



Maisons-Alfort, le 15 juillet 2008

AVIS

de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif à une demande d'avis sur un guide des bonnes pratiques d'hygiène de la fabrication de prémélanges d'additifs pour l'alimentation animale

LA DIRECTRICE GÉNÉRALE

Rappel de la saisine :

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le vendredi 28 mars 2008 par la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes sur une demande d'avis sur un guide des bonnes pratiques d'hygiène de la fabrication de prémélanges d'additifs pour l'alimentation animale.

Ce guide doit répondre aux articles 4, 5, 6, 20 et 22 et à l'annexe II du règlement CE n°183/2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments destinés aux animaux.

Contexte

Ce guide définit les bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP ainsi qu'un « système qualité » concernant l'activité de prémélanges d'additifs pour l'alimentation animale.

Le document expertisé est la deuxième version du guide qui prend en compte les remarques faites par l'administration.

Ce guide s'adresse aux professionnels français de la fabrication de prémélanges d'additifs pour aliments pour animaux.

Après consultation du Comité d'experts spécialisé « Alimentation animale », réuni le 15 juillet 2008, l'Afssa émet les remarques suivantes :

Concernant le titre :

Le titre n'est pas assez précis et ne reflète pas correctement l'étendue du document.

Il est particulièrement bien énoncé dans l'introduction (p7) que *"les bonnes pratiques [sont] élaborées dans ce guide ... de manière à pouvoir être utilisées comme un socle commun indispensable à l'HACCP propre à chaque site industriel"*.

Le titre approprié est celui retenu pour les guides nationaux de bonnes pratiques, à savoir : « Guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP de la fabrication de prémélanges d'additifs pour l'alimentation animale ».

Concernant la partie I (Introduction) :

Cette partie présente les objectifs du Guide, sa conception, ses limites d'utilisation et les modalités de mises à jour de l'ouvrage.

En terme de méthodologie, les bonnes pratiques exposées dans le guide le sont sous forme d'exigences et de recommandations issues de l'application de la méthode HACCP que devra effectuer chaque professionnel en relation avec les conditions spécifiques de son site industriel.

Le guide ne se limite pas aux exigences réglementaires. Il constitue une base à partir de laquelle l'entreprise doit élaborer ses propres règles de fonctionnement pour atteindre les mêmes objectifs.

Concernant la partie II (glossaire) :

Dans le paragraphe II.1. (Définitions), il est fait référence à des textes réglementaires qui ne sont pas répertoriés en annexe 9 et qu'il faut rajouter :

Titre	Date	Objet
Règlement 1774/2002	03/10/02	Règles sanitaires applicables aux sous produits animaux non destinés à la consommation humaine
Directive 2001/18	12/03/01	Dissémination volontaire d'organismes génétiquement modifiés dans l'environnement
Directive 2001/95	03/12/01	Sécurité générale des produits
Arrêté du 12/01/2001	12/01/01	Fixation des teneurs maximales pour les substances et produits indésirables dans l'alimentation des animaux

Certaines définitions sont à corriger comme suit, compte tenu qu'elles sont issues de documents officiels :

- **Etalonnage (p16)** : Ensemble des opérations établissant, dans des conditions spécifiées, la relation entre les valeurs de la grandeur indiquées par un appareil de mesure ou un système de mesure, ou les valeurs représentées par une mesure matérialisée ou par un matériau de référence, et les valeurs correspondantes de la grandeur réalisées par des étalons.
- **HACCP (p16)** : « Analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise », car il s'agit bien de la maîtrise des dangers. Cette expression doit aussi être corrigée dans l'annexe 2 (p1/15).
- **Point critique à maîtriser (p18)** : « Etape à laquelle une mesure de maîtrise... ».
- **Vérification (p21)** : «en plus de celles utilisées pour la surveillance...Confirmation par examen et apport de preuves tangibles que les exigences... ».

L'abréviation FEDIAF doit être ajoutée p22.

Concernant la partie III (Champ et périmètre d'application) :

Cette partie précise clairement les activités concernées par la fabrication des prémélanges d'additifs et les distingue de celles du champ d'autres guides, dont celui de la fabrication d'aliments composés.

Cette partie présente une liste d'exemples de dangers auxquels les produits sont susceptibles d'être exposés. Cette liste est donnée à titre indicatif et une approche spécifique doit être réalisée par chaque entreprise dans la mesure où elle peut, éventuellement, identifier des dangers d'autres natures.

Concernant les parties IV, V et VI (Processus de réalisation, processus supports, processus de management)

Les différents processus sont décrits sous forme de fiche individuelle, précisant leur finalité, les principaux dangers et autres non conformités concernant le processus, les exigences et des recommandations de maîtrise du processus. Il est mentionné (p33) que « lors de l'évolution

des formules, les raisons à l'origine des modifications peuvent être enregistrées.». La formulation de la phrase devrait être : « lors de l'évolution des formules ou de changement de fournisseurs pour des motifs sanitaires, les raisons doivent être indiquées ».

Il faudrait ajouter également dans les principaux dangers et autres non conformités :

1. la mauvaise identification et dépassement de la date de péremption dans l'étape du stockage/transfert (p37)
2. le non respect de l'ordre de succession des dosages dans l'étape du dosage (p39).
3. le sur ou sous dosage de composés dans l'étape du mélange (p40).
4. l'erreur d'étiquetage dans l'étape du chargement/livraison (p43)

Conclusions et recommandations

Ce guide permet une approche générale bien structurée de la manière dont doivent être établis un plan HACCP et une maîtrise des dangers pour les professionnels du secteur de la fabrication des prémélanges pour l'alimentation animale.

L'Afssa considère donc que ce guide est de nature à aider les industriels dans la mise en place de leur plan HACCP, sous réserve de la prise en compte des observations mentionnées précédemment.

Mots clés : alimentation animale, prémélanges, additifs, guides de bonnes pratiques d'hygiène, HACCP

La Directrice Générale

Pascale BRIAND