



GMP+ Feed Safety Assurance scheme

**Négoce, collecte et stockage &
transbordement**

B

GMP+ B3 (2007)

**3
(2007)**

FR

Stadhoudersplantsoen 12
2517 JL The Hague
The Netherlands

Tel: +31 (0)70 370 86 70
Fax: +31 (0)70 370 86 71

info@gmplus.org
www.gmplus.org

Historique du document

Révision n°/ Date d'homologation	Modifications	Concerne	Date de finalisation
0.1 / 09.2010	Nouvelle traduction française	L'intégralité du document	01-03-2011

INDEX

1	INTRODUCTION	FOUT! BLADWIJZER NIET GEDEFINIEERD.
1.1	GENERALE	FOUT! BLADWIJZER NIET GEDEFINIEERD.
1.2	STRUCTURE DU PROGRAMME GMP+ FEED SAFETY ASSURANCE SCHEME (GMP + FSA)	FOUT! BLADWIJZER NIET GEDEFINIEERD.
1.3	CHAMP D'APPLICATION DE CETTE NORME	8
1.4	STRUCTURE DE LA NORME	FOUT! BLADWIJZER NIET GEDEFINIEERD.
1.5	EXCLUSION DES EXIGENCES	FOUT! BLADWIJZER NIET GEDEFINIEERD.
2	RÉFÉRENTIELS NORMATIFS	FOUT! BLADWIJZER NIET GEDEFINIEERD.
2.1	DOCUMENTS GMP+	FOUT! BLADWIJZER NIET GEDEFINIEERD.
2.2	CONFORMITE STATUTAIRE	FOUT! BLADWIJZER NIET GEDEFINIEERD.
3	TERMES ET DEFINITIONS	FOUT! BLADWIJZER NIET GEDEFINIEERD.
4	SYSTÈME DE SÉCURITÉ SANITAIRE DES MATIERES PREMIERES DESTINÉES À L'ALIMENTATION ANIMALE	FOUT! BLADWIJZER NIET GEDEFINIEERD.
4.1	RESPONSABILITE DE L'ENCADREMENT	FOUT! BLADWIJZER NIET GEDEFINIEERD.
4.2	RESPONSABLE QUALITE	16
4.3	EXIGENCES RELATIVES AU SYSTÈME DE SÉCURITÉ SANITAIRE DES MATIERES PREMIERES DESTINÉES À L'ALIMENTATION ANIMALE	16
4.4	DOCUMENTS ET ENREGISTREMENT	FOUT! BLADWIJZER NIET GEDEFINIEERD.
4.4.1	Documents et Manuel Qualité	19
4.4.2	Gestion et documentation des données	20
5	PROGRAMME DE PRE-REQUIS	21
5.1	PERSONNEL	21
5.1.1	Générale	21
5.1.2	Compétences et formation	23
5.2	INFRASTRUCTURE	FOUT! BLADWIJZER NIET GEDEFINIEERD.
5.2.1	Environnement	23
5.2.2	Sites de production et équipement	24
5.2.3	Surveillance des accès	Fout! Bladwijzer niet gedefinieerd.
5.2.4	Autres exigences	Fout! Bladwijzer niet gedefinieerd.
5.3	ENTRETIEN ET HYGIENE	FOUT! BLADWIJZER NIET GEDEFINIEERD.
5.3.1	Entretien	Fout! Bladwijzer niet gedefinieerd.
5.3.2	Entretien des appareils de mesure	Fout! Bladwijzer niet gedefinieerd.
5.3.3	Nettoyage	Fout! Bladwijzer niet gedefinieerd.
5.3.4	Prévention et contrôle des nuisibles	30
5.3.5	Gestion des déchets	31

