



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

DGAL

VADE-MECUM

---

## INTERMÉDIAIRES DANS LE SECTEUR DES ALIMENTS POUR ANIMAUX

---

Version Publiée : 01.01 Date : 01/06/09

Version Grille : 1 Publiée : 01.01

### ◆ *Champ d'application*

Le vademecum "Intermédiaires dans le secteur des aliments pour animaux" est une aide pour l'utilisation de la grille de référence du même nom.

Les intermédiaires sont des exploitants du secteur de l'alimentation animale (autres que ceux qui réalisent des activités de fabrication) qui détiennent des additifs, des prémélanges d'additifs, ou d'autres aliments pour animaux, à un stade "intermédiaire" entre leur production et leur utilisation. Cette définition s'applique notamment à tout exploitant qui stocke, emballe, ou conditionne lesdits aliments pour animaux en vue de leur mise sur le marché.

Autrement dit, les intermédiaires exercent toute autre activité que la production primaire agricole (animale ou végétale), la transformation, le mélange (y compris le mélange de matières premières) ou le transport exclusif.

### ◆ *Champ réglementaire*

- Règlement (CEE/CE)-CE/183/2005 : REGLEMENT (CE) N° 183/2005 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux
- Règlement (CEE/CE)-CE/178/2002 : REGLEMENT (CE) N° 178/2002 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires
- Arrêté-AGRG0752250A : Arrêté du 23 avril 2007 relatif aux agréments et autorisation des établissements du secteur de l'alimentation animale et modifiant notamment l'arrêté du 28 février 2000 modifié relatif à l'agrément et à l'enregistrement de certains établissements et intermédiaires dans le secteur de l'alimentation animale
- Arrêté-AGRG0000462A : Arrêté du 28 février 2000 relatif à l'agrément et à l'enregistrement de certains établissements et intermédiaires dans le secteur de l'alimentation animale

### ◆ *Grille de référence*

Intermédiaires dans le secteur de l'alimentation animale

### ◆ *Définition*





MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
ET DE LA PÊCHE

**VADE - MECUM : Intermédiaires dans le secteur des aliments pour animaux**  
Version publiée : 01.01 Version courante :: 01.00



Définition

Précisions

Une grille d'inspection est composée de X chapitres.

Chaque chapitre est divisé en items (points particuliers relatifs au thème général), eux-mêmes subdivisés en sous-items (points précis).

*C'est au niveau du sous-item que les lignes de vademecum sont affectées.*

Un ligne de vademecum est déclinée en :

- **extraits de textes** : Les extraits de textes rappellent la réglementation applicable à chaque sous-item. Il peut s'agir de textes communautaires (règlements, directives) ou nationaux (lois, décrets, arrêtés), mais également d'infra-réglementaire (notes de service), de guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application HACCP...
- **avis d'experts** : Les avis d'experts comprennent les paragraphes suivants (attention : tous les paragraphes ne sont pas obligatoirement traités dans chaque sous-item, selon leur intérêt) :
  - o **Objectif** : il s'agit de l'objectif réglementaire que le professionnel doit respecter,
  - o **Attendu** : il s'agit de ce que l'entreprise doit faire. Le vade-mecum peut également préciser les moyens habituellement utilisés pour aboutir au résultat escompté, ces moyens ne constituent pas une obligation réglementaire et le professionnel peut en appliquer d'autres à condition d'obtenir un résultat équivalent,
  - o **Flexibilité** : correspond aux adaptations possibles prévues par la réglementation,
  - o **Méthodologie** : il s'agit d'une aide pour l'inspecteur, de recommandations qui listent différents points que l'inspecteur doit contrôler,
  - o **Pour information** : ce paragraphe est destiné à intégrer tout ce qui est susceptible d'apporter une information supplémentaire relative au thème du sous-item, notamment les anciens textes réglementaires,
  - o **Champ d'application** : il peut être rempli si le sous-item ne s'applique qu'à un domaine ou une activité particuliers.

Code	Libellé	Résultat
<b>A</b>	<b>Locaux et abords</b>	<b>Notation</b>
A05	Prévention nuisibles	Notation
A10	Réception	Notation
A21	Stockage matières entrantes	Notation
A22	Stockage produits sortants	Notation
A23	Chargement produits sortants	Notation
<b>B</b>	<b>Equipements</b>	<b>Notation</b>
B02	Nettoyage et désinfection	Notation
B0201	Système de N/D des locaux et/ou des conteneurs	Notation
B03	Appareils de mesures	Notation
<b>C</b>	<b>Personnel</b>	<b>Notation</b>
C02	Plan HACCP	Notation
<b>D</b>	<b>Matières</b>	<b>Notation</b>
D03	Manipulations	Notation
<b>E</b>	<b>Fonctionnement</b>	<b>Notation</b>
E01	Respect des modalités de N/D	Notation
E03	Manipulation conditionnement emballages	Notation
E05	Surveillance des CCP et actions correctives	Notation
E10	Respect traçabilité / gestion non conformités / retrait produits	Notation
<b>F</b>	<b>Agréments autorisations</b>	<b>Notation</b>
F01	Conformité des activités	Notation
<b>G</b>	<b>Elements documentaires</b>	<b>Notation</b>
G02	Plan de lutte contre les nuisibles	Notation
G10	Respect de l'obligation de filière	Notation
G1001	Méthode	Notation
G1002	Vérification sur aliment(s) reçu(s)	Notation
G21	Gestion des réclamations	Notation
G22	Gestion des retraits/rappels	Notation
G60	Eléments de présentation de l'établissement	Notation
G6001	Présentation de la société	Notation
G6002	Présentation de l'établissement (dont le personnel)	Notation
G6003	Description des activités de l'établissement	Notation
G70	Données concernant l'approvisionnement en eau	Notation
G71	Données relatives à la maîtrise des températures	Notation
G80	Procédure de vérification-entretien des installations et équipements	Notation
G90	Test(s) de traçabilité	Notation
G91	Registres à tenir à jour	Notation
G92	Modalités de nettoyage et désinfection	Notation
G98	Suivi des aliments	Notation
G99	Agrément d'un établissement pays tiers	Notation
<b>H</b>	<b>Plan HACCP</b>	<b>Notation</b>
H01	Analyse des dangers	Notation
H02	Détermination des points critiques pour la maîtrise	Notation
H03	Limites critiques pour les CCP	Notation
H04	Système de surveillance des CCP	Notation
H05	Actions correctives	Notation
H06	Vérification du plan de maîtrise sanitaire	Notation
H07	Système de documentation et d'enregistrement associé au PMS	Notation
<b>J</b>	<b>Contrôle de la Qualité</b>	<b>Notation</b>
J01	Résultats d'autocontrôles	Notation
J02	Résultats des analyses officielles	Notation
J10	Procédure d'échantillonnage et échantillothèque	Notation
J12	Plan de contrôle documenté	Notation



---

## A - LOCAUX ET ABORDS

---

A05 - Prévention de l'introduction des nuisibles

(Prévention nuisibles )

A10 - Réception

A21 - Stockage Matières entrantes

A22 - Stockage produits sortants

A23 - Chargement Produits sortants

---

CHAPITRE : A : LOCAUX ET ABORDS

---

ITEM : A05 : PRÉVENTION DE L'INTRODUCTION DES NUISIBLES

---

A05L01 -

---

**Extraits de textes**

◆ *CEE/Réglementation*

REGLEMENT (CE) N° 1831/2003 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 22 octobre 2003 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux - Contrôle qualité, pt 4

**Avis d'experts**

◆ *Objectif*

Maîtrise de l'hygiène, des contaminations et de l'intégrité des aliments

◆ *Attendu*

- Absence de nuisibles et de leurs traces  
aux lieux indiqués dans le plan de lutte (cf. G02), ainsi que de tout dispositif évitant l'entrée des nuisibles sur le site

- Présence d'appâts et/ou pièges

◆ *Flexibilité*

Aucune

◆ *Méthodologie*

Examen des lieux

---

CHAPITRE : A : LOCAUX ET ABORDS

---

ITEM : A10 : RÉCEPTION

---

A10L01 -

---

**Extraits de textes**

◆ *CEE/Réglementation*

REGLEMENT (CE) N° 183/2005 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux - Annexe II, Entreposage et transport

**Avis d'experts**

◆ *Objectif*

Maîtrise de l'hygiène et des contaminations

◆ *Attendu*

Maintien de l'intégrité de l'aliment\* transporté

◆ *Flexibilité*

Aucune

◆ *Méthodologie*

- Contrôle des équipements de réception, y compris ceux des liquides et des pulvérulents
- Vérification des contrôles faits par l'opérateur de réception à l'occasion de la réception d'un chargement pendant l'inspection: mise en oeuvre et enregistrement effectifs du contrôle des fournisseurs décidé par le professionnel et contrôlé en G98
- modalités de maîtrise des risques d'erreur d'affectation des silos/citernes (vrac)

---

CHAPITRE : A : LOCAUX ET ABORDS

---

ITEM : A21 : STOCKAGE MATIÈRES ENTRANTES

---

A21L01 -

---

**Extraits de textes**

◆ *CEE/Réglementation*

REGLEMENT (CE) N° 183/2005 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux - Annexe II, Entreposage et transport

**Avis d'experts**

◆ *Objectif*

Maîtrise de l'hygiène et des contaminations

◆ *Attendu*

Un lieu de stockage maintenu dans un état de propreté, organisé et d'accès encadré

◆ *Flexibilité*

Aucune

◆ *Méthodologie*

- 1- Vérification du contrôle effectif de l'accès au lieu de stockage
- 2- Vérification de l'état de propreté et de l'enregistrement des nettoyages, y compris l'absence de condensation, ou de souillure due à la condensation sur les aliments
- 3- Vérification de l'organisation du stockage :
  - Séparation produits non alimentaires/aliments,
  - Séparation aliments transformés/MP et additifs,
  - Le cas échéant, séparation d'aliments explicitement interdits pour certaines espèces
- 4- Le cas échéant, contrôle des températures
- 5- En cas de stockage en vrac :
  - Vérifier au minimum les conditions de successions dans les cellules et la fréquence "points zéro"
  - En cas d'absence de "point zéro", avertir le professionnel sur l'étendue du rappel auquel il s'expose en cas d'alerte.

