

Note Méthodologique : Risques liés aux matériaux au contact alimentaire

Synthèse structurée de la démarche et des étapes de réalisation de la mission.

Contexte & finalité de la méthodologie

Cadre et intention de la démarche.

- Assurer sécurité du consommateur, conformité réglementaire et maîtrise opérationnelle des procédés.
- Comprendre migration, IAS/NIAS, OML/SML pour prévenir non-conformités et crises.
- Intégrer la thématique au management des dangers chimiques/physiques avec preuves documentées.
- Fournir un cadre pédagogique et opérationnel aligné chaîne d'approvisionnement, autorités et clients.

Point clé : Aligner les preuves (essais/simulations/documents) sur l'usage réel; décisions traçables et mises à jour périodiques (12–24 mois).

Objectifs de la mission

- Assurer l'innocuité: pas d'impact sanitaire inacceptable (repères SML/OML, ex. OML 10 mg/dm²; SML selon substance).
- Garantir la conformité documentaire: dossiers à jour, traçabilité et preuves adaptées.
- Adapter le niveau de preuve aux usages réels et familles de matériaux.
- Standardiser les pratiques: procédures, fiches réflexes, matrices de décision.
- Intégrer la démarche au système de management (HACCP, audits internes réguliers).

Périmètre / livrables attendus

Ce qui est couvert et ce qui est produit.

- Périmètre: emballages, ustensiles, surfaces/équipements (inox, élastomères), éléments imprimés (encres, adhésifs, vernis), conditions d'usage (température/temps/nature des aliments).
 - Cartographie des matériaux/usages réels et identification des couples critiques.
 - Matrice de criticité et règles de décision (essais, similarité, revue documentaire).
 - Plan d'essais proportionné et déclarations de conformité exigibles (n° 1935/2004; n° 10/2011 si pertinent).
 - Dispositif d'amélioration continue, jalons datés et responsabilités désignées; registre unique tenu à jour.
 - Archivage des preuves: conservation minimale de 5 ans.
-

Démarche méthodologique (étapes)

Étape 1 – Cadrage et cartographie des usages

- Recueil documentaire, entretiens multi-métiers, analyse des flux; mapping par ligne.
- Qualifier usages: température, durée, nature des aliments; identifier matériaux critiques.
- Livrable: cartographie couples matériau/usage; vigilance sur accessoires, encres, colles.

Étape 2 – Évaluation de criticité et matrice de décision

- Construire matrice (≥3 niveaux) avec critères objectivés (T°, durée, type d'aliment, historique).
- Coter chaque couple; décider essai/similarité/revue documentaire.
- Livrable: décisions traçables et datées; éviter sur-qualification coûteuse.

Étape 3 – Plan d'essais et preuves documentaires

- Élaborer plan annuel d'essais; choisir laboratoires; définir simulants/conditions (ex. 10 j/40 °C; 2 h/100 °C).
- Collecter déclarations (1935/2004; 10/2011), combler lacunes par essais ciblés; formaliser conclusions.
- Livrable: dossier de preuves; vérification adéquation essais/usages (SML/OML).

Étape 4 – Intégration au système de management et BPF

- Ajuster procédures achats/qualité; clauses contractuelles; audits internes (1–2/an) et revues de direction.
- Former équipes (lecture des déclarations, détection d'écarts); formaliser BPF; coupler HACCP et ISO 22000:2018.
- Livrable: dispositif pérenne; mise à jour documentaire annuelle pour éléments critiques.

Étape 5 – Surveillance, amélioration et anticipation

- Définir programme de surveillance (incidents, retours, veille NIAS/MOSH/MOAH); revues d'adéquation.
- Exercices de traçabilité, tests sur lots pilotes; contrôles de réception ciblés.
- Livrable: registre des modifications et réévaluations programmées (12–24 mois).

Planning / durée / jalons

Jalon	Périodicité	Références / notes
Plan d'essais proportionné	Trimestriel / annuel	Conditions représentatives (ex. 10 j/40 °C; 2 h/100 °C)
Audits internes & revues de direction	1–2 fois/an	Indicateurs: couverture documentaire, écarts, délais de MAJ
Mise à jour documentaire (éléments critiques)	Tous les 12 mois	Déclarations de conformité, registre unique
Réévaluation matrice/justifications	Tous les 12–24 mois	Selon évolutions matériaux/procédés/usages
Archivage des preuves	5 ans minimum	Certificats, rapports d'essais, décisions datées

Rôles & responsabilités

Consultant (en conseil)

- Recueil documentaire, entretiens multi-métiers, analyse des flux et usages.
- Construction de la matrice de criticité et des critères de décision.
- Élaboration du plan annuel d'essais; choix des laboratoires et des simulants/conditions.
- Ajustement des procédures et clauses; proposition d'audits internes et d'indicateurs.
- Définition du programme de surveillance et planification des revues d'adéquation.

Entreprise (qualité, R&D, production, achats, maintenance)

- Intégrer critères "contact alimentaire" aux processus; lier preuves aux usages réels.
- Mettre en œuvre le plan d'essais dans le programme qualité; contrôles de réception ciblés.
- Définir points critiques HACCP, tenir le registre unique et assurer les mises à jour (12 mois).
- Conserver les preuves (≥5 ans) et documenter toute modification avec réévaluation.
- Piloter revues de direction avec indicateurs (couverture, écarts, délais de MAJ).

Prérequis & données nécessaires (inputs)

- Cartographie des interfaces matériau/denrée et conditions d'usage (T°, temps, nature des aliments).
- Déclarations de conformité fournisseurs (n° 1935/2004; n° 10/2011 si plastiques), fiches techniques.
- Preuves d'essais et normes pertinentes (ex. EN 1186), repères SML/OML.
- Historique d'incidents/retours terrain; variabilité des lots; changements de composants (encres, adhésifs, joints).
- Registre unique des matériaux avec codes articles et usages associés.
- Indicateurs existants (taux de couverture documentaire, écarts, délais de mise à jour).

Modalités de pilotage & qualité (comités, validations, risques)

- Matrice de criticité partagée pour prioriser et tracer les décisions datées.
- Revues de direction avec indicateurs (couverture, écarts, délais de MAJ); audits internes 1–2/an.
- Gestion formalisée des modifications; documentation et réévaluation systématiques (12–24 mois).
- Veille réglementaire/technologique; surveillance NIAS/MOSH/MOAH.
- Ancrage BPF (n° 2023/2006) et intégration au système HACCP/ISO 22000:2018.
- Mises à jour documentaires annuelles (éléments critiques) et conservation des preuves ≥5 ans.
- Pièges à éviter: certificats génériques non reliés aux usages, négligence encres/adhésifs/accessoires, essais non représentatifs.