5.3.6	Verre et matériaux cassables	31
5.4	IDENTIFICATION ET TRAÇABILITE / PRELEVEMENT D'ECHANTILLONS	31
5.4.1	Identification et traçabilité	31
5.4.2	Prélèvement d'échantillons	32
5.5	PROCEDURE D'ALERTE PREVENTIVE ET PROCEDURES DE RAPPEL	33
6	HACCP	FOUT! BLADWIJZER NIET GEDEFINIEERD.
6.1	GESTION ET MISE EN OEUVRE	FOUT! BLADWIJZER NIET GEDEFINIEERD.
6.2	ÉQUIPE HACCP	FOUT! BLADWIJZER NIET GEDEFINIEERD.
6.3	LISTE DES PRODUITS ET PROCESSUS	36
6.3.1	Définition des exigences	Fout! Bladwijzer niet gedefinieerd.
6.3.2	Caractéristiques du produit fini	Fout! Bladwijzer niet gedefinieerd.
6.3.3	Description des procédés industriels	Fout! Bladwijzer niet gedefinieerd.
6.4	ANALYSE DES RISQUES	FOUT! BLADWIJZER NIET GEDEFINIEERD.
6.4.1	Identification des risques	Fout! Bladwijzer niet gedefinieerd.
6.4.2	Estimation des risques	40
6.5	MESURES DE CONTROLE ET POINTS DE CONTROLE CRITIQUES (PCC)	40
6.5.1	Mesures de contrôle spécifiques	40
6.5.2	Identification des points de contrôle critiques (PCC)	40
6.6	DEFINITION DES NORMES	40
6.7	SURVEILLANCE	41
6.8	ACTIONS CORRECTIVES	42
6.9	TEST DE VALIDATION ET VERIFICATION	43
6.9.1	Test de validation	43
6.9.2	Vérification	44
7	CONTRÔLE DES ACTIVITÉS OPÉRATIONNELLES	FOUT!
	BLADWIJZER NIET GEDEFINIEERD.	
7.1	NEGOCE DE MATIERES PREMIERES DESTINÉES À L'ALIMENTATION ANIMALE	
	FOUT! BLADWIJZER NIET GEDEFINIEERD.	
7.1.1	Générale	Fout! Bladwijzer niet gedefinieerd.
7.1.2	Achats	45
7.1.3	Évaluation des fournisseurs	Fout! Bladwijzer niet gedefinieerd.
7.1.4	Contrôle des produits achetés	Fout! Bladwijzer niet gedefinieerd.
7.1.5	Produits non-conformes	Fout! Bladwijzer niet gedefinieerd.
7.1.6	Vente et contrats	Fout! Bladwijzer niet gedefinieerd.
7.1.7	Étiquetage et livraison	Fout! Bladwijzer niet gedefinieerd.
7.2	STOCKAGE	FOUT! BLADWIJZER NIET GEDEFINIEERD.
7.2.1	Générale	Fout! Bladwijzer niet gedefinieerd.
7.2.2	Contrôle des produits entrants	50
7.2.3	Stockage	51
7.2.4	Nettoyage/ tamisage / tri	52
7.2.5	Séchage et ventilation	53
7.2.6	Autres opérations	Fout! Bladwijzer niet gedefinieerd.

7.2.7	Matières premières destinées à l'alimentation animale non-conformes	54
7.2.8	Prestations de stockage pour des tiers	55
7.3	TRANSPORT	57
7.3.1	Générale	57
7.3.2	Transport par l'adhérent de GMP+FSA de ses propres matières premières pour l'alimentation animale	
	Fout! Bladwijzer niet gedefinieerd.	
7.3.3	Transport routier effectué par un sous-traitant	60
7.3.4	Transport fluvial, maritime et ferroviaire	61
7.3.5	Transport sous la responsabilité d'un tiers	62
8	VÉRIFICATIONS ET AMÉLIORATIONS	62
8.1	RECLAMATIONS	62
8.2	AUDIT INTERNE	62
8.3	ÉVALUATION DU SYSTEME DE GESTION ET AMELIORATIONS	63
	ANNEXE 1 : COMBUSTIBLES	64

1 INTRODUCTION

1.1 Générale

Le programme GMP+ Feed Safety Assurance scheme (GMP + FSA) a été mis en œuvre dès 1992. De 1992 à 2009, il a été administré par le *Product Board Animal Feed*. Depuis 2010, le programme est géré par GMP+ International.

