Informations techniques

Glossaire des termes relatifs aux industries agro-alimentaires et pouvant impacter la lubrification

FDA (Food and Drug Administration)

La FDA fait partie intégrante de l'administration des États-Unis. Elle est chargée, entre autres missions, d'établir les réglementations relatives aux industries agro-alimentaires, cosmétiques et pharmaceutiques. Dans ce cadre, elle inclut notamment le cas des lubrifiants susceptibles d'entrer en contact alimentaire fortuit, directement ou indirectement, avec le process des produits. Le fabricant du lubrifiant procède lui même à son auto-certification et est le propre responsable de sa mise en conformité selon les règles de la FDA en vigueur. Cette dernière édite une liste de substances, tels que les additifs alimentaires par exemple, susceptibles d'être ajoutées aux aliments ou d'entrer en contact avec eux.

Additifs alimentaires

Toute substance pour laquelle le résultat normalement attendu de son utilisation, directe ou indirecte, est soit de devenir un composant à part entière entrant dans la fabrication du produit fini, soit d'affecter en les modifiant les caractéristiques de l'aliment en question.

Additifs directs

Les additifs directs sont soit ajoutés aux aliments pour remplir une fonction précise et obtenir un certain effet, soit utilisés pour fabriquer l'aliment lui même (FDA 21 CFR Parties 172-173).

Additifs indirects

Les additifs indirects sont utilisés sur des applications en contact avec les aliments fabriqués et sont susceptibles de passer dans la nourriture par simple migration (FDA 21 CFR Parties 175-178).

FDA CFR 178.3570

C'est le procédé d'auto-certification qui doit être respecté afin de satisfaire les exigences de la FDA relatives aux lubrifiants utilisables en cas de contact alimentaire fortuit. Cette norme ne concerne pas les lubrifiants en contact direct avec la nourriture (tels que les huiles pour le démoulage utilisées dans les boulangeries industrielles, par exemple) mais s'applique par contre aux lubrifiants susceptibles de potentiellement fuir et de s'écouler à la surface ou à l'intérieur de l'aliment en cours de fabrication. Les produits satisfaisant cette norme doivent être formulés à partir de composants eux mêmes identifiés au sein du FDA 21 CFR (CFR = Code of Federal Regulations) ou figurant sur la liste « GRAS », ce qui signifie que les composants sont généralement reconnus comme étant sûrs.

USDA (United States Department of Agriculture)

L'USDA (ministère de l'agriculture aux Etats Unis) était à l'origine l'organisme qui publiait les listes officielles de produits et formulations autorisés en cas de contact alimentaire fortuit, en vérifiant leur conformité par rapport aux exigences de la FDA. Si sa conformité était prouvée, le lubrifiant candidat bénéficiait alors du classement dans la catégorie dite (USDA) H1. Cependant, en 1998, l'USDA abandonna ce programme de vérification de la conformité, qui fut alors transféré à la NSF sous réserve que le fabricant de lubrifiant y soit enregistré. A partir des années 2000, les seuls enregistrements H1 valables furent ceux publiés par la NSF.

NSF (National Sanitation Foundation)

La NSF est une organisation non gouvernementale américaine indépendante, à but non lucratif, dont la mission consiste à fournir, dans les domaines de la santé et de la sécurité publiques, de nombreux services tels que : le développement de nouveaux standards interprofessionnels, l'évolution des critères de certifications, la gestion des enregistrements et des certifications de produits, l'évaluation et la gestion des risques. La NSF identifie les besoins des consommateurs et de l'industrie dans le but de générer, de maintenir à jour et de gérer une liste comprenant des substances déposées et des composés non alimentaires, dont font partie les lubrifiants.

Lubrifiants enregistrés NSF H1

Les lubrifiants enregistrés NSF H1 sont considérés dans la pratique comme des " additifs alimentaires indirects " potentiels, susceptibles d'entrer accidentellement en contact avec les aliments suite à des fuites, des débordements ou des anomalies au niveau des équipements servant à la production.

La NSF a dressé une liste de lubrifiants enregistrés H1. Cette liste est établie à partir de la vérification des données fournies par le fabricant et de la conformité du lubrifiant candidat par rapport aux exigences actuelles de la FDA et passées de l'USDA. Une fois confirmée la conformité de ses composants par rapport aux listes FDA & GRAS, la NSF enregistre le lubrifiant qui peut alors figurer sur sa liste réactualisée. Pour un accès public en ligne, cette liste est consultable à la rubrique « Livre Blanc », à partir du site Internet de la NSF.

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)

Mise au point par la NASA dans les années 1960 afin de protéger les astronautes, la démarche HACCP est un procédé scientifique visant à systématiquement identifier, évaluer et gérer les risques en matière de sécurité alimentaire, risques pouvant intervenir au niveau de la fabrication, de l'emballage lui même, du conditionnement et du transport. Durant toutes les étapes de la filière alimentaire, cette démarche aide à définir les meilleurs moyens de contrôle et de prévention afin de pouvoir être totalement sûrs que, *in fine*, les aliments produits sont vraiment sains. Elle prend en compte les nombreux aspects liés à la sécurité alimentaire, incluant notamment les risques de contamination par des substances non alimentaires, le contrôle bactériologique, et l'identification des risques. La démarche HACCP est devenue un outil très important dont l'objectif est de protéger le consommateur final. Elle est utilisée au niveau mondial par les législateurs, les producteurs, les transporteurs et les clients, consommateurs ou distributeurs.

