



qualité

Alimentarité des matériaux et des objets au contact des denrées alimentaires



INDUSTRIELS



AGRICULTEURS



ARTISANS

Définitions

Alimentarité : Aptitude d'un matériel à entrer au contact avec un aliment sans interaction entre eux, c'est-à-dire sans migrations de molécules des matériaux vers l'aliment.

Matériau apte au contact alimentaire : Pour le savoir il faut connaître l'utilisation du matériau, la nature de la denrée alimentaire, la durée de contact entre le matériau et la denrée alimentaire, ainsi que les conditions d'utilisation du matériau. Cette étude doit être réalisée par des experts qui définiront la nature et la quantité de migration de composants admissibles.

Certificat : Les études sont le plus souvent réalisées par le fournisseur d'emballages ou d'équipements. La manière la plus sûre consiste donc à demander au fournisseur un certificat attestant que le matériel/emballage est bien apte au contact alimentaire (en validant auprès de lui le type d'aliment et le type de process utilisé).



Pourquoi ?

Depuis 2004, la réglementation européenne oblige les industries alimentaires à s'assurer de la conformité des matériaux au contact de leurs produits. La réglementation en vigueur a pour objectif d'assurer la protection de la santé du consommateur et la garantie de la qualité des produits consommés.

En effet, si l'analyse des dangers microbiologiques est maintenant bien maîtrisée dans les entreprises, l'analyse des dangers chimiques est abordée de manière incomplète dans les systèmes HACCP. Il existe donc des « listes positives » de matières autorisées pour la fabrication des matériaux destinés à entrer au contact d'aliments.

DOCUMENTS

Réglementaires : Il fait partie du paquet hygiène ((CE) n°852/2004). Il établit, à l'attention des exploitants du secteur alimentaire, des règles générales d'hygiène applicables à toutes les denrées alimentaires. Le champ d'application de ce texte comprend l'ensemble des professionnels du secteur alimentaire, y compris les exploitants de la production primaire. Le règlement aborde le conditionnement et l'emballage des denrées alimentaires (Annexe II, chapitre X) : le conditionnement et l'emballage ne doivent pas être une source de contamination des denrées alimentaires ; les contaminants concernés sont de toute nature : chimique, microbiologique, physique.

L'accent est également mis sur la maîtrise de l'innocuité de l'emballage tout au long de la chaîne allant «de la ferme à la remise au consommateur final». Cela comprend notamment l'entreposage des emballages, les opérations de conditionnement des denrées alimentaires ou encore le nettoyage/désinfection des emballages réutilisables. (source LNE contact alimentaire)

Autres : Sauf cas où l'entreprise alimentaire fabrique elle-même son emballage (cas des bouteilles plastique thermoformées sur place), l'utilisateur (fabricant d'aliments) doit s'assurer d'avoir :

- La déclaration de conformité (modèle disponible sur le site de l'ANIA)
- Les éléments de preuve du respect de la réglementation sur les matériaux au contact des denrées alimentaires, consultables sur requête. Exemple : résultats analytiques
- Une traçabilité



Référentiels dans lesquels cette notion est intégrée

ISO 22000, norme pour les systèmes de management de la sécurité des aliments – exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire :

Exigence 7.3.3.1 : « Toutes matières premières, les ingrédients et les matériaux en contact avec le produit doivent faire l'objet d'une description documentée dans la mesure des besoins de la réalisation de l'analyse des dangers... »



IFS version 6 (International Food Standard), référentiel d'audit des fournisseurs de produits à marques de distributeurs :

Exigence 4.5 : "Les conditionnements sont conformes à la législation en vigueur.

Certificats de conformité (ou preuves de la conformité) disponibles pour les emballages en contact direct avec les matières premières, les produits semi-finis et finis. Identification des paramètres clés avec chaque produit sur la base d'une analyse des dangers, rapports de tests disponibles et à jour (tests organoleptiques, tests de stockage, analyses chimiques, tests de migration). Emballages adaptés à l'usage et testés (tests enregistrés)."

