



Ag.7.3 Conditions d'agrément pour les établissements de fabrication d'aliments pour animaux de compagnie contenant des sous-produits animaux ou des produits dérivés

Référence	PCCB/S1/CKS/	Date	23/02/2016
Version actuelle	2.1	Date de mise en application	Date de publication
Mots-clés	Agrément, petfood, aliments pour animaux de compagnie, conditions		

Rédigé par
Keppens Christophe, Attaché

1. Référence à l'agrément/autorisation dans l'AR du 16 janvier 2006

Annexe II. 7.3. de l'Arrêté royal du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire.

2. Activité

La production d'aliments pour animaux de compagnie contenant des sous-produits animaux ou des produits dérivés, tels que visés à l'article 24, 1, e) du Règlement (CE) n° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le règlement (CE) n°1774/2002 (règlement relatif aux sous-produits animaux).

3. Codes de l'arbre d'activités

Les codes suivants, tirés de 'l'arbre d'activités' de l'AFSCA, doivent être utilisés pour l'identification de l'activité dans le formulaire de demande (voir plus loin).

Code du lieu : PL43

Code de l'activité : AC39

Code du produit : PR18

4. Législation

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.

Arrêté royal du 21 février 2006 fixant les conditions d'agrément et d'autorisation des établissements du secteur de l'alimentation des animaux.



Règlement (CE) n° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le règlement (CE) n°1774/2002 (règlement relatif aux sous-produits animaux).

Règlement (CE) n°142/2011 de la Commission du 25 février 2011 portant application du règlement (CE) n° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et portant application de la directive 97/78/CE du Conseil en ce qui concerne certains échantillons et articles exemptés des contrôles vétérinaires effectués aux frontières en vertu de cette directive.

5. Informations complémentaires à fournir lors de la demande

Lors de la demande d'agrément, les documents suivants doivent être joints au formulaire de demande (voir <http://www.favv-afsca.fgov.be/agrements/modeleduformulairededemande.asp>) :

- Le plan général de l'établissement, avec mention de l'échelle ou des dimensions ;
- Les schémas techniques des installations ;
- Les schémas techniques du processus de production ;
- La liste du matériel industriel principal ;
- La liste des équipements destinés au contrôle des produits fabriqués (si le demandeur ne dispose pas lui-même de suffisamment de moyens de contrôle, il joint alors un exemplaire du contrat attestant qu'il confie ce contrôle à un laboratoire agréé) ;
- Une copie des étiquettes des produits les plus utilisés (si disponibles) ;
- Une copie des étiquettes des produits à fabriquer (si disponibles).

6. Conditions

Les conditions suivantes doivent être remplies **en vue de l'obtention** de l'agrément. Les autres dispositions législatives restent néanmoins d'application pour les produits fabriqués par exemple (exigences en matière d'étiquetage, de contaminants,...).

Pour chacune de ces conditions, la législation de base est mentionnée (R = règlement, AR = arrêté royal).

6.1. Infrastructure

(R 183/2005 annexe II) Les installations pour la transformation et l'entreposage des aliments pour animaux et leurs environs immédiats doivent être maintenus en état de propreté.

(R 183/2005 annexe II) Par leur agencement, leur conception, leur construction et leurs dimensions, les installations et équipements doivent :

- a) pouvoir être convenablement nettoyés et/ou désinfectés ;
- b) permettre de réduire au minimum le risque d'erreur et d'éviter la contamination, la contamination croisée et, d'une manière générale, tout effet néfaste sur la sécurité et la qualité des produits. Les machines entrant en contact avec les aliments pour animaux doivent être séchées après tout nettoyage humide.

(R 183/2005 annexe II) Les installations doivent comporter un éclairage naturel et/ou artificiel suffisant.



(R 183/2005 annexe II) Les systèmes d'évacuation des eaux résiduaires doivent être adaptés à l'usage auxquels ils sont destinés; ils doivent être conçus et construits de manière à éviter tout risque de contamination des aliments pour animaux.

(R 183/2005 annexe II) Les conduites d'eau doivent être composées de matériaux inertes.

(R 183/2005 annexe II) L'évacuation des eaux d'égout, des eaux usées et des eaux de pluie doit s'effectuer de manière à préserver les équipements ainsi que la sécurité sanitaire et la qualité des aliments pour animaux.

(R 183/2005 annexe II) Les fenêtres et autres ouvertures doivent, au besoin, être à l'épreuve des organismes nuisibles. Les portes doivent être bien ajustées et, lorsqu'elles sont fermées, elles doivent être à l'épreuve des organismes nuisibles.

(R 183/2005 annexe II) Au besoin, les plafonds, faux plafonds et autres équipements suspendus doivent être conçus, construits et parachevés de manière à empêcher l'encrassement et à réduire la condensation, l'apparition de moisissures indésirables et le déversement de particules pouvant nuire à la sécurité et à la qualité des aliments pour animaux.

