



Maisons-Alfort, le 16 janvier 2008

AVIS

de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif à un guide de bonnes pratiques pour la fabrication d'aliments composés pour animaux

LA DIRECTRICE GÉNÉRALE

Rappel de la saisine :

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le mardi 17 juillet 2007 par la Direction générale de l'alimentation (DGAI) d'une demande d'avis relatif à un guide de bonnes pratiques pour la fabrication d'aliments composés pour animaux.

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. L'avis scientifique de l'Afssa est attendu sur le choix des dangers et sur la capacité des mesures de maîtrise proposées pour permettre l'atteinte des objectifs fixés par les règlements (CE) n° 178/2005 établissant les principes généraux de la législation alimentaire et n°183/2005 relatif à l'hygiène des aliments pour animaux.

Contexte :

Ce guide définit les bonnes pratiques relatives à l'activité de fabrication d'aliments composés (hors aliments pour animaux familiers et aliments liquides). Il inclut la distribution des aliments composés et prend en compte les interfaces avec les guides de bonnes pratiques de la fabrication de prémélanges et les bonnes pratiques de fabrication et de distribution en gros des aliments médicamenteux.

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

Le présent avis ne porte que sur l'application des bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP relative à l'activité de fabrication d'aliments pour animaux.

Après consultation du Comité d'experts spécialisés « Alimentation animale », réuni le 18 décembre 2007, l'Afssa émet les observations suivantes :

Concernant la partie II (glossaire) :

Le glossaire présenté dans le guide est divisé en 4 parties. La première est intitulée «Termes généraux relatifs à la qualité et à la sécurité des aliments pour animaux ». Le titre parait peu approprié, dans la mesure où la majeure partie des termes listés n'est pas spécifique au secteur des aliments pour animaux. Le point II.1 (p13) pourrait s'intituler « Termes relatifs à la qualité et à la sécurité des aliments et aliments pour animaux », en distinguant :

- II.1.1 Termes généraux
- II.1.2 Termes propres aux aliments pour animaux

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

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 (amines biogènes dans les produits de poisson par exemple).

Concernant la partie IV (processus de réalisation, de support et de management) :

Il est mentionné (p 35) 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 formule ou de changement de fournisseurs pour des motifs sanitaires, les raisons doivent être indiquées ».

La conservation d'échantillons de matières premières et de produits finis pendant au minimum 6 mois (p 37) semble être une pratique courante chez les industriels du secteur. Un plan d'échantillonnage consignait d'une part, la fréquence minimale de prélèvements d'échantillons, et d'autre part, les quantités d'échantillons prélevés devrait être fourni.

Il faudrait ajouter également que le « sur ou sous dosage de composés » peut aussi être un facteur de risque dans l'étape du mélange (p 43).

Aspects ESST :

Le risque ESST (évoqué en page 32 du guide) est cadré par l'arrêté du 18 juillet 2006 en complément des règlements européen (CE) n°1774/2002 et (CE) n°999/2001 notamment par l'interdiction de l'utilisation des farines animales dans l'alimentation des espèces de rente. Ces textes sont référencés dans le guide. Le risque ESST doit être géré suivant la réglementation en vigueur.

Conclusions et recommandations :

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

Mots clés : Guide de bonnes pratiques d'hygiène, alimentation animale

La Directrice Générale

Pascale BRIAND