

Déclaration de conformité concernant les matériaux et des objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires ¹

Le fabricant ou son fondé de pouvoir établi dans la Communauté :

Nom du fabricant : L'Empoteuse – Marie Jemine
Adresse complète : Rue Olivier Benne, 50
1357 Hélécine
TVA : BE 0738.452.882
marie@lempoteuse.be, 0484 747343
Siège d'exploitation : Rue des Sablières 45, bte 40
1435 Mont-Saint-Guibert

Déclare que les produits décrits ci-dessous :

- Pot en verre traité Weck de 200 ml (POT-200)
- Pot en verre traité Weck de 220 ml (POT-220)
- Pot en verre traité Weck de 290 ml (POT-290)
- Pot en verre traité Weck de 370 ml (POT-370)
- Pot en verre traité Weck de 580 ml (POT-580)
- Pot en verre traité Weck de 850 ml (POT-850)
- Pot en verre traité Weck de 1062 ml (POT-1000)
- Couvercle en verre traité Weck de 100 mm de diamètre (COUVVERRE-100)
- Couvercle en verre traité Weck de 80 mm de diamètre (COUVVERRE-80)
- Couvercle en verre traité Weck de 60 mm de diamètre (COUVVERRE-60)
- (les couvercles en plastique font l'objet de déclarations distinctes)

Ayant été nettoyés par nos soins,

Sont conformes aux dispositions de la directive européenne 1935/2004, dans les **conditions d'utilisation** suivantes :

- Pour contenir des produits alimentaires uniquement ;
- Sous réserve qu'aucune altération ne soit visible lors de l'utilisation, en particulier des brèches ou fissures qui auraient pu survenir durant les opérations logistiques ;
- Aussi longtemps que le marquage en relief du fabricant est encore visible à l'œil nu, et que le verre n'est pas devenu opaque ;
- Pour un usage au four, le produit a une résistance aux chocs thermiques (différentiels de température) de max. 50°C, et ne doit pas être exposé à des températures supérieures à 220 °C ;
- Pour un usage au micro-ondes, veiller à enlever l'éventuel couvercle en plastique ou joint en caoutchouc ;
- Dans tous les cas, le joint doit être remplacé par un joint neuf lors du réemploi ;
- Pour une pasteurisation ou stérilisation,
 - La sécurité alimentaire liée au contenu et au traitement thermique relève de la responsabilité du transformateur alimentaire, et non du fabricant d'emballage ;
 - Nous ne pouvons pas garantir l'absence de bris de verre lors du réemploi de ces contenants pour la pasteurisation ou la stérilisation ;
 - La pression ne doit pas dépasser 1,8 bar ;
 - Le produit ne doit pas être soumis à un choc thermique (différentiel de température) de plus de 50°C ;
 - Un examen visuel doit être effectué juste avant l'empotage pour éliminer tout matériel fissuré ou ébréché.
- Nous garantissons que les contenants peuvent être réemployés par l'utilisateur, en vérifiant lors de chaque réemploi qu'aucune altération n'est survenue par rapport à l'état du contenant livré propre (brèche, fissure, coloration, déformation...). Si vous ne constatez aucune altération visuelle, mais avez des doutes sur le nombre de réemplois encore possibles, ou l'âge du produit, vous pouvez toujours le restituer à l'Empoteuse sous le régime de la consigne ;
- Lorsqu'un professionnel décide de nettoyer et réemployer des produits sans faire appel à nos services, il est responsable de l'hygiène et de la sécurité alimentaire lors de chaque réemploi survenu chez lui ;
- Lorsque le réemploi fait directement suite à un nettoyage effectué par nos soins, nous ne sommes garants de la propreté du produit que jusqu'à la livraison à la porte du lieu de stockage du client. La propreté et la sécurité alimentaire en découlant tombent sous la responsabilité juridique du client à partir du moment où il stocke le produit dans son bâtiment.

