



CERTIFICAT

concernant
la mise en place d'un système d'autocontrôle
(système HACCP)

514 P 05

Par la présente, il est confirmé, que la société

Kartonfabrik Buchmann GmbH
76855 Annweiler-Sarnstall, Allemagne

gère et emploie un système d'autocontrôle (système HACCP) pour la production de carton pour l'emballage des aliments.

La mise en place du système d'autocontrôle a été effectuée sur la base du

standard de certification INREKA pour des systèmes HACCP

**„Concept de gestion de la qualité de l'hygiène et de la
sécurité des produits de l'INREKA“**

L'évaluation de ce concept de gestion de la qualité de l'hygiène a été effectuée en Octobre 2005 et enregistrée sous le numéro ISEGA 4141-06-03. Le certificat est valable jusqu'au 19.10.2010.

L'annexe fait partie du certificat et comprend 2 pages.

Aschaffenburg, le 17 Novembre 2005

Staatlich anerkannter Sachverständiger
zur Untersuchung der Gegenproben von
Verpackungsmitteln aus Papier, Papp,
Kunststoffen, Glas, Weißblech und
sonstigen Metallverpackungen auf ihre
lebensmittelrechtliche Unbedenklichkeit


(Dr. Zechmann)



Annexe au certificat 514 P 05 (17.11.2005)

**pour la société
Kartonfabrik Buchmann GmbH
76855 Annweiler-Sarnstall, Allemagne**

concernant la continuation d'un concept de gestion de la qualité de l'hygiène à partir de l'analyse des risques spécifiques des produits et des procédés (HACCP) au cours de la fabrication de carton pour l'emballage des aliments.

Les règlements légaux et normes mentionnés ci-dessous forment la base du concept d'hygiène:

- Disposition sur l'hygiène des aliments (Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)) du 5 août 1997
- Directive de la Communauté Européenne 852/2004/EG du 29 avril 2004
- Schéma d'accréditation de la Royal Society of Health " Food Packaging Hygiene Accreditation Scheme – Code of Good Practice" (février 95)
- DS 3027 E (1998) „Food safety according to HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) – Requirements to be met by food producing companies and their subcontractors”
- BRC/IoP Standard “Technical Standard and Protocol for Companies Manufacturing and Supplying Food Packaging Materials for Retailer Branded Products for Category A (2004)

Le concept d'hygiène comprend les secteurs mentionnés ci-dessous:

- Gestion et documentation
- Mesures d'hygiène (personnel, production, entreprise)
- Formation du personnel
- Maîtrise du procédé de fabrication
- Règlements pour les entreprises contractantes

Annexe au certificat 514 P 05 (17.11.2005)

Le concept d'hygiène mis en place dans la société Kartonfabrik Buchmann GmbH, 76855 Annweiler-Sarnstall, Allemagne, est valable pour les qualités de carton mentionnées ci-dessous:

GC1 Kasuar
GC2 Albatros
GT Ibis
GD1 Kormoran
GD2 Kondor
GD Pirol
GD3 Kolibri

Les secteurs indiqués comme étant sous surveillance spéciale vont de la fabrication, de l'enrouleuse jusqu'à l'emballage des bobines ou des palettes pour le carton en formats, au stockage et à l'expédition des produits. Le concept de qualité de l'hygiène est valable pour les secteurs de fabrication mentionnés ci-dessous:

L'enrouleuse à tambour porteur / la bobineuse
La finition
Le stockage / l'expédition
Le transport