Reposant sur des audits et des analyses régulières, toute action préventive jugée nécessaire doit être définie de manière à ce que les risques identifiés au préalable puissent être complétement éliminés ou réduits au strict minimum. En résumé, la démarche HACCP :

- Identifie les zones et les points au niveau desquels peut exister un risque vis à vis de la sécurité alimentaire.
- Analyse les risques potentiels de contamination de l'aliment durant le process.
- Définit quels sont les points critiques.
- Définit et met en place des procédures efficaces de test, de contrôle et de suivi des points préalablement identifiés comme critiques.
- Vérifie et réévalue l'analyse des risques après chaque changement intervenu au niveau du process de production.

En général, on doit utiliser des lubrifiants enregistrés NSF H1 si, au cours de la fabrication et avant que le produit alimentaire n'arrive chez le consommateur, le risque d'une contamination occasionnelle de l'aliment par les lubrifiants ne peut pas être totalement éliminé ou exclu avec certitude.

Les fabricants qui n'appliquent pas ou n'utilisent pas correctement la démarche HACCP d'analyse des risques peuvent rencontrer des difficultés à satisfaire certaines règlementations et directives relatives à la sécurité alimentaire. Ce non-respect peut les amener à échouer aux audits de contrôle effectués par les services de santé publique.

Casher

Les aliments Casher sont ceux qui sont conformes aux règles diététiques juives. Certaines espèces animales sont autorisées comme le boeuf, le mouton, la volaille et le poisson alors que le porc et les fruits de mer sont interdits. Les aliments qui ne contiennent ni viande, ni produit laitier sont connus sous l'appellation « Parve ». C'est le cas, par exemple, de la plupart des boissons, de tous les fruits et des légumes crus. L'usine de fabrication et l'acceptabilité d'un lubrifiant sont évaluées selon les règles Casher. Les évaluations des procédures de fabrication et des formulations sont effectuées à travers un process de certification reposant à la fois sur des critères techniques et religieux. La formulation du lubrifiant est estimée conforme - ou non conforme - à partir de ses composants de base et l'usine de fabrication est auditée régulièrement afin d'évaluer le risque de contamination par des produits non Casher.

Hallal

Hallal est un terme arabe qui signifie " acceptable ". Il s'agit généralement d'aliments conformes aux règles de la religion musulmane. Certaines substances sont interdites, comme l'alcool, les produits à base de porc ou ceux contenant du sang. Les méthodes d'évaluation d'un lubrifiant selon les exigences Hallal reposent sur le contrôle des formulations et des usines. Les composants d'une huile ou d'une graisse sont passés en revue d'un point de vue technique. L'usine et ses méthodes de fabrication sont régulièrement auditées, ainsi que ses procédures internes de gestion de la qualité, afin d'évaluer les risques potentiels de contamination croisée par des substances prohibées. Des certificats de conformité sont attribués - ou refusés - suite à ces audits.

ISO 22000

La norme ISO 22000 (relative aux systèmes de gestion de la sécurité alimentaire) intègre les principes de la démarche HACCP, une méthode de gestion et une communication interactive partagée entre les différentes organisations intervenant tout au long de la filière agro-alimentaire. A chacun des niveaux de cette filière, la norme ISO 22000 définit les exigences requises, nécessaires pour une bonne gestion de la sécurité alimentaire. Elle a pour but de s'assurer que les aliments sont tout à fait sains et aptes à la consommation humaine.

Les bonnes pratiques de fabrication (GMP)

Sous l'autorité de la loi fédérale américaine relative aux produits alimentaires, pharmaceutiques et cosmétiques (Federal Food, Drug and Cosmetic Act), la FDA gère les bonnes pratiques de fabrication concernant les producteurs de médicaments, de sang et d'appareils médicaux, qui ont absolument besoin d'une démarche qualité sans faille afin de minimiser les risques de contamination, de confusion et de mélange.

Ce document n'a pas pour finalité de fournir une liste exhaustive des termes rencontrés dans l'industrie agro-alimentaire. Pour plus d'informations, il convient de se reporter aux différentes sources mentionnées dans ce document.

www.fda.gov
www.nsf.org
www.usda.gov

www.mobilindustrial.com

ESSO Société Anonyme Française
Société Anonyme au capital de 98 337 521,70 Euros - RCS Nanterre 542 010 053
Tour Manhattan - La Défense 2 - 5 / 6 place de l'Iris - 92 400 Courbevoie - France
Tél : +33 (0)1 57 00 70 00
www.exxonmobil.com

© 2009 Exxon Mobil Corporation
Les logos Mobil, ExxonMobil ainsi que la silhouette du cheval ailé Pégase sont des marques commerciales déposées appartenant à Exxon Mobil Corporation ou à l'une de ses filiales. Exxon Mobil Corporation a de nombreuses filiales dont la dénomination sociale inclut notamment le mot ExxonMobil, Exxon, Esso et Mobil. Pour des raisons de commodité et de simplicité dans le présent document, ces termes ainsi que d'autres termes tels que " corporation, société, notre, nous, son, sa " sont parfois utilisés pour désigner des filiales ou des groupes affiliés, dont Esso S.A.F. Pour les mêmes raisons, ces mêmes termes peuvent également désigner des organisations mondiales ou régionales et des secteurs d'activité mondiaux ou régionaux. Cela ne remet pas en cause le principe juridique d'indépendance existant entre Exxon Mobil Corporation et les sociétés affiliées, chacune ayant une personnalité juridique autonome.

Les produits Mobil répondant aux critères décrits dans ce document sont également disponibles chez votre Distributeur agréé, aux coordonnées suivantes :

Cachet du Distributeur

Réf LOGISTA : 31 F 247
04.09.TEC.GLOS.FR.FR