

Maisons-Alfort, le 1<sup>er</sup> mars 2005

LE DIRECTEUR GENERAL

## AVIS

### de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments

#### relatif à un guide de bonne pratique d'hygiène et de fabrication des emballages métalliques destinés à entrer en contact avec les aliments

Par courrier reçu le 2 octobre 2004, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 30 septembre 2004 par la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes d'une demande d'avis relatif à un guide de bonne pratique d'hygiène et de fabrication des emballages métalliques destinés à entrer en contact avec les aliments. Un premier avis avait été rendu par l'Afssa le 23 février 2004 sur une version antérieure de ce guide.

L'Afssa a pris connaissance de la version du 30 septembre 2004 du guide de bonne pratique d'hygiène et de fabrication. Elle souligne l'aspect volontaire et nécessaire de ce guide pour le milieu professionnel concerné.

Après consultation du Comité d'experts spécialisé « Matériaux au contact des denrées alimentaires »,

Considérant les éléments suivants :

- ce guide suit les principes de la démarche HACCP (analyse des dangers, points critiques de contrôle pour leur maîtrise), le champ d'application du guide est clairement défini et les préoccupations sanitaires liées aux étapes de fabrication et à l'hygiène des emballages métalliques sont prises en compte ;
- l'ensemble des catégories de dangers (physiques, chimiques et microbiologiques) a été inventorié, cependant le Comité ne peut s'engager sur l'exhaustivité et la pertinence des dangers et des points critiques inventoriés pour toutes les situations de production ;
- ce guide est un outil qui va dans le sens de la sécurité sanitaire de la fabrication des emballages métalliques, mais il ne constitue pas une méthode d'évaluation des risques liés à l'emballage métallique pour la santé des consommateurs ;

Considérant que le Comité a formulé quelques modifications à apporter au texte actuel,

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments estime que ce guide, dont l'application et l'adaptation restent sous la responsabilité des industriels, contribue à une meilleure maîtrise des risques liés à la fabrication des emballages métalliques. Elle demande que soient prises en compte les modifications jointes au présent avis.

**Martin HIRSCH**

27-31, avenue du  
Général Leclerc  
BP 19, 94701  
Maisons-Alfort cedex  
Tel 01 49 77 13 50  
Fax 01 49 77 26 13  
[www.afssa.fr](http://www.afssa.fr)

COMMENTAIRES ET MODIFICATIONS A APPORTER AU GUIDE DE BONNES PRATIQUES D'HYGIENE ET DE FABRICATION DES EMBALLAGES METALLIQUES DESTINES A ENTRER EN CONTACT AVEC LES ALIMENTS

### Modifications à apporter

---

#### Page 13 :

Remplacer « Contaminants externes » par « Contaminants chimiques issus de l'environnement de l'outil de production » et « Contaminants liés à l'emballage » par « Contaminants chimiques liés à la composition des produits entrant dans la fabrication de l'emballage fini ».

Dans la catégorie « Contaminants chimiques liés à la composition des produits entrant dans la fabrication de l'emballage fini », préciser les dangers liés à la maîtrise et à la dérive des procédés : « Migration de substances issues des dérives du procédé de fabrication ».

Considérant que le risque microbiologique : la manutention des produits par le personnel fait également partie de la mise en application de la méthode HACCP. La formulation du paragraphe pourrait être modifiée afin de ne pas introduire de confusion, par exemple de la manière suivante : (...) Les principales dispositions préventives relatives aux dangers microbiologiques portent :

- SUR LA MANUTENTION DES PRODUITS PAR LE PERSONNEL (POUR LA CONTAMINATION DIRECTE).
- SUR LA MAITRISE DE L'ETANCHEITE DES EMBALLAGES (POUR LA RECONTAMINATION PENDANT OU APRES LA STERILISATION). CE DANGER EST PRIS EN COMPTE DANS LE CADRE DE L'ANALYSE DES DANGERS ETAPE PAR ETAPE DETAILLEE AU CHAPITRE IV.

#### Page 36 à 52 :

En ce qui concerne la mise en œuvre du vernis, seule l'erreur de prélèvement est mentionnée. D'autres dangers, tels qu'un défaut de fluidité ou de quantité de vernis, pourraient sans doute être mentionnés (selon les problèmes généralement rencontrés par les industriels).

Au niveau de la palettisation, un danger est mentionné lors de l'étape de transport. Ces deux étapes devraient être clairement séparées dans l'étude ; si l'étape de transport fait partie de l'étude, ceci devrait être mentionné dans les diagrammes de fabrication.

Les dangers potentiels cités en fin de tableau et qui s'appliquent à l'ensemble des étapes mentionnées précédemment devraient être précisés à chacune des étapes, même si cela semble redondant. En effet, chaque CCP doit être déterminé en tenant compte de l'ensemble des dangers présents. La présentation du guide pourrait conduire ses utilisateurs à penser que le point critique est le danger et non l'étape de fabrication.

### Commentaires :

---

le Comité note que la partie de l'HACCP sur le vernissage est hors du champ d'application prévue par le guide mais est néanmoins décrite. Sur cette partie, les étapes ne sont ni clairement identifiées ni unitaires.

Il est à noter que ce guide est destiné à l'ensemble de la filière. Les pratiques ne sont pas systématiquement ni exactement les mêmes pour tous les producteurs. Par conséquent, l'analyse HACCP, notamment les moyens de contrôle et de prévention proposés ne pourront être appliqués tels quels et devront être adaptés.