



Guide européen de bonnes pratiques pour la fabrication industrielle de matières premières sûres pour les aliments des animaux

Secteurs : trituration d'oléagineux, raffinage d'huile et fabrication d'amidon

Version 2.2
Applicable à partir du :

Tous droits réservés.

Avenue de Tervueren 168 (bte 12)

B- 1150- Bruxelles

Tél. : + 32 (0)2 771 53 30

Fax : + 32 (0)2 771 38 17

Adresse électronique : info@efisc.eu

Site Web www.efip-ingredients.org

CHAPITRE 1 INTRODUCTION

Le guide européen de bonnes pratiques pour la fabrication industrielle de matières premières sûres pour les aliments des animaux est conforme au règlement du Parlement européen et du Conseil établissant des règles d'hygiène des aliments pour animaux (Règlement 183/2005/CE), en particulier les articles 20 à 22 qui encouragent le développement de guides de bonnes pratiques d'hygiène et l'application des principes HACCP.

L'application du guide vise à encourager la mise en place de mesures permettant de garantir la sécurité des matières premières pour aliments des animaux, à assurer un fonctionnement des entreprises conforme aux exigences européennes d'hygiène des aliments pour animaux et au Codex Alimentarius, et à améliorer la traçabilité.

Ce guide a été élaboré dans le cadre de l'EFIP, plate-forme européenne des ingrédients pour les aliments des animaux : www.efip-ingredients.org en collaboration avec l'association des fabricants d'aliments composés pour animaux, FEFAC (Voir l'annexe 1 pour plus de détails). Ce guide a été élaboré dans l'idée d'être comparable et/ou compatible avec d'autres guides ou codes de bonnes pratiques, conformément aux *guides sectoriels EFIP des ingrédients pour aliments des animaux (Code de référence)*¹. Le code de référence doit servir de base transparente et objective pour la comparaison et la reconnaissance mutuelle des systèmes de gestion de sécurité des aliments pour animaux.

La production de bétail joue un rôle important dans l'agriculture de la Communauté européenne. Sa viabilité dépend de la confiance des consommateurs dans la sécurité des produits d'origine animale et dans la disponibilité d'aliments pour animaux n'ayant pas d'effet nocif sur la santé des animaux d'élevage.

L'Union européenne a créé un système réglementaire très robuste qui vise à garantir la sécurité dans toute la chaîne alimentaire. Ce système réglementaire comprend des principes généraux pour les exploitants et les autorités concernés, des règles d'hygiène pour les exploitants, des normes pour la sécurité des produits alimentaires et des règles pour les contrôles effectués par les autorités. Ce nouveau cadre légal fournit l'harmonisation nécessaire des règles de sécurité des aliments pour animaux au niveau de la Communauté européenne. Les objectifs établis ne peuvent être atteints qu'avec un engagement total des exploitants concernés. Les associations sectorielles peuvent jouer un rôle en soutenant les exploitants dans la réalisation de ces objectifs.

Un principe essentiel de la loi sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux est que chaque exploitant de la chaîne doit assumer sa propre responsabilité pour fournir des produits sûrs. La législation établit des mesures que l'exploitant doit appliquer pour y parvenir. L'exploitant doit appliquer ces règles formulées de manière générique et les adapter afin d'assurer la sécurité des aliments pour animaux dans le contexte de l'entreprise. L'activité peut être harmonisée au niveau sectoriel, avec un résultat qui doit être transparent pour tous les partenaires de la chaîne. Le *principe fondateur* de ce Guide est donc *la subsidiarité de la sécurité de la chaîne des denrées*

¹ Consulter www.efip-ingredients.org/Default_files/page0001.htm

alimentaires et des aliments pour animaux et une gestion autonome de la sécurité des aliments pour animaux.

Les clauses de ce guide ont été élaborées conformément aux clauses actuelles des documents d'orientation déjà appliqués ou en cours d'application par plusieurs secteurs de la chaîne européenne des aliments pour animaux. Le guide a également été développé conformément à certains préceptes de management établis dans ISO22000:2005.

Ce guide vise à garantir un niveau de protection contre les risques des aliments pour animaux qui soit équivalent à celui qui est prévu dans la législation.

La réussite de la mise en œuvre de l'approche HACCP à grande échelle comme outil de management de la maîtrise des dangers des denrées alimentaires dans les usines agroalimentaires a mis en évidence son potentiel pour l'adoption d'une approche similaire au sein de l'industrie des aliments pour animaux. Mais à eux seuls les principes HACCP ne sont pas suffisants et, si les bénéfices d'une telle approche doivent devenir une réalité, ils doivent être appuyés par un système de management, des procédures de traçabilité (telles qu'elles ont été établies par le règlement 178/2002/CE) et une bonne communication entre les exploitants du secteur des aliments pour animaux et un secteur donné. Une telle approche demande une surveillance interne et la maîtrise de toutes les étapes de la production et de la distribution des aliments pour animaux.

Le texte de ce guide est conçu pour décrire les exigences générales et pour être utilisé par les exploitants comme outil de référence dans leur élaboration d'un système de management de la sécurité des matières premières pour aliments pour animaux.

Ce guide sera soumis à une révision périodique afin de rester en phase avec les développements technologiques, scientifiques et législatifs pertinents, émergents ou nouveaux, ou les modifications légales du secteur.

TABLE DES MATIÈRES

1	INTRODUCTION	2
2	PÉRIMÈTRE, OBJECTIF ET DÉFINITIONS	7
2.1	PÉRIMÈTRE ET OBJECTIF : utilisation de ce guide	7
2.2	Définitions applicables à ce guide	8
2.2.1	Définitions légales	8
2.2.2	Autres définitions	10
3	EXIGENCES DU SYSTÈME DE MANAGEMENT DE LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS POUR ANIMAUX	13
4	SYSTÈME DE MANAGEMENT	14
4.1	Responsabilité de la direction	14
4.1.1	Engagement, responsabilité et politique de la direction	14
4.1.2	Responsable de l'équipe HACCP : responsabilité, autorité et communication	14
4.1.3	Revue de direction	15
4.2	Gestion des ressources	16
4.2.1	Mise à disposition des ressources	16
4.2.2	Ressources humaines	16
4.2.2.1	Organigramme	16
4.2.2.2	Compétence, sensibilisation et formation	16
4.2.2.3	Hygiène du personnel	17
4.2.3	Infrastructure et environnement de travail	17
4.2.3.1	Exigences de base	17
4.2.3.2	Exigences des installations, zones et équipements de production	17
4.2.3.3	Installations et zones de production	17
4.2.3.4	Équipements	18
4.2.4	Maîtrise des appareils de surveillance et de mesure	18
4.2.5	Maintenance	19
4.2.6	Nettoyage et désinfection	19
4.2.7	Lutte contre les nuisibles	19
4.2.8	Maîtrise des déchets	20
4.3	Règles opérationnelles	21
4.3.1	Généralités	21
4.3.2	Exigences sur les matières premières entrantes	21
4.3.3	Gestion des matières premières entrantes	21
4.3.4	Mesures pour éviter la contamination croisée	22
4.3.5	Retraitement	22
4.3.6	Production des matières premières pour aliments des animaux	22
4.3.7	Matières premières finies pour aliments des animaux	22
4.3.8	Stockage	23
4.3.9	Transport	23

4.4	Composants du système de management	25
4.4.1	Exigences relatives à la documentation	25
4.4.2	Traçabilité	25
4.4.3	Inspection, échantillonnage et analyse	26
4.4.4	Maîtrise des produits non conformes	27
4.4.5	Gestion de crise – retrait et rappel pour des raisons de sécurité	27
4.4.6	Audits internes	28
4.5	Relations avec les fournisseurs et les clients	29
4.5.1	Relations avec les fournisseurs	29
4.5.2	Relations avec les clients	29
5	PROGRAMME DE PREREQUIS	30
5.1	Construction et disposition du bâtiment	30
5.2	Disposition des locaux et de l’espace de travail	30
5.3	Services généraux	30
5.4	Élimination des déchets	30
5.5	Équipement, nettoyage et maintenance	30
5.6	Gestion des matières premières entrantes	30
5.7	Mesures de prévention de la contamination croisée	30
5.8	Nettoyage et désinfection	30
5.9	Maîtrise des nuisibles	30
5.10	Hygiène du personnel	30
5.11	Locaux du personnel	30
5.12	Retraitement	30
5.13	Rappel de produits	30
5.14	Stockage	30
6	SYSTEME HACCP	31
6.1	Introduction générale	31
6.2	Exigences générales	31
6.3	Équipe et responsable de l’équipe HACCP	32
6.4	Spécification des matières premières entrantes et des produits finis	32
6.5	Informations sur les processus	33
6.6	Analyse des dangers	34
6.7	Évaluation des risques	34
6.8	Détermination des CCP	35
6.9	Limites critiques et surveillance	37
6.10	Correction	38
6.11	Validation du système de management de la sécurité des aliments pour animaux	38
6.12	Vérification du système de management de la sécurité des aliments pour animaux	37

7	DOCUMENTS DE RÉFÉRENCE	40
8	DOCUMENTS DE RÉFÉRENCE SECTORIELS	41
	ANNEXE 1 : LISTES DES ORGANISATIONS CONSULTÉES.	42
	ANNEXE 2 : LISTES DES ACRONYMES ET ABREVIATIONS.	45
	ANNEXE 3 : DOCUMENT DE RÉFÉRENCE SECTORIEL SUR LA FABRICATION DE L'AMIDON ET DE LA FÉCULE.	
	ANNEXE 4 : DOCUMENT DE RÉFÉRENCE SECTORIEL SUR LA FABRICATION DE L'HUILE ET LA TRITURATION D'OLEAGINEUX.	

2 PÉRIMÈTRE, OBJECTIF ET DÉFINITIONS

2.1 Périmètre et objectif : utilisation de ce guide

Le but de ce guide européen est de garantir la sécurité des matières premières pour aliments des animaux :

- en minimisant le risque d'introduction de matières premières dangereuses pour aliments des animaux dans la chaîne des aliments pour animaux ;
- en donnant la possibilité à un exploitant d'appliquer les objectifs du règlement sur l'hygiène des aliments pour animaux (règlement 1831/2003/CE) ;
- en fournissant des mesures garantissant que d'autres exigences réglementaires applicables à la sécurité des aliments pour animaux sont respectées.

Ce guide couvre la production de matières premières pour aliments des animaux dérivées de la trituration d'oléagineux, du raffinage d'huile et de la fabrication d'amidon, commençant à l'étape de réception des matières premières entrantes jusqu'à l'étape de transfert de propriété.

Ce guide ne couvre pas la production primaire, la production des additifs ou le commerce des matières premières pour aliments des animaux.

Ce guide a été élaboré afin de satisfaire l'attente légitime de l'industrie des aliments composés à travailler avec des producteurs de matières premières pour aliments des animaux attachés à la sécurité.

Ce guide peut uniquement être utilisé par les exploitants qui produisent des matières premières pour aliments des animaux à une échelle industrielle (appelé ci-dessous « exploitants »). C'est un document disponible publiquement et son contenu peut être suivi volontairement par de tels producteurs.

Le respect de ce guide n'exonère pas l'exploitant de respecter les exigences statutaires ou réglementaires s'appliquant dans chaque pays où l'exploitant est actif.