(R 183/2005 annexe II) Les aliments pour animaux doivent être entreposés dans des lieux conçus, adaptés et entretenus de manière à assurer de bonnes conditions d'entreposage.

6.2. Équipement

(R 183/2005 annexe II) Les installations, les équipements, les conteneurs, les caisses et les véhicules ainsi que leurs environs immédiats doivent être maintenus en état de propreté.

(R 183/2005 annexe II) Par leur agencement, leur conception, leur construction et leurs dimensions, les installations et équipements doivent :

- a) pouvoir être convenablement nettoyés et/ou désinfectés ;
- b) permettre de réduire au minimum le risque d'erreur et d'éviter la contamination, la contamination croisée et, d'une manière générale, tout effet néfaste sur la sécurité et la qualité des produits. Les machines entrant en contact avec les aliments pour animaux doivent être séchées après tout nettoyage humide.

(R 183/2005 annexe II) L'ensemble des balances et dispositifs de mesure utilisés pour la fabrication des aliments pour animaux doivent être appropriés pour la gamme de poids ou de volumes à mesurer, et leur précision doit être contrôlée régulièrement.

(R 183/2005 annexe II) Tous les dispositifs de mélange utilisés dans la fabrication d'aliments pour animaux doivent être appropriés pour la gamme de poids ou de volumes mélangés et doivent pouvoir fabriquer des mélanges et dilutions homogènes. Les exploitants doivent démontrer l'efficacité des dispositifs de mélange quant à l'homogénéité.

(R 183/2005 annexe II) Les aliments pour animaux doivent être entreposés et transportés dans des conteneurs appropriés.

(R 142/2011 annexe XIII) L'établissement doit disposer des installations adéquates pour :

- a) entreposer et traiter les matières entrantes dans des conditions qui écartent les risques pour la santé publique et animale ;



- b) éliminer les sous-produits animaux et les produits dérivés qui n'ont pas été utilisés pour la production, sauf si les matières inutilisées sont expédiées vers un autre établissement ou une autre usine pour y être transformées ou éliminées, conformément au Règlement (UE) n° 142/2011.

(R 142/2011 annexe VIII) Les véhicules servant au transport réfrigéré doivent être conçus de telle manière qu'une température adéquate puisse être maintenue pendant toute la durée du transport et que la température puisse être surveillée.

6.3. Conditions d'exploitation

6.3.1. Personnel

(R 183/2005 annexe II) Les entreprises du secteur de l'alimentation animale doivent disposer d'un personnel en nombre suffisant et possédant les compétences et les qualifications nécessaires pour la fabrication des produits concernés.

(R 183/2005 annexe II) Un organigramme précisant les qualifications (par exemple les diplômes, l'expérience professionnelle) et les responsabilités du personnel d'encadrement doit être établi.

(R 183/2005 annexe II) L'ensemble du personnel doit être clairement informé par écrit de ses fonctions, responsabilités et compétences, et ce, notamment lors de chaque modification, de manière à obtenir la qualité recherchée des produits.

(R 183/2005 annexe II) Une personne qualifiée responsable de la production doit être désignée.

(R 183/2005 annexe II) S'il y a lieu, une personne qualifiée responsable du contrôle de la qualité doit être désignée.

6.3.2. Organisation

(R 183/2005 annexe II) Des programmes efficaces de lutte contre les organismes nuisibles doivent être mis en œuvre.

(R 183/2005 annexe II) Les installations et équipements qui doivent servir aux opérations de mélange et/ou de fabrication doivent faire régulièrement l'objet de vérifications appropriées, conformément à des procédures écrites préétablies par le fabricant pour les produits.

(R 183/2005 annexe II) L'eau utilisée dans la fabrication des aliments pour animaux doit être d'un niveau de qualité adéquat pour les animaux.

(R 183/2005 annexe II) La détérioration et la poussière doivent être évitées pour prévenir l'invasion d'organismes nuisibles.

(R 183/2005 annexe II) Les différentes étapes de la production doivent être exécutées selon des procédures et instructions écrites préétablies visant à définir, à vérifier et à maîtriser les points critiques dans le processus de fabrication.

(R 183/2005 annexe II) Des mesures à caractère technique ou organisationnel doivent être prises pour éviter ou limiter, au besoin, la contamination croisée et les erreurs. Des moyens suffisants et appropriés doivent être en place pour effectuer des vérifications au cours de la fabrication.



(R 183/2005 annexe II) Une surveillance doit être assurée pour détecter la présence d'aliments pour animaux, de substances indésirables et d'autres contaminants interdits pour des raisons liées à la santé humaine ou animale, et des stratégies de contrôle appropriées visant à réduire le risque au minimum doivent être mises en place.

(R 183/2005 annexe II) Les déchets et les matières ne convenant pas pour l'alimentation animale doivent être isolés et identifiés. Toutes les matières contenant des quantités dangereuses de médicaments vétérinaires ou de contaminants, ou présentant d'autres risques, doivent être éliminées d'une manière appropriée et ne doivent pas être utilisées comme aliments pour animaux.