Le programme GMP+ Feed Safety Assurance scheme (GMP + FSA) vise à garantir la sécurité sanitaire des matières premières destinées à l'alimentation animale, l'alimentation humaine et la production de biocarburants, à toutes les étapes de la chaîne de production. Il s'agit d'un programme international, applicable dans tous les pays du monde.

Ce programme a été mis au point et développé pour garantir un meilleur contrôle de la sécurité sanitaire des matières premières destinées à l'alimentation animale en réponse à la demande des acteurs en aval de la chaîne de production animale. Plusieurs cas de contamination plus ou moins sérieux ont notamment contribué à renforcer cette demande.

Au départ, la démarche consistait à mieux différencier la qualité des produits pour animaux dans un marché européen de plus en plus saturé. Depuis 1999, à la suite d'incidents graves directement liés à l'alimentation animale, la sécurité sanitaire des aliments destinés aux consommateurs et aux animaux est devenue une question prioritaire au niveau mondial, tant sur le plan politique que commercial. Aujourd'hui, proposer des matières premières destinées à l'alimentation animale bénéficiant d'une assurance qualité est devenu un véritable argument de vente.

Le programme GMP+ Feed Safety Assurance scheme (GMP + FSA) considère que la chaîne de production matières premières destinées à l'alimentation animale fait partie intégrante de la chaîne de production des aliments destinés aux consommateurs. Garantir la sécurité sanitaire des matières premières destinées à l'alimentation animale au niveau mondial est une priorité. Les entreprises doivent prendre leurs responsabilités et répondre de manière convaincante aux exigences de la chaîne de production alimentaire. Le programme GMP+ FSA scheme vise à faciliter cette démarche.

1.2 Structure du programme GMP+ Feed Safety Assurance scheme (GMP + FSA)

Les documents du programme GMP+ Feed Safety Assurance scheme (GMP + FSA) sont classés en plusieurs catégories. Description de ces catégories :

A Documentation générale

Ces documents contiennent les exigences du programme de certification destiné aux entreprises et aux organismes certificateurs (cadre réglementaire, conditions d'utilisation des logos, etc.) Ces documents comprennent également une liste de définitions et d'abréviations.

B Cahier des charges

Ces documents contiennent les normes internationales et les exigences nationales s'appliquant aux matières premières destinées à l'alimentation animale et aux différentes étapes de leur production : production agricole et industrielle, traitement et transformation, collecte, négoce, moyens de transport, stockage et transbordement.

Document	Code	Nom
⇒ Standard	GMP+ Bxx	Ex : GMP+ B3(2007) <i>Négoce, collecte et stockage & transbordement</i>
⇒ Annexe	GMP+ BAxx – Annexes	
⇒ Exigences nationales	GMP+ BCNxx – Positions techniques	

C Procédure de certification

Ces documents contiennent les Règles relatives à la procédure de certification, ainsi que la procédure d'homologation s'appliquant aux organismes certificateurs et auditeurs agréés, la fréquence des audits, la durée minimum des audits, les critères d'évaluation, les listes de vérification, etc. Ces documents expliquent également comment les organismes certificateurs mettent en œuvre les procédures de contrôle et comment GMP+ International supervise la procédure de certification.

D
Interprétation et documents
d'accompagnement

Pour compléter le cahier des charges mentionné plus haut, la catégorie D comprend des documents d'accompagnement complétés par une liste des questions les plus fréquentes ainsi que différents guides contenant des informations complémentaires.

Tous ces documents sont disponibles sur le site internet GMP+ International (www.gmpplus.org).

Ce document est référencé en tant que Norme GMP+ B3(2007) Négoce, collecte et stockage & transbordement. Il fait partie du programme GMP+ FSA scheme.

1.3 Champ d'application de cette norme

Cette norme définit les exigences pour la mise en œuvre d'un système de sécurité sanitaire des matières premières destinées à l'alimentation animale dans le cadre d'une assurance qualité pour le :

1. Négoce des matières premières destinées à l'alimentation animale

Couvrant le négoce de tous les types de matières premières destinées à l'alimentation animale (aliments composés pour animaux, prémix, additifs alimentaires et matières premières destinées à l'alimentation animale). Un négoce qui se différencie du négoce international des matières premières destinées à l'alimentation animale, les additifs alimentaires, les fourrages et autres aliments simples (habituellement destinés aux éleveurs).