2.2 Définitions applicables à ce guide

Les définitions suivantes sont utilisées dans ce guide et dans les annexes associées :

2.2.1 Définitions légales

a) S'appliquant à ce document :

Lot : quantité identifiable d'aliment pour animaux dont il est établi qu'elle présente des caractéristiques communes, telles que l'origine, la variété, le type d'emballage, l'emballer, l'expéditeur ou l'étiquetage, et, dans le cas d'un processus de production, une quantité de produit fabriquée dans une seule usine en utilisant des paramètres de production uniformes ou plusieurs de ces quantités lorsqu'elles sont produites en ordre continu et entreposées ensemble (Règlement 767/2009/CE).

Établissement : toute unité d'une entreprise du secteur de l'alimentation animale (Règlement 183/2005/CE).

Aliment pour animaux : tout produit ou substance, y compris les additifs, transformé, partiellement transformé ou non transformé, destiné à l'alimentation des animaux par voie orale (Règlement 178/2002/CE).

Additifs des aliments pour animaux : substances, microorganismes ou préparations, autres que des matières premières des aliments pour animaux et des prémélanges, qui sont intentionnellement ajoutés aux aliments ou à l'eau pour réaliser, en particulier, l'une ou plusieurs des fonctions suivantes :

- avoir un effet favorable sur les caractéristiques des aliments pour animaux ;
- avoir un effet favorable sur les caractéristiques des produits d'origine animale ;
- avoir un effet favorable sur la couleur des poissons et oiseaux ornementaux ;
- satisfaire les besoins nutritionnels des animaux ;
- avoir un effet favorable sur les conséquences environnementales de la production animale ;
- avoir un effet favorable sur la production, les performances et le bien-être animal, en particulier par l'influence sur la flore gastro-intestinale ou la digestibilité des aliments ;
- ou avoir un effet coccidiostatique or histomonostatique.

(Règlement 1831/2003/CE et règlement 183/2005/CE).

Entreprise du secteur de l'alimentation animale : toute entreprise publique ou privée assurant, dans un but lucratif ou non, des opérations de production, de fabrication, de transformation, d'entreposage, de transport ou de distribution d'aliments pour animaux, y compris tout producteur agricole produisant, transformant ou entreposant des aliments destinés à l'alimentation des animaux sur sa propre exploitation (Règlement 178/2002/CE et ses adaptations). Voir « Les étapes de production, transformation et distribution ».

Exploitant du secteur de l'alimentation animale : la ou les personnes physiques ou morales chargées de garantir le respect des prescriptions de la législation alimentaire dans l'entreprise du secteur de l'alimentation animale qu'elles contrôlent (Règlement 178/2002/CE et ses adaptations). Voir « Secteur de l'alimentation animale ».

Hygiène des aliments pour animaux : mesures et conditions nécessaires pour se prémunir contre les dangers et garantir le caractère propre à la consommation animale d'un aliment pour animaux, compte tenu de son utilisation prévue (Règlement 183/2005/CE).

Matières premières pour aliments des animaux : produits d'origine végétale ou animale dont l'objectif principal est de satisfaire les besoins nutritionnels des animaux, à l'état naturel, frais ou conservés, et les dérivés de leur transformation industrielle, ainsi que les substances organiques ou inorganiques, comprenant ou non des additifs pour l'alimentation animale, qui sont destinés à être utilisés pour l'alimentation des animaux par voie orale, soit directement en l'état, soit après transformation, ou pour la préparation d'aliments composés pour animaux ou en tant que supports des prémélanges (Règlement 767/2009/CE).

Première mise sur le marché : mise sur le marché initiale d'une matière première pour aliments des animaux après sa fabrication ou l'importation d'une matière première pour aliments des animaux (Règlement 1831/2003/CE et ses adaptations).

Denrée alimentaire (ou aliment) : tout produit ou substance, transformé, partiellement transformé ou non transformé, destiné à être ingéré ou raisonnablement susceptible d'être ingéré par l'être humain.

Ce terme recouvre les boissons, les gommes à mâcher et toutes les substances, y compris l'eau, intégrées intentionnellement dans les denrées alimentaires au cours de leur fabrication, de leur préparation ou de leur traitement.

Le terme « denrée alimentaire » ne couvre pas : les aliments pour animaux, les animaux vivants à moins qu'ils ne soient préparés en vue de la consommation humaine, les plantes avant leur récolte, les médicaments, les cosmétiques, le tabac et les produits du tabac, les stupéfiants et les substances psychotropes, les résidus et contaminants (Règlement 178/2002/CE).

Danger : agent biologique, chimique ou physique présent dans la chaîne des aliments pour animaux, pouvant avoir un effet néfaste sur la santé (Règlement 178/2002/CE).

Étiquetage : attribution de mentions, d'indications, de marques de fabrique ou de commerce, d'images ou de signes à un aliment pour animaux par la mise en place de ces informations sur tout support se rapportant à l'aliment ou accompagnant celui-ci, comme un emballage, un récipient, un écriteau, une étiquette, un document, une bague, une collerette ou Internet, y compris à des fins publicitaires (Règlement 767/2009/CE).

Exploitant : voir Exploitant du secteur de l'alimentation animale.

Mise sur le marché : détention de denrées alimentaires ou d'aliments pour animaux en vue de leur vente, y compris l'offre en vue de la vente ou de toute autre forme de cession, à titre gratuit ou onéreux, ainsi que la vente, la distribution et les autres formes de cession proprement dites (Règlement 178/2002/CE).

Auxiliaires technologiques : toute substance qui n'est pas consommée comme un aliment pour animaux en tant que tel, utilisée délibérément dans la transformation d'aliments pour animaux ou de matières premières pour aliments des animaux pour répondre à un certain objectif technologique pendant le traitement ou la transformation et pouvant avoir pour résultat la présence non intentionnelle mais techniquement inévitable de résidus de cette substance ou de ses dérivés dans le

produit final, à condition que ces résidus n'aient pas d'effet néfaste sur la santé animale, la santé humaine ou l'environnement, et n'aient pas d'effets technologiques sur le produit fini (Règlement 1831/2003/CE).

Risque : fonction de la probabilité et de la gravité d'un effet néfaste sur la santé, du fait de la présence d'un danger (Règlement 178/2002/CE).

Évaluation des risques : processus reposant sur des bases scientifiques et comprenant quatre étapes : l'identification des dangers, leur caractérisation, l'évaluation de l'exposition et la caractérisation des risques (Règlement 178/2002/CE).

Les étapes de production, transformation et distribution : toutes les étapes, dont l'importation, depuis et y compris la production primaire d'une denrée alimentaire, jusque et y compris son entreposage, son transport, sa vente ou sa livraison au consommateur final, ainsi que, le cas échéant, l'importation, la production, la fabrication, l'entreposage, le transport, la distribution, la vente et la livraison des aliments pour animaux (Règlement 178/2002/CE).

Traçabilité : capacité de retracer, à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, le cheminement d'une denrée alimentaire, d'un aliment pour animaux, d'un animal producteur de denrées alimentaires ou d'une substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans une denrée alimentaire ou un aliment pour animaux (Règlement 178/2002/CE).

Substances indésirables : toute substance ou tout produit, à l'exception des agents pathogènes, qui est présent dans et/ou sur le produit destiné aux aliments pour animaux et qui présente un danger potentiel pour la santé animale ou la santé humaine ou l'environnement ou qui serait susceptible de nuire à la production animale.

b) Dans ce document, les termes « si nécessaire », « le cas échéant », « adéquat » et « suffisant » seront utilisés pour atteindre les objectifs de ce guide (Règlement 852/2004/CE et ses adaptations).

2.2.2 Autres définitions

S'appliquant à ce document :

Étalonnage : démonstration qu'un instrument ou appareil particulier produit des résultats dans des limites spécifiées, par comparaison avec ceux produits par une référence ou une norme traçable dans une gamme appropriée de mesures.

Vérification/ maîtrise : situation dans laquelle des procédures correctes sont suivies et les critères satisfaits (Codex Alimentarius).

Code de bonnes pratiques : document identifiant les principes d'hygiène relatifs à l'alimentation animale essentiels pour garantir la sécurité des aliments pour animaux et par conséquent la sécurité des produits animaux destinés à la consommation humaine.

Contaminant : tout agent biologique ou chimique, substance étrangère ou autre substance ajoutée de manière non intentionnelle dans les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux et qui peuvent compromettre la sécurité ou la qualité des denrées alimentaires et/ou des aliments pour animaux (Codex Alimentarius et ses adaptations).

Contamination : L'introduction ou l'apparition d'un contaminant dans l'environnement des denrées alimentaires et des aliments pour animaux (Codex Alimentarius et ses adaptations).

Mesures de maîtrise : toute action et activité pouvant être utilisée afin d'éviter ou d'éliminer un danger de sécurité dans les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux ou le réduire à un niveau acceptable (Codex Alimentarius et ses adaptations).

Action corrective : toute action destinée à éliminer la cause d'une non-conformité détectée ou d'une autre situation indésirable (ISO 22000:2005).

Contamination croisée : contamination d'une matière première ou d'un produit par une autre matière première ou un autre produit.

Point critique pour la maîtrise (CCP) : étape à laquelle une mesure de maîtrise peut être appliquée et qui est essentielle pour éviter ou éliminer un danger de sécurité dans les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux ou le réduire à un niveau acceptable (Codex Alimentarius et ses adaptations).

Limite critique : critère qui sépare l'acceptabilité de la non-acceptabilité (Codex Alimentarius).

Sécurité des aliments des animaux : Haut niveau de garantie que les aliments pour animaux ou les matières premières pour aliments des animaux ne provoqueront aucun dommage ni aux animaux des exploitations quand ils sont préparés ou consommés en fonction de l'utilisation prévue, ni au consommateur final. Dans ce guide, le mot « sécurité » est utilisé dans le même sens que « sécurité des aliments pour animaux ».

Diagramme de flux : représentation systématique de la suite d'étapes ou d'opérations utilisées dans la production ou la fabrication d'un composant particulier des denrées alimentaires ou des aliments pour animaux (Codex Alimentarius).

HACCP (Analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise) : système qui identifie, évalue et maîtrise les dangers pour la sécurité des aliments pour animaux (Codex Alimentarius et ses adaptations).

Analyse des dangers : processus de collecte et d'évaluation des informations sur les dangers et les conditions conduisant à leur présence, afin de décider lesquels sont significatifs pour la sécurité des aliments pour animaux et qui doivent donc être examinés dans le plan HACCP (Codex Alimentarius).

Matières premières entrantes : terme général utilisé pour définir les matières premières brutes livrées au début de la chaîne de production.

Produits intermédiaires : toute matière qui a été traitée par l'exploitant avant l'obtention du produit final.

Fabrication/production : toutes les opérations comprenant la réception des matières premières, le traitement, l'emballage, le réemballage, l'étiquetage, le contrôle de la qualité, la sortie de production, le stockage et la distribution des matières premières pour aliments des animaux et les contrôles associés.

Planifier : établir les objectifs et les processus nécessaires afin de livrer les résultats conformément aux politiques de l'exploitant sur la qualité et la sécurité.

Programme de prérequis : procédure(s) ou instruction(s) définie(s), spécifique(s) à la nature et à la taille de l'exploitation, qui améliore et/ou maintient les conditions

opérationnelles permettant une maîtrise plus efficace des dangers de sécurité des aliments pour animaux, et/ou qui maîtrise la probabilité d'introduction de dangers de sécurité des aliments pour animaux dans le(s) produit(s) et dans l'environnement de fabrication de(s) produit(s) ainsi que la probabilité de contamination ou de prolifération dans le(s) produit(s) et l'environnement de fabrication de(s) produit(s). D'autres termes que PRP peuvent être utilisés. Par exemple les termes Bonnes pratiques de fabrication (BPF), Bonnes pratiques agricoles (BPA) et Bonnes pratiques d'hygiène (BPH). (ISO 22000:2005 et ses adaptations).

