

## **Guide de bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication des boîtes, emballages et bouchages métalliques pour denrées alimentaires.**

En accord avec le règlement CE n°852/2004, les Etats membres de l'Union Européenne encouragent l'élaboration des guides de bonnes pratiques d'hygiène nationaux et communautaires, basés sur les principes de la méthode HACCP. Dans cette optique, les professionnels français du secteur de l'emballage métallique regroupés au sein du SNFBM (Syndicat National des Fabricants de Boîtes Métalliques) ont élaboré un guide de bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication des boîtes, emballages et bouchages métalliques pour denrées alimentaires. Le Comité chargé d'établir ce document était composé de représentants des fabricants de métal (acier et aluminium), de vernis, de joints et d'emballages métalliques.

L'objectif de ce travail a été de préconiser des bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication des emballages métalliques nécessaires pour répondre à l'exigence de sécurité sanitaire maintenant clairement requise dans la législation européenne des produits alimentaires. Hormis la partie relative à la fabrication et à la livraison des matières premières (acier, aluminium, joints et vernis), toutes les étapes du processus de fabrication sont couvertes depuis la découpe des bobines jusqu'à l'expédition des boîtes vides et des couvercles prêts à l'emploi.

Un chapitre est aussi consacré aux exigences réglementaires applicables aux emballages métalliques destinés au contact des aliments (France, Union Européenne et Etats-Unis).

Ce guide a fait l'objet d'un avis de l'AFSSA (Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments) le 1er mars 2005, et a été publié par le SNFBM. Il est régulièrement révisé en fonction de l'évolution de la réglementation.

Pour toute question relative à ce guide vous pouvez contacter:

### **SNFBM**

**Monsieur Georges ROUYER**

**Tel : 01 47 30 52 80**

**Fax : 01 47 30 85 81**

**E-mail : [snfbm@wanadoo.fr](mailto:snfbm@wanadoo.fr)**

---

**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):**