène pour les produits alimentaires ont été définies dans la directive n° 93/43/CEE puis dans le règlement CE n° 852/2004. Ce règlement impose à l'industrie alimentaire l'utilisation de l'analyse de risque et la maîtrise des points critiques (HACCP), afin de mettre en place des dispositions en matière d'hygiène lors de la fabrication des aliments. De fait, l'industrie alimentaire répercute ses exigences d'hygiène aux fabricants d'emballages. Pour y répondre, l'EuPC (European Plastics Converters) a développé des lignes directrices afin d'informer les fabricants d'emballages en matière plastique de la nouvelle situation, de leur fournir l'aide pour s'adapter aux nouvelles exigences, et a publié un code de bonnes pratiques reconnu et approuvé au niveau européen par l'industrie des emballages en matières plastiques pour les denrées alimentaires.

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

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

[Directive 93/43/CEE du Conseil, du 14 juin 1993, relative à l'hygiène des denrées alimentaires \(en français et en anglais\)](#)

[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):