Procédure : manière spécifiée d'accomplir une activité ou un processus (ISO 9000:2005).

Qualité : degré auquel un ensemble de caractéristiques inhérentes satisfait les exigences (ISO 9000:2005).

Matières premières brutes : toute matière première qui entre dans le processus de fabrication des matières premières pour aliments des animaux.

Enregistrement: document indiquant les résultats obtenus ou fournissant la preuve de la réalisation d'activités (ISO 9000:2005).

Exigence : besoin ou attente de ce qui est affirmé, généralement induit ou obligatoire (ISO 9000:2005).

Retraitement : action sur un produit non conforme afin de le rendre conforme aux exigences (ISO 9000:2005).

Sécurité : voir « Sécurité des aliments pour animaux ».

Durée de conservation : période de temps définie pendant laquelle le produit est totalement conforme à ses spécifications s'il est stocké correctement.

Signature : confirmation par écrit ou par un moyen électronique avec accès maîtrisé par une personne autorisée.

Spécification : document énonçant une exigence (ISO 9000:2005).

Validation : obtention d'une preuve que les mesures de maîtrise ont été efficaces (ISO 22000:2005).

Vérification : confirmation, par la fourniture d'une preuve objective, que les exigences spécifiées ont été respectées (ISO 22000:2005).

Documents écrits : documents imprimés sur papier. Ils peuvent être remplacés par des systèmes électroniques, photographiques ou d'autres traitements de données à condition que les données soient stockées correctement pendant la période prévue de stockage (archive) et qu'elles soient facilement disponibles sous une forme lisible.

3 EXIGENCES DU SYSTÈME DE MANAGEMENT DE LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS POUR ANIMAUX

Tout système de management de la sécurité des aliments pour animaux mis en œuvre par l'exploitant doit se fonder sur les trois piliers suivants :

- 1) Un système de management fondé sur une approche par processus et sur l'importance accordée aux clients.
- 2) Un programme de prérequis pour aider à maîtriser la probabilité d'introduction de dangers dans les produits d'aliments pour animaux à travers l'environnement de travail, les processus de production des aliments, les intrants et les matières premières entrantes, l'hygiène des opérateurs et la contamination croisée entre les produits. L'application de ces bonnes pratiques de fabrication comprend les exigences d'hygiène alimentaire définies dans le règlement européen (183/2005/CE) et les textes associés. Le programme de prérequis est défini, appliqué et maintenu régulièrement selon les meilleures pratiques d'hygiène.
- 3) Un système HACCP (Analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise) efficace est mis en œuvre, appliqué, documenté et maintenu. Le système HACCP dans la production de matières premières pour aliments des animaux doit prendre en compte les sept principes du Codex Alimentarius. L'analyse des dangers est utile pour identifier tous les dangers pertinents, dont certains peuvent être gérés par le programme de prérequis et d'autres placés sous le contrôle de CCP spécifiques ainsi que le décrit le système HACCP.

HACCP et le programme de prérequis interagissent dynamiquement.

Les piliers ci-dessus peuvent se combiner en un système de management unique, tel que l'exige l'ISO 22000:2005.

4 SYSTÈME DE MANAGEMENT

4.1 Responsabilité de la direction

4.1.1 Engagement, responsabilité et politique de la direction

L'organisation (depuis la direction jusqu'aux premiers niveaux de management) devra s'engager dans la mise en œuvre de ce guide afin de garantir la sécurité des produits d'aliments pour animaux.

La direction devra s'assurer que les responsabilités et les pouvoirs sont définis, documentés et communiqués au sein de l'organisation.

L'organisation devra :

- a) établir une politique de sécurité des aliments pour animaux, garantir que les objectifs ont été définis et communiquer la stratégie dans l'organisation ;
- b) garantir que ces objectifs et stratégies sont conformes au guide et aux exigences réglementaires ;
- c) définir et documenter le périmètre du système HACCP, en identifiant les catégories de produit, les sites de production / lignes de production et les activités externalisées qui sont couvertes par le système

Le personnel nommé par la direction devra avoir une responsabilité et un pouvoir définis de façon à :

- a) identifier et enregistrer tous les problèmes concernant la sécurité des produits et du système HACCP de l'exploitant ;
- b) engager les actions correctives et assurer la maîtrise de tels problèmes ;
- c) engager les actions nécessaires pour éviter l'apparition de non-conformités dans la sécurité des produits.

4.1.2 Responsable de l'équipe HACCP : responsabilité, pouvoir et communication

L'organisation devra nommer un responsable de l'équipe HACCP qui, indépendamment de toute autre responsabilité, devra organiser le travail d'une équipe HACCP et avoir la responsabilité et le pouvoir de :

- a) garantir que le système de gestion est défini, appliqué, maintenu et mis à jour conformément au guide ;
- b) rendre compte directement à la direction de l'efficacité et de l'adéquation du système de management ;
- c) organiser une formation et un enseignement appropriés des membres de l'équipe HACCP.

Le responsable de l'équipe HACCP devra être un représentant de la direction ou devra avoir un accès direct à la direction.

La direction devra fournir des ressources adéquates à la création, l'application, la maintenance, la mise à jour et la maîtrise du système de management de la sécurité des aliments pour animaux. Une communication adéquate devra être mise en place pour informer l'équipe HACCP (ou son responsable) sur les changements significatifs dans les produits ou les processus.

4.1.3 Revue de direction

L'organisation devra documenter les mesures de vérification prises afin de garantir que le système de management de la sécurité des aliments pour animaux fonctionne efficacement. Ces mesures devront comprendre la planification, l'application et la surveillance des processus qui démontrent la conformité des produits. Les processus de surveillance comprendront la collecte des mesures, l'analyse des données et, si nécessaire, les mesures pour améliorer l'efficacité du système.

Une procédure documentée devra définir la(les) structure(s) afin d'identifier et de gérer les mesures correctives, dont :

- a) l'analyse de la cause de la non-conformité ;
- b) la définition de la mesure corrective ;
- c) le suivi de la réalisation de la mesure ;
- d) le cas échéant, la vérification de l'efficacité de la mesure.

Toutes les étapes ci-dessus devront être vérifiables par exemple au moyen des enregistrements ou des comptes rendus des réunions.

Chaque année, l'organisation devra passer en revue l'application, l'efficacité et la validité du système de management de la sécurité des aliments pour animaux en évaluant :

- a) les actions provenant des précédentes revues de direction ;
- b) les résultats des audits internes et externes ;
- c) les résultats de la vérification HACCP ;
- d) les réclamations et les autres retours des clients ;
- e) l'application des principales mesures correctives et préventives ;
- f) les changements qui peuvent avoir un impact sur la validité du système de management de la sécurité des aliments pour animaux.

Le résultat de la revue de direction devra comporter :

- a) les conclusions sur l'application, l'efficacité et la validité du système de management de la sécurité des aliments pour animaux ;
- b) les actions et objectifs permettant d'améliorer le système de management de la sécurité des aliments pour animaux.

Le compte-rendu de la revue de direction devra être facilement consultable.

4.2 Gestion des ressources

4.2.1 Mise à disposition des ressources

L'organisation devra identifier et fournir les ressources nécessaires afin de permettre la fabrication, le traitement et le stockage des produits d'une manière efficace et sûre.

Les entreprises du secteur des matières premières pour aliments des animaux doivent avoir suffisamment de personnel possédant les compétences et les qualifications nécessaires à la fabrication des produits concernés.

L'organisation devra fournir en quantité suffisante et avec une conception appropriée l'infrastructure, les installations de l'environnement de travail, les zones et l'équipement de production.

4.2.2 Ressources humaines

4.2.2.1 Organigramme

L'organisation établira un organigramme. Les responsabilités pour la sécurité des aliments pour animaux devront être documentées et actualisées.

4.2.2.2 Compétence, sensibilisation et formation

Tout le personnel effectuant des activités ayant un impact sur la sécurité des aliments pour animaux devra être compétent et avoir suivi un enseignement et une formation appropriés, et posséder les compétences et l'expérience adaptées au type de travail. Les programmes de formation devront être régulièrement examinés et actualisés si nécessaire.

L'organisation devra :

- a) identifier et définir clairement dans la fiche de description de poste les aptitudes et les compétences nécessaires au personnel effectuant un travail ayant un impact sur la sécurité des aliments pour animaux ;
- b) fournir l'enseignement et/ou la formation afin de garantir que les aptitudes nécessaires identifiées dans la fiche de description de poste sont obtenues et maintenues ;
- c) garantir que le personnel responsable de la surveillance des processus de sécurité des aliments pour animaux est correctement formé aux techniques de surveillance et que les actions nécessaires sont prises en cas de perte de maîtrise des processus ;
- d) évaluer l'efficacité des activités ci-dessus ;
- e) garantir que le personnel est conscient de la pertinence et de l'importance de ses activités individuelles qui permettent de contribuer à la sécurité des aliments pour animaux ;
- f) garantir que le personnel est conscient de la nécessité de communiquer efficacement ;

- g) conserver les enregistrements concernant l'enseignement, la formation, les aptitudes et l'expérience de tout le personnel ayant un impact sur la sécurité des aliments pour animaux.

4.2.2.3 Hygiène du personnel

L'organisation devra :

- a) garantir que les installations sanitaires du personnel sont clairement et convenablement conçues, situées et maintenues ;
- b) fournir des vêtements de travail appropriés tels que, si nécessaire, des vêtements de protection et des chaussures de sécurité, et les entretiendra dans des conditions hygiéniques.
- c) approuver des règles d'interdiction de fumer, de manger et de boire sur le site ; fournir, si nécessaire, des installations séparées pour cela ;
- d) garantir que les visiteurs et les prestataires respectent ces obligations concernant l'hygiène lors qu'ils visitent ou travaillent sur le site.

4.2.3 Infrastructure et environnement de travail

L'organisation devra fournir les ressources pour la mise en place et la maintenance de l'infrastructure nécessaire pour être en conformité avec les exigences du système de management.

4.2.3.1 Exigences de base

L'organisation devra fournir un environnement de travail approprié respectant la réglementation locale, nationale et européenne pour obtenir la conformité des produits.

4.2.3.2. Exigences pour les installations, zones et équipements de production

L'organisation devra fournir des installations et un équipement dont l'implantation, la conception, la construction et la taille sont prévues pour éviter la contamination, la contamination croisée et tous les effets généralement négatifs sur la sécurité des aliments pour animaux.

4.2.3.3 Installations et zones de production

L'organisation devra fournir, si nécessaire, des plafonds et aménagements en hauteur conçus, construits et finalisés afin d'éviter l'accumulation de poussière et réduire la condensation, la croissance des microorganismes indésirables et la dispersion de particules qui peuvent avoir un impact sur la sécurité et la qualité des matières premières pour aliments des animaux.

Éventuellement, afin d'éviter un excès de vapeur et de condensation dans les salles, une ventilation d'une capacité suffisante devra être fournie.

