

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 :

- Couvercle en plastique pour plat Duralex 1150 ml (COUVPLAS-170 vert ou blanc)
- Couvercle en plastique pour plat Duralex 2000 ml (COUVPLAS-200 vert ou blanc)

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 une coloration ou déformation du couvercle ;
- Aussi longtemps que le marquage en relief du fabricant est encore visible à l'œil nu ;
- Jamais pour être employé au micro-ondes ;
- Nous garantissons que les couvercles 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 (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.

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 de retour
 - 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 « **de retour** » et les stockons séparément du stock propre jusqu'à ce qu'ils aient été nettoyés.
 - Des produits propres et de retour 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 de retour
 - La salle de nettoyage est entièrement balayée et les surfaces et évier 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 couvercles 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.
 - 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.

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 – Article 16

- Si nécessaire, nous remplaçons les éventuelles étiquettes permanentes endommagées par l'usure.
- Enfin, les contenants sont stockés à l'air libre, 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 ou carton 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.

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.

Fait à,

.....
(lieu) (date)

.....
(signature)