(R 183/2005 annexe II) Les exploitants du secteur de l'alimentation animale prennent les mesures appropriées pour assurer un traçage effectif des produits.

(R 183/2005 annexe II) L'étiquette des produits fait clairement apparaître s'ils sont destinés à des aliments pour animaux ou à d'autres fins. Si un certain lot de produit est déclaré comme non destiné à des aliments pour animaux, cette déclaration ne doit pas être modifiée ultérieurement par un exploitant intervenant plus en aval dans la chaîne

(R 183/2005 annexe II) Les aliments pour animaux transformés doivent être séparés des matières premières non transformées et des additifs afin d'éviter toute contamination croisée des aliments transformés; des matériaux d'emballage appropriés doivent être utilisés.

(R 183/2005 annexe II) L'accès aux lieux d'entreposage est réservé aux personnes autorisées par les exploitants du secteur de l'alimentation animale.

(R 183/2005 annexe II) Les aliments pour animaux doivent être entreposés et transportés de manière à pouvoir être facilement identifiés, afin d'éviter toute confusion ou contamination croisée et de prévenir leur détérioration.

(R 183/2005 annexe II) Les conteneurs et équipements utilisés pour le transport, l'entreposage, l'acheminement, la manutention et le pesage des aliments pour animaux doivent être maintenus en état de propreté. Des plans de nettoyage doivent être instaurés et la présence de traces de détergents et de désinfectants doit être réduite au minimum.

(R 183/2005 annexe II) S'il y a lieu, les températures doivent être maintenues au niveau le plus bas possible pour éviter toute condensation et toute souillure.

(R 183/2005 annexe II) Les conteneurs qui servent à l'entreposage ou au transport de graisses mélangées, d'huiles d'origine végétale ou de produits dérivés qui sont destinés à des aliments pour animaux ne sont pas utilisés pour l'entreposage ou le transport d'autres produits, à moins que ces produits ne soient conformes aux exigences du règlement (CE) n° 183/2005 ou de l'article 4, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 852/2004, et de l'annexe I de la directive 2002/32/CE. En cas de risque de contamination, ils doivent être conservés séparément de toute autre marchandise. Lorsqu'il n'est pas possible de procéder à cette séparation, les conteneurs sont convenablement nettoyés, de façon à faire disparaître toute trace de produit, dans les cas où ces conteneurs auraient été utilisés auparavant pour des produits qui ne sont pas conformes aux exigences du règlement (CE) 183/2005 ou de l'article 4, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 852/2004, et de l'annexe I de la directive 2002/32/CE.

Conformément aux dispositions de l'article 10 du règlement (CE) n° 1069/2009, les graisses animales



de catégorie 3 destinées à être utilisées dans la fabrication d'aliments pour animaux sont entreposées et transportées conformément aux exigences dudit règlement.

(R 183/2005 annexe II) Les exploitants du secteur de l'alimentation animale doivent mettre en œuvre un système d'enregistrement et de traitement des réclamations.

(R 183/2005 annexe II) Ils doivent mettre en place un système permettant le rappel rapide des produits se trouvant dans le réseau de distribution. Ils doivent définir, par des procédures écrites, la destination de tout produit rappelé et, avant que de tels produits soient remis en circulation, ces produits doivent faire l'objet d'un nouveau contrôle de la qualité.

(AR 21 fév. 2006 annexe I) L'exploitant du secteur de l'alimentation animale conserve un échantillon représentatif de 500 g de chaque lot d'aliments pour animaux jugés critiques pendant une période de 6 mois.

Remarque 1 : définition des "aliments pour animaux jugés critiques" :

- a) les matières premières pour aliments des animaux et les graisses mélangées visées dans la partie « Surveillance de la dioxine » de l'annexe II du Règlement (CE) n° 183/2005 ;
- b) les additifs suivants :
 - argiles kaoliniques exemptes d'amiante
 - vermiculite
 - natrolite-phonolite
 - clinoptilolite d'origine sédimentaire
 - aluminate de calcium synthétique

(AR 21 fév. 2006 annexe I) L'exploitant du secteur de l'alimentation animale qui fabrique des aliments pour animaux conserve à la disposition de l'Agence les échantillons qu'il a prélevés dans un but de traçabilité :

- a) pendant six mois après la date de mise sur le marché pour les composés azotés particuliers et les matières premières pour aliments des animaux ;
- b) jusqu'à la date de durabilité minimale garantie, et dans tous les cas au moins trois mois après la date de mise sur le marché pour les additifs, les prémélanges et les aliments composés.

(R 142/2011 annexe VIII) Les sous-produits animaux et les produits dérivés doivent être collectés et transportés dans des emballages neufs scellés ou dans des conteneurs ou véhicules étanches et couverts.