L'eau, la vapeur et l'air utilisés dans la fabrication des matières premières pour aliments des animaux devront être d'une qualité satisfaisante. L'organisation doit être sûre que l'eau ou la vapeur utilisées pendant le nettoyage ou la production des matières premières pour aliments des animaux est inoffensive pour les animaux. L'organisation doit garantir que l'eau ou la vapeur utilisées ne provoquent aucune atteinte à la santé des animaux.

Les installations et les zones de production bénéficieront d'une lumière suffisante.

Les installations d'évacuation de l'eau doivent être conformes aux objectifs prévus ; elles doivent être conçues et construites de façon à éviter tout risque de contamination.

4.2.3.4 Équipements

L'organisation doit fournir des équipements de fabrication, implantés, conçus, construits et entretenus de façon à permettre la fabrication de matières premières sûres pour les aliments des animaux.

Lorsque cela est possible, l'équipement doit être à distance des murs pour permettre un accès facile pour le nettoyage et pour éviter l'infestation par des nuisibles.

4.2.4 Maîtrise des appareils de surveillance et de mesure

L'organisation doit garantir que la surveillance et les mesures peuvent être effectuées conformément aux procédures documentées.

Pour garantir la validité des résultats, les équipements de mesures devront être si nécessaire :

- a) étalonnés ou vérifiés à intervalles spécifiés ou avant leur utilisation, par rapport à des normes de mesures se référant à des normes de mesure internationales ou nationales. Si aucune norme n'existe, les bases de l'étalonnage ou de la vérification devront être enregistrées.
- b) réglés initialement ou par la suite si nécessaire.
- c) identifiés pour pouvoir déterminer leur état d'étalonnage.
- d) protégés contre des réglages qui invalideraient le résultat des mesures quand cela est possible.
- e) protégés contre les dommages et la détérioration pendant la manipulation, l'entretien et le stockage.

En outre, l'organisation devra évaluer et enregistrer la validité des précédents résultats de mesure si l'équipement devient non conforme aux exigences. L'organisation devra prendre les mesures appropriées. L'enregistrement des résultats de l'étalonnage et de la vérification devra être conservé.

4.2.5 Maintenance

L'exploitant devra fournir une planification de la maintenance dans l'usine. Un programme de maintenance du site devra être mis en œuvre. Le travail accompli devra être enregistré. S'il y a lieu, les lubrifiants utilisés devront être de qualité alimentaire.

4.2.6 Nettoyage et désinfection

L'organisation devra installer et documenter un programme de nettoyage. L'efficacité du programme devra être démontrée.

Il s'agit de garantir que toutes les zones intérieures et extérieures, les bâtiments, les installations et les équipements sont propres et en bon état afin de fonctionner normalement et de prévenir une contamination.

Les équipements doivent être conçus de façon à faciliter le nettoyage manuel ou le nettoyage en place.

Les conteneurs ou les équipements utilisés pour le transport, le stockage, le convoyage, la manipulation et la pesée des matières premières pour aliments des animaux devront être maintenus propres.

Un calendrier sera mis en œuvre: il comprendra la méthode, les substances utilisées, la fréquence de nettoyage et les responsabilités des tâches.

Les substances devront être utilisées et stockées selon les instructions du fabricant, clairement étiquetées, stockées séparément des matières premières entrantes et des produits finis et appliquées correctement afin d'éviter la contamination des matières premières entrantes et des produits finis.

4.2.7 Lutte contre les nuisibles

L'organisation devra fournir un plan écrit de lutte contre les nuisibles comprenant la description des inspections périodiques. L'efficacité du plan devra être démontrée.

Un calendrier devra être mis en œuvre en précisant les zones, les installations et les équipements qui doivent être inspectés, la fréquence et les détails des pesticides, substances de fumigation et pièges utilisés ainsi que les responsabilités de ces tâches.

Les pesticides, substances de fumigation ou pièges utilisés devront être adaptés et conformes à la réglementation locale pour l'usage concerné, et ils devront être utilisés et stockés selon les instructions du fabricant, clairement marqués, stockés séparément des matières premières entrantes et des produits finis et appliqués correctement afin d'éviter la contamination des matières premières entrantes et des produits finis.

La position des pièges et des appâts devra être cartographiée.

Le plan HACCP devra évaluer le risque de contamination dû à l'infestation ou à l'usage de pesticides.

La détérioration et la poussière devront être maîtrisées afin d'éviter l'invasion par des nuisibles.

Les résultats de la lutte contre les nuisibles font partie de la revue de direction annuelle.

En cas de possibilité de contamination par des nuisibles, les fenêtres ouvrant sur l'extérieur ainsi que, le cas échéant, les aérations ou ventilations de toit devront être munies de moustiquaires. Les portes ouvrant sur l'extérieur devront être fermées ou munies de moustiquaires si elles ne sont pas utilisées.

4.2.8 Maîtrise des déchets

L'exploitant devra maîtriser les déchets et les matières contenant des niveaux dangereux de contaminants ou d'autres dangers. Ils devront être éliminés de manière à éviter la contamination des matières premières pour aliments des animaux.

Si nécessaire, pour éviter de tels dangers, il faut :

- a) les éliminer de manière à éviter la contamination ;
- b) stocker les déchets dans des conteneurs fermés ou couverts dans des zones définies de regroupement des déchets ;
- d) marquer clairement les conteneurs de déchets ;
- e) éliminer les déchets en accord avec la réglementation locale et de manière à n'avoir aucun impact sur les équipements et la sécurité des matières premières pour aliments des animaux.

4.3 Règles opérationnelles

4.3.1 Généralités

L'organisation devra mettre en œuvre toutes les activités de production conformément à ce guide.

4.3.2 Exigences sur les matières premières entrantes

L'organisation devra s'attacher particulièrement à garantir que les matières premières entrantes respectent la législation européenne :

- a) les informations d'achat devront décrire les matières premières brutes à acheter, y compris les exigences pour les demandes d'approbation du produit acheté ;
- b) les exigences pour la surveillance analytique devront être définies sur la base d'une évaluation des risques ;
- c) les enregistrements des résultats analytiques et des résultats de surveillance pertinents et des actions nécessaires découlant de cette évaluation devront être conservés.

L'organisation devra inclure dans les informations d'achat les exigences de conformité avec la législation européenne. Dans le cas où les matières premières entrantes viennent d'un pays ou d'une région comportant un risque de non-conformité, par exemple pour les LMR ou les OGM, l'organisation devra appliquer une surveillance analytique appropriée, fondée sur l'évaluation des risques.

4.3.3 Gestion des matières premières entrantes

L'organisation devra s'assurer que chaque lot entrant sur le site est enregistré de manière unique au moyen d'un numéro de lot, du nom complet du produit, de la date de réception et de la quantité reçue. Tout dégât devra être signalé au responsable d'unité approprié, par exemple l'unité de contrôle qualité.

Pour les matières premières entrantes, une procédure de réception et de stockage doit être mise en place. Si les silos sont vides, cela doit être enregistré.

Les matières premières entrantes devront être vérifiées selon des critères de sécurité des aliments pour animaux.

Des échantillons de ces matières premières doivent être conservés en quantité suffisante en utilisant une procédure prédéfinie par le fabricant pour garantir la traçabilité. Les échantillons doivent être scellés et étiquetés afin d'être facilement identifiés ; ils doivent être stockés dans des conditions évitant tout changement anormal dans la composition de l'échantillon ou toute falsification. Ils doivent être conservés pendant une période correspondant à la disponibilité des matières premières pour aliments des animaux sur le marché.

4.3.4 Mesures pour éviter la contamination croisée

L'exploitant devra avoir un programme destiné à éviter, maîtriser et détecter la contamination. Il devra comprendre des mesures permettant d'éviter la contamination physique, chimique et microbiologique.

4.3.5 Retraitement

L'organisation devra se charger du retraitement de manière à garantir que la sécurité des matières premières pour aliments des animaux, la traçabilité et la conformité réglementaires sont assurées.

L'approbation et l'utilisation des retraitements (par exemple à partir des rejets, des retours de clients ou des déversements accidentels) seront prises en compte dans le système HACCP. Les retraitements potentiels qui ne sont pas approuvés pour l'utilisation prévue seront gérés selon la procédure des produits non conformes (voir §4.4.4) et s'ils deviennent des déchets, ils devront être traités selon les procédures d'élimination des déchets (voir §4.2.8), à moins qu'ils ne soient dirigés vers une application industrielle.

4.3.6 Production des matières premières pour aliments des animaux

L'organisation devra garantir la disponibilité des consignes de travail :

- a) Les différentes étapes de production devront être effectuées selon des procédures écrites destinées à définir, maîtriser et surveiller les points critiques du processus de fabrication.
- b) Elles devront comprendre des procédures destinées à traiter le risque de transfert.

L'organisation devra planifier et mener à bien la production et les prestations de service dans des conditions maîtrisées. Les zones de production devront être contrôlées afin d'éviter que du personnel non autorisé puisse y accéder.

4.3.7 Matières premières finies pour aliments des animaux

L'organisation doit fournir, le cas échéant, des informations qui décrivent les éléments suivants :

- a) Tout produit doit avoir une spécification écrite.
- b) Tout produit doit avoir un nom ou un code unique.
- c) Tout lot doit être étiqueté par un identifiant unique (qui peut être une combinaison de codes) de manière à ce qu'il puisse être ensuite identifié et suivi. L'étiquetage doit être réalisé conformément à la législation européenne pertinente.
- d) Tous les produits finis doivent être inspectés avant leur expédition, selon des procédures écrites, pour garantir qu'ils respectent les spécifications. Un échantillon de taille adéquate doit être prélevé dans chaque lot et conservé au minimum pendant une durée équivalente à la durée de vie définie du produit.

Les échantillons doivent être scellés et étiquetés, stockés de façon à éviter tout changement anormal et conservés pendant la durée de vie.

Si des produits sont rejetés et qu'ils ne sont par conséquent pas mis en circulation pour toute raison liée à la sécurité des produits, leur élimination, leur destination, ou leur retour au fournisseur doivent être enregistrés.

4.3.8 Stockage

L'organisation devra maîtriser toutes les activités de stockage des matières premières entrantes, des auxiliaires technologiques et des produits finis.

Les règles de maîtrise du stockage sont les suivantes :

- a) Les matières premières entrantes devront être stockées à des endroits convenablement conçus, adaptés et entretenus, afin de garantir des conditions de stockage appropriées à la maîtrise des risques de contamination et de possibilité d'infestation par des organismes dangereux. Les matières premières emballées devront être stockées dans un emballage approprié.
- b) Les produits finis devront être clairement identifiés et stockés dans des conditions propres et sèches.
- c) Les matières premières devront être stockées de façon à permettre une identification facile, à éviter la contamination croisée et à éviter la détérioration.

4.3.9 Transport

Le transport des matières premières finies pour les aliments des animaux par route, eau, rail ou mer est un point critique dans le processus.

Quel que soit le moyen de transport utilisé, le prestataire de transport et le transporteur sont responsables de la conformité aux exigences de sécurité des aliments pour animaux des équipements de transport utilisés.