Informations complémentaires :

Si le négociant travaille avec un stock physique de matières premières destinées à l'alimentation animale, il doit être certifié pour ces activités. Voir paragraphe 2 ci-dessous. Stockage et transbordement des matières premières destinées à l'alimentation animale.

2. Stockage et transbordement des matières premières destinées à l'alimentation animale

Les activités certifiées dans le cadre de cette norme sont habituellement exécutées par les entreprises de stockage et de transbordement. Ces activités comprennent, par principe, les activités (de base) comme la réception, le triage/nettoyage, le séchage, le stockage, la ventilation et la livraison. Les exigences spécifiques s'appliquant à chacune de ces étapes sont définies dans des sections distinctes.

Les entreprises de stockage et de transbordement cumulent parfois d'autres activités pouvant s'inscrire dans le champ d'application des « bonnes pratiques de stockage ». Ces activités doivent être contrôlées sur la base des principes HACCP. Les exigences à respecter sont définies dans une section distincte.

Informations complémentaires :

La question primordiale est de définir quelles activités s'inscrivent dans le champ d'application de la norme « Stockage & transbordement des matières premières destinées à l'alimentation animale ». Outre les « activités de base » mentionnées ci-dessus, le champ d'application de la norme GMP+ Stockage & Transbordement couvre également les activités liées aux processus indiqués ci-dessous :

- *La conservation et l'ensilage / l'acidification pour une longue durée de conservation*
- *Le broyage des matières premières*
- *Le conditionnement des matières premières*
- *Le broyage et la mouture des grains, des semences et des légumineuses ainsi que leur conditionnement*
- *Le décortiquage*
- *L'addition d'eau (ex : mélasse)*
- *Le mélange de deux matières premières analogues pour normaliser ou pour augmenter le volume d'un lot. (A noter que le mélange de substances indésirables pour obtenir un effet de dilution est interdit),*
- *Le groupage des matières premières destinées à l'alimentation animale (produits emballés déversés en vrac dans un contenant).*

Les processus mentionnés ci-dessous ne sont pas concernés par la norme Stockage et Transbordement :

- *Le mélange des matières premières et/ou des additifs alimentaires, notamment pour la fabrication d'aliments composés et de prémix*
- *(comme le mélange de corps gras),*
- *La production de matières premières destinées à l'alimentation animale à partir de sous-produits issus de l'industrie agroalimentaire*

Ces activités font partie du processus de fabrication et, à ce titre, ne sont pas couvertes par les mêmes normes GMP+.

Informations complémentaires :

La collecte et le négoce désignent l'achat, le stockage et la revente de matières premières végétales comme les céréales, les oléagineux, les protéagineux, les cultures de racines et de tubercules. Dans la majorité des cas, le négociant se fournit directement auprès de l'agriculteur. Le négociant doit être certifié pour le négoce et doit également être certifié pour le Stockage et le Transbordement. Cette certification peut également inclure la collecte. Veuillez vous référer aux exigences de la certification en question.

Services

Le négociant peut, par exemple, prendre en charge le stockage et le transbordement de ses propres produits. Les entreprises qui stockent et/ou transbordent des matières premières destinées à l'alimentation animale pour le compte de tiers peuvent également appliquer cette norme. Dans ce dernier cas, les responsabilités ne sont pas les mêmes. Voir section 7.2.8.

3. En complément des champs d'application mentionnés ci-dessus, un adhérent de GMP+FSA qui prend en charge le transport routier de ses propres produits peut également être certifié dans le cadre de cette norme¹. Les exigences qui

¹ Un travail est en cours pour élaborer une nouvelle norme s'appliquant uniquement au transport (GMP+ B4). Une fois que cette norme sera publiée, le transport ne pourra être certifié que dans le cadre de cette dernière. Les exigences liées au transport contenues dans cette norme (GMP+B3) et dans la norme GMP+ B2 seront dès lors supprimées. Même si ce changement ne constitue qu'un transfert des exigences et non une modification de celles-ci, une période de transition est prévue.

s'appliquent dans ce cas particulier sont indiquées dans ce document.

