

MACHINES POUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES



NF EN 1672-2 Hygiène des machines alimentaires

Si la qualité des matières premières utilisées est primordiale pour la sécurité alimentaire, le respect des règles d'hygiène en est une donnée indissociable. C'est pourquoi dans les métiers de bouche, l'hygiène corporelle de l'opérateur tout comme l'hygiène des machines utilisées est cruciale. Ce dernier point est au cœur des prescriptions relatives à l'hygiène et à la nettoyabilité des machines pour produits alimentaires de la norme NF EN 1672-2.

Cette norme permet de prendre en compte, dès la conception des machines, les aspects liés à l'hygiène, indiqués dans la Directive Machine, en fixant des prescriptions spécifiques et en améliorant la nettoyabilité de celles-ci.

Cette norme introduit un nouveau processus itératif de réduction des risques hygiéniques spécifique aux machines de préparation alimentaire en complément de la NF EN ISO 14159 qui fixe des prescriptions relatives à l'hygiène lors de la conception des machines.

Elle devrait servir de base de travail à une future norme (de type B) regroupant les prescriptions générales de conception en lien avec l'hygiène qui sera élaborée au sein du nouveau comité technique ISO/TC 326 en charge des machines pour préparations alimentaires.

Cette norme remplace la norme NF EN 1672-2 de septembre 2005. Elle établit les prescriptions d'hygiène communes aux machines utilisées pour la préparation et le traitement d'aliments destinés à la consommation humaine et, le cas échéant, à la consommation animale afin d'éliminer ou de minimiser le risque d'infection, de maladie, de contagion ou de lésion provenant de cet aliment. Elle identifie les phénomènes dangereux qui sont propres à l'utilisation de telles machines et elle décrit les méthodes de conception et les informations pour l'utilisation visant à éliminer ou à réduire ces risques. Cette norme ne traite pas des risques hygiéniques concernant le personnel, au cours de l'utilisation de la machine.