◆ *Pour information*

Même si elle n'est pas explicitement demandée, une zone dédiée aux produits non conformes (périmés, sacs percés, retours, ...) démontre le sérieux du professionnel; elle est implicitement demandée au point 5 du chapitre "Production" de l'annexe II (règlement 183/2005)

---

CHAPITRE : A : LOCAUX ET ABORDS

---

ITEM : A22 : STOCKAGE PRODUITS SORTANTS

---

A22L01 -

---

**Extraits de textes**

◆ *CEE/Réglementation*

REGLEMENT (CE) N° 183/2005 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux - Annexe II, Entreposage et transport

**Avis d'experts**

◆ *Objectif*

En cas de manipulations, maîtrise de l'hygiène et des contaminations

◆ *Attendu*

Un lieu de stockage maintenu dans un état de propreté, organisé et d'accès encadré

◆ *Flexibilité*

Aucune

◆ *Méthodologie*

Sans objet si pas de manipulation, les stockages aliments entrant et aliments sortant étant alors le plus souvent confondus:

- Identification des zones de stockage
- Vérification de l'application de la procédure des "points zéro". Dans le cas contraire, avertir le professionnel de l'étendue du rappel auquel il s'expose en cas d'alerte

---

CHAPITRE : A : LOCAUX ET ABORDS

---

ITEM : A23 : CHARGEMENT PRODUITS SORTANTS

---

A23L01 -

---

**Extraits de textes**

◆ *CEE/Réglementation*

REGLEMENT (CE) N° 183/2005 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux - Annexe II, Entreposage et transport

**Avis d'experts**

◆ *Objectif*

En cas de manipulations d'aliments en vrac, maîtrise de l'hygiène, des contaminations et de la traçabilité

◆ *Attendu*

Des locaux et des installations maintenus en état de propreté

◆ *Flexibilité*

Aucune

◆ *Méthodologie*

Au minimum,

- Vérification des équipements et des installations de chargement
- Pouvoir retrouver l'ordre de chargement et le contenu de chaque cellule d'un camion pour une livraison donnée, ainsi que le plan de déchargement (indication sur la feuille de route de l'ordre des livraisons effectives)



---

## B - EQUIPEMENTS

---

B02 - Nettoyage et désinfection

B0201 - Nettoyage et désinfection (Système de N/D des locaux et/ou des conteneurs)

B03 - Appareils de mesures

---

CHAPITRE : B : EQUIPEMENTS

---

ITEM : B02 : NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

---

SOUS-ITEM : B0201 : NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

---

SOUS-ITEM - GRILLE : B0201 : SYSTÈME DE N/D DES LOCAUX ET/OU DES  
CONTENEURS

---

B0201L01 -

---

**Extraits de textes**

◆ *CEE/Réglementation*

REGLEMENT (CE) N° 183/2005 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux - Annexe II, chapitre "Installations et équipements"

**Avis d'experts**

◆ *Objectif*

éviter les contaminations croisées à partir des outils, des tapis, des machines...

◆ *Attendu*

Une attention particulière doit être portée sur le nettoyage des matériels et équipements en contact avec les produits non secs (mélasse, aliments complémentaires liquides...).

Le nettoyage des silos est l'occasion de faire des points "zéros".

Désinfection : les opérations de désinfection restent exceptionnelles en entrepôt.

◆ *Méthodologie*

Contrôle a minima de la présence d'outil de nettoyage : balais, etc...

Si présence de produits de désinfection, veiller à ce que le stockage soit strictement séparé des aliments\*

◆ *Pour information*

cf. contrôle documentaire au chapitre G, item G92 du vademecum

---

CHAPITRE : B : EQUIPEMENTS

---

ITEM : B03 : APPAREILS DE MESURES

---

B03L01 -

---

**Extraits de textes**

◆ *CEE/Réglementation*

REGLEMENT (CE) N° 183/2005 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux - annexe II, chapitre "Installations et équipements", point 3.

**Avis d'experts**

◆ *Objectif*

vérifier que l'ensemble des appareils de mesure (balances et dispositifs de mesure utilisés pour la fabrication) sont appropriés pour la gamme de poids ou de volumes à mesurer.

◆ *Attendu*

Les appareils de mesures sont accessibles et utilisés.

◆ *Méthodologie*

Contrôle visuel.

◆ *Pour information*

cf. contrôle documentaire au J12 (métrologie)



---

## C - PERSONNEL

---

### C02 - Connaissance procédures

(Plan HACCP)

---

CHAPITRE : C : PERSONNEL

---

ITEM : C02 : CONNAISSANCE PROCÉDURES

---

C02L01 -

---

**Extraits de textes**

◆ *CEE/Réglementation*

REGLEMENT (CE) N° 183/2005 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux - annexe II

**Avis d'experts**

◆ *Objectif*

Avoir un personnel conscient des dangers de contamination que représentent sa présence et son action.

◆ *Attendu*

Une formation initiale et des rappels réguliers

◆ *Flexibilité*

Exigence minimum à définir pour chaque secteur : par exemple formation aux bonnes pratiques d'hygiène et à l'HACCP de l'encadrement direct qui formera le reste du personnel sur place : mise en place des instructions appropriées sur chaque poste

◆ *Méthodologie*

L'appréciation de l'efficacité par l'inspecteur pourra se réaliser en posant des questions au personnel pour vérifier qu'il connaît les BPH et la concordance entre la pratique et contrôle documentaire.



LIBERTÉ • ÉGALITÉ • FRATERNITÉ  
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

---

MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
ET DE LA PÊCHE

**VADE - MECUM : Intermédiaires dans le secteur des aliments pour animaux**  
Version publiée : 01.01 Version courante :: 01.00

---

## D - MATIÈRES

---

D03 - Manipulations

---

CHAPITRE : D : MATIÈRES

---

ITEM : D03 : MANIPULATIONS

---

D03L01 -

---

**Extraits de textes**

◆ *CEE/Réglementation*

REGLEMENT (CE) N° 183/2005 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux - Annexe II

**Avis d'experts**

◆ *Objectif*

Maîtrise de l'hygiène et des contaminations

◆ *Attendu*

Des locaux et des installations maintenus en état de propreté

◆ *Flexibilité*

Aucune

◆ *Méthodologie*

- Vérification de l'état de propreté et de l'enregistrement des nettoyages
- Gestion des contaminations croisées et contrôle de la mise en oeuvre des procédures selon les aliments manipulés (cf. J)

◆ *Pour information*

Attention à certains aliments, contenant certaines protéines d'origine animale notamment



---

## E - FONCTIONNEMENT

---

E01 - Nettoyage et désinfection des structures

(Respect des procédures de N/D)

E03 - Manipulation des conditionnements et emballages

(Manipulation conditionnement\_emballages)

E05 - Surveillance des CCP et actions correctives

E10 - Respect traçabilité gestion

(Respect gestion réclamations et rappel de produits)

---

CHAPITRE : E : FONCTIONNEMENT

---

ITEM : E01 : NETTOYAGE ET DÉSINFECTION DES STRUCTURES

---

E01L01 -

---

**Extraits de textes**

◆ *CEE/Réglementation*

REGLEMENT (CE) N° 183/2005 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux - Annexe II, chapitre "Installations et équipements"

**Avis d'experts**

◆ *Objectif*

Propreté de l'ensemble de la structure et équipements.

◆ *Attendu*

- \* Propreté visuelle. A apprécier en fonction du risque.
- \* Respect des procédures de nettoyage et désinfection, rinçage le cas échéant.
- \* Vérification des autocontrôles (cf H2 Plan de maîtrise sanitaire).
- \* Propreté des conteneurs

◆ *Méthodologie*

Les équipements en surplomb (canalisations, dispositifs d'éclairage, dispositifs de climatisation (gainés, évaporateurs...)...) doivent être accessibles et faciles à nettoyer. L'ensemble de ces équipements doit être correctement entretenu (absence de rouille, absence de peinture écaillée). Vérifier l'absence de poussière et la fermeture des enveloppes protectrices des conditionnements.

---

CHAPITRE : E : FONCTIONNEMENT

---

ITEM : E03 : MANIPULATION DES CONDITIONNEMENTS ET EMBALLAGES

---

E03L01 -

---

**Extraits de textes**

◆ *CEE/Réglementation*

REGLEMENT (CE) N° 183/2005 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux - Annexe II, Installations et équipements et Production

**Avis d'experts**

◆ *Objectif*

Maîtrise de l'hygiène et des contaminations

◆ *Attendu*

Des locaux et des installations maintenus en état de propreté

◆ *Flexibilité*

Aucune

◆ *Méthodologie*

- Vérification de l'état de propreté et de l'enregistrement des nettoyages
- Gestion des contaminations croisées et contrôle de la mise en oeuvre des procédures selon les aliments manipulés (cf. J12 et E10)

Attention à certains aliments, contenant certaines protéines d'origine animale notamment

---

CHAPITRE : E : FONCTIONNEMENT

---

ITEM : E05 : SURVEILLANCE DES CCP ET ACTIONS CORRECTIVES

---

E05L01 -

---

**Extraits de textes**

◆ *CEE/Réglementation*

REGLEMENT (CE) N° 183/2005 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux - Annexe II, chapitre "Installations et équipements", point 3

**Avis d'experts**

◆ *Objectif*

S'assurer du fonctionnement des équipements de contrôle.