(R 142/2011 annexe VIII) Les véhicules et les conteneurs réutilisables ainsi que tous les équipements ou appareils réutilisables qui entrent en contact avec des sous-produits animaux ou des produits dérivés autres que les produits dérivés qui sont mis sur le marché conformément au règlement (CE) n° 767/2009 et qui sont entreposés et transportés conformément à l'annexe II du règlement (CE) n° 183/2005, doivent être gardés propres.

(R 142/2011 annexe VIII) En particulier, s'ils ne sont pas affectés au transport de sous-produits animaux ou produits dérivés donnés d'une manière qui empêche toute contamination croisée, ils doivent :

- a) être propres et secs avant utilisation, et
- b) être nettoyés, lavés et/ou désinfectés après chaque utilisation jusqu'au degré nécessaire à empêcher toute contamination croisée.



(R 142/2011 annexe VIII) Les conteneurs réutilisables doivent être affectés au transport d'un sous-produit animal ou d'un produit dérivé particulier dans la mesure nécessaire à empêcher toute contamination croisée. Néanmoins, des conteneurs réutilisables peuvent être utilisés, si l'AFSCA l'autorise :

- a) pour le transport de différents sous-produits animaux ou produits dérivés à condition d'avoir été nettoyés et désinfectés entre les différentes utilisations de manière à empêcher toute contamination croisée ;
- b) pour le transport des sous-produits animaux ou des produits dérivés visés à l'article 10, point f), du règlement (CE) n° 1069/2009 après avoir servi au transport de produits destinés à la consommation humaine, dans des conditions qui empêchent toute contamination croisée.

(R 142/2011 annexe VIII) Les emballages doivent être éliminés par incinération ou par d'autres moyens, conformément à la législation de l'Union.

(R 142/2011 annexe VIII) Le transport de sous-produits animaux destinés à la production de matières premières pour aliments des animaux ou d'aliments crus pour animaux familiers doit se dérouler à une température appropriée, soit à une température maximale de 7 °C dans le cas de sous-produits animaux issus de viandes et de produits à base de viande qui ne sont pas destinés à la consommation humaine, sauf s'ils sont utilisés pour l'alimentation des animaux conformément à l'annexe II, chapitre I, pour que soit évité tout risque pour la santé animale ou publique.

(R 142/2011 annexe VIII) Les matières de catégorie 3 non transformées, destinées à la production de matières premières pour aliments des animaux ou d'aliments pour animaux familiers, doivent être entreposées et transportées réfrigérées, congelées ou ensilées, sauf :

- a) si elles sont transformées dans les 24 heures qui suivent leur collecte ou la fin de l'entreposage dans des conditions de réfrigération ou de congélation, pour autant que le transport après entreposage soit assuré dans des moyens de transport dans lesquels la température d'entreposage est maintenue ;
- b) si, dans le cas du lait, des produits à base de lait ou des produits dérivés du lait qui n'ont été soumis à aucun des traitements visés à l'annexe X, chapitre II, section 4, partie I du Règlement (UE) n° 142/2011, les matières sont transportées réfrigérées et dans des conteneurs isolés, à moins que les risques puissent être limités par d'autres mesures eu égard aux caractéristiques des matières.

(R 142/2011 annexe VIII) Les envois de sous-produits animaux et de produits dérivés doivent être identifiables et être maintenus séparés et identifiables pendant la collecte au lieu d'origine des sous-produits animaux et pendant le transport ;

(R 142/2011 annexe VIII) Les envois de sous-produits animaux et de produits dérivés doivent être expédiés d'un État membre vers un autre dans des emballages, des conteneurs ou des véhicules qui portent, de façon bien visible et indélébile, au moins pendant la durée du transport, le code couleur, dont l'emploi sert à afficher les informations prévues dans le présent règlement, sur la surface ou une partie de la surface de l'emballage, du conteneur ou du véhicule, ou sur une étiquette ou un symbole apposé sur ceux-ci, comme ci-dessous :

- I. pour les matières de catégorie 1: la couleur noire ;
- II. pour les matières de catégorie 3: la couleur verte, avec une forte proportion de bleu pour la distinguer facilement des autres couleurs.