BRC édition 6 (British Retail Consortium), norme mondiale pour la sécurité des denrées alimentaires :

Le fournisseur d'emballage doit être informé des caractéristiques particulières des produits (matière grasse...). [BRC, 5.4.1 Conditionnement des produits]

Les emballages doivent être adaptés à l'usage qui en est fait : Certificat de conformité ou autre preuve disponible ;... [BRC, 5.4 Conditionnement des produits]

Source : ACTIA

→ DÉMARCHE À SUIVRE EN ENTREPRISE

1 Analyse des risques

- **Recenser** les matériaux au contact et analyser pour chacun sa nature. Ce recensement doit être très minutieux.
- **Inventaire** : listing nom matériel, matériaux le composant, nom fournisseur, à quelle étape du procédé de fabrication il entre en contact avec l'aliment.
- **Analyse des risques** : compléter le recensement en décrivant les conditions de température, temps, (surface matériau/volume de produit), intégrité du produit...)
- **Évaluer le niveau de criticité** déterminant ainsi la nécessité de demander un certificat d'alimentarité auprès du fournisseur.

2 Recensement des certificats déjà en votre possession

3 Contact avec les fournisseurs

Demande de certificat auprès des fournisseurs (cf documents utiles : préparer une lettre type à leur envoyer comme celle de l'ANIA).

4 Analyse des certificats

Voir s'ils sont conformes à la réglementation européenne (Règlement CE n°1935/2004 ou directives spécifiques).

5 Rédaction d'un plan d'actions

Lister les équipements à remplacer s'il n'y a pas de certificat.

6 Centralisation, mise à disposition des certificats

astuces

Création d'un classeur « contact alimentarité » comportant :

- l'analyse des dangers
- les plans des secteurs correspondants
- les certificats retenus en les codifiants (CF pour certificat fournisseur, CL certificat laboratoire, LF lettre fournisseur)
- une partie "études spécifiques" où sont traités les cas des matériaux dont le certificat d'alimentarité n'est pas suffisant pour affirmer sa conformité.

Dans le cas d'achat de nouveaux matériels, un certificat d'alimentarité conforme à la réglementation européenne sera systématiquement demandé au fournisseur. (Il faut alors modifier la procédure Achat en y ajoutant la demande systématique de certificat d'alimentarité).



→ AUTO-ÉVALUATION

Cette grille permet à l'entreprise de s'évaluer avant de se lancer dans la démarche et d'identifier ses lacunes

QUESTIONS	Résultats de la dernière évaluation	Résultats de cette évaluation	Commentaires	Améliorations à mettre en place pour la prochaine évaluation
SYSTÈME QUALITÉ DE L'ENTREPRISE				
Existe-t-il un inventaire des matériaux aux contacts des aliments ?				
Y a-t-il des certificats de conformité pour tous les matériaux listés ?				
Les certificats sont-ils tous conformes ?				
Existe-t-il un plan de prolongement de validité des certificats ?				
Les certificats sont-ils tous classés ?				
La demande de certificats de conformité est-elle systématique à chaque achat de nouveau matériel ?				
Existe-t-il une veille réglementaire concernant l'alimentarité ?				
La liste des fournisseurs est-elle à jour ?				
Enregistrement des nouveaux matériaux est-il systématique ?				
Existe-t-il une procédure de destruction de matériau confirmé non-conforme ?				
Échantillonnage et test sur produit si pas de certificat pour un matériau au contact ?				
Y'a-t-il une analyse de la criticité des matériaux ?				
RESPECT DES CONTRAINTES EXTERNES				
respect des exigences par rapport aux référentiels mis en place				
mise en œuvre d'un nouveau référentiel?				
respect des exigences par rapport nouveaux référentiels mis en place				
RISQUES ALIMENTAIRES				
Existe-t-il des produits à risque ?				
Sont-ils isolés ?				
Existe-t-il des procédures pour les éliminer ou maîtriser le risque ?				
Un problème de transfert est-il déjà survenu ?				
A-t-il été maîtrisé ?				

→ DOCUMENTS UTILES

- Modèle de lettre à envoyer pour demander le certificat (CF ANIA)
- Modèle de déclaration de conformité (Cf ANIA : www.ania.net/fr/dossiers-ania/qualite-nutrition/qualite.htm)

Source : travail d'étude élèves AGROPARISTECH MASSY-2010