Respect des mesures de maîtrise par les opérateurs

◆ *Attendu*

Existence des procédures de métrologie pour : les dispositifs de mesure des températures, le cas échéant les balances.

◆ *Méthodologie*

Vérifiez l'application effective par les opérateurs des mesures de maîtrise définies lors de l'analyse des dangers du plan HACCP.

---

## CHAPITRE : E : FONCTIONNEMENT

---

### ITEM : E10 : RESPECT TRAÇABILITÉ GESTION

---

#### E10L01 - TRAÇABILITÉ

---

##### Extraits de textes

###### ◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 183/2005 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux - Annexe II

###### ◆ FR/LoiDécret

Extraits du code rural -partie réglementaire - L. 235-1

##### Avis d'experts

###### ◆ Objectif

Système et procédures permettant de fournir rapidement les informations relatives aux fournisseurs / clients.

###### ◆ Attendu

La traçabilité interne : aucune obligation de moyen ne peut être exigée. Cependant une obligation de résultat est préconisé dans le règlement (CE) n°183/2005.

Le choix des système de traçabilité

est du ressort du professionnel. Attirer l'attention du professionnel sur l'intérêt de celle-ci (et dans ce cas, vérifier la fiche suiveuse du produit fini : quantité et volume / identification du produit fini (N°lot, quantité, volume) / date de réception / contrôle visuel de la séparation des lots).

###### ◆ Méthodologie

Faire un test de traçabilité ascendante ou un test de traçabilité descendante à partir d'un produit :

vérifier en amont : - nom et

adresse fournisseur - nature du produit fourni - date de transaction, livraison - N° lot (conformité étiquetage) sont recommandés: - les numéros de lots - enregistrements volumes, quantités - description du produit .

vérifier en aval :

- nom et adresse clients professionnels
- nature du produit fourni
- date de transaction, livraison
- N° lot (conformité étiquetage) sont recommandés:
- les numéros de lots
- enregistrements volumes, quantités
- description du produit.

---

## G - ÉLÉMENTS DOCUMENTAIRES

---

G02 - Plan de lutte contre les nuisibles

G10 - Respect de l'obligation de filière

G1001 - Méthode

G1002 - Vérification sur aliment(s) reçu(s)

G21 - Gestion des réclamations

G22 - Gestion des retraits/rappels

(Gestion des rappels)

G60 - Éléments de présentation de l'établissement

G6001 - Présentation de la société

G6002 - Présentation de l'établissement (dont le personnel)

G6003 - Description des activités de l'établissement

G70 - Données concernant l'approvisionnement en eau

G71 - Données relatives à la maîtrise des températures

G80 - Procédure de vérification-entretien des installations et équipements

(Procédure de vérification-entretien des installations et équipements)

G90 - Test(s) de traçabilité

G91 - Registres à tenir à jour

G92 - Modalités de nettoyage et désinfection

(Procédures de nettoyage et de désinfection)

G98 - Suivi des aliments

G99 - Agrément d'un établissement pays tiers

(Représentant d'un établissement pays tiers)

---

CHAPITRE : G : ELEMENTS DOCUMENTAIRES

---

ITEM : G02 : PLAN DE LUTTE CONTRE LES NUISIBLES

---

G02L01 -

---

**Extraits de textes**

◆ *CEE/Réglementation*

REGLEMENT (CE) N° 183/2005 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux -

**Avis d'experts**

◆ *Objectif*

Maîtrise de l'hygiène et de l'intégrité des aliments\*

◆ *Attendu*

Un plan de lutte efficace et détaillé (qui concerne à la fois les bâtiments et les aliments\*).

◆ *Flexibilité*

Aucune

◆ *Méthodologie*

Le plan de lutte comprend :

- le type de produits utilisés (dont les biocides et les phytosanitaires), les fiches techniques et le cas échéant, leur fréquence d'application (exemple: traitement régulier des silos), et l'enregistrement de leur utilisation effective (date et lieu) avec nom et signature de l'intervenant.
- la description des dispositifs évitant l'entrée des nuisibles sur le site.
- l'indication de position des appâts, pièges et autres sur un plan des locaux et des abords,
- le cas échéant, le contrat signé ( en vigueur et comprenant la fréquence des visites)
- les comptes-rendus de contrôle datés et commentés, même si c'est l'exploitant lui-même qui les réalise.

◆ *Pour information*

- Sans objet pour les intermédiaires sans stockage
- Par nuisibles, il faut entendre: les rongeurs, les insectes volants et rampants, les volatiles et, par extension, les micro-organismes\* (champignons, ...).
- Même s'ils ne sont pas considérés comme nuisibles, l'accès des chiens et des chats doit être maîtrisé

---

CHAPITRE : G : ELEMENTS DOCUMENTAIRES

---

ITEM : G10 : RESPECT DE L'OBLIGATION DE FILIÈRE

---

SOUS-ITEM : G1001 : MÉTHODE

---

G1001L01 -

---

**Extraits de textes**

◆ *CEE/Réglementation*

REGLEMENT (CE) N° 1831/2003 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 22 octobre 2003 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux - art5 pt 6

**Avis d'experts**

◆ *Objectif*

Contrôle de l'obligation de filière ascendante

◆ *Attendu*

Explication des modalités de vérification du statut des fournisseurs

◆ *Flexibilité*

Aucune

◆ *Méthodologie*

Cas particulier des relations entre un intermédiaire donneur d'ordre et un stockeur prestataire de service:  
l'intermédiaire donneur d'ordre utilise un lieu de stockage qui ne lui appartient pas, pour stocker des aliments dont il reste propriétaire et pour lesquels il choisit le fournisseur et la destination. La responsabilité sur l'aspect obligation de filière doit être clairement définie, notamment au niveau du dossier d'autorisation, entre celui qui stocke et son ou ses donneurs d'ordre\*.

◆ *Pour information*

L'obligation de filière est ascendante, c'est-à-dire que tout opérateur autorisé (agrée/enregistré) ne doit se fournir qu'après d'un opérateur lui-même autorisé (agrée ou enregistré) selon l'aliment\* concerné.

---

CHAPITRE : G : ELEMENTS DOCUMENTAIRES

---

ITEM : G10 : RESPECT DE L'OBLIGATION DE FILIÈRE

---

SOUS-ITEM : G1002 : VÉRIFICATION SUR ALIMENT(S) REÇU(S)

---

G1002L01 -

---

**Extraits de textes**

◆ *CEE/Réglementation*

REGLEMENT (CE) N° 1831/2003 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 22 octobre 2003 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux - art5 pt 6

**Avis d'experts**

◆ *Objectif*

Contrôle de l'obligation de filière ascendante

◆ *Attendu*

Cohérence entre un aliment reçu et l'agrément/enregistrement du fournisseur

◆ *Flexibilité*

Aucune

◆ *Méthodologie*

Examen du registre des aliments\* entrant: Choix de quelques aliments et vérification que le professionnel connaît le statut agréé ou enregistré de son fournisseur

◆ *Pour information*

Cet examen peut être réalisé dans le cadre du test de traçabilité

---

CHAPITRE : G : ELEMENTS DOCUMENTAIRES

---

ITEM : G21 : GESTION DES RÉCLAMATIONS

---

G21L01 -

---

**Extraits de textes**

◆ *CEE/Réglementation*

REGLEMENT (CE) N° 183/2005 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux - Annexe II, Réclamation et rappel des produits

**Avis d'experts**

◆ *Objectif*

Modalités d'enregistrement et de traitement des réclamations

◆ *Attendu*

Document d'enregistrement des réclamations et de leur traitement

◆ *Flexibilité*

Aucune

◆ *Méthodologie*

- demander au professionnel si des réclamations ont été faites au cours des 5 dernières années
- étudier, sur les documents présentés, l'effectivité de l'enregistrement (comprenant la destination des aliments\* concernés) et la pertinence de la décision prise
- pour les A: demander la procédure\* écrite de gestion et vérifier qu'elle correspond aux documents précédemment vus

◆ *Pour information*

- Cas particulier des relations entre un intermédiaire donneur d'ordre et un stockeur prestataire de service (cf. G6001) : la responsabilité sur l'aspect gestion des réclamations doit être clairement définie, notamment au niveau du dossier d'autorisation, entre celui qui stocke et son ou ses donneurs d'ordre.\*
- Quelque soit la répartition des responsabilités en matière d'obligation de filière et de gestion des réclamations et de rappel de produits, la responsabilité de l'intermédiaire avec stock reste entière lorsqu'il a connaissance d'un danger.
- L'étude des réclamations enregistrées effectivement est toujours très intéressante (contrôle de l'application de la procédure, mais aussi du nombre des réclamations enregistrées, des problèmes qu'elles soulèvent, de leur gestion par le professionnel, ...)

---

CHAPITRE : G : ELEMENTS DOCUMENTAIRES

---

ITEM : G22 : GESTION DES RETRAITS/RAPPELS

---

G22L01 -

---

**Extraits de textes**

◆ *CEE/Réglementation*

REGLEMENT (CE) N° 183/2005 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux - Annexe II, Réclamation et rappel des produits

**Avis d'experts**

◆ *Objectif*

En cas de nécessité, pouvoir effectuer un retrait rapide et exhaustif d'un aliment\*, voire effectuer si besoin un rappel si l'exploitant a livré l'aliment\* à un utilisateur final.