(R 142/2011 annexe VIII) Pendant le transport et l'entreposage, une étiquette apposée sur l'emballage, le conteneur ou le véhicule doit :

- a) indiquer clairement la catégorie de sous-produits animaux ou de produits dérivés, et
- b) porter la mention suivante qui convient, laquelle doit apparaître visiblement et lisiblement sur l'emballage, le conteneur ou le véhicule :
 - I. dans le cas de matières de catégorie 3 : « Non destiné à la consommation humaine » ;
 - II. dans le cas de matières de catégorie 1 et de produits dérivés de matières de catégorie 1 qui sont destinées à la fabrication d'aliments pour animaux familiers : « Exclusivement pour la fabrication d'aliments pour animaux familiers » ;
 - III. dans le cas de lait, produits à base de lait, produits dérivés du lait, colostrum et produits à base de colostrum : « Non destiné à la consommation humaine » ;
 - IV. dans le cas de gélatine produite à partir de matières de catégorie 3 : « Gélatine propre à la consommation animale » ;
 - V. dans le cas de collagène produit à partir de matières de catégorie 3 : « Collagène propre à la consommation animale » ;
 - VI. dans le cas d'aliments crus pour animaux familiers : « Exclusivement pour l'alimentation des animaux familiers » ; ou
 - VII. dans le cas de poisson et de produits dérivés de poisson destinés à l'alimentation de poissons, traités et emballés avant leur distribution, le nom et l'adresse de l'établissement de fabrication d'origine des aliments, indiqués clairement et lisiblement, et :
 - s'il s'agit de farines de poissons sauvages : « Contient uniquement des farines de poissons sauvages – Peut servir à l'alimentation de poissons d'élevage de toutes espèces » ;
 - s'il s'agit de farines de poissons d'élevage : « Contient uniquement des farines de poissons d'élevage de l'espèce [...] – Autorisé exclusivement pour servir à l'alimentation de poissons d'élevage d'autres espèces » ;
 - s'il s'agit de farines de poissons sauvages et de poissons d'élevage : « Contient des farines de poissons sauvages et de poissons d'élevage de l'espèce [...] – Autorisé exclusivement pour servir à l'alimentation de poissons d'élevage d'autres espèces » ;

(R 142/2011 annexe XIII) Les exploitants ne peuvent fabriquer des aliments crus pour animaux familiers qu'à partir des matières de catégorie 3 visées à l'article 10, point a), point b) i) et point b) ii), du règlement (CE) n° 1069/2009.

(R 142/2011 annexe XIII) Les aliments crus pour animaux familiers doivent être conditionnés dans un emballage neuf étanche.

(R 142/2011 annexe XIII) Des mesures efficaces doivent être prises pour garantir que le produit est protégé de toute contamination à chaque étape de la chaîne de production et jusqu'au point de vente.

(R 142/2011 annexe XIII) Les exploitants ne peuvent fabriquer des aliments transformés pour animaux familiers et des articles à mastiquer qu'à partir :

- a) des matières de catégorie 3 autres que celles visées à l'article 10, points n), o) et p), du règlement (CE) n° 1069/2009, et
- b) dans le cas d'aliments pour animaux familiers importés ou d'aliments pour animaux familiers produits à partir de matières importées, de matières de catégorie 1 composées de sous-produits animaux provenant d'animaux qui ont fait l'objet d'un traitement illégal au sens de l'article 1^{er}, paragraphe 2, point d), de la directive 96/22/CE ou de l'article 2, point b), de la directive 96/23/CE.



(R 142/2011 annexe XIII) Les aliments en conserve pour animaux familiers doivent être soumis à un traitement thermique caractérisé par une valeur Fc d'au moins 3.

(R 142/2011 annexe XIII) Les aliments transformés pour animaux familiers autres que les aliments en conserve doivent :

- I. être soumis à un traitement thermique portant la température à cœur des produits finaux à 90 °C au moins ;
- II. être soumis à un traitement thermique portant les ingrédients d'origine animale à une température d'au moins 90 °C, ou
- III. être produits, pour ce qui concerne les matières premières pour aliments des animaux d'origine animale, exclusivement à partir des matières suivantes :
 - des sous-produits animaux ou des produits dérivés provenant de viande ou de produits à base de viande qui ont été soumis à un traitement thermique à une température à cœur ayant atteint au moins 90°C ;
 - les produits dérivés suivants, produits conformément aux dispositions du présent règlement : le lait et les produits à base de lait, la gélatine, les protéines hydrolysées, les ovoproduits, le collagène, les produits sanguins visés à l'annexe X, chapitre II, section 2, les protéines animales transformées, y compris les farines de poisson, les graisses fondues, les huiles de poisson, le phosphate dicalcique, le phosphate tricalcique ou les viscères aromatiques ;
- IV. si l'AFSCA l'autorise, être soumis à un traitement, tel que la dessiccation ou la fermentation, garantissant que les aliments pour animaux familiers ne présentent aucun risque inacceptable pour la santé publique et animale ;
- V. dans le cas de sous-produits animaux visés à l'article 10, points l) et m), du règlement (CE) n° 1069/2009 et dans le cas de sous-produits générés par des animaux aquatiques et des invertébrés aquatiques et terrestres, et si l'AFSCA l'autorise, être soumis à un traitement garantissant que les aliments pour animaux familiers ne présentent aucun risque inacceptable pour la santé publique et animale.

(R 142/2011 annexe XIII) Après la production, toutes les précautions doivent être prises pour que les aliments transformés pour animaux familiers ne soient pas exposés à une source de contamination.