Note: Dans le cadre de cette norme, l'adhérent de GMP+FSA ne peut être certifié que pour le transport de ses propres produits. Les services de transport proposés à des tiers ne peuvent pas être certifiés dans le cadre de cette norme.

Une norme spécifique est prévue par le programme GMP+ FSA scheme.

Les exigences de cette norme s'appliquent à toutes les entreprises, quelque soit leur statut ou leur taille, dont les activités s'inscrivent dans le champ d'application de cette norme, qu'elles mènent ces activités pour leur propre compte ou celui d'un tiers.

Si un adhérent de GMP+FSA mène d'autres activités dans le secteur de l'alimentation animale qui ne sont pas couvertes par cette norme, alors il faudra éventuellement qu'il applique une autre norme GMP+ à la place de, ou en complément de cette norme.

Une entreprise peut par ailleurs mener d'autres activités de négoce ou stocker des produits destinés à d'autres secteurs tels que l'alimentation humaine ou les biocarburants. L'adhérent de GMP+FSA peut se plier aux exigences d'un autre programme qualité, à condition que ces exigences respectent les normes minimums du programme GMP+ Feed Safety Assurance scheme.

Cependant, l'adhérent de GMP+FSA doit garder à l'esprit le fait que cette norme est avant tout destinée à encadrer les activités liées au secteur de l'alimentation animale. Les autres secteurs peuvent être soumis à d'autres exigences (statutaires). L'entreprise doit elle-même déterminer ces exigences et démontrer qu'elle s'y conforme. Aucune exigence GMP+ ne peut être exclue, sauf en accord avec les règles prescrites dans la section 1.5.

Chaque adhérent de GMP+FSA doit déterminer les risques propres à son entreprise quant à la sécurité sanitaire des matières premières destinées à l'alimentation animale, et analyser et contrôler ces risques en appliquant les principes HACCP. Cette norme décrit aussi précisément que possible les différents risques, liés aux activités et aux matières premières destinées à l'alimentation animale, couvertes par cette norme et les mesures de contrôle permettant d'y remédier. Les adhérents de GMP+FSAs peuvent intégrer ces mesures de contrôle dans le cadre d'un programme de pré-requis ou les utiliser pour contrôler un point critique particulier. Cette norme implique également des contrôles.

L'adhérent de GMP+FSA est entièrement responsable de ses activités et de la sécurité sanitaire de ses matières premières destinées à l'alimentation animale ainsi que des contrôles qu'il effectue lui-même. Le fait de se plier aux exigences de cette norme et d'être certifié en conformité avec celle-ci permet à l'adhérent de GMP+FSA d'attester de la sécurité sanitaire et de la qualité de ses services et de ses produits.

Outre les obligations découlant de l'application de cette norme, l'adhérent de GMP+FSA doit veiller à ce que les matières premières destinées à l'alimentation animale qu'il met sur le marché soient saines et sans danger, et conformes aux

exigences de qualité du marché. L'adhérent de GMP+FSA doit obligatoirement se conformer aux exigences statutaires.

L'adhérent de GMP+FSA s'engage à ne pas mettre sur le marché des matières premières destinées à l'alimentation animale qui pourraient comporter un danger pour la santé des consommateurs et des animaux, et pour l'environnement. L'adhérent de GMP+FSA ne doit pas chercher à dissimuler d'éventuels défauts dans le but de tromper l'acheteur sur la qualité des ses produits.