Des impuretés dangereuses pour les êtres humains ou les animaux peuvent entrer en contact avec le produit final. Des mesures doivent être prises afin de garantir que le transport de matières premières brutes et de produits finis permet de minimiser le risque de contamination. L'organisation devra s'assurer que tout transport interne ou externe proposé peut recevoir les matières premières pour aliments des animaux et devra appliquer les règles générales suivantes :

- a) personnel autorisé et/ou superviseur identifié pour la vérification des compartiments avant le chargement ;
- b) le compartiment de chargement est vide, propre, inodore et sec ;
- c) l'enregistrement des trois chargements précédents et, le cas échéant, de toutes les opérations de nettoyage réalisées doit être disponible (par compartiment de chargement) ;

- d) avant le chargement des matières premières pour aliments des animaux, tous les résidus visibles du chargement précédent doivent être évacués hors du véhicule ;
- e) la conformité des résultats de contrôle ainsi que les non-conformités et les actions correctives doivent être enregistrées ;
- f) durant le transport, les compartiments de chargement doivent être couverts de manière étanche contre la pluie et d'autres contaminations.

Si la distribution ou le transport sont effectués par un sous-traitant, le transporteur devra être sélectionné en fonction de son respect de la sécurité des produits et de critères de fiabilité. La société de transport doit être enregistrée selon la législation en vigueur. L'exploitant des matières premières pour aliments des animaux doit communiquer ses exigences de transport au transporteur ; ces exigences devront être documentées.

Des exceptions aux exigences de propreté peuvent être admises si le précédent chargement ne compromet pas la sécurité de celui qui doit être fait.

Des informations sur les chargements précédents autorisés sont disponibles dans la liste du Comité International pour le Transport Routier (ICRT).

Si la distribution ou le transport sont de la responsabilité du client, l'exploitant devra lui communiquer toute anomalie détectée avant le chargement.

4.4 Composants du système de management

4.4.1 Exigences relatives à la documentation

L'organisation devra maintenir un manuel du système de management de la sécurité des aliments pour animaux qui couvre tous les aspects de ce guide. Tous les documents et dossiers devront être facilement accessibles par le personnel concerné, et devront être contrôlés de manière efficace. La maîtrise de la documentation et des enregistrements devra être définie dans une procédure documentée.

Tous les documents du manuel du système de management de la sécurité des aliments pour animaux devront être autorisés, avec maîtrise de la version, et distribués de manière contrôlée. L'exploitant devra posséder un système interdisant l'utilisation de documents redondants.

D'autres documents pertinents en matière de sécurité des aliments pour animaux devront être identifiés et gérés.

Les dossiers devront toujours rester à jour, être lisibles, facilement identifiables et faciles à retrouver. L'organisation devra identifier tous les dossiers pertinents ainsi que leur durée et emplacement d'archivage. La période d'archivage se termine au minimum un an après la date d'expiration des produits.

4.4.2 Traçabilité

L'organisation devra élaborer et mettre en place un système de traçabilité pour pouvoir identifier les matières premières entrantes des fournisseurs directs et la distribution des produits de matières premières pour aliments des animaux au client direct, et permettre d'identifier les lots de matières premières pour aliments des animaux produits et leur relation avec les numéros de lots ou les codes des matières premières entrantes.

Quand un retraitement ou une opération de remise en production sont effectués, la traçabilité doit être préservée.

Dans l'industrie des matières premières pour aliments des animaux, la traçabilité depuis la réception des matières premières brutes jusqu'à l'expédition des marchandises terminées doit refléter la nature du processus de fabrication (continu, par lots, etc.).

Un système de traçabilité doit au moins comporter :

- a) des codes ou des lots de matières premières entrantes, de produits en cours de transformation, d'emballage et de produits chimiques ;
- b) le numéro des cuves, silos ou équipements utilisés ;
- c) les documents de fabrication et les documents opérationnels appliqués ;
- d) la durée des opérations et des contrôles ;
- e) la quantité et le flux.

En général, tous les enregistrements nécessaires à la traçabilité doivent être conservés pendant une période de 5 ans conformément à la législation européenne pertinente, en particulier au règlement 178/2002 et ses directives sur l'application des

articles 11, 12, 14, 17, 18, 19 et 20 DU RÈGLEMENT (CE) N° 178/2002 SUR LA LÉGISLATION ALIMENTAIRE GÉNÉRALE, et/ou aux dispositions nationales.

Les enregistrements sur la traçabilité devront toujours rester actualisés, lisibles, facilement identifiables et faciles à retrouver. L'organisation devra identifier tous les enregistrements pertinents ainsi que leur durée et emplacement d'archivage.

Les échantillons des matières premières entrantes et des aliments pour animaux finis doivent être conservés pendant une période correspondant à la disponibilité des aliments des animaux sur le marché. Les échantillons doivent être conservés dans des récipients appropriés, scellés et étiquetés et doivent être éliminés de manière maîtrisée. Les conditions de stockage doivent empêcher toute détérioration ou dégât des échantillons.

Les enregistrements concernant la production, la distribution et l'utilisation des matières premières pour aliments des animaux devront être conservés et facilement disponibles afin de faciliter la traçabilité des matières premières pour aliments des animaux vers leur source directe et vers leurs destinataires directs si des effets négatifs probables ou connus sur la santé des consommateurs ont été identifiés.

L'organisation devra vérifier la validité des procédures de traçabilité par un test de traçabilité amont et aval au moins une fois par an. Ce test devra être documenté et évalué pour permettre l'amélioration du système de traçabilité.

4.4.3 Inspection, échantillonnage et analyse

L'organisation devra posséder un système documenté d'échantillonnage et d'analyse, à la fois pour le contrôle et la vérification. Un tel système devra être adapté aux matières premières et aux produits à tester. L'organisation devra prendre en compte de manière vérifiable la législation et les principes applicables.

Les procédures d'échantillonnage seront adaptées :

- au contrôle de la conformité des matières premières entrantes et des produits (intermédiaires), la méthode d'échantillonnage devant être représentative des caractéristiques de l'ensemble du lot à un niveau adéquat ;
- à la vérification de la validité des autres mesures de contrôle, échantillonnage et analyse qui peuvent être pratiqués. La méthode et la fréquence seront adaptées à l'objectif d'efficacité de ces mesures de contrôle.

L'organisation devra disposer de procédures documentées sur l'échantillonnage, les méthodes utilisées, les qualifications et les responsabilités.

Pour les analyses réalisées en interne sur la sécurité des matières premières pour aliments des animaux qui ne nécessitent pas réglementairement l'utilisation d'un laboratoire et de méthodes accrédités, la pertinence de la méthode et son application seront validées selon un standard approprié et/ou un test analytique croisé (ring test).

Pour les analyses sous-traitées en général et pour les types d'analyses relatives à la sécurité des matières premières pour aliments des animaux exigeant légalement un

laboratoire et des méthodes accrédités, le laboratoire réalisant l'analyse ainsi que les méthodes utilisées doivent être accrédités selon la norme ISO 17025.

4.4.4 Maîtrise des produits non conformes

L'organisation mettra en place une procédure documentée pour traiter les produits qui ne sont pas conformes aux exigences prévues.

La procédure doit comprendre :

- a) l'identification,
- b) la ségrégation des lots concernés.
- c) des dispositions pour l'élimination des produits, le cas échéant ;
- d) l'évaluation de la cause initiale de la non-conformité ;
- e) la documentation de la non-conformité, l'analyse de la cause initiale, les actions correctives et la vérification ;
- f) l'enregistrement des informations internes des acteurs concernés.

La responsabilité de l'examen et de l'élimination des produits non conformes devra être définie.

Un produit non conforme doit être examiné conformément aux procédures documentées et traité de la manière suivante :

- a) retraitement (voir reprise §4.3.5);
- b) reclassification (par exemple en un produit destiné à un usage industriel) ;
- c) dérogation (pas dans le cas d'une question de sécurité des aliments pour animaux) ;
- d) rejet et destruction ultérieure ou élimination selon les procédures d'élimination des déchets (voir §4.2.8).

4.4.5 Gestion de crise – retrait et rappel pour des raisons de sécurité

L'organisation devra mettre en œuvre une procédure documentée de retrait et de rappel qui garantit aux clients et aux autorités réglementaires une information rapide en cas d'irrégularité pouvant avoir un effet négatif sur la sécurité des matières premières pour aliments des animaux.

Si l'organisation considère ou a des raisons de croire que des matières premières pour aliments des animaux qu'elle a produites, transformées ou fabriquées ne satisfont pas les conditions de sécurité des aliments pour animaux, elle devra engager immédiatement des procédures pour les retirer du marché et, si nécessaire, en faire le rappel auprès des utilisateurs de ces produits et en informer les autorités compétentes.

- a) La procédure de retrait et de retour devra être documentée.
- b) La responsabilité de notification aux clients et auprès des autorités réglementaires devra être définie.

- c) La responsabilité du retrait et du rappel d'un produit sera définie à l'intérieur de l'entreprise.
- d) Tous les contacts pertinents (y compris les autorités concernées) devront être listés et tenus à jour.

Les matières premières pour aliments des animaux qui sont considérées comme dangereuses seront traitées comme des produits non conformes (voir §4.4.4).

La procédure de rappel devra être testée chaque année par une simulation afin de garantir sa validité.

4.4.6 Audits internes

L'organisation devra garantir que des audits internes sont réalisés pour vérifier que le système de management de la sécurité des aliments pour animaux est :

- a) appliqué et maintenu à jour de manière efficace ;
- b) conforme aux exigences réglementaires et autres obligations définies.

Les audits internes peuvent être également utilisés afin d'identifier les opportunités potentielles d'amélioration. La planification des audits internes devra être documentée.

La procédure d'audit documentée doit, au minimum, comprendre :

- a) la préparation et la diffusion des plans d'audit ;
- b) Le périmètre des audits ;
- c) la fréquence des audits ;
- d) les méthodes utilisées pour conduire les audits ;
- e) le compte rendu des observations et des améliorations suggérées ;
- f) la diffusion des comptes rendus ;
- g) la mise en place des actions correctives et des activités de suivi ;
- h) la sélection et la formation d'auditeurs compétents.

4.5 Relations avec les fournisseurs et les clients

4.5.1 Relations avec les fournisseurs

Le choix des fournisseurs et la sélection des matières premières pour aliments des animaux sont des aspects essentiels de tout système de management de la sécurité de l'exploitant. La mauvaise qualité des matières premières entrantes peut entraîner la production de produits finis de mauvaise qualité et peut compromettre la sécurité de tout le processus de l'exploitant. Tous les exploitants doivent donc porter une attention particulière pour s'assurer que leurs fournisseurs et les matières premières sont de la qualité et du standard désirés

Les fournisseurs de matières premières brutes à haut risque doivent être évalués annuellement selon une procédure d'évaluation des risques.

Pour les exigences sur les matières premières entrantes, voir §4.3.2.

4.5.2 Relations avec les clients

L'exploitant doit garantir une communication adéquate avec les clients afin d'établir leurs exigences en terme de sécurité des aliments pour animaux. Les contrats et les commandes doivent être soumis à examen pour déterminer si l'exploitant est capable de satisfaire de telles exigences. L'examen des contrats doit comporter une notification du responsable de l'équipe HACCP avant la production ou la livraison si les exigences du client peuvent avoir un impact sur la sécurité des aliments pour animaux.

Chaque réclamation de client doit être examinée selon une procédure documentée qui définit le cheminement et les responsabilités pour la gestion des réclamations.

Pour chaque réclamation, les données suivantes doivent être conservées :

- a) produit alimentaire pour animaux, quantité et numéro de lot concerné par la réclamation ;
- b) nom du client et lieu de livraison ;
- c) caractéristique de la réclamation ;
- d) investigation pour rechercher les causes ;
- e) action engagée pour prévenir la répétition du problème ;
- f) retour d'information au client.

Les réclamations des clients sur la sécurité des aliments pour animaux seront enregistrées afin de faciliter leur récupération pour une vérification HACCP.