(R 142/2011 annexe XIII) Les aliments transformés pour animaux familiers doivent être conditionnés dans des emballages neufs.

(R 142/2011 annexe XIII) Les articles à mastiquer doivent être soumis à un traitement suffisant pour détruire les organismes pathogènes, y compris les salmonelles.

(R 142/2011 annexe XIII) Après ce traitement, toutes les précautions doivent être prises pour que ces articles à mastiquer ne soient pas exposés à une source de contamination.

(R 142/2011 annexe XIII) Les articles à mastiquer doivent être conditionnés dans des emballages neufs.

(R 142/2011 annexe XIII) Pour la production de produits dérivés liquides ou déshydratés destinés à améliorer les valeurs de sapidité des aliments pour animaux familiers (appelés viscères aromatiques ou encore "digest"), les exploitants ne peuvent utiliser que des sous-produits animaux pouvant servir de matières premières pour les aliments transformés pour animaux familiers et les articles à mastiquer.



(R 142/2011 annexe XIII) Les viscères aromatiques doivent avoir été soumis à une méthode de traitement et à des paramètres garantissant la conformité du produit avec les normes microbiologiques fixées ci-dessous. Après le traitement, toutes les précautions doivent être prises pour veiller à ce que le produit ne soit pas exposé à une source de contamination.

(R 142/2011 annexe XIII) Les viscères aromatiques doivent :

- a) être conditionnés dans un emballage neuf ou stérilisé, ou
- b) être transportés en vrac dans des conteneurs ou d'autres moyens de transport entièrement nettoyés et désinfectés.

6.3.3. Contrôle de la qualité

(R 183/2005 annexe II) Les entreprises du secteur de l'alimentation animale doivent, dans le cadre d'un système de contrôle de la qualité, avoir accès à un laboratoire doté d'un personnel et des équipements adéquats.

(R 183/2005 annexe II) Un plan de contrôle de la qualité doit être établi par écrit et mis en œuvre; il doit comporter, en particulier, des vérifications des points critiques du processus de fabrication, des procédures et fréquences d'échantillonnage, des méthodes d'analyse et leur fréquence, le respect des spécifications - ainsi que la destination à donner aux produits en cas de non-conformité - entre le stade des matières premières transformées et celui des produits finaux.

(R 183/2005 annexe II) Les documents relatifs aux matières premières utilisées pour la fabrication du produit final doivent être conservés par le fabricant afin de garantir la traçabilité. Ces documents doivent être mis à la disposition des autorités compétentes pendant une période adaptée à l'usage pour lequel les produits sont mis sur le marché. En outre, des échantillons d'ingrédients et de chaque lot de produits fabriqués et mis sur le marché ou de chaque fraction spécifique de la production (dans le cas d'une production en continu) doivent être prélevés en quantité suffisante, suivant une procédure préétablie par le fabricant, et doivent être conservés afin d'assurer la traçabilité (ces prélèvements doivent être périodiques dans le cas d'une fabrication répondant uniquement aux besoins propres du fabricant). Les échantillons doivent être scellés et étiquetés de manière à être identifiés aisément. Ils doivent être entreposés dans des conditions empêchant toute modification anormale de leur composition ou toute altération. Ils doivent être tenus à la disposition des autorités compétentes pendant une période adaptée à l'usage auquel sont destinés les aliments pour animaux mis sur le marché. Dans le cas d'aliments destinés à des animaux non producteurs de denrées alimentaires, le producteur d'aliments ne doit garder que des échantillons du produit fini.

(R 183/2005 article 6) Les exploitants mettent en place, appliquent et maintiennent une ou des procédures écrites permanentes fondées sur les principes HACCP. Ces principes sont les suivants :

- a) identifier tout danger qu'il y a lieu de prévenir, d'éliminer ou de ramener à un niveau acceptable ;
- b) identifier les points critiques aux niveaux desquels un contrôle est indispensable pour prévenir ou éliminer un danger ou pour le ramener à un niveau acceptable ;
- c) établir, aux points critiques, les limites critiques qui différencient l'acceptabilité de l'inacceptabilité pour la prévention, l'élimination ou la réduction des risques identifiés ;
- d) établir et appliquer des procédures de surveillance efficaces des points critiques ;
- e) établir les actions correctives à mettre en œuvre lorsque la surveillance révèle qu'un point critique n'est pas maîtrisé ;



- f) établir des procédures destinées à vérifier l'exhaustivité et l'efficacité des mesures décrites aux points a) à e). Les procédures de vérification sont effectuées périodiquement ;
- g) établir des documents et des dossiers en fonction de la nature et de la taille de l'entreprise du secteur de l'alimentation animale pour prouver l'application effective des mesures définies aux points a) à f).

(R 183/2005 article 6) En cas de modification dans un produit, dans un procédé, ou dans toute étape de la production, de la transformation, de l'entreposage et de la distribution, les exploitants du secteur de l'alimentation animale revoient leur procédure basée sur les principes HACCP et y apportent les changements nécessaires.