Informations complémentaires :

Le terme « matières premières destinées à l'alimentation animale » est souvent employé dans cette norme. Ce terme désigne :

- a. les aliments composés pour animaux,*
- b. les prémix,*
- c. les matières premières destinées à l'alimentation animale, et*
- d. les additifs alimentaires.*

Voir également GMP+ A2 Définitions et Abréviations

Ces éléments sont à prendre en compte lors de la lecture et la mise en oeuvre de cette norme. Par exemple, si certaines exigences ne s'appliquent qu'aux matières premières, alors ce terme précis sera employé. (explications complémentaires, voir chapitre 3)

1.4 Structure de la norme

Les exigences relatives à la sécurité sanitaire des matières premières destinées à l'alimentation animale sont présentées dans le Chapitre 4. Le Chapitre 5 concerne les exigences s'appliquant dans le cadre des programmes de pré-requis. Ces programmes permettent de garantir un niveau minimum d'hygiène. Le Chapitre 6 présente les principes de base du système HACCP.

Les exigences complémentaires s'appliquant à certaines activités sont incluses dans le Chapitre 7. Les conditions et les exigences pour la vérification et la mise en oeuvre d'actions correctives sont indiquées dans le Chapitre 8.

Informations complémentaires :

Des informations complémentaires sont proposées en complément des exigences contenues dans cette norme. Ces informations complémentaires figurent dans un encadré vert clair sous le titre « Informations complémentaires ». Ces informations complémentaires ne constituent ni des exigences ni des conditions obligatoires, elles sont simplement destinées à faciliter la compréhension des exigences de cette norme. Ces encadrés contiennent souvent des informations utiles pour les auditeurs. Afin de bien différencier les informations complémentaires (inclus dans les encadrés) et les exigences obligatoires, le texte dans les encadrés évite d'employer le terme « doit ». Si néanmoins ce terme est utilisé, il ne constitue pas pour autant une obligation.

Note: Veuillez noter que : contrairement aux encadrés verts, les encadrés blancs expriment des conditions. Ces conditions précisent des points particuliers liés aux conditions figurant au-dessus des encadrés blancs en question.

La structure de cette norme correspond à celle de plusieurs autres normes GMP+. Les exigences contenues dans une partie des chapitres généraux sont les mêmes que celles contenues dans cette norme, même si le détail n'est pas aussi exhaustif dans les autres documents. Ce dernier élément dépend du champ d'application de la norme. Étant donné que chaque norme est rédigée à l'attention d'un groupe cible, les termes utilisés pour définir les exigences contenues dans les chapitres généraux peuvent varier d'un document à un autre. Ceci afin de renforcer la communication avec le groupe cible.

Informations complémentaires :

Les chapitres généraux sont les chapitres 4, 5, 6 et 8.

La structure de GMP+ B3(2007) Négoce, Collecte et Stockage & Transbordement est, par exemple, identique à celle de GMP+ B2(2010) Production d'Ingrédients destinés à l'Alimentation Animale. La norme GMP+ B2 étant destinée aux producteurs, les termes « production » et « produire » sont fréquemment employés dans cette norme.

En revanche, la norme GMP+ B3(2007) Négoce, Collecte et Stockage & Transbordement étant destinée aux activités de collecte, de stockage et de négoce, les termes « production » et « produire » sont employés le moins souvent possible, alors que d'autres termes tels que « négoce », « stockage » et « collecte » sont fréquemment employés.

Par exemple, une entreprise qui produit des matières premières destinées à l'alimentation animale et qui mène aussi des activités de négoce dans ce secteur (négoce de matières premières destinées aux matières premières destinées à l'alimentation animale produites par des tiers) peut appliquer les deux normes à la fois. Il est d'autant plus facile d'associer les normes qu'ils ont la même structure de base et qu'un certain nombre de chapitres ont un contenu commun. Si elle applique une deuxième norme, l'entreprise doit veiller à la mettre en oeuvre dans son intégralité et éventuellement définir des mesures complémentaires si son activité secondaire l'exige.

Les Annexes GMP+ (désignées sous le terme GMP+ BAxx), auxquelles se réfère le texte, sont les documents GMP+ complémentaires de la catégorie B joints à ce document. Lorsque le texte fait référence à une annexe, cela signifie que l'annexe en question s'applique dans le cadre de cette norme. Voir également Chapitre 2.