5 PROGRAMME DE PREREQUIS

Pour mettre en œuvre un programme HACCP efficace, l'opérateur devra définir un programme de prérequis. Ce programme devra être documenté et traiter, au minimum, des sujets figurant dans la liste ci-dessous.

Des clauses plus détaillées peuvent être trouvées dans le chapitre relatif au système de management : 4.2 - Gestion des ressources, et dans le chapitre 4.3 - Règles opérationnelles.

En outre, des informations sont disponibles sur l'évaluation des risques dans les documents de référence sectoriels (Annexe 3, document de référence sectoriel sur la fabrication de l'amidon et de la fécule, Annexe 4, document de référence sectoriel sur la fabrication de l'huile et la trituration d'oléagineux).

Les liens indiqués dans le texte ci-dessous fournissent une référence croisée vers le texte plus spécifique des chapitres 4.2 et 4.3.

- 5.1 Construction et configuration du bâtiment ([voir §4.2.3.2](#)).
- 5.2 Aménagement des locaux et de l'espace de travail ([voir §4.2.3.3](#)).
- 5.3 Services généraux ([voir §4.2.3.3](#)).
- 5.4 Élimination des déchets ([voir §4.2.8](#)).
- 5.5 Équipement, nettoyage et maintenance ([voir §4.2.3.4](#)).
- 5.6 Gestion des matières premières entrantes ([voir §4.3.3](#)).
- 5.7 Mesures de prévention de la contamination ([voir §4.3.4](#)).
- 5.8 Nettoyage et assainissement ([voir §4.2.6](#)).
- 5.9 Lutte contre les nuisibles (voir 4.2.7).
- 5.10 Hygiène du personnel ([voir §4.2.2.3](#)).
- 5.11 Installations du personnel ([voir §4.2.2.3](#)).
- 5.12 Retraitement ([voir §4.3.5](#)).
- 5.13 Retrait et rappel des produits ([voir §4.4.4 et §4.4.5](#)).
- 5.14 Stockage (voir [§4.3.8](#)).

6 SYSTEME HACCP

6.1 Introduction générale

HACCP signifie Hazard Analysis and Critical Control Points (Analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise) : c'est un « outil » qui aide un exploitant à identifier les dangers de sécurité et quantifie le risque associé à leurs produits et processus. Le système permet ensuite à l'exploitant de documenter, maîtriser et vérifier l'effet des mesures afin de maîtriser ces dangers.

La production de matières premières sûres pour les aliments des animaux exige que le système HACCP soit construit sur une base solide de programmes de prérequis. Les programmes prérequis fournissent les conditions environnementales et opérationnelles nécessaires à la production de matières premières sûres pour les aliments des animaux. Non seulement les programmes prérequis peuvent avoir un impact sur la sécurité des matières premières pour aliments des animaux mais ils garantissent également que les aliments pour animaux sont sains et propres à la consommation. Le système HACCP a un périmètre plus étroit, se limitant à garantir que la nourriture pour animaux est propre à la consommation. La nature du PRP varie d'un exploitant à l'autre mais les principes généraux s'appliquent à l'industrie européenne des matières premières pour aliments des animaux.

Les prérequis représentent l'ossature du système et sans eux aucun système HACCP ne peut réussir. Ces procédures fournissent une base opérationnelle solide permettant à l'équipe HACCP de se concentrer sur les quelques questions critiques qui ne peuvent être traitées dans le cadre du programme quotidien mais demandent une attention particulière.

La méthode HACCP se fonde sur sept principes fondamentaux :

1. mener une analyse des dangers ;
2. déterminer les points critiques pour la maîtrise (CCP) ;
3. établir les limites critiques ;
4. établir un système pour surveiller la maîtrise de chaque CCP ;
5. déterminer l'action corrective à prendre si la surveillance montre une perte de maîtrise ;
6. définir une procédure pour vérifier que tous les aspects du système HACCP fonctionnent efficacement ;
7. documenter toutes les procédures et les enregistrements afin de démontrer que le système HACCP fonctionne efficacement.

6.2 Exigences générales

L'exploitant devra disposer d'un système HACCP bien documenté et totalement mis en œuvre qui couvre toutes les activités du périmètre. Ce périmètre démarre lors du transfert de propriété de la matière première à l'exploitant et se termine lors du transfert de propriété du produit fini au client.

L'application pratique et la mise en œuvre de HACCP demandent une approche structurée qui peut être divisée selon la stratégie de mise en œuvre décrite ci-dessous.

6.3 Équipe et responsable de l'équipe HACCP

Le système HACCP devra être élaboré et maintenu par une équipe pluridisciplinaire qui aura la responsabilité de définir, d'élaborer, de maintenir et de réviser le système HACCP. L'équipe devra avoir accès à des connaissances multidisciplinaires et à une expérience pratique des systèmes de management de sécurité des aliments pour animaux. Il est vital que l'équipe reçoive un soutien total de la direction de l'exploitant, et idéalement un représentant de la direction doit diriger l'équipe. L'équipe doit comprendre des personnes ayant une connaissance approfondie et totalement prouvée :

- a) de l'application des principes HACCP ;
- b) des processus et des équipements de production utilisés ;
- c) des produits, des matières premières entrantes et de leurs dangers associés ;
- d) des obligations légales et sectorielles.

Les réunions de l'équipe devront être dirigées par le responsable de l'équipe HACCP. Ce responsable de l'équipe rendra directement compte à la direction. Les réunions de l'équipe HACCP seront planifiées régulièrement. Les conclusions de ces réunions, la composition de l'équipe HACCP et la compétence individuelle des membres de l'équipe devront être documentées.

6.4 Spécification des matières premières entrantes et des produits finis

Le système HACCP devra couvrir la production de toutes les matières premières nouvelles et existantes pour aliments des animaux. Des informations détaillées sur chaque produit sont nécessaires afin d'évaluer les dangers présentés par les processus ou la livraison à l'utilisateur final. Il est nécessaire de prendre en compte les matières premières entrantes des produits et l'utilisation du produit fini par les clients. À la fois les produits finis et les matières premières entrantes peuvent être définis comme des groupes si les aspects de sécurité des aliments pour animaux sont comparables. Pour des raisons pratiques, il est conseillé, le cas échéant, de regrouper des produits similaires. Dans ce cas, toutes les matières premières d'un groupe seront définies dans les spécifications correspondantes.

Pour les produits finis, des spécifications documentées devront être élaborées et indiquer :

- a) le nom ou une autre identification ;
- b) les caractéristiques chimiques, physiques et microbiologiques pertinentes sur la sécurité des aliments pour animaux ;
- c) l'emballage (éventuellement) ;
- d) la composition ;
- e) l'étiquetage/les mentions déclarées ;
- f) la durée de vie / les conditions de stockage ;
- g) les consignes d'utilisation / l'utilisation prévue ;
- h) la législation pertinente ;
- i) l'utilisation prévue du produit devra être identifiée et documentée.

Pour les matières premières entrantes, des spécifications documentées devront être élaborées et indiquer :

- a) le nom ou une autre identification ;
- b) l'origine et la méthode de production ;
- c) les caractéristiques chimiques, physiques et microbiologiques pertinentes pour la sécurité des aliments pour animaux, y compris les caractéristiques déterminées par l'analyse des dangers ;
- d) l'emballage (éventuellement) ;
- e) la durée de vie / les conditions de stockage ;
- f) la législation pertinente

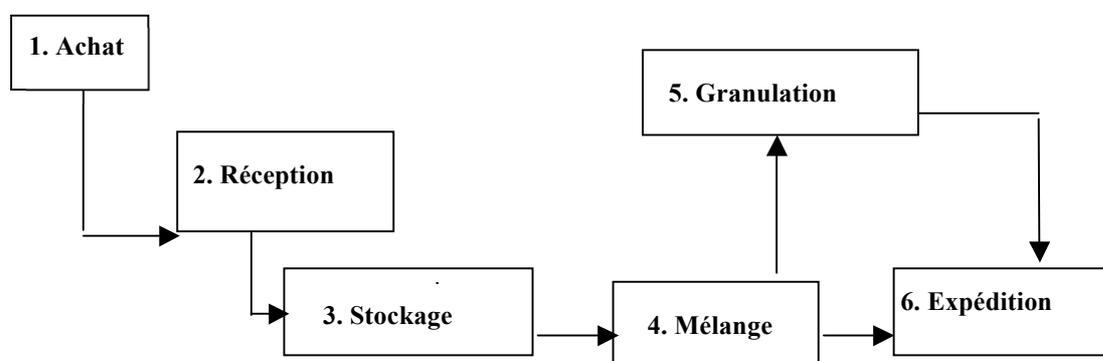
6.5 Informations sur les processus

Tous les processus du périmètre étudié devront être documentés dans des diagrammes de flux. Le diagramme de flux devra avoir un niveau de détail permettant de faciliter une analyse approfondie par l'équipe HACCP. Le diagramme de flux devra indiquer les étapes utilisées pour fabriquer le produit. Une boîte dans le diagramme de flux devra refléter une étape du procédé de fabrication.

Le diagramme de flux devra comporter :

- a) les processus de production, de stockage et de logistique ;
- b) les processus de production ou de traitement de l'eau, de la vapeur, de l'air comprimé, des gaz ou de toute autre substance qui vient en contact direct avec le produit ;
- c) l'équipement pour le nettoyage en place (CIP in English but NEP in French) s'il peut représenter un danger pour le produit final ;
- d) les processus externalisés ;
- e) les retraitements et/ou le stockage intermédiaire ;
- f) les introductions pertinentes d'auxiliaires technologiques ;
- g) les variations de réglage inhérentes au processus.

Le diagramme devra être aussi simple que possible, avec des diagrammes clairs et des termes non équivoques. Son niveau de détail devra être conforme à la connaissance que les membres de l'équipe HACCP ont du processus. Un exemple élémentaire est donné ici :



L'exactitude du diagramme de flux doit être confirmée *in situ* en le comparant au procédé opérationnel réel de l'installation.

Lorsque la contamination croisée peut constituer un risque, les informations sur les processus peuvent comporter un plan des locaux montrant le cheminement des produits (finaux), des déchets et du personnel et l'emplacement des conteneurs à ordures et des installations du personnel.

Toutes les informations sur les processus doivent être validées de manière vérifiable par l'équipe HACCP par rapport aux processus et locaux réels.

6.6 Analyse des dangers

L'équipe HACCP devra mener et documenter une analyse des dangers couvrant les matières premières et toutes les étapes des processus inclus dans le périmètre défini.

Le diagramme devra être utilisé pour identifier les dangers potentiels à chaque étape du processus, prenant en compte les circonstances particulières de l'étape, dans une perspective :

chimique - pesticides, lubrifiants, dioxines, métaux lourds, produits de nettoyage, etc.

biologique - microorganismes indésirables tels que les salmonelles, E. coli, moisissures, etc.

physique - corps étrangers tels que le verre, le bois, les bijoux, les pierres, les objets en métal, etc.

Par exemple, à l'étape 1, le premier élément d'appréciation doit toujours être : « la matière première qui m'est fournie est-elle bonne ? »

À la fois l'origine et le danger doivent être spécifiés, par ex. : « Une température de passage trop basse permettant la survie des Salmonelles ».

Pour tous les dangers identifiés, des mesures seront définies. Elles seront appliquées soit en redéfinissant le programme prérequis, soit en définissant des mesures de maîtrise dans le manuel du système de management de la sécurité des aliments pour animaux.