◆ *Attendu*

Modalités de retrait et/ou de rappel rapide des aliments:

- pour les ahgrés : ces modalités devront faire l'objet d'une procédure\* écrite de retrait/rappel
- pour tous: procédure\* écrite définissant la destination des produits concernés

◆ *Flexibilité*

Aucune

◆ *Méthodologie*

Etude de(s) procédure(s) et des modalités de retrait/rappel présentée(s) par le professionnel: Elle(s) devra(ont) prendre en compte la possibilité d'une alerte sur des aliments\* reçus (alerte fournisseur) et sur des aliments\* distribués (alerte clients)

Le contrôle de leur pertinence pourra être vérifié au cours d'un test de traçabilité.

◆ *Pour information*

Cas particulier des relations entre un intermédiaire donneur d'ordre et un stockeur prestataire de service (cf. G60011):

La responsabilité sur l'aspect rappel des aliments doit être clairement définie, notamment au niveau du dossier d'autorisation, entre celui qui stocke et son ou ses donneurs d'ordre.\*

Quelque soit la répartition des responsabilités en matière d'obligation de filière et de gestion des réclamations et de retrait/rappel de produits, la responsabilité de l'intermédiaire avec stock reste entière lorsqu'il a connaissance d'un danger.

---

CHAPITRE : G : ELEMENTS DOCUMENTAIRES

---

ITEM : G60 : ELÉMENTS DE PRÉSENTATION DE L'ÉTABLISSEMENT

---

SOUS-ITEM : G6001 : PRÉSENTATION DE LA SOCIÉTÉ

---

G6001L01 - ENTREPRISE DU SECTEUR DE L'ALIMENTATION ANIMALE

---

**Extraits de textes**

◆ *FR/ArrêtéMinistériel*

Arrêté du 23 avril 2007 relatif aux agréments et autorisation des établissements du secteur de l'alimentation animale et modifiant notamment l'arrêté du 28 février 2000 modifié relatif à l'agrément et à l'enregistrement de certains établissements et intermédiaires dans le secteur de l'alimentation animale - chapitre II

◆ *FR/Infra-règlementaire*

Modalités de délivrance de l'agrément au titre du règlement (CE) n°183/2005 en application de l'arrêté du 23 avril 2007 publié au JORF du 29 avril 2007 et relatif aux agréments et autorisation des établissements du secteur de l'alimentation animale et modifiant notamment l'arrêté du 28 février 2000 modifié relatif à l'agrément et à l'enregistrement de certains établissements et intermédiaires dans le secteur de l'alimentation animale. -

**Avis d'experts**

◆ *Objectif*

Connaître l'environnement structurel et décisionnel auquel appartient l'établissement agréé.

◆ *Attendu*

Éléments décrits au 1°, annexe II, AM 23/04/07 relatif aux agréments

◆ *Flexibilité*

aucune

◆ *Méthodologie*

Sans objet pour les opérateurs enregistrés.

L'idéal est de trouver une note explicative, avec la date de dernière mise à jour, concernant l'historique de l'établissement et de la société dont il dépend, tant du point de vue "activités" et "main d'oeuvre" que sur le plan décisionnel, notamment pour les groupes importants (avec organigramme synthétique des relations entre les différentes composantes - société mère, filiales, établissements de base, ...).

Demander s'il n'y a pas eu d'évolutions depuis la dernière mise à jour (changement de statut, de dénomination, d'appartenance, ..., modification des relations décisionnelles,...)

Remarque: Cette présentation, qui n'est réglementairement prévue que pour les opérateurs agréés, est toutefois intéressante à connaître, et à consulter sur site, pour les enregistreurs.

◆ *Pour information*

Cas particulier des relations entre un intermédiaire donneur d'ordre et un stockeur prestataire de service:



## VADE - MECUM : Intermédiaires dans le secteur des aliments pour animaux

Version publiée : 01.01 Version courante :: 01.00

l'intermédiaire donneur d'ordre utilise un lieu de stockage qui ne lui appartient pas, pour stocker des aliments dont il reste propriétaire et pour lesquels il choisit le fournisseur et la destination. La responsabilité de chacun doit être clairement définie, notamment au niveau du dossier d'autorisation, entre celui qui stocke et son ou ses donneurs d'ordre\*

---

CHAPITRE : G : ELEMENTS DOCUMENTAIRES

---

ITEM : G60 : ELÉMENTS DE PRÉSENTATION DE L'ÉTABLISSEMENT

---

SOUS-ITEM : G6002 : PRÉSENTATION DE L'ÉTABLISSEMENT (DONT LE PERSONNEL)

---

G6002L01 - ENTREPRISE DU SECTEUR DE L'ALIMENTATION ANIMALE

---

Extraits de textes

◆ *FR/ArrêtéMinistériel*

Arrêté du 23 avril 2007 relatif aux agréments et autorisation des établissements du secteur de l'alimentation animale et modifiant notamment l'arrêté du 28 février 2000 modifié relatif à l'agrément et à l'enregistrement de certains établissements et intermédiaires dans le secteur de l'alimentation animale -

◆ *FR/Infra-règlementaire*

Modalités de délivrance de l'agrément au titre du règlement (CE) n°183/2005 en application de l'arrêté du 23 avril 2007 publié au JORF du 29 avril 2007 et relatif aux agréments et autorisation des établissements du secteur de l'alimentation animale et modifiant notamment l'arrêté du 28 février 2000 modifié relatif à l'agrément et à l'enregistrement de certains établissements et intermédiaires dans le secteur de l'alimentation animale. -

Avis d'experts

◆ *Objectif*

Avoir un personnel suffisant et compétent.

◆ *Attendu*

1. retrouver pour tous :

- un organigramme du personnel d'encadrement précisant ses qualifications et responsabilités,
- une documentation, quelque soit sa forme, répondant au chapitre "Personnel" (par exemple, fiches de fonction, de poste, de qualification...).

D'une façon générale, un responsable du contrôle de la qualité est désigné, même s'il est responsable de cet aspect sur plusieurs sites, voire sous la forme de prestation de service.

2. pour les opérateurs enregistrés au titre de l'AM 28/02/2000: les documents précédents seront complétés par le plan de formation du personnel.

3. pour les opérateurs agréés: les documents ci-dessus ( points 1 et 2) seront complétés par l'organisation générale et la répartition des différentes catégories de personnel.

◆ *Flexibilité*

Pour les très petites structures, un responsable qualité n'est pas nécessairement nommé (la responsabilité du contrôle de la qualité revenant tacitement à l'exploitant).

◆ *Méthodologie*

- L'idéal est d'avoir un plan de formation prévisionnel (qui, quand, objectif et contenu de la formation) et la liste des formations réellement effectuées (attestation de stage ou liste de



## VADE - MECUM : Intermédiaires dans le secteur des aliments pour animaux

Version publiée : 01.01 Version courante :: 01.00

présence). La formation peut être réalisée en interne, sous la forme d'un tutorat par exemple, notamment pour le personnel intérimaire.

En cas de constatation d'un dysfonctionnement, il convient de vérifier la pertinence du plan de formation.

- Lors de l'inspection physique, interroger un opérateur sur ses missions, puis faire un contrôle de cohérence avec les documents relatifs au personnel.

---

CHAPITRE : G : ÉLÉMENTS DOCUMENTAIRES

---

ITEM : G60 : ÉLÉMENTS DE PRÉSENTATION DE L'ÉTABLISSEMENT

---

SOUS-ITEM : G6002 : PRÉSENTATION DE L'ÉTABLISSEMENT (DONT LE PERSONNEL)

---

G6002L02 - ENTREPRISE DU SECTEUR DE L'ALIMENTATION ANIMALE

---

**Extraits de textes**

◆ *CEE/Réglementation*

RÈGLEMENT (CE) N° 1831/2003 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 22 octobre 2003 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux - Annexe II

**Avis d'experts**

◆ *Objectif*

Les missions des personnels liés à la sécurité sanitaire des aliments sont clairement définies.

◆ *Attendu*

Une personne qualifiée responsable de la production doit être désignée. S'il y a lieu, une personne qualifiée responsable du contrôle de la qualité doit être désignée.

◆ *Flexibilité*

Pour les très petites structures, un responsable qualité n'est pas nécessairement nommé (la responsabilité du contrôle de la qualité revenant tacitement à l'exploitant).

---

CHAPITRE : G : ELEMENTS DOCUMENTAIRES

---

ITEM : G60 : ELÉMENTS DE PRÉSENTATION DE L'ÉTABLISSEMENT

---

SOUS-ITEM : G6003 : DESCRIPTION DES ACTIVITÉS DE L'ÉTABLISSEMENT

---

G6003L01 - ENTREPRISE DU SECTEUR DE L'ALIMENTATION ANIMALE

---

### Extraits de textes

◆ *CEE/Réglementation*

REGLEMENT (CE) N° 183/2005 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux -

◆ *FR/ArrêtéMinistériel*

Arrêté du 23 avril 2007 relatif aux agréments et autorisation des établissements du secteur de l'alimentation animale et modifiant notamment l'arrêté du 28 février 2000 modifié relatif à l'agrément et à l'enregistrement de certains établissements et intermédiaires dans le secteur de l'alimentation animale -

◆ *FR/Infra-règlementaire*

Modalités de délivrance de l'agrément au titre du règlement (CE) n°183/2005 en application de l'arrêté du 23 avril 2007 publié au JORF du 29 avril 2007 et relatif aux agréments et autorisation des établissements du secteur de l'alimentation animale et modifiant notamment l'arrêté du 28 février 2000 modifié relatif à l'agrément et à l'enregistrement de certains établissements et intermédiaires dans le secteur de l'alimentation animale. -

### Avis d'experts

◆ *Objectif*

Connaître avec précision les activités de l'établissement et la configuration détaillée des locaux, voire des équipements.