(R 142/2011 annexe XIII) Des échantillons doivent être prélevés de manière aléatoire en cours de production et/ou d'entreposage (avant expédition), en vue de la vérification de leur conformité aux normes suivantes :

- Dans le cas d'aliments crus pour animaux familiers :
Salmonella: absence dans 25 g, $n = 5$, $c = 0$, $m = 0$, $M = 0$,
Enterobacteriaceae: $n = 5$, $c = 2$, $m = 10$, $M = 5\ 000$ dans 1 g,
- Dans le cas d'autres aliments pour animaux familiers, à l'exception des aliments en conserve et des aliments séchés ou fermentés pour animaux autorisés par l'AFSCA :
Salmonella: absence dans 25 g, $n = 5$, $c = 0$, $m = 0$, $M = 0$,
Enterobacteriaceae: $n = 5$, $c = 2$, $m = 10$, $M = 300$ dans 1 g,

où :

n = le nombre d'échantillons à tester ;

m = la valeur-seuil pour le nombre de bactéries. Le résultat est considéré comme satisfaisant si le nombre de bactéries dans la totalité des échantillons n'excède pas m ;

M = la valeur maximale du nombre de bactéries. Le résultat est considéré comme non satisfaisant si le nombre de bactéries dans un ou plusieurs échantillons est supérieur ou égal à M , et

c = le nombre d'échantillons dans lesquels le nombre de bactéries peut se situer entre m et M , l'échantillon étant toujours considéré comme acceptable si le nombre de bactéries dans les autres échantillons est inférieur ou égal à m .

6.3.4. Documents

(R 183/2005 annexe II) Les exploitants doivent conserver dans un registre les données pertinentes, y compris celles relatives aux achats, à la production et aux ventes qui permettront un traçage effectif entre la réception et la livraison, y compris l'exportation jusqu'à la destination finale.

(R 183/2005 annexe II) Les exploitants du secteur de l'alimentation animale doivent conserver dans un registre :

- a) Les documents relatifs au processus de fabrication et aux contrôles : les entreprises du secteur de l'alimentation animale doivent disposer d'un système de documentation conçu pour définir et maîtriser les points critiques du processus de fabrication ainsi que pour établir et mettre en œuvre un plan de contrôle de la qualité. Elles doivent conserver les résultats des contrôles effectués. Ce jeu de documents doit être conservé pour permettre de retracer l'historique de la fabrication de chaque lot de produits mis en circulation et d'établir les responsabilités en cas de réclamation.
- b) Documents relatifs à la traçabilité, en particulier :
 - I. pour les additifs pour aliments pour animaux :



- la nature et la quantité des additifs produits, leurs dates de fabrication respectives et, lorsqu'il y a lieu, le numéro du lot ou de la fraction spécifique de la production, en cas de production en continu ;
 - le nom et l'adresse de l'établissement auquel les additifs sont livrés, la nature et la quantité des additifs livrés et, lorsqu'il y a lieu, le numéro du lot ou de la fraction spécifique de la production, en cas de production en continu ;
- II. pour les prémélanges :
- le nom et l'adresse des fabricants ou fournisseurs d'additifs, la nature et la quantité des additifs utilisés et, lorsqu'il y a lieu, le numéro du lot ou de la fraction spécifique de la production, en cas de production en continu ;
 - la date de fabrication du prémélange et, lorsqu'il y a lieu, le numéro du lot ;
 - le nom et l'adresse de l'établissement auquel le prémélange est livré, la date de livraison, la nature et la quantité du prémélange livré et, lorsqu'il y a lieu, le numéro du lot ;
- III. pour les aliments composés/matières premières d'aliments pour animaux :
- le nom et l'adresse des fabricants ou des fournisseurs d'additifs/de prémélanges, la nature et la quantité du prémélange utilisé et, lorsqu'il y a lieu, le numéro du lot.
 - le nom et l'adresse des fournisseurs des matières premières d'aliments pour animaux et des aliments complémentaires pour animaux et la date de livraison ;
 - le type, la quantité et la formulation des aliments composés pour animaux ;
 - la nature et la quantité de matières premières d'aliments pour animaux ou d'aliments composés fabriqués ainsi que la date de fabrication, et le nom et l'adresse de l'acheteur (par exemple un exploitant agricole ou d'autres exploitants du secteur de l'alimentation animale).

(R 183/2005 article 7) Les exploitants du secteur de l'alimentation animale :

- a) fournissent à l'autorité compétente, sous la forme demandée par celle-ci, la preuve qu'ils respectent les dispositions relatives à la mise en œuvre des procédures fondées sur les principes HACCP ;
- b) veillent à ce que tous les documents décrivant les procédures fondées sur les principes HACCP soient à jour en permanence.

