

ISO 22000 et emballage alimentaire

Un référentiel sur-mesure en réponse au standard BRC Packaging

Le 15 juillet 2011, la *Foundation for Food Safety Certification*, propriétaire du schéma de certification FSSC 22000 (voir Exarisinfo n°35) annonçait son intention d'étendre le périmètre de certification de son schéma au secteur de l'emballage alimentaire suite à la publication le 1^{er} juillet 2011 du **PAS223**, équivalent du **PAS220** (voir Exarisinfo n°39) mais pour les industriels de l'emballage alimentaire.

Cette information nous paraît importante à plusieurs titres :

- Un référentiel regroupant les bonnes pratiques de l'industrie de l'emballage rédigé par des professionnels : Danone, Nestlé, Kraft, Coca Cola ou encore Tetra Pak voit enfin le jour pour faire face aux référentiels de la grande distribution comme le standard BRC Packaging
- La norme ISO22000 crédibilise son application à l'industrie de l'emballage grâce à la formalisation de prérequis spécifiques
- Les industriels de l'agroalimentaire et leurs fournisseurs d'emballages vont désormais pouvoir s'appuyer sur un **référentiel indépendant** pour accroître la maîtrise de la sécurité des emballages alimentaires.

Nous avons pris connaissance du PAS223 et dans les paragraphes qui suivent nous tentons de le mettre en perspective avec le PAS220 pour identifier les freins et potentiels de développement de ce « futur nouveau schéma » applicable aux industriels de l'emballage.

1. Bonnes pratiques de l'industrie de l'emballage et des IAA

Tout comme pour le PAS220, il est clairement indiqué dans le périmètre du PAS223 qu'il n'est pas destiné à être utilisé de manière isolée mais combiné à l'ISO 22000. De la même manière, les **exclusions** ou la **mise en œuvre de mesures alternatives** nécessitent d'être **justifiées et documentées** par une analyse des dangers et une évaluation des risques. Ce point nous paraît primordial car il signifie qu'il n'est pas obligatoire de respecter l'ensemble des exigences du PAS223, si l'entreprise est capable de prouver grâce à son analyse des dangers que les mesures alternatives mises en place sont équivalentes et permettent d'atteindre le même résultat attendu. La conformité à ce référentiel ne peut donc pas se faire de manière linéaire mais chaque exigence doit être mise en perspective avec l'analyse des dangers afin d'apporter la preuve que les résultats sont atteints même si tous les moyens listés dans le référentiel ne sont pas tous appliqués au sens strict.

La structure du PAS223 est très similaire à celle du PAS220 et bien entendu en cohérence avec le chapitre 7 de la norme ISO 22000 sur les programmes prérequis:

Structure du PAS223	Exemples de spécificités liées à l'emballage
4. Bâtiments 5. Agencement des locaux et espaces de travail 6. Utilités 7. Déchets 8. Adéquation des équipements et maintenance 9. Gestion des matières et services achetés 10. Contamination et migration 11. Nettoyage 12. Maîtrise des nuisibles 13. Hygiène du personnel et des locaux 14. Recyclage 15. Procédures de rappel de produit 16. Stockage et transport 17. Information sur les emballages alimentaires / information du consommateur 18. Lutte contre les malveillances, biovigilance et bioterrorisme 19. Conception et développement d'emballages alimentaires	<p>Le § 10.5 traite spécifiquement des migrations chimiques :</p> <p>« Les matériaux imprimés et enrobés doivent être manipulés et entreposés à leurs stades intermédiaires ou finaux de telle manière que le transfert des substances vers la face en contact avec l'aliment soit réduit à un niveau acceptable tel que défini par l'analyse des dangers</p> <p>Les matériaux d'emballage (ex : palettes) doivent être composés de matériau adapté et être nettoyés, secs et exempts de contaminants chimiques qui pourrait potentiellement contaminer l'emballage alimentaire (comme les insecticides, fongicides, pesticides ou autres substances chimiques)</p> <p>Lorsqu'il y a un danger potentiel pour la sécurité des aliments lié à des migrations ou d'autres mécanismes de transfert, des mesures de maîtrise doivent être en place pour maîtriser le danger »</p> <p>Les exigences générales liées au chapitre 19 sont :</p> <p>« Toutes les exigences réglementaires et des clients applicables à la sécurité des aliments doivent être identifiées et traitées dans le processus de conception</p> <p>L'efficacité des mesures prises pour protéger les emballages alimentaires des contaminations doivent être périodiquement revues »</p>

Exaris et vous

Formation interentreprises :

- **Ingénierie hygiénique des équipements – 28 et 29 septembre 2011 à Laval**

>> [Téléchargez le bulletin](#)

L'outil Exaris de Veille règlementaire & scientifique :

Simplifiez-vous la vie pour seulement 665 € par an !