◆ *Attendu*

- pour les agréés: l'ensemble des informations et documents définis au 3) de l'annexe II de l'AM du 23/04/07.
- pour les enregistrés au titre de l'arrêté ministériel du 28/02/2000: l'ensemble des informations et documents définis à l'annexe IV de l'AM 28/02/00 point 1 à 6
- pour les autres (uniquement enregistrés au titre du R 183/2005) : sans objet

◆ *Flexibilité*

Aucune

◆ *Méthodologie*

Si des manipulations\* sont effectuées, l'idéal est de trouver une même identification (code, couleur ...) pour un équipement ou un matériel donné, à la fois dans le dossier d'autorisation et sur l'équipement ou le matériel lui-même dans l'atelier (cohérence entre la signalétique documentaire et physique).

---

CHAPITRE : G : ELEMENTS DOCUMENTAIRES

---

ITEM : G70 : DONNÉES CONCERNANT L'APPROVISIONNEMENT EN EAU

---

G70L01 -

---

**Extraits de textes**

◆ *CEE/Réglementation*

REGLEMENT (CE) N° 183/2005 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux - Annexe II, Installations et équipements

**Avis d'experts**

◆ *Objectif*

L'eau ne doit pas être source de contamination des aliments\*.

◆ *Attendu*

L'utilisation de l'eau est exceptionnelle en alimentation animale. Toutefois, une attention doit être portée en cas d'utilisation d'eau, notamment lors de manipulation\* d'aliments\* liquides. L'analyse des dangers (microbiologiques, chimiques) doit alors prendre en compte l'origine de l'eau (réseau public, forage, eau de surface, ...) et l'utilisation qui en est faite.

◆ *Flexibilité*

Aucune

◆ *Méthodologie*

sans objet pour un intermédiaire sans stock

---

CHAPITRE : G : ELEMENTS DOCUMENTAIRES

---

ITEM : G71 : DONNÉES RELATIVES À LA MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES

---

G71L01 - DONNÉES RELATIVES MAÎTRISE T°

---

**Extraits de textes**

◆ *CEE/Réglementation*

REGLEMENT (CE) N° 183/2005 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux - Annexe II, Entreposage et transport, point 6

**Avis d'experts**

◆ *Objectif*

Maîtrise des condition de conservation des aliments

◆ *Attendu*

La nécessité de maîtriser la température reste exceptionnelle en alimentation animale. Deux aspects sont à considérer:

- maîtrise des phénomènes de condensation et d'échauffements
- conservation à température dirigée de certains aliments\*

◆ *Flexibilité*

Aucune

◆ *Méthodologie*

- modalités de prise en compte des variations de températures
- Si le maintien d'un aliment\* à une température prédéfinie constitue un CCP, une procédure\* écrite doit être présentée et sa mise en oeuvre démontrée (cf. chapitre B)

---

CHAPITRE : G : ELEMENTS DOCUMENTAIRES

---

ITEM : G80 : PROCÉDURE DE VÉRIFICATION-ENTRETIEN DES INSTALLATIONS ET ÉQUIPEMENTS

---

G80L01 -

---

**Extraits de textes**

◆ *CEE/Réglementation*

REGLEMENT (CE) N° 183/2005 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux - Annexe II, Installations et équipements

**Avis d'experts**

◆ *Objectif*

Avoir en permanence des installations et équipements en bon état de fonctionnement, notamment en cas de manipulations\*

◆ *Attendu*

La procédure doit définir les vérifications à réaliser, les personnes qui doivent réaliser cette vérification, leur fréquence, les événements, et comment sont mises en œuvre les actions correctives éventuellement réalisées

◆ *Flexibilité*

Aucune

◆ *Méthodologie*

A minima, lorsque ces équipements existent, une procédure\* écrite pour leur entretien doit être établie et mise en œuvre:

\*appareils de mesure

\*manchons et systèmes de décolmatage

\* transferts pneumatiques,

\*capteurs (niveau, passage de produit, contact de trappe...)

\*sonde(s) thermique(s)

\*systèmes de transfert

\*détecteur de corps étrangers (épierreur, aimant...)

De plus, l'inspecteur vérifie que la précision des équipements de mesure est cohérente avec les quantités dosées

---

CHAPITRE : G : ELEMENTS DOCUMENTAIRES

---

ITEM : G90 : TEST(S) DE TRAÇABILITÉ

---

G90L01 -

---

**Extraits de textes**

◆ *CEE/Réglementation*

REGLEMENT (CE) N° 183/2005 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux - annexe II, Tenue de registres, pt 1 et 2

◆ *FR/Infra-règlementaire*

Note de service-DGAL/SDSSA/N2007-8013 : Entrée en application de l'arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale publié au JoRF du 8 août 2006. -

**Avis d'experts**

◆ *Objectif*

Contrôle du traçage effectif des aliments\*

◆ *Attendu*

Obtention des listes exhaustives des établissements fournisseurs et/ou des destinataires des aliments

◆ *Flexibilité*

Aucune

◆ *Méthodologie*

Faire un test descendant (à partir d'un aliment\* reçu) et/ou un test ascendant (à partir d'un aliment\* sortant)

◆ *Pour information*

- Si manipulation(s) des aliments\*: Vérifier la cohérence des numéros de lot
- Si attribution de numéros de lots par le professionnel: Vérifier l'application de la procédure d'identification et la possibilité de retrouver les numéros de lot initiaux

---

CHAPITRE : G : ELEMENTS DOCUMENTAIRES

---

ITEM : G91 : REGISTRES À TENIR À JOUR

---

G91L01 -

---

**Extraits de textes**

◆ *CEE/Réglementation*

REGLEMENT (CE) N° 183/2005 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux - annexe II, Tenue de registres, pt 1 et 2

**Avis d'experts**

◆ *Objectif*

Traçabilité des aliments\*

◆ *Attendu*

Disponibilité des enregistrements indispensables à la traçabilité

◆ *Flexibilité*

Aucune

◆ *Méthodologie*

- Les données pertinentes, de type nom/adresse/date/aliment\*/quantité/n° de lot, doivent être enregistrées
  - systématiquement: leur pertinence sera vérifiée au point J ("Test(s) de traçabilité")
- Ces données doivent être disponibles pour l'inspecteur; Si elles sont informatisées, le professionnel doit
  - disposer soit d'une instruction écrite décrivant l'accès à ces données, soit démontrer la présence permanente de personnel(s) formé(s) à cet effet
- La durée de conservation de ces données doit être de 5 ans minimum, y compris, le cas échéant, l'archivage des modifications du système informatique ou de la codification.
- En cas d'affectation de nouveaux numéros de lots ou de manipulation\* des aliments\*, vérification de
  - l'enregistrement des données pertinentes permettant la traçabilité des lots reçus

◆ *Pour information*

A cette occasion, l'inspecteur peut relever des noms de clients pour vérifier a posteriori la cohérence produit acheté/autorisation, notamment les coordonnées des agriculteurs destinataires d'additifs ou de prémélanges

---

CHAPITRE : G : ELEMENTS DOCUMENTAIRES

---

ITEM : G92 : MODALITÉS DE NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

---

G92L01 -

---

**Extraits de textes**

◆ *CEE/Réglementation*

REGLEMENT (CE) N° 183/2005 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux - annexe II Entreposage et transport pt 4

**Avis d'experts**

◆ *Objectif*

Bon état de propreté de l'ensemble des locaux de stockage et du matériel concerné, y compris les moyens de transport

◆ *Attendu*

Pour les agréés: Présence d'un plan de nettoyage, voire de désinfection comprenant:  
- la description des opérations de nettoyage par secteur : moyens et fréquence  
- en cas de manipulation\*, la description des opérations de nettoyage des équipements et matériels : moyens et fréquence  
- le cas échéant, le type de produits utilisés (fiches techniques) et leur fréquence d'utilisation.  
Pour les enregistrés: Présence d'un plan de nettoyage concernant l'entreposage et le transport

◆ *Flexibilité*

aucune

◆ *Méthodologie*

- Le R 183/2005 demande explicitement "des plans de nettoyage" dans le chapitre "Entreposage et transport" de l'annexe II (définition et mise en oeuvre d'un plan de nettoyage).  
- Dans le cas de manipulations\*, si le nettoyage ou/et la désinfection constitue un CCP à l'une des étapes de la fabrication\*, une procédure\* écrite doit être présentée.

