

ICS: 67.040

***norme belge  
enregistrée***

**NBN ISO/TS 22002-4**

1e éd., décembre 2014

**Indice de classement: V 03**

---

**Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires - Partie  
4: Fabrication des emballages destinés aux denrées alimentaires  
(ISO/TS 22002-4:2013)**

Basisvoorwaardenprogramma's op het gebied van voedselveiligheid - Deel 4: Vervaardiging van verpakking voor voedsel (ISO/TS 22002-4:2013)

Prerequisite programmes on food safety - Part 4: Food packaging manufacturing (ISO/TS 22002-4:2013)

---

**Autorisation de publication: 17 décembre 2014**

La présente norme ISO/TS 22002-4:2013 a le statut d'une norme belge.

La présente norme existe en deux versions officielles (anglais, français).



**Bureau de Normalisation - rue Joseph II 40 - 1000 Bruxelles - Belgique**

Tél: +32 2 738 01 11 - Fax: +32 2 733 42 64 - E-mail: [info@nbn.be](mailto:info@nbn.be) - NBN Online: [www.nbn.be](http://www.nbn.be)  
Banque 679-0000951-78 IBAN BE69 6790 0009 5178 BIC PCHQBEBB TVA BE0880857592

ICS: 67.040

# ***Geregistreeerde Belgische norm***

**NBN ISO/TS 22002-4**

1e uitg., december 2014

**Normklasse: V 03**

## **Basisvoorwaardenprogramma's op het gebied van voedselveiligheid - Deel 4: Vervaardiging van verpakking voor voedsel (ISO/TS 22002- 4:2013)**

Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires - Partie 4: Fabrication des emballages destinés aux denrées alimentaires (ISO/TS 22002-4:2013)

Prerequisite programmes on food safety - Part 4: Food packaging manufacturing (ISO/TS 22002-4:2013)

**Toelating tot publicatie: 17 december 2014**

Deze norm ISO/TS 22002-4:2013 heeft de status van een Belgische norm.

Deze norm bestaat in twee officiële versies (Engels, Frans).



**Bureau voor Normalisatie - Jozef II-straat 40 - 1000 Brussel - België**

Tel: +32 2 738 01 11 - Fax: +32 2 733 42 64 - E-mail: [info@nbn.be](mailto:info@nbn.be) - NBN Online: [www.nbn.be](http://www.nbn.be)

Bank 679-0000951-78 IBAN BE69 6790 0009 5178 BIC PCHQBEBB BTW BE0880857592

---

---

**Programmes prérequis pour la  
sécurité des denrées alimentaires —**

**Partie 4:  
Fabrication des emballages destinés  
aux denrées alimentaires**

*Prerequisite programmes on food safety —*

*Part 4: Food packaging manufacturing*



**DOCUMENT PROTÉGÉ PAR COPYRIGHT**

© ISO 2013

Droits de reproduction réservés. Sauf indication contraire, aucune partie de cette publication ne peut être reproduite ni utilisée sous quelque forme que ce soit et par aucun procédé, électronique ou mécanique, y compris la photocopie, l'affichage sur l'internet ou sur un Intranet, sans autorisation écrite préalable. Les demandes d'autorisation peuvent être adressées à l'ISO à l'adresse ci-après ou au comité membre de l'ISO dans le pays du demandeur.

ISO copyright office  
Case postale 56 • CH-1211 Geneva 20  
Tel. + 41 22 749 01 11  
Fax + 41 22 749 09 47  
E-mail [copyright@iso.org](mailto:copyright@iso.org)  
Web [www.iso.org](http://www.iso.org)