6.7 Évaluation des risques

Pour tous les dangers identifiés, le niveau de risque devra être évalué en déterminant la sévérité de l'effet du danger sur la santé et la probabilité que cet effet survienne à cette étape, sans mesure de maîtrise effective (risque complet). L'équipe HACCP devra comparer les niveaux de risque calculés pour un niveau de risque prédéfini afin d'identifier les dangers significatifs et les dangers non significatifs. Le niveau de risque prédéfini et sa motivation ainsi que l'évaluation et la détermination des dangers (non-) significatifs devront être documentés.

6.8 Détermination des CCP

Tous les dangers significatifs devront être évalués par une méthode structurée afin de déterminer si l'étape correspondante du processus est critique pour la sécurité des aliments pour animaux (CCP). La méthode devra au moins prendre en compte :

- a) le besoin d'une mesure spécifique de maîtrise ;
- b) la possibilité de surveiller et/ou de contrôler l'étape étudiée ;
- c) la validité de la mesure de maîtrise pour éliminer le risque ou le réduire à un niveau acceptable ;
- d) la présence d'une étape ultérieure de traitement qui éliminera le risque ou le réduira à un niveau acceptable.

Si un danger significatif nécessite un contrôle spécifique et qu'il n'y a pas d'étape en aval dans le flux du processus qui peut le réduire ou l'éliminer, c'est un point critique pour la maîtrise. Si ce n'est pas un CCP, un contrôle moins rigide ou une application correcte de votre programme prérequis suffira.

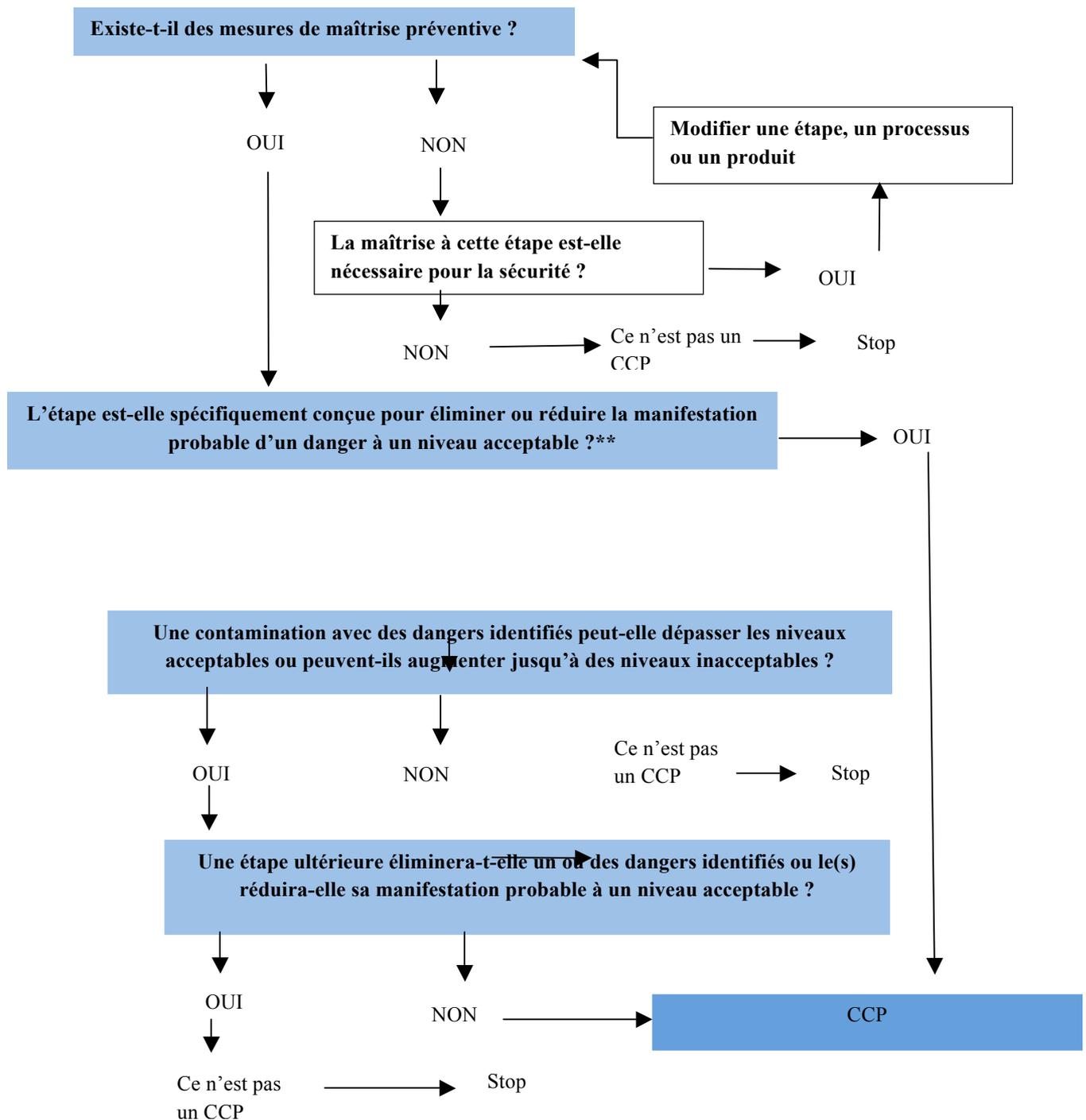
Exemple :

Gravité			
Importante	3	4	4
Modérée	2	3	4
Faible	1	2	3
Probabilité d'apparition	Faible	Modérée	Importante

Pour déterminer les CCP dans le processus, deux méthodes reconnues de pilotage peuvent s'appliquer :

La première méthode se fonde sur l'évaluation du niveau de risque décrite ci-dessus. Quatre niveaux de risque peuvent être déterminés avec le modèle d'évaluation des risques. Dans le cas d'un risque de niveau 1, aucune mesure n'est nécessaire. Dans le cas d'un risque de niveau 2, des mesures périodiques doivent être effectuées. Le risque de niveau 3 exige l'application de prérequis tels que les programmes d'hygiène, la maintenance et l'étalonnage, les procédures d'achat, etc. Dans le cas d'un risque de niveau 4 et si aucune étape ultérieure ne peut éliminer le danger, l'étape du processus est un CCP et des mesures de maîtrise spécifiques sont nécessaires.

La seconde méthode est facilitée par l'application d'un arbre de décision (voir la figure ci-dessous) qui indique, au moyen de quatre questions, une approche logique de raisonnement. Pour éviter un grand nombre de CCP non réalistes, l'arbre doit uniquement être appliqué à des dangers significatifs, par ex. avec des niveaux de risque 3 et 4.



Le nombre total de CCP dépendra des processus et des produits mais la méthode, si elle est suivie correctement, donnera le nombre de CCP pertinents. Le nombre total de CCP doit être maintenu aussi bas que possible. La surveillance d'un petit nombre de CCP est plus efficace que celle qu'une grande quantité.

Une fois que l'étape du processus et le danger correspondant qui nécessite une maîtrise spécifique sont identifiés, la mesure de maîtrise doit être définie. La maîtrise doit être possible, mesurable et éliminer le risque ou le réduire à un niveau acceptable. Si la maîtrise du CCP est perdue, une action corrective immédiate doit être possible.

La motivation et le résultat de la détermination du CCP devront être documentés.

6.9 Limites critiques et surveillance

Pour tous les CCP identifiés, des limites critiques devront être définies. Ces limites devront être validées par exemple par la législation, des données scientifiques ou des tests de simulation. Une valeur cible doit être définie comme une moyenne et une limite critique séparant l'acceptable de l'inacceptable doit être fixée. Ces limites doivent se conformer à toutes les obligations législatives mais, s'il n'y a pas de limites légales, il faudra utiliser les recherches personnelles, analytiques et bibliographiques, ainsi que l'expérience (soit l'expérience personnelle soit celle de consultants) pour établir le bon équilibre entre la sécurité et l'exploitabilité.

Une distinction claire devra être faite entre les limites qui déclenchent (seulement) des réglages du processus et des limites critiques qui nécessitent, si elles sont dépassées, des actions correctives au niveau des produits. Les limites critiques et leur validation devront être documentées.

La surveillance d'un CCP est une mesure planifiée des paramètres du processus pour établir si un CCP est maîtrisé. Elle doit comporter un calendrier, des limites définies comme indiqué ci-dessus, une procédure écrite, des employés responsables avec une formation appropriée et un enregistrement des mesures/observations/résultats.

La surveillance des CCP devra être validée pour :

- a) signaler le dépassement des limites critiques ;
- b) représenter un état continu avec une certitude acceptable.

Si une surveillance indirecte ou une limite qualitative est utilisée, la validation de la méthode et/ou de la compétence de l'exploitant devra être documentée.

6.10 Correction

L'équipe HACCP devra définir la correction à appliquer aux produits si une limite critique est dépassée. La correction devra s'étendre à tous les produits qui n'ont pas été transformés de façon démontrée dans les limites critiques.

Les enregistrements de correction devront mentionner les valeurs effectivement mesurées, la date et l'heure, les initiales de l'employé impliqué dans une correction, y compris le volume et la destination finale du produit concerné.

L'exploitant devra documenter une description générale de tous les CCP, comprenant les mesures de maîtrise, les limites critiques, la fréquence et la méthode de surveillance, les corrections, les enregistrements et les responsabilités correspondantes. Cette description générale devra être mise en place dans la documentation opérationnelle du manuel du système de management de la sécurité des aliments pour animaux.

Exemple :

Étape	Danger	Catégorie	CCP	Surveillance				Limite critique	Action corrective	Enregistrement et vérification
				Quoi	Comment	Quand	Qui			
4. Mélange	Corps étrangers dans les matières premières	Physique (tout)	3 (3 ^e dans le processus)	Tamis	Inspecté pour garantir qu'il fonctionne dans de bonnes conditions	Quotidien	Service de maintenance	Tous les trous < 2 mm Le tamis tourne à 50 tours/mi- nute	Bloquer le produit depuis la dernière inspection conforme Remplacer ou réparer le tamis ou réinitialiser sa vitesse si elle est en dehors des spec.	Nombre de réclamations sur les objets étrangers dans le produit final

6.11 Validation du système de management de la sécurité des aliments pour animaux

L'exploitant peut se référer au guide comprenant le(s) document(s) de référence sectoriel(s) pertinent(s) afin de valider le système HACCP.

6.12 Vérification du système de management de la sécurité des aliments pour animaux

L'équipe HACCP devra vérifier le système de management de la sécurité des aliments pour animaux au moins une fois par an afin de confirmer son efficacité et sa validité. Pour être concluante, la vérification devra prendre en compte

- a) l'application et l'efficacité de tous les prérequis ;
- b) l'application et l'efficacité de toutes les mesures de maîtrise ;
- c) toutes les déviations dans la maîtrise des CCP et les actions correctives prises ;
- d) les notifications internes et externes (réclamations) sur la sécurité des aliments pour animaux ;
- e) les résultats des analyses chimiques et microbiologiques pertinentes ;
- f) les incidents et les rappels ;
- g) les changements dans les produits, les processus et la législation.

Cette vérification devra tirer des conclusions explicites sur l'application, l'efficacité et la validité du système de management de la sécurité des aliments pour animaux. La vérification devra être complètement documentée, faire idéalement partie du programme d'audit interne de la société et être utilisée comme élément d'entrée de la revue de direction.

