

GUIDE PRATIQUE

ALIMENTARITE DES MATERIAUX ET DES OBJETS AU CONTACT DES DENREES ALIMENTAIRES

QU'EST CE QUE L'ALIMENTARITE ?

Aptitude d'un matériel à entrer au contact avec un aliment sans interaction entre eux.



QUELLE EST LA DEMARCHE A SUIVRE ?

1. **Analyse des risques** en recensant les matériaux au contact et analyser pour chacun la nature du contact. Ce recensement doit être très minutieux.
 - Inventaire : listing nom matériel, matériaux le composant, nom fournisseur, à quelle étape du procédé de fabrication
 - 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 qui déterminerait alors s'il y a nécessité de se faire fournir un certificat d'alimentarité.
2. **Recensement des certificats** déjà en votre possession
3. **Contact avec les fournisseurs** des matériaux n'ayant pas de certificat, pour leur en demander un (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

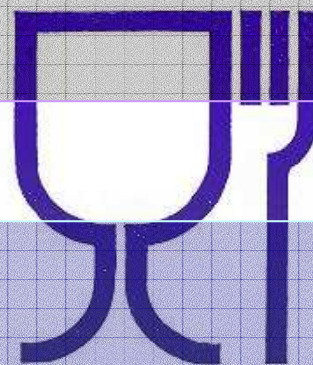
PETITS CONSEILS

Création d'un classeur « contact alimentarité » comportant :

- l'analyse des risques
- les plans des secteurs correspondants
- les certificats retenus en les codifiant (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.

Des couleurs peuvent être utilisées pour préciser la conformité des matériaux de façon à ce que ce soit plus visible.

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).



Les certificats de conformité ne sont pas valables indéfiniment : par exemple celui établi par l'ANIA a une durée de validité de 5 ans.

Il est donc nécessaire de procéder à une veille réglementaire régulière et de mettre en place un planning de demande de renouvellement des certificats. Pour cela, le site internet www.contactalimentaire.com peut s'avérer être une aide précieuse car il regroupe tous les textes réglementaires ainsi que les projets en cours et les dernières nouveautés sur la question.



Voici la liste des principaux textes réglementaires classés par matériaux :

Matériaux	CE	FRANCE
Acier	-	Arr 13/01/1976
Aluminium	-	Arr 27/08/1987
Bois	Dir CEE 76/769	Arr 15/11/1945
Caoutchouc	Dir CEE 93/11	Arr 09/11/1994
Céramiques	Dir CEE 84/500	Arr 07/11/1985
Dérivés époxydiques	Règl CE 1895/2005	Arr 02/04/2003
Papiers et cartons	-	Arr 28/06/1912
Pellicules de cellulose	Dir CEE 2007/42	Arr 04/11/1993
Plastiques	Dir CE 2002/72 Regl CE 975/2009	Arr 02/01/2003
Silicone	-	Arr 25/11/1992
Verre	Dir CEE 69/493	
Matières colorantes et encres	-	Arr 28/06/1912
PVC et copolymères	Dir CEE 78/142	Arr 30/01/1984

Il est à noter que pour les matériaux pour lesquels il existe une directive européenne, celle-ci prévaut sur l'arrêté français.

Une **grille d'auto-évaluation** est disponible sur simple demande au Cervia. Celle-ci vous permettra de faire un point sur l'avancement de votre projet et vous accompagnera tout au long de votre démarche.