Version française parue en 2014

Publié en Suisse

# Sommaire

Page

Avant-propos.....	iv
Introduction.....	v
<b>1</b> <b>Domaine d'application</b> .....	<b>1</b>
<b>2</b> <b>Références normatives</b> .....	<b>1</b>
<b>3</b> <b>Termes et définitions</b> .....	<b>2</b>
<b>4</b> <b>PRP génériques</b> .....	<b>4</b>
4.1   Établissement.....	4
4.2   Disposition et espace de travail.....	4
4.3   Utilités (fluides et énergie).....	6
4.4   Élimination des déchets.....	7
4.5   Aptitude, nettoyage et maintenance des équipements.....	8
4.6   Gestion des achats: produits et services.....	9
4.7   Mesures de prévention de la contamination.....	10
4.8   Nettoyage.....	11
4.9   Maîtrise des nuisibles.....	12
4.10  Hygiène des membres du personnel et installations destinées au personnel.....	13
4.11  Retraitement/recyclage.....	15
4.12  Procédures de retrait.....	16
4.13  Entreposage et transport.....	16
4.14  Information sur les emballages destinés aux denrées alimentaires et communication avec les clients.....	16
4.15  Prévention de la malveillance et bioterrorisme.....	17
<b>Annexe A (informative) Comparaison entre la conception des emballages destinés aux denrées alimentaires et les éléments pertinents en matière de développement</b> .....	<b>18</b>
<b>Bibliographie</b> .....	<b>19</b>

## Avant-propos

L'ISO (Organisation internationale de normalisation) est une fédération mondiale d'organismes nationaux de normalisation (comités membres de l'ISO). L'élaboration des Normes internationales est en général confiée aux comités techniques de l'ISO. Chaque comité membre intéressé par une étude a le droit de faire partie du comité technique créé à cet effet. Les organisations internationales, gouvernementales et non gouvernementales, en liaison avec l'ISO participent également aux travaux. L'ISO collabore étroitement avec la Commission électrotechnique internationale (CEI) en ce qui concerne la normalisation électrotechnique.

Les procédures utilisées pour élaborer le présent document et celles destinées à sa mise à jour sont décrites dans les Directives ISO/CEI, Partie 1. Il convient, en particulier de prendre note des différents critères d'approbation requis pour les différents types de documents ISO. Le présent document a été rédigé conformément aux règles de rédaction données dans les Directives ISO/CEI, Partie 2 (voir [www.iso.org/directives](http://www.iso.org/directives)).

L'attention est appelée sur le fait que certains des éléments du présent document peuvent faire l'objet de droits de propriété intellectuelle ou de droits analogues. L'ISO ne saurait être tenue pour responsable de ne pas avoir identifié de tels droits de propriété et averti de leur existence. Les détails concernant les références aux droits de propriété intellectuelle ou autres droits analogues identifiés lors de l'élaboration du document sont indiqués dans l'Introduction et/ou sur la liste ISO des déclarations de brevets reçus (voir [www.iso.org/brevets](http://www.iso.org/brevets)).

Les éventuelles appellations commerciales utilisées dans le présent document sont données pour information à l'intention des utilisateurs et ne constituent pas une approbation ou une recommandation.

Pour une explication de la signification des termes et expressions spécifiques de l'ISO liés à l'évaluation de la conformité, aussi bien que pour des informations au sujet de l'adhésion de l'ISO aux principes de l'OMC concernant les obstacles techniques au commerce (OTC) voir le lien suivant: Avant-propos — Informations supplémentaires.

Le comité chargé de l'élaboration du présent document est l'ISO/TC 34, *Produits alimentaires*, sous-comité SC 17, *Systèmes de management pour la sécurité des denrées alimentaires*.

L'ISO/TS 22002 comprend les parties suivantes, présentées sous le titre général *Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires*:

- *Partie 1: Fabrication des denrées alimentaires*
- *Partie 2: Restauration*
- *Partie 3: Agriculture*
- *Partie 4: Fabrication des emballages destinés aux denrées alimentaires*

La partie suivante est en cours de préparation:

- Partie 5: Transport et entreposage

La présente Spécification technique est fondée sur

- la BS PAS 223:2011<sup>[1]</sup>, et
- l'EN 15593:2008<sup>[2]</sup>.