(AR 21 fév. 2006 annexe I) Les documents relatifs à la traçabilité des aliments pour animaux doivent en outre reprendre :

- a) Pour les additifs pour aliments des animaux :
 - I. la nature et la quantité des additifs produits ou achetés, leur date de fabrication ou de réception, et lorsqu'il y a lieu, le numéro de lot ou de la fraction définie de la production en cas de fabrication en continu ;
 - II. le nom et l'adresse du fournisseur d'additifs achetés ;
 - III. la nature et la quantité des additifs livrés, leur date de livraison, et lorsqu'il y a lieu, le numéro de lot ou de la fraction définie de la production en cas de fabrication en continu ;
 - IV. le nom et l'adresse de l'établissement auquel les additifs sont livrés.
- b) Pour les prémélanges :
 - I. la nature et la quantité des matières premières pour aliments des animaux et des additifs achetés et utilisés, et lorsqu'il y a lieu, le numéro de lot ou de la fraction définie de la production en cas de fabrication en continu ;
 - II. le nom et l'adresse du fournisseur des matières premières et des additifs achetés ;
 - III. le nom et l'adresse du fournisseur des aliments pour animaux jugés critiques, en précisant la nature, la quantité, la date de réception et le cas échéant le numéro de lot ;
 - IV. la nature et la quantité des prémélanges produits ou achetés, leur date de fabrication ou de réception, et lorsqu'il y a lieu, le numéro de lot ou de la fraction définie de la production en cas de fabrication en continu ;



- V. le nom et l'adresse du fournisseur des prémélanges achetés ;
- VI. la nature et la quantité des prémélanges livrés, leur date de livraison, et lorsqu'il y a lieu, le numéro de lot ou de la fraction définie de la production en cas de fabrication en continu ;
- VII. le nom et l'adresse de l'établissement auquel les prémélanges sont livrés.
 - c) Pour les aliments composés :
 - I. la nature et la quantité des matières premières, des additifs et des prémélanges achetés et utilisés, et lorsqu'il y a lieu, le numéro de lot ou de la fraction définie de la production en cas de fabrication en continu ;
 - II. le nom et l'adresse du fournisseur des additifs et des prémélanges achetés ;
 - III. le nom et l'adresse du fournisseur des aliments pour animaux jugés critiques, en précisant la nature, la quantité, la date de réception et le cas échéant le numéro de lot ;
 - IV. la nature et la quantité des aliments composés produits ou achetés, leur date de fabrication ou de réception, et lorsqu'il y a lieu, le numéro de lot ou de la fraction définie de la production en cas de fabrication en continu ;
 - V. le nom et l'adresse du fournisseur des aliments composés achetés ;
 - VI. la nature et la quantité des aliments composés livrés, leur date de livraison, et lorsqu'il y a lieu, le numéro de lot ou de la fraction définie de la production en cas de fabrication en continu ;
 - VII. le nom et l'adresse de l'établissement auquel les aliments composés sont livrés ;
 - VIII. pour autant que l'acheteur dispose d'un numéro de troupeau attribué par l'Agence, outre les nom et adresse, le numéro de troupeau concerné est consigné lors de chaque livraison d'un aliment composé.

(AR 21 fév. 2006 annexe I) Les exploitants du secteur de l'alimentation animale doivent conserver les documents requis pendant cinq ans, les compositions des mélanges fabriqués pendant dix ans, à partir du 1^{er} janvier de l'année qui suit leur date.

(R 142/2011 annexe VIII) Pendant le transport, un document commercial établi conformément au modèle figurant à l'annexe VIII, chapitre III du règlement 142/2011 ou, lorsque le présent règlement le prévoit (importation), un certificat sanitaire doit accompagner les sous-produits animaux et les produits dérivés.

Remarque 1 : dans le cas d'aliments pour animaux familiers qui remplissent les conditions en matière de 'point final' (article 3 du R 142/2011), un tel document commercial n'est plus requis.

Remarque 2 : par dérogation, le modèle mentionné ci-dessus peut ne pas être utilisé pour autant que le document commercial contienne toutes les informations spécifiées dans le règlement (UE) n° 142/2011, annexe VIII, chapitre III, point 6, remarque f).

(R 142/2011 annexe VIII) Le document commercial doit être fourni au moins en triple exemplaire (un original et deux copies). L'original doit accompagner l'envoi jusqu'à sa destination finale. Le destinataire doit le conserver. Le producteur et le transporteur doivent en garder chacun une copie.

(R 142/2011 annexe VIII) Les registres et les documents commerciaux ou certificats sanitaires y afférents doivent être conservés pendant une période d'au moins deux ans.

7. Annexes

-



8. Inventaire des révisions

Inventaire des révisions des conditions d'agrément		
Version	Date de mise en application	Motif et portée de la révision
1.0	5 février 2007	
2.0	21 janvier 2014	Mise à jour des conditions Modification du règlement relatif aux sous-produits animaux
2.1	Date de publication	Mise à jour des conditions Modification R 183/2005