

“MAÎTRISONS ENSEMBLE L'EMBALLAGE ALIMENTAIRE”

En tant que fournisseur d'étiquettes adhésives dans la chaîne d'emballage alimentaire nous nous devons d'assurer que notre contribution ne présente aucun danger pour la santé du consommateur.

Afin de mieux vous servir et de répondre à vos attentes aux travers de l'évolution des réglementations, norme (ISO 22000) et référentiels (IFS et **BRC**), **Etilabel**, en tant qu'agrofournisseur, **a mis en place, début Avril 2015, un système HACCP**, en conformité avec les pratiques de ses clients utilisateurs d'emballages.

Etilabel s'engage au quotidien à mettre en oeuvre les moyens nécessaires à la maîtrise de l'hygiène et de la sécurité sanitaire des produits livrés à ses clients à tous les niveaux des processus.

**LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS,
C'EST L'AFFAIRE DE TOUS.
NOUS Y TRAVAILLONS ENSEMBLE.**

Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène

ISO 9001
V2008

Exigences
Clients

7 principes
HACCP

Système de Management de la Sécurité Sanitaire

A partir du 1er juillet 2015, l'application de la version 7 du BRC devient incontournable. Elle impose aux différents intervenants du secteur agroalimentaire que leurs fournisseurs d'emballage aient un système HACCP en place.

- ISO 22000 : norme internationale relative à la sécurité des denrées alimentaires
- IFS : International Food Standard
- BRC : British Retail Consortium

* Analyse des dangers et des points critiques pour leurs maîtrises.