# BONNES PRATIQUES DE FABRICATION (BPF) POUR LES EMBALLAGES ALIMENTAIRES ET AUTRES MATÉRIAUX EN CONTACT AVEC LES ALIMENTS (MCA)

**Les BPF permettent de garantir que les matériaux et articles sont fabriqués et contrôlés de manière à assurer la conformité aux réglementations et législations applicables.**



Les BPF préviennent la contamination tout au long du cycle de vie des matériaux et des articles en contact avec les aliments, depuis la sélection de matières premières jusqu'au stockage et au transport.

Grâce à des approches d'évaluation des risques, des mesures de contrôle qualité et des systèmes documentaires appropriés, les entreprises peuvent garantir que leurs produits sont adaptés à l'usage auquel ils sont destinés, qu'ils n'induisent pas de risque pour la santé humaine et qu'ils ne provoquent pas de modifications des propriétés organoleptiques des aliments.

## Contexte réglementaire

Il existe des réglementations en vigueur dans l'UE, aux États-Unis et en Chine qui exigent la mise en place des BPF pour la production de matériaux et d'articles destinés à un contact alimentaire.

Les règlements relatifs aux BPF sont :

- UE - **Règlement (CE) n° 2023/2006** de la Commission européenne "relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires".
- USA - **FDA Title 21 CFR 174.5** "Dispositions générales applicables aux additifs alimentaires indirects".
- Chine – Règlement national **GB 31603-2015** "Spécifications hygiéniques générales pour la production de matériaux et d'objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires".

D'autres pays, comme le Japon et les pays du Mercosur, ont mis en place des cadres réglementaires pour les MCA (Matériau au Contact Alimentaire). Ces cadres fixent des critères généraux concernant la sécurité des emballages destinés à entrer en contact avec les aliments et comprennent souvent des exigences en matière de BPF.

Un système de qualité bien établi dans le cadre d'un programme de BPF permettra de traiter tous les risques ou incidents liés aux matériaux.

Les entreprises ont également l'obligation de mettre en place des mesures d'hygiène et d'entretien, d'établir des systèmes de documentation et d'étiquetage appropriés pour garantir la traçabilité, de former leur personnel, et de disposer d'un plan d'audit interne pour la conformité aux BPF.

## Nos services BPF

Les réglementations BPF relatives au contact alimentaire s'appliquent aux différentes étapes de la chaîne d'approvisionnement des MCA, et les règles peuvent varier selon les régions. Bien qu'il n'y ait pas de norme disponible pour la mise en œuvre des exigences réglementaires des BPF, les experts d'Intertek Assuris appliquent une approche interne globale et alignée sur les directives adéquates, et fournissent du conseil pour aider les industriels à atteindre la conformité aux BPF.

Tous nos services peuvent être fournis sur place ou à distance.

Notre évaluation BPF vise à identifier les manquements, le cas échéant, dans les procédures BPF clés pour le cycle de vie de la production - de la manipulation des matières premières au stockage du produit en passant par l'emballage. Elle comprend également des recommandations sur les mesures correctives à appliquer pour combler les manquements existants.

Nos services comprennent :

- Formation réglementaire sur les BPF
- Évaluation des BPF
  - Évaluation préliminaire (évaluation à distance des procédures et de la documentation existantes)
  - Auto-évaluation par un tiers (examen systématique à distance ou sur place des opérations d'un établissement)
  - Rapport d'évaluation contenant des recommandations pour atteindre la conformité
    - Document démontrant la conformité aux BPF délivré pour accompagner vos déclarations

Autres services relatifs aux MCA :

- Vérification réglementaire des matériaux en contact avec les aliments (local et global)
- Conception et mise en œuvre des tests requis pour la conformité au contact alimentaire (test sensoriel, test de migration globale, test de migration spécifique, screening NIAS)
- Sensibilisation sur la législation des règlements liés au contact alimentaire

**PLUS D'INFORMATION**


france@intertek.com

intertek-france.com/assuris