◆ *Pour information*

---

CHAPITRE : G : ELEMENTS DOCUMENTAIRES

---

ITEM : G98 : SUIVI DES ALIMENTS

---

G98L01 -

---

### Extraits de textes

◆ *CEE/Réglementation*

REGLEMENT (CE) N° 183/2005 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux - annexe II : chapitre "Tenue de registres" : point 1

◆ *FR/Infra-règlementaire*

Note de service-DGAL/SDRRCC/N2005-8026 : Note conjointe de la DGCCRF et de la DGAL sur l'application de la traçabilité dans le cadre du Règlement (CE) n°178/2002. -

### Avis d'experts

◆ *Objectif*

Traçabilité

◆ *Attendu*

Le professionnel doit être capable d'expliquer le lien entre les aliments\* entrant et les aliments\* sortant

◆ *Flexibilité*

Aucune

◆ *Méthodologie*

- Suivi des numéros de lot: si le professionnel utilise d'autres numéros de lot que ceux présents sur les aliments stockés, une procédure écrite décrivant ce qu'est un lot et les modalités de son identification doit être rédigée

- Vrac: si le professionnel ne fait pas et surtout n'enregistre pas de points zéro, l'avertir de l'étendue du rappel auquel il s'expose en cas d'alerte

◆ *Pour information*

Le règlement (CE) n°183/2005 n'impose pas aux intermédiaires la mise en place d'une échantillothèque : A voir donc au cas par cas, en fonction de ce que le professionnel a défini



---

CHAPITRE : G : ELEMENTS DOCUMENTAIRES

---

ITEM : G98 : SUIVI DES ALIMENTS

---

G98L02 -

---

### Extraits de textes

#### ◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 178/2002 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires - article 18

### Avis d'experts

---

CHAPITRE : G : ELEMENTS DOCUMENTAIRES

---

ITEM : G99 : AGRÉMENT D'UN ÉTABLISSEMENT PAYS TIERS

---

G99L01 -

---

**Extraits de textes**

◆ *FR/ArrêtéMinistériel*

Arrêté du 23 avril 2007 relatif aux agréments et autorisation des établissements du secteur de l'alimentation animale et modifiant notamment l'arrêté du 28 février 2000 modifié relatif à l'agrément et à l'enregistrement de certains établissements et intermédiaires dans le secteur de l'alimentation animale - chapitre V

**Avis d'experts**

◆ *Objectif*

Traçabilité

◆ *Attendu*

Respect de l'engagement affiché dans la déclaration "Agréement d'un établissement situé en pays tiers" (partie II de l'annexe VI de l'AM du 23/04/2007)

◆ *Flexibilité*

Aucune

◆ *Méthodologie*

L'inspecteur vérifie la tenue des registres mentionnés dans l'annexe VI de l'Arrêté ministériel du 23/04/2007 et demande sur quelle(s) donnée(s) l'exploitant se base pour attester du respect, par l'exploitant pays tiers qu'il représente, des exigences au moins équivalentes à celles de la réglementation européenne.



---

## H - PLAN HACCP

---

H01 - Analyse des dangers

H02 - Détermination des points critiques pour la maîtrise

H03 - Limites critiques pour les CCP

H04 - Système de surveillance des CCP

(Système de surveillance des CCP)

H05 - Actions correctives

(Actions correctives)

H06 - Vérification du plan de maîtrise sanitaire

H07 - Système de documentation et d'enregistrement associé au PMS

---

CHAPITRE : H : PLAN HACCP

---

ITEM : H01 : ANALYSE DES DANGERS

---

H01L01 - HACCP

---

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 183/2005 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux - art 6

◆ FR/Infra-réglementaire

Modalités de délivrance de l'agrément au titre du règlement (CE) n°183/2005 en application de l'arrêté du 23 avril 2007 publié au JORF du 29 avril 2007 et relatif aux agréments et autorisation des établissements du secteur de l'alimentation animale et modifiant notamment l'arrêté du 28 février 2000 modifié relatif à l'agrément et à l'enregistrement de certains établissements et intermédiaires dans le secteur de l'alimentation animale. -

Avis d'experts

◆ Pour information

Pour l'inspection du plan HACCP, il est important d'appliquer la note de service n° DGAL/SDSSA/2006-8138 du 7 juin 2006, en particulier l'annexe 6 qui présente le vade-mecum générique.

Cette étude HACCP est une exigence nouvelle pour les exploitants du secteur de l'alimentation animale. Leur obligation en la matière consistait jusqu'alors à produire le résumé de l'analyse des points critiques tel que demandé au point 11, annexe IV de l'AM du 28/02/2000. Désormais, ils doivent tenir compte des principes énoncés dans le Codex alimentarius, définis à l'article 6 du R 183/2005. Pour l'élaboration de leur plan, les exploitants peuvent s'appuyer sur les guides de bonnes pratiques validés. L'attention de l'inspecteur devra particulièrement se porter sur le fait que le professionnel s'est approprié les éléments du guide et les a adaptés à son site.

Dans la mesure où les bonnes pratiques permettent la maîtrise du processus de fabrication, et que la détermination de points critiques CCP et leur surveillance permettent la maîtrise du produit fabriqué (voir l'annexe I de la note du 7 juin 2006), il est possible qu'un exploitant ne retienne pas de CCP sur son site. En effet, dans le domaine de l'alimentation animale, très peu de critères sont mesurables en continu (très peu de cuisson, très peu de conservation sous le régime du froid ...).

Ces éléments devront avoir été démontrés en H01.

Dans tous les cas, qu'il ait défini ou non des CCP, le professionnel doit démontrer qu'il maîtrise les risques par la mise en œuvre de bonnes pratiques, dont l'efficacité et la pertinence doivent être vérifiées régulièrement (cf H06 et H07).

Même si les intermédiaires ne sont pas concernés par l'agrément salmonelles, le risque salmonelles doit toutefois être pris en compte en cas de stockage/distribution d'aliments étiquetés "Agr.Salm", a minima dans H01 et H02.

---

## CHAPITRE : H : PLAN HACCP

---

### ITEM : H02 : DÉTERMINATION DES POINTS CRITIQUES POUR LA MAÎTRISE

---

#### H02L01 - HACCP

---

#### Extraits de textes

##### ◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 183/2005 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux - art 6

##### ◆ FR/Infra-réglementaire

Modalités de délivrance de l'agrément au titre du règlement (CE) n°183/2005 en application de l'arrêté du 23 avril 2007 publié au JORF du 29 avril 2007 et relatif aux agréments et autorisation des établissements du secteur de l'alimentation animale et modifiant notamment l'arrêté du 28 février 2000 modifié relatif à l'agrément et à l'enregistrement de certains établissements et intermédiaires dans le secteur de l'alimentation animale. -

#### Avis d'experts

##### ◆ Pour information

Pour l'inspection du plan HACCP, il est important d'appliquer la note de service n° DGAL/SDSSA/2006-8138 du 7 juin 2006, en particulier l'annexe 6 qui présente le vade-mecum générique.

Cette étude HACCP est une exigence nouvelle pour les exploitants du secteur de l'alimentation animale. Leur obligation en la matière consistait jusqu'alors à produire le résumé de l'analyse des points critiques tel que demandé au point 11, annexe IV de l'AM du 28/02/2000. Désormais, ils doivent tenir compte des principes énoncés dans le Codex alimentarius, définis à l'article 6 du R 183/2005. Pour l'élaboration de leur plan, les exploitants peuvent s'appuyer sur les guides de bonnes pratiques validés. L'attention de l'inspecteur devra particulièrement se porter sur le fait que le professionnel s'est approprié les éléments du guide et les a adaptés à son site. Dans la mesure où les bonnes pratiques permettent la maîtrise du process de fabrication, et que la détermination de points critiques CCP et leur surveillance permettent la maîtrise du produit fabriqué (voir l'annexe I de la note du 7 juin 2006), il est possible qu'un exploitant ne retienne pas de CCP sur son site. En effet, dans le domaine de l'alimentation animale, très peu de critères sont mesurables en continu (très peu de cuisson, très peu de conservation sous le régime du froid ...).

Ces éléments devront avoir été démontrés en H01.

Dans tous les cas, qu'il ait défini ou non des CCP, le professionnel doit démontrer qu'il maîtrise les risques par la mise en oeuvre de bonnes pratiques, dont l'efficacité et la pertinence doivent être vérifiées régulièrement (cf H06 et H07).

Même si les intermédiaires ne sont pas concernés par l'agrément salmonelles, le risque salmonelles doit toutefois être pris en compte en cas de stockage/distribution d'aliments étiquetés "Agr.Salm", a minima dans H01 et H02.

---

## CHAPITRE : H : PLAN HACCP

---

### ITEM : H03 : LIMITES CRITIQUES POUR LES CCP

---

#### H03L01 - HACCP

---

#### Extraits de textes

##### ◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 183/2005 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux - art 6

##### ◆ FR/Infra-réglementaire

Modalités de délivrance de l'agrément au titre du règlement (CE) n°183/2005 en application de l'arrêté du 23 avril 2007 publié au JORF du 29 avril 2007 et relatif aux agréments et autorisation des établissements du secteur de l'alimentation animale et modifiant notamment l'arrêté du 28 février 2000 modifié relatif à l'agrément et à l'enregistrement de certains établissements et intermédiaires dans le secteur de l'alimentation animale. -

#### Avis d'experts

##### ◆ Pour information

Pour l'inspection du plan HACCP, il est important d'appliquer la note de service n° DGAL/SDSSA/2006-8138 du 7 juin 2006, en particulier l'annexe 6 qui présente le vade-mecum générique.

Cette étude HACCP est une exigence nouvelle pour les exploitants du secteur de l'alimentation animale. Leur obligation en la matière consistait jusqu'alors à produire le résumé de l'analyse des points critiques tel que demandé au point 11, annexe IV de l'AM du 28/02/2000. Désormais, ils doivent tenir compte des principes énoncés dans le Codex alimentarius, définis à l'article 6 du R 183/2005. Pour l'élaboration de leur plan, les exploitants peuvent s'appuyer sur les guides de bonnes pratiques validés. L'attention de l'inspecteur devra particulièrement se porter sur le fait que le professionnel s'est approprié les éléments du guide et les a adaptés à son site. Dans la mesure où les bonnes pratiques permettent la maîtrise du process de fabrication, et que la détermination de points critiques CCP et leur surveillance permettent la maîtrise du produit fabriqué (voir l'annexe I de la note du 7 juin 2006), il est possible qu'un exploitant ne retienne pas de CCP sur son site. En effet, dans le domaine de l'alimentation animale, très peu de critères sont mesurables en continu (très peu de cuisson, très peu de conservation sous le régime du froid ...).