>> [Téléchargez le bulletin](#)

Contactez-nous : exaris@exaris.fr

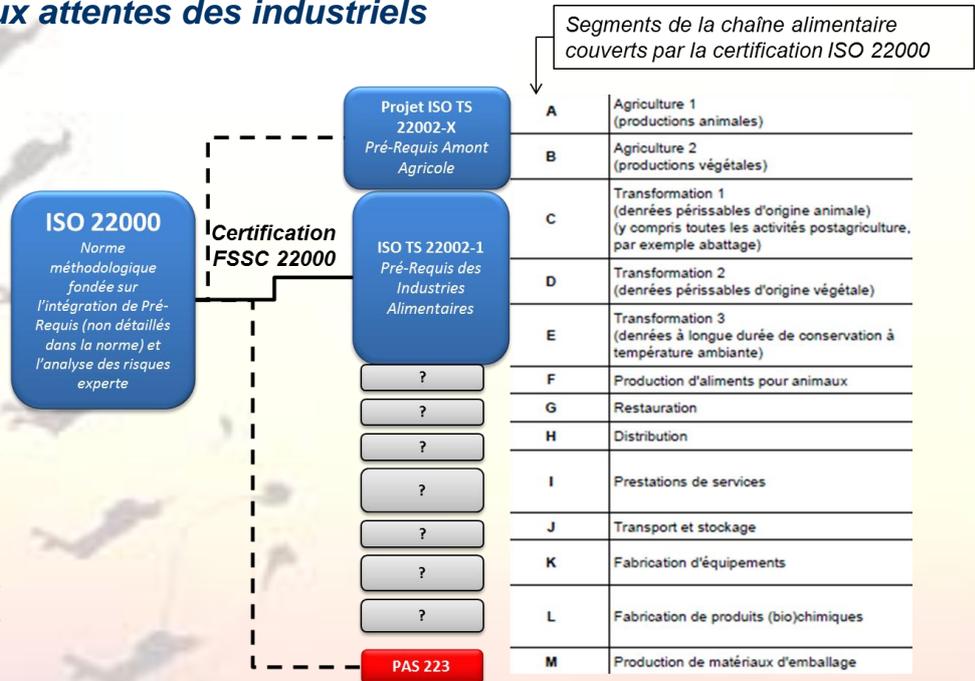
ou sur www.exaris.fr

Le chapitre 10 sur la contamination et la migration ainsi que le chapitre 19 sur la conception et le développement d'emballages alimentaires sont deux chapitres spécifiques au secteur de l'emballage et leur maîtrise intéresse les industriels de l'alimentaire au plus haut point. La réponse aux exigences de chacun de ces chapitres n'implique pas que des déclarations d'intentions mais de réelles analyses de risques ; or ces dernières ne peuvent se faire qu'en tenant compte de l'utilisation attendue, et donc des attentes et exigences des clients utilisateurs. A ce titre le PAS223 peut contribuer à augmenter significativement le niveau de confiance des industriels vis-à-vis de l'innocuité des emballages, tant au bénéfice des utilisateurs qu'à celui des fournisseurs, dans une relation constructive et encadrée.

2. Un schéma qui répond aux attentes des industriels

Même si la certification ISO 22000 en tant que certification de système, s'applique à tous les maillons de la chaîne alimentaire, y compris les prestataires et fournisseurs, force est de constater qu'elle touche aujourd'hui principalement les industries agroalimentaires.

La FSSC a clairement identifié le besoin pour les autres maillons de la chaîne alimentaire de crédibiliser la maîtrise de leurs bonnes pratiques grâce à des référentiels interprofessionnels « normalisés » et reconnus au niveau international via l'ISO. Son objectif semble aujourd'hui de pouvoir progressivement couvrir l'ensemble des segments couverts par la norme ISO 22000. Fort de la notoriété grandissante de son schéma de certification FSSC 22000 pour les industriels de l'agroalimentaire, le pari de la FSSC d'étendre ce schéma aux industriels du packaging semble réaliste...



3. Les prochaines étapes : quels enjeux, quels écueils ?

Ce nouveau schéma de certification devra réussir à convaincre les industriels de l'emballage alimentaire qui ne sont aujourd'hui pas familiers des **Systèmes de Management de la Sécurité des Aliments** et dont le challenge immédiat est de se conformer au règlement 1935/2004 (concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires). Il s'agit également que le GFSI reconnaisse ce nouveau schéma de certification et qu'idéalement il le considère équivalent à ses propres standards comme le BRC Packaging. Le PAS223 aujourd'hui anglais devra prendre une dimension internationale qui pour le PAS 220 s'était traduite par sa transformation en spécification technique (l'ISO TS 22002-1). Enfin ce schéma ne pourra se développer que si les industriels de l'industrie agroalimentaire estiment qu'un schéma de certification spécifique à l'industrie de l'emballage apporte un réel niveau de confiance supplémentaire et incitent leurs fournisseurs à y entrer.

Conclusion

La volonté croissante des professionnels de construire des référentiels métiers centrés sur la maîtrise des bonnes pratiques accompagne un intérêt accru pour le cadre méthodologique que propose la norme ISO 22000. Ces outils ne sont pas encore parfaits mais présente le double avantage incontestable d'être légitimes, reflet de l'expertise des professionnels, et d'être indépendants. A ce titre il semble qu'un véritable contrepouvoir aux référentiels de la grande distribution commence à émerger. Hier, le PAS220, pour les industries agroalimentaires, aujourd'hui le PAS223 pour les industries de l'emballage, demain l'ISO TS Agri qui formalise les bonnes pratiques de l'amont agricole et après-demain les bonnes pratiques applicables au transport de denrées alimentaires ou à la fabrication d'équipements, l'avenir nous le dira... Cet élan va selon nous dans le sens d'une crédibilité accrue des démarches professionnelles, donc vraisemblablement vers un accroissement de la sécurité au travers de la chaîne alimentaire. Exaris continue plus que jamais d'accompagner ce mouvement avec vous.

Contactez-nous pour avancer ensemble !

Retrouvez-nous sur notre nouveau site web
www.exaris.fr

olivier.dagoreau@exaris.fr



antoine.sailly@exaris.fr