Un certain nombre de documents feront nécessairement partie du système HACCP. Une liste minimale est préconisée ici :

- a) l'équipe HACCP (membres et expertise) ;
- b) les comptes rendus des réunions de l'équipe HACCP ;
- c) les spécifications des produits finaux ;
- d) les spécifications des matières premières ;
- e) les diagrammes des processus ;
- f) les prérequis ;
- g) les tableaux d'analyse des dangers, comprenant la détermination et la validation des CCP ;
- h) le plan HACCP comprenant tous les CCP, les limites critiques, la surveillance et les actions correctives ;
- i) les procédures opérationnelles pour les CCP ;
- j) les rapports correctifs et documents associés ;
- k) les procédures de vérification et résultats de tous les éléments ci-dessus.

7 DOCUMENTS DE RÉFÉRENCE

Pour s'harmoniser avec la législation en vigueur sur les aliments pour animaux et les divers niveaux nationaux, industriels et/ou associatifs, ce guide prend en compte les principes de la sécurité des aliments pour animaux et des denrées alimentaires ainsi que les principes HACCP qui sont décrits dans divers documents internationaux ci-dessous et dans la législation européenne, en particulier :

- ✚ Le Règlement sur la législation alimentaire générale (178/2002/CE)
- ✚ Le règlement sur l'hygiène des aliments pour animaux (183/2005/CE)
- ✚ Le règlement de contrôle officiel (882/2004/CE)
- ✚ Le règlement sur les additifs (1831/2003/CE)
- ✚ La directive sur les substances indésirables dans la nutrition animale (2002/32/CE)
- ✚ Le règlement sur les résidus des pesticides (396/2005/CE)
- ✚ Le règlement sur les aliments pour animaux et denrées alimentaires OGM (1829/2003/CE)
- ✚ Le règlement de mise sur le marché (767/2009/CE)
- ✚ La recommandation de la Commission sur la présence de déoxynivalénol, zéaralénone, ochratoxines A, T2 et HT2 et de fumonisines dans les produits destinés à l'alimentation animale, (2006/576/CE)
- ✚ Le code d'usages pour une bonne alimentation animale du Codex Alimentarius

8 DOCUMENTS DE RÉFÉRENCE SECTORIELS

Un guide sectoriel doit comprendre ou faire appel à l'élaboration d'analyses complètes de risque au niveau sectoriel traitant les matières premières pour aliments des animaux concernées :

- l'identification des dangers de sécurité des aliments pour animaux ;
- la formulation de mesures pour maîtriser ces dangers.

La responsabilité des sites/exploitants individuels pour les principes HACCP reste inchangée.

Les secteurs suivants de matières premières pour aliments des animaux ont élaboré des documents de référence sectoriels couvrant les questions de sécurité des matières premières pour aliments des animaux :

ANNEXE 3 : DOCUMENT DE REFERENCE SECTORIEL SUR LA FABRICATION DE L'AMIDON ET DE LA FECULE

ANNEXE 4 : DOCUMENT DE REFERENCE SECTORIEL SUR LA FABRICATION DE L'HUILE ET LA TRITURATION D'OLEAGINEUX

ANNEXE 1 : LISTE DES ORGANISATIONS CONSULTÉES

EFIP a contacté et rencontré de nombreux représentants des secteurs industriels liés à la production et à la consommation des matières premières pour aliments des animaux et d'autres partenaires de la communauté.

L'objectif de ces réunions était d'inviter les principaux acteurs associés à l'industrie des aliments pour animaux dans l'UE à fournir une réaction à ce guide avant et après sa première publication en juin 2009.

Les objectifs finaux de ce processus de consultation, qui est ouvert et continu, sont les suivants :

- a) rechercher des contributions, établir une discussion constructive et inviter les partenaires à fournir des commentaires et des propositions sur le texte afin d'assurer sa constante amélioration ;
- b) fournir une bonne compréhension de l'approche du guide aux autres secteurs ;
- c) atteindre un niveau de confiance suffisant dans la chaîne des aliments pour animaux et des denrées alimentaires, en portant une grande attention aux attentes légitimes de sécurité des autres secteurs de l'industrie ;
- d) fournir à ce guide une approche collaborative et une coordination avec les autres acteurs impliqués.

Une mention spéciale doit être donnée à la participation très active de l'AAF et de la FEDIOL dans la plate-forme EFIP, plate-forme européenne des ingrédients pour les aliments des animaux, dont ils sont membres fondateurs. L'EFIP a été créée par les principales associations ou fédérations européennes représentant les secteurs qui fournissent des matières premières pour aliments des animaux au marché européen ; c'est une plate-forme volontaire destinée à évaluer les guides des secteurs, à partager les expériences, à coopérer et à offrir des conseils concertés à tous leurs membres sur l'application du règlement sur l'hygiène des aliments pour animaux et sur les programmes de sécurité correspondants. Ensemble, les membres de l'EFIP représentent la grande majorité de toutes les « matières premières » entrant dans la chaîne alimentaire à travers les aliments pour animaux composés (céréales, légumes transformés ou produits animaux, additifs et co-produits de l'industrie agroalimentaire).

Histoire du processus de consultation :

- octobre 2006 réunion EFIP-FEFAC
- décembre 2006 réunion EFIP-FEFAC
- janvier 2007 réunion du comité technique de l'EFIP
- janvier 2007 réunion plénière de l'EFIP
- février 2007 réunion EFIP-FEFAC
- mars 2007 réunion du comité technique de l'EFIP
- mars 2007 réunion plénière de l'EFIP
- mai 2007 réunion EFIP-FEFAC
- juin 2007 réunion plénière de l'EFIP
- juillet 2007 réunion plénière de l'EFIP
- septembre 2007 réunion du comité technique de l'EFIP
- octobre 2007 réunion plénière de l'EFIP
- novembre 2007 réunion plénière de l'EFIP
- janvier 2008 réunion plénière de l'EFIP
- mars 2008 réunion du comité technique de l'EFIP
- mai 2008 réunion plénière de l'EFIP
- juin 2008 réunion plénière de l'EFIP
- septembre 2008 réunion du comité technique de l'EFIP
- septembre 2008 réunion plénière de l'EFIP
- décembre 2008 réunion plénière de l'EFIP
- février 2009 réunion plénière de l'EFIP
- mars 2009 réunion EFIP-FEFAC
- avril 2009 réunion du comité technique de l'EFIP
- avril 2009 réunion Assalzo
- juin 2009 réunion plénière de l'EFIP
- septembre 2009 réunion du comité technique de l'EFIP
- décembre 2009 réunion plénière de l'EFIP
- janvier 2010 réunion du comité technique de l'EFIP
- mars 2010 réunion du comité technique de l'EFIP

EFIP

Conformément à la publication du règlement sur l'hygiène des aliments pour animaux (Reg. (CE) No 183/2005) et en particulier à ses articles 7, 20 et 22, toutes les principales associations ou fédérations représentant les secteurs qui fournissent des matières premières pour aliments des animaux au marché européen ont pris des mesures afin de garantir que tous les guides sectoriels respectifs satisfont aux obligations du règlement. (CE) No 183/2005 et plus globalement toutes les exigences des règlements sur les aliments pour animaux sont conformes au guide Codex Alimentarius pour une bonne alimentation animale CAC/RCP 54-2004.

Ces associations et fédérations ont formé l'EFIP, plate-forme européenne des ingrédients pour les aliments des animaux. L'EFIP est une plate-forme volontaire destinée à évaluer les guides des secteurs, à partager les expériences, à coopérer et à offrir des conseils concertés à tous leurs membres sur l'application du règlement sur l'hygiène des aliments pour animaux et sur les programmes de sécurité correspondants.

Ensemble, les membres de l'EFIP représentent la grande majorité de toutes les « matières premières » qui entrent dans la chaîne alimentaire à travers les aliments pour animaux composés (céréales, légumes transformés ou produits animaux, additifs et co-produits de l'industrie agroalimentaire), qu'ils soient produits en Europe ou importés de pays tiers.

Les associations suivantes sont membres de l'EFIP :

- [AAF - Association des Amidonniers et Féculiers - European Starch Industry](#)
 - [Association](#)
- [The Brewers of Europe](#)
- [CEFS - Comité Européen des Fabricants de Sucre](#)
- [CIAA - Confederation of the EU Food and Drink Industry](#)
- [COCERAL - Comité du Commerce des céréales, aliments du bétail, oléagineux, huile d'olive, huiles et graisses et agrofournitures](#)
- [EFPRA - European Fat Processors and Renderers Association](#)
- [FAMI-QS - Feed Additive and Premixture Quality System European Association](#)
- [FEDIOL - The EU Oil and Protein meal Industry](#)
- [The European Flour Millers' association](#)

AAF

AAF (Association des Amidonniers et Féculiers) est une association professionnelle qui représente les intérêts de l'industrie de l'amidon à la fois au niveau européen et international. L'industrie de l'amidon est présente dans 21 pays européens et compte actuellement 24 membres et 7 membres associés. Vous trouverez la liste complète sur le site Web de l'AFF : <http://www.aaf-eu.org/html/members.html>

FEDIOL

FEDIOL est la fédération européenne représentant l'industrie européenne d'huiles et des tourteaux. Les membres de la FEDIOL sont 14 associations nationales de trituration d'oléagineux et de transformation d'huiles établis dans différents pays européens. À travers son réseau d'associations, plus de 35 sociétés sont affiliées à la FEDIOL, comme [AAK](#), [A.D.M](#), [CARGILL](#), [BUNGE](#), [IOI Loders Croklaan](#), [Lipidos Santiga](#), [Sovena](#), [Thywissen](#), [Wilmar Edible Oils](#)... Une liste complète des sociétés affiliées aux associations de la FEDIOL peut être consultée sur notre site Web : <http://www.fediol.be/4/index.php>

ANNEXE 2 : LISTE DES ACRONYMES ET ABREVIATIONS

- **As** : arsenic
- **B** : biologique
- **C** : chimique
- **Cat.** : catégorie
- **CCP** : point critique pour la maîtrise
- **Cd** : cadmium
- **UFC/g** : unités formant colonies par gramme
- **CIP NEP in French** : nettoyage en place
- **DDT** : dichlorodiphényltrichloroéthane
- **CE** : Commission européenne
- **EFIP** : Plate-forme européenne des ingrédients pour les aliments des animaux (European Feed Ingredients Platform)
- **UE** : Union européenne
- **FEFAC** : Fédération européenne des fabricants d'aliments des animaux (European Feed Manufacturers' Federation)
- **BPF** : bonnes pratiques de fabrication
- **HACCP** : Analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise (Hazard Analysis and Critical Control Points)
- **HCN** : cyanure d'hydrogène
- **Hg** : mercure
- **ISO** : Organisation Internationale de Normalisation (International Organisation for Standardisation)
- **LMR** : limite maximale de résidus
- **EM** : États membres
- **P** : physique
- **HAP** : hydrocarbure aromatique polycyclique
- **Pb** : plomb
- **PCB** : polychlorobiphényle
- **PCCD** : polychlorodibenzodioxines
- **PCDF** : polychlorodibenzofuranes
- **PR** : Programme prérequis
- **SLM** : Sain, Loyal et Marchand
- **SO2** : dioxyde de soufre
- **T°C** : température en degrés Celsius
- **TEF** : facteur d'équivalence toxique (Toxic Equivalent Factor)
- **OMS** : Organisation mondiale de la santé