## Introduction

L'ISO 22000 définit les exigences relatives à la sécurité des denrées alimentaires, à l'attention des organismes intervenant dans la chaîne alimentaire. L'une de ces exigences est que les organismes établissent, mettent en œuvre et mettent à jour des programmes prérequis (PRP) afin de les aider à maîtriser les dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires (ISO 22000:2005, 7.2). En plus de traiter des exigences de l'ISO 22000:2005, 7.2, la présente Spécification technique inclut les exigences de communication issues de l'ISO 22000:2005, 5.6.

La présente partie de l'ISO/TS 22002 vise à étayer les systèmes de management conçus pour répondre aux exigences spécifiées dans l'ISO 22000, et détaille les exigences relatives à ces programmes.

La présente partie de l'ISO/TS 22002 ne reprend pas les exigences indiquées dans l'ISO 22000. Elle est destinée à être utilisée conjointement avec l'ISO 22000, par exemple l'efficacité des mesures prises conformément à la présente Spécification technique pour la protection contre la contamination des emballages destinés aux denrées alimentaires est destinée à être révisée.

L'utilisation attendue de l'emballage destiné aux denrées alimentaires doit être pleinement comprise afin que tout danger pour la sécurité des aliments soit identifié et pris en compte lors de la conception appropriée de l'emballage. L'activité en [4.14](#) (Informations relatives aux emballages destinés aux denrées alimentaires et communication avec les clients) en combinaison avec les articles/paragraphes de l'ISO 22000 indiqués à l'[Annexe A](#) couvre cette exigence.





# Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires —

## Partie 4: Fabrication des emballages destinés aux denrées alimentaires

**AVERTISSEMENT** — Le texte de la présente Spécification technique implique que l'exécution de ses dispositions est confiée à du personnel dûment qualifié et expérimenté, à l'usage duquel il est destiné. La présente Spécification technique ne vise pas à inclure toutes les dispositions nécessaires d'un contrat. Les utilisateurs sont responsables de son utilisation correcte. Le respect de la présente Spécification technique ne dispense pas en lui-même des obligations légales.

### 1 Domaine d'application

La présente Spécification technique spécifie les exigences pour établir, mettre en œuvre et mettre à jour des programmes prérequis (PRP) afin d'aider à maîtriser les dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires dans la fabrication des emballages destinés aux denrées alimentaires.

La présente Spécification technique est applicable à tous les organismes, quelle que soit leur taille ou leur complexité, qui fabriquent des emballages destinés aux denrées alimentaires et/ou des produits intermédiaires. La présente Spécification technique n'est ni conçue pour, ni destinée à être utilisée dans d'autres parties de la chaîne d'approvisionnement alimentaire.

**NOTE 1** L'organisme qui produit ses propres emballages destinés aux denrées alimentaires (par exemple soufflage de bouteilles et formage/remplissage/fermeture par scellage de cartons/sachets aseptiques) peut décider s'il convient ou non d'appliquer la présente Spécification technique.

Les organismes de fabrication d'emballages destinés aux denrées alimentaires étant divers par nature, les exigences spécifiées dans la présente Spécification technique ne s'appliquent pas nécessairement en totalité à un organisme particulier. Il est nécessaire que chaque organisme réalise une analyse documentée des dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires incluant chaque exigence. Les exclusions ou la mise en œuvre de mesures alternatives nécessitent d'être justifiées par l'analyse des dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires.

La présente Spécification technique n'est pas une norme de système de management. Elle est destinée à être utilisée par les organismes de fabrication d'emballages destinés aux denrées alimentaires qui souhaitent mettre en œuvre des PRP de manière à satisfaire aux exigences spécifiées dans l'ISO 22000.

La présente Spécification technique est destinée à être utilisée conjointement avec l'ISO 22000.

**NOTE 2** Pour les besoins de la présente Spécification technique, le terme «denrées alimentaires» inclut les boissons.

### 2 Références normatives

Les documents suivants, en tout ou partie, sont référencés de manière normative dans le présent document et sont indispensables pour son application. Pour les références datées, seule l'édition citée s'applique. Pour les références non datées, la dernière édition du document de référence s'applique (y compris les éventuels amendements).

ISO 22000, *Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires — Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire.*