Ces éléments devront avoir été démontrés en H01.

Dans tous les cas, qu'il ait défini ou non des CCP, le professionnel doit démontrer qu'il maîtrise les risques par la mise en oeuvre de bonnes pratiques, dont l'efficacité et la pertinence doivent être vérifiées régulièrement (cf H06 et H07).

Même si les intermédiaires ne sont pas concernés par l'agrément salmonelles, le risque salmonelles doit toutefois être pris en compte en cas de stockage/distribution d'aliments étiquetés "Agr.Salm", a minima dans H01 et H02.

---

CHAPITRE : H : PLAN HACCP

---

ITEM : H04 : SYSTÈME DE SURVEILLANCE DES CCP

---

H04L01 - HACCP

---

**Extraits de textes**

◆ *CEE/Réglementation*

REGLEMENT (CE) N° 183/2005 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux - art 6

◆ *FR/Infra-réglementaire*

Modalités de délivrance de l'agrément au titre du règlement (CE) n°183/2005 en application de l'arrêté du 23 avril 2007 publié au JORF du 29 avril 2007 et relatif aux agréments et autorisation des établissements du secteur de l'alimentation animale et modifiant notamment l'arrêté du 28 février 2000 modifié relatif à l'agrément et à l'enregistrement de certains établissements et intermédiaires dans le secteur de l'alimentation animale. -

**Avis d'experts**

◆ *Pour information*

Pour l'inspection du plan HACCP, il est important d'appliquer la note de service n° DGAL/SDSSA/2006-8138 du 7 juin 2006, en particulier l'annexe 6 qui présente le vade-mecum générique.

Cette étude HACCP est une exigence nouvelle pour les exploitants du secteur de l'alimentation animale. Leur obligation en la matière consistait jusqu'alors à produire le résumé de l'analyse des points critiques tel que demandé au point 11, annexe IV de l'AM du 28/02/2000. Désormais, ils doivent tenir compte des principes énoncés dans le Codex alimentarius, définis à l'article 6 du R 183/2005. Pour l'élaboration de leur plan, les exploitants peuvent s'appuyer sur les guides de bonnes pratiques validés. L'attention de l'inspecteur devra particulièrement se porter sur le fait que le professionnel s'est approprié les éléments du guide et les a adaptés à son site. Dans la mesure où les bonnes pratiques permettent la maîtrise du process de fabrication, et que la détermination de points critiques CCP et leur surveillance permettent la maîtrise du produit fabriqué (voir l'annexe I de la note du 7 juin 2006), il est possible qu'un exploitant ne retienne pas de CCP sur son site. En effet, dans le domaine de l'alimentation animale, très peu de critères sont mesurables en continu (très peu de cuisson, très peu de conservation sous le régime du froid ...).

Ces éléments devront avoir été démontrés en H01.

Dans tous les cas, qu'il ait défini ou non des CCP, le professionnel doit démontrer qu'il maîtrise les risques par la mise en oeuvre de bonnes pratiques, dont l'efficacité et la pertinence doivent être vérifiées régulièrement (cf H06 et H07).

Même si les intermédiaires ne sont pas concernés par l'agrément salmonelles, le risque salmonelles doit toutefois être pris en compte en cas de stockage/distribution d'aliments étiquetés "Agr.Salm", a minima dans H01 et H02.

---

CHAPITRE : H : PLAN HACCP

---

ITEM : H05 : ACTIONS CORRECTIVES

---

H05L01 - HACCP

---

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 183/2005 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux - art 6

◆ FR/Infra-réglementaire

Modalités de délivrance de l'agrément au titre du règlement (CE) n°183/2005 en application de l'arrêté du 23 avril 2007 publié au JORF du 29 avril 2007 et relatif aux agréments et autorisation des établissements du secteur de l'alimentation animale et modifiant notamment l'arrêté du 28 février 2000 modifié relatif à l'agrément et à l'enregistrement de certains établissements et intermédiaires dans le secteur de l'alimentation animale. -

Avis d'experts

◆ Pour information

Pour l'inspection du plan HACCP, il est important d'appliquer la note de service n° DGAL/SDSSA/2006-8138 du 7 juin 2006, en particulier l'annexe 6 qui présente le vade-mecum générique.

Cette étude HACCP est une exigence nouvelle pour les exploitants du secteur de l'alimentation animale. Leur obligation en la matière consistait jusqu'alors à produire le résumé de l'analyse des points critiques tel que demandé au point 11, annexe IV de l'AM du 28/02/2000. Désormais, ils doivent tenir compte des principes énoncés dans le Codex alimentarius, définis à l'article 6 du R 183/2005. Pour l'élaboration de leur plan, les exploitants peuvent s'appuyer sur les guides de bonnes pratiques validés. L'attention de l'inspecteur devra particulièrement se porter sur le fait que le professionnel s'est approprié les éléments du guide et les a adaptés à son site. Dans la mesure où les bonnes pratiques permettent la maîtrise du process de fabrication, et que la détermination de points critiques CCP et leur surveillance permettent la maîtrise du produit fabriqué (voir l'annexe I de la note du 7 juin 2006), il est possible qu'un exploitant ne retienne pas de CCP sur son site. En effet, dans le domaine de l'alimentation animale, très peu de critères sont mesurables en continu (très peu de cuisson, très peu de conservation sous le régime du froid ...).

Ces éléments devront avoir été démontrés en H01.

Dans tous les cas, qu'il ait défini ou non des CCP, le professionnel doit démontrer qu'il maîtrise les risques par la mise en oeuvre de bonnes pratiques, dont l'efficacité et la pertinence doivent être vérifiées régulièrement (cf H06 et H07).

Même si les intermédiaires ne sont pas concernés par l'agrément salmonelles, le risque salmonelles doit toutefois être pris en compte en cas de stockage/distribution d'aliments étiquetés "Agr.Salm", a minima dans H01 et H02.

---

## CHAPITRE : H : PLAN HACCP

---

### ITEM : H06 : VÉRIFICATION DU PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

---

#### H06L01 - HACCP

---

#### Extraits de textes

##### ◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 183/2005 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux - art 6

##### ◆ FR/Infra-réglementaire

Modalités de délivrance de l'agrément au titre du règlement (CE) n°183/2005 en application de l'arrêté du 23 avril 2007 publié au JORF du 29 avril 2007 et relatif aux agréments et autorisation des établissements du secteur de l'alimentation animale et modifiant notamment l'arrêté du 28 février 2000 modifié relatif à l'agrément et à l'enregistrement de certains établissements et intermédiaires dans le secteur de l'alimentation animale. -

#### Avis d'experts

##### ◆ Pour information

Pour l'inspection du plan HACCP, il est important d'appliquer la note de service n° DGAL/SDSSA/2006-8138 du 7 juin 2006, en particulier l'annexe 6 qui présente le vade-mecum générique.

Cette étude HACCP est une exigence nouvelle pour les exploitants du secteur de l'alimentation animale. Leur obligation en la matière consistait jusqu'alors à produire le résumé de l'analyse des points critiques tel que demandé au point 11, annexe IV de l'AM du 28/02/2000. Désormais, ils doivent tenir compte des principes énoncés dans le Codex alimentarius, définis à l'article 6 du R 183/2005. Pour l'élaboration de leur plan, les exploitants peuvent s'appuyer sur les guides de bonnes pratiques validés. L'attention de l'inspecteur devra particulièrement se porter sur le fait que le professionnel s'est approprié les éléments du guide et les a adaptés à son site. Dans la mesure où les bonnes pratiques permettent la maîtrise du processus de fabrication, et que la détermination de points critiques CCP et leur surveillance permettent la maîtrise du produit fabriqué (voir l'annexe I de la note du 7 juin 2006), il est possible qu'un exploitant ne retienne pas de CCP sur son site. En effet, dans le domaine de l'alimentation animale, très peu de critères sont mesurables en continu (très peu de cuisson, très peu de conservation sous le régime du froid ...).

Ces éléments devront avoir été démontrés en H01.

Dans tous les cas, qu'il ait défini ou non des CCP, le professionnel doit démontrer qu'il maîtrise les risques par la mise en œuvre de bonnes pratiques, dont l'efficacité et la pertinence doivent être vérifiées régulièrement (cf H06 et H07).

Même si les intermédiaires ne sont pas concernés par l'agrément salmonelles, le risque salmonelles doit toutefois être pris en compte en cas de stockage/distribution d'aliments étiquetés "Agr.Salm", a minima dans H01 et H02.

---

## CHAPITRE : H : PLAN HACCP

---

### ITEM : H07 : SYSTÈME DE DOCUMENTATION ET D'ENREGISTREMENT ASSOCIÉ AU PMS

---

#### H07L01 - HACCP

---

#### Extraits de textes

##### ◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 183/2005 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux - art 6

##### ◆ FR/Infra-réglementaire

Modalités de délivrance de l'agrément au titre du règlement (CE) n°183/2005 en application de l'arrêté du 23 avril 2007 publié au JORF du 29 avril 2007 et relatif aux agréments et autorisation des établissements du secteur de l'alimentation animale et modifiant notamment l'arrêté du 28 février 2000 modifié relatif à l'agrément et à l'enregistrement de certains établissements et intermédiaires dans le secteur de l'alimentation animale. -

#### Avis d'experts

##### ◆ Pour information

Pour l'inspection du plan HACCP, il est important d'appliquer la note de service n° DGAL/SDSSA/2006-8138 du 7 juin 2006, en particulier l'annexe 6 qui présente le vade-mecum générique.