¹ Règlement (CE) n°1935/2004 du Parlement européen et du Conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et abrogeant les Directives 80/590/CEE et 89/109/CE – Article16

De notre côté, dans le cadre de notre tâche de collecte et de nettoyage des contenants alimentaires consignés, voici **ce que nous mettons en place pour assurer la sécurité alimentaire** :

- Logistique des produits sales
 - Les produits de retour sont généralement relativement propres (secs, ouverts, sans résidus alimentaires), mais pour bien les distinguer du stock réellement « **propre** » (neuf ou relavé), nous les identifions comme « **sales** » et les stockons séparément du stock propre jusqu'à ce qu'ils aient été nettoyés.
 - Des produits propres et sales ne sont jamais empilés les uns sur les autres ni mélangés dans un même casier. Il arrive néanmoins qu'ils soient transportés dans le même véhicule, en piles distinctes.
- Nettoyage des produits sales
 - La salle de nettoyage est entièrement balayée et les surfaces et éviers sont nettoyées à l'eau au début de la journée de travail. Les filtres du lave-vaisselle sont vidés au moins une fois par jour.
 - Un espace est réservé pour le verre brisé, et cet espace est distant de la partie de la pièce où sont stockés les contenants propres. Un contenant fermé hermétiquement est prévu pour le verre brisé.
 - Un premier contrôle qualité est effectué avant le nettoyage pour enlever les éventuels résidus solides ou étiquettes et tout contenant brisé ou endommagé.
 - Les contenants sont
 - lavés à 75 °C pendant 60 secondes avec du Diversey Suma Ultra Pur-Eco L2 Sp W2165 ou un produit similaire,
 - puis rincés à 90 °C pendant 20 secondes avec du Diversey Suma Rinse A5 Sp W1779 ou un produit similaire,
 - et enfin, ils sèchent à l'air libre, ouverture vers le bas.
 - Après le nettoyage, une inspection visuelle permet de vérifier qu'aucun résidu visible à l'œil nu n'est encore présent, qu'aucune brèche ou fissure n'est apparue, et que le produit est bien sec.
 - Si nécessaire, nous remplaçons les éventuelles étiquettes permanentes endommagées par l'usure.
 - Enfin, les contenants sont stockés à l'air libre, ouverture vers le bas, empilés si c'est possible, dans des casiers lavables (qui ont aussi été nettoyés). Les casiers qui ont un fond ouvert (grillagés) sont posés sur une surface propre ou un socle en carton afin d'éviter les contaminations par le bas.
- Traçabilité des produits propres :
 - Une étiquette sur le casier permet d'identifier le numéro de lot et la date de nettoyage.
 - L'ordre de sortie des lots est le suivant :
 - Si du stock nettoyé est disponible, il sort en premier (FIFO : le stock nettoyé en premier est expédié en premier). Son numéro de lot mentionne la date de nettoyage.
 - Si aucun stock nettoyé n'est disponible, nous vendons du stock « neuf », c'est-à-dire sorti d'usine, et nous n'effectuons qu'un étiquetage et un conditionnement au sein de l'entrepôt. Le numéro de lot mentionne à quelle date nous avons reçu la palette du fabricant (ce qui nous permet de remonter au numéro de lot chez le fabricant au travers de la facturation).
 - Si un problème de qualité est identifié sur un des lots, et que ce problème qualité peut être lié au nettoyage, tous les produits de ce lot peuvent être rappelés auprès des différents clients qui en ont reçu. Cela ne s'applique pas au bris de verre car rien ne permet d'affirmer que la procédure de nettoyage peut générer un bris de verre sur un lot plutôt qu'un autre.

Notre responsabilité s'arrête au risque qu'un contenu, mis en contact par un utilisateur préalable, résiste au nettoyage et soit invisible à l'œil nu. Ne pouvant rien faire pour éviter ce risque, nous déclinons donc toute responsabilité dans ce cas.

Nous ne pouvons pas non plus garantir que le verre ne risque pas de se briser au cours de ses réemplois, même s'il ne présente aucun indice visible à l'œil nu. Nous fournissons aux utilisateurs une procédure pour maintenir la sécurité alimentaire dans leur cuisine en cas de bris de verre.

Fait à,

Hélécine, le 21/10/2022

(lieu)

(date)



Marie Jemine, L'Empoteuse
Rue Olivier Benne, 50, 1357 Hélécine
0484 74 73 43 - marie@l'empoteuse.be

(signature)