



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*



◆ *Précisions*

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
A	Locaux et abords	Notation
A05	Prévention nuisibles	Notation
A10	Réception	Notation
A21	Stockage matières entrantes	Notation
A22	Stockage produits sortants	Notation
A23	Chargement produits sortants	Notation
B	Equipements	Notation
B02	Nettoyage et désinfection	Notation
B0201	Système de N/D des locaux et/ou des conteneurs	Notation
B03	Appareils de mesures	Notation
C	Personnel	Notation
C02	Plan HACCP	Notation
D	Matières	Notation
D03	Manipulations	Notation
E	Fonctionnement	Notation
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
F	Agréments autorisations	Notation
F01	Conformité des activités	Notation
G	Elements documentaires	Notation
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
H	Plan HACCP	Notation
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
J	Contrôle de la Qualité	Notation
J01	Résultats d'autocontrôles	Notation
J02	Résultats des analyses officielles	Notation
J10	Procédure d'échantillonnage et échantillonnaire	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° 1831/2003 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 12 janvier 2003 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° 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, 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° 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, 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° 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

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.

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° 1831/2003 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 12 janvier 2003 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 (gaines, 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° 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, 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° 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, 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 préconisée 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 - ELEMENTS 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 - Eléments 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 (agréé/enregistré) ne doit se fournir qu'auprès d'un opérateur lui-même autorisé (agréé 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° 1831/2003 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 12 janvier 2003 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 ahgrées : 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*

Eléments 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 : ELEMENTS DOCUMENTAIRES

ITEM : G60 : ELÉMENTS 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

RÈGLEMENT (CE) N° 183/2005 DU PARLEMENT EUROPÉEN 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° 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, 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° 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, 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° 1831/2003 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 12 janvier 2003 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 "Agrément 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-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

◆ 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 : 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 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 : 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 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 : 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 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 : 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 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 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-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

◆ 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 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.

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° 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 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 doit 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).

CHAPITRE : J : CONTRÔLE DE LA QUALITÉ

ITEM : J12 : PLAN DE CONTRÔLE DOCUMENTÉ

J12L02 -

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

RÈGLEMENT (CE) N° 183/2005 DU PARLEMENT EUROPÉEN 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

◆ *Entreprise du secteur de l'alimentation animale*

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

◆ *HACCP*

HACCP	Page 45
HACCP	Page 46
HACCP	Page 47
HACCP	Page 48
HACCP	Page 49
HACCP	Page 50
HACCP	Page 51

◆ *Plan qualité*

Plan qualité	Page 57
--------------	---------

◆ *Procédure*

Page 41

◆ *Traçabilité*

Traçabilité	Page 22
	Page 41