Cette étude HACCP est une exigence nouvelle pour les exploitants du secteur de l'alimentation animale. Leur obligation en la matière consistait jusqu'alors à produire le résumé de l'analyse des points critiques tel que demandé au point 11, annexe IV de l'AM du 28/02/2000. Désormais, ils doivent tenir compte des principes énoncés dans le Codex alimentarius, définis à l'article 6 du R 183/2005. Pour l'élaboration de leur plan, les exploitants peuvent s'appuyer sur les guides de bonnes pratiques validés. L'attention de l'inspecteur devra particulièrement se porter sur le fait que le professionnel s'est approprié les éléments du guide et les a adaptés à son site.

Dans la mesure où les bonnes pratiques permettent la maîtrise du process de fabrication, et que la détermination de points critiques CCP et leur surveillance permettent la maîtrise du produit fabriqué (voir l'annexe I de la note du 7 juin 2006), il est possible qu'un exploitant ne retienne pas de CCP sur son site. En effet, dans le domaine de l'alimentation animale, très peu de critères sont mesurables en continu (très peu de cuisson, très peu de conservation sous le régime du froid ...).

Ces éléments devront avoir été démontrés en H01.

Dans tous les cas, qu'il ait défini ou non des CCP, le professionnel doit démontrer qu'il maîtrise les risques par la mise en oeuvre de bonnes pratiques, dont

l'efficacité et la pertinence doivent être vérifiées régulièrement (cf H06 et H07).

Même si les intermédiaires ne sont pas concernés par l'agrément salmonelles, le risque salmonelles doit toutefois être pris en compte en cas de stockage/distribution d'aliments étiquetés "Agr.Salm", a minima dans H01 et H02.



---

## J - CONTRÔLE DE LA QUALITÉ

---

J01 - Résultats d'autocontrôles

(Résultats d'autocontrôles)

J02 - Résultats des analyses officielles

J10 - Procédure d'échantillonnage et échantillothèque

(Echantillothèque)

J12 - Plan de contrôle documenté

---

CHAPITRE : J : CONTRÔLE DE LA QUALITÉ

---

ITEM : J01 : RÉSULTATS D'AUTOCONTRÔLES

---

J01L01 -

---

**Extraits de textes**

◆ *CEE/Réglementation*

REGLEMENT (CE) N° 183/2005 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux - annexe II, Contrôle de la qualité, point 3

**Avis d'experts**

◆ *Objectif*

Contrôle de la qualité.

◆ *Attendu*

Les analyses doivent être réalisées selon des méthodes adéquates (soit méthodes officielles, validées par le COFRAC, soit validés par le LNR). Les méthodes officielles sont recensées dans l'AM du 19/09/1983 (arrêté suivi par les fraudes).

◆ *Méthodologie*

Cas des analyses réalisées en interne: demander la liste des analyses, liste du personnel (relation avec les fiches de poste), formation, regarder l'adéquation entre le nombre d'analyses réalisées et le nombre de personnel...

---

CHAPITRE : J : CONTRÔLE DE LA QUALITÉ

---

ITEM : J02 : RÉSULTATS DES ANALYSES OFFICIELLES

---

J02L01 -

---

**Extraits de textes**

◆ *CEE/Réglementation*

REGLEMENT (CE) N° 183/2005 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux - annexe II, Contrôle de la qualité, point 3

**Avis d'experts**

◆ *Objectif*

Contrôle de la qualité.

◆ *Attendu*

Conservation et archivage de srésultats d'analyses officielles obtenues sur demande (PSPC..)

◆ *Méthodologie*

Contrôle documentaire du plan de contrôle de la qualité documenté.

---

CHAPITRE : J : CONTRÔLE DE LA QUALITÉ

---

ITEM : J10 : PROCÉDURE D'ÉCHANTILLONNAGE ET ÉCHANTILLOTHÈQUE

---

J10L01 -

---

**Extraits de textes**

◆ *CEE/Réglementation*

REGLEMENT (CE) N° 1831/2003 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 22 octobre 2003 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux - annexe II, Contrôle de la qualité, point 4

**Avis d'experts**

◆ *Objectif*

Maîtrise de la traçabilité.

◆ *Attendu*

procédure et fréquence d'échantillonnage.

◆ *Méthodologie*

Fourniture d'une procédure\* écrite (comprenant l'identification des échantillons).

---

## CHAPITRE : J : CONTRÔLE DE LA QUALITÉ

---

### ITEM : J12 : PLAN DE CONTRÔLE DOCUMENTÉ

---

#### J12L01 - PLAN QUALITÉ

---

#### Extraits de textes

##### ◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 183/2005 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux - Annexe II - contrôle de la qualité

#### Avis d'experts

##### ◆ Objectif

Maîtrise de la qualité des aliments distribués

##### ◆ Attendu

Un plan de contrôle de la qualité rédigé et appliqué

##### ◆ Flexibilité

Aucune

##### ◆ Méthodologie

A minima, il conviendra de vérifier la présence de:

- modalités de référencement (sélection) des fournisseurs: dans la mesure où la responsabilité quant à la qualité intrinsèque des aliments\* mis sur le marché incombe à l'intermédiaire dès lors qu'il en est propriétaire ( et non pas stockeur prestataire de service), l'intermédiaire soit s'assurer de la conformité de ces aliments ( exigence des résultats d'analyse du fabricant, réalisation d'analyses à son initiative...). Sa vigilance doit être accrue pour les aliments à risque ( aliments\* connus comme étant à risque ou ayant fait l'objet d'une alerte ...).

- modalités des contrôles à réception, notamment pour les cas de livraison de vrac

- le cas échéant, en cas de manipulations\*, la gestion des contaminations croisées

- procédure \* écrite de gestion des aliments\* non-conformes ( définition, destination)

A cette occasion, l'édition de la liste complète des aliments\* distribués/commercialisés, si elle n'a pas déjà été fournie

par l'intermédiaire, pourra être demandée: elle servira de base pour le contrôle:

1. le cas échéant, des autorisations nécessaires spécifiques pour le stockage ou l'utilisation de certains aliments (farines

de poissons, phosphate bicalcique, produits d'importation, ...)

2. de l'obligation de filière (voir G10), notamment pour les produits importés

3. de l'analyse des dangers (voir H)

Par ailleurs,

Si le professionnel a défini un plan d'échantillonnage et d'analyse de certains aliments distribués, il

conviendra d'en étudier la pertinence et la cohérence

##### ◆ Pour information

Cas particulier des relations entre un intermédiaire donneur d'ordre et un stockeur prestataire de service,

les responsabilités de chacun doivent être clairement définies (voir G6001).



MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
ET DE LA PÊCHE

**VADE - MECUM : Intermédiaires dans le secteur des aliments pour animaux**

Version publiée : 01.01 Version courante :: 01.00

---

CHAPITRE : J : CONTRÔLE DE LA QUALITÉ

---

ITEM : J12 : PLAN DE CONTRÔLE DOCUMENTÉ

---

J12L02 -

---

**Extraits de textes**

◆ *CEE/Réglementation*

REGLEMENT (CE) N° 183/2005 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux -

◆ *FR/ArrêtéMinistériel*

Arrêté du 23 avril 2007 relatif aux agréments et autorisation des établissements du secteur de l'alimentation animale et modifiant notamment l'arrêté du 28 février 2000 modifié relatif à l'agrément et à l'enregistrement de certains établissements et intermédiaires dans le secteur de l'alimentation animale -

◆ *FR/Infra-règlementaire*

Modalités de délivrance de l'agrément au titre du règlement (CE) n°183/2005 en application de l'arrêté du 23 avril 2007 publié au JORF du 29 avril 2007 et relatif aux agréments et autorisation des établissements du secteur de l'alimentation animale et modifiant notamment l'arrêté du 28 février 2000 modifié relatif à l'agrément et à l'enregistrement de certains établissements et intermédiaires dans le secteur de l'alimentation animale. -

**Avis d'experts**

◆ *Objectif*

Maîtrise de la qualité des aliments distribués

◆ *Attendu*

Un plan de contrôle de la qualité rédigé et appliqué

◆ *Flexibilité*

aucune

◆ *Méthodologie*

L'étude du document qui devra contenir a minima les éléments suivants :

a) pour tous :

- destination des produits non conformes, y compris lieu(x) de stockage en attente de décision
- fiche type d'enregistrement d'une non conformité (comprenant : motif de non conformité, date de détection de la non conformité, aliment\* concerné, date de décision..)

b) pour les agréés:

- situations nécessitant l'ouverture d'une fiche d'enregistrement d'une non conformité
- qui fait quoi (qu'elle est l'implication du responsable qualité?)
- modalités d'identification de ces produits (voir G6001 et G 6002).

---

## INDEX DES EXPRESSIONS-CLÉS

---

◆ <i>Entreprise du secteur de l'alimentation animale</i>		
	Entreprise du secteur de l'alimentation animale	Page 30
	Entreprise du secteur de l'alimentation animale	Page 32
	Entreprise du secteur de l'alimentation animale	Page 33
	Entreprise du secteur de l'alimentation animale	Page 34
◆ <i>HACCP</i>		
	HACCP	Page 45
	HACCP	Page 46
	HACCP	Page 47
	HACCP	Page 48
	HACCP	Page 49
	HACCP	Page 50
	HACCP	Page 51
◆ <i>Plan qualité</i>		
	Plan qualité	Page 57
◆ <i>Procédure</i>		
		Page 41
◆ <i>Traçabilité</i>		
	Traçabilité	Page 22
		Page 41