1.5 Exclusion des exigences

Il est possible que certaines exigences ne s'appliquent pas à un adhérent de GMP+FSA. Un adhérent de GMP+FSA peut donc exclure ces exigences. Cependant toute exclusion doit être justifiée et enregistrée. L'exclusion de certaines exigences ne doit en aucun cas aboutir à la mise sur le marché de matières premières destinées à l'alimentation animale ou de services non-conformes aux normes de sécurité sanitaire telles qu'elles sont définies par le programme GMP+ Feed Safety Assurance scheme pour l'Alimentation Animale.

L'adhérent de GMP+FSA ne peut pas exclure des exigences simplement parce qu'il juge qu'elles ne sont pas utiles dans son cas, notamment parce qu'il n'existe pas

de demande de la part des clients, ou que la réglementation en vigueur ne l'oblige pas à se conformer à ces exigences, ou encore parce qu'il estime que son entreprise est trop petite.

Informations complémentaires :

Les éléments mentionnés ci-dessus n'excluent pas la possibilité pour l'adhérent de GMP+FSA de mener par ailleurs une activité de négociant en matières premières destinées à l'alimentation animale non certifiées GMP+, à condition de respecter les exigences requises. Voir paragraphe 4.3.

Les entreprises ont parfois des difficultés à respecter certaines exigences. Ceci est d'autant plus vrai pour les petites entreprises, notamment lorsqu'il s'agit d'appliquer les exigences relatives au système de gestion, comme par exemple, la procédure écrite relative au système de gestion, la gestion des documents, les audits internes, le contrôle du système de gestion, etc. Dans le cadre de cette norme, le parti pris consiste à ne pas exclure les petites entreprises des mêmes obligations. Celles-ci sont tenues de respecter toutes les exigences requises, et par principe, aucune exigence ne peut être exclue. Une décision contraire laisserait à penser que l'assurance qualité n'est pas appliquée avec la même rigueur dans les petites entreprises.

De plus, le programme GMP+ FSA scheme part du principe que l'adhérent de GMP+FSA applique les principes HACCP pour le contrôle des risques. Le système de gestion doit aider l'adhérent de GMP+FSA à veiller à ce que les risques soient correctement contrôlés et de façon continue. Qu'il s'agisse d'une grande ou d'une petite structure, le niveau de contrôle des risques doit être conforme aux exigences GMP+. Dans le cas d'une petite entreprise disposant d'une structure simplifiée et appliquant des processus plus clairs, simples et transparents, les exigences du système de gestion seront tout simplement adaptées. L'auditeur dispose également d'une certaine liberté pour évaluer la conformité aux exigences GMP+. L'essentiel est que le système mis en place soit fiable et permette de contrôler les risques.

Les informations complémentaires incluses dans cette norme proposent des pistes pour aider les petites entreprises à mettre en œuvre les différentes exigences. A titre indicatif, plusieurs exemples sont fournis dans le document GMP+ D4.1 'Guide complémentaire - norme GMP+ B3(2007)' illustrant la mise en œuvre des exigences s'appliquant dans le cadre de cette norme. L'adhérent de GMP+FSA est libre de s'en inspirer (et d'adapter les exemples proposés en fonction de ses propres besoins).

2 RÉFÉRENTIELS NORMATIFS

2.1 Documents GMP+

Outre les exigences de cette norme GMP+ B3(2007) *Négoce, Collecte et Stockage & Transbordement*, l'adhérent de GMP+FSA doit aussi se conformer aux exigences incluses dans les annexes GMP+ mentionnées dans cette norme :

- a. GMP+ BA1 *Product Norms*
- b. GMP+ BA3 *Minimum Requirements for the Negative List*
- c. GMP+ BA4 *Minimum requirements for inspections and analysis*
- d. GMP+ BA5 *Minimum EWS Requirements*
- e. GMP+ BA10 *Minimum Requirements for Purchasing*
- f. GMP+ BA13 *Minimum Requirements for Sampling*
- g. GMP+ BA14 *Minimum Requirements for Road Transport*

Les adhérent de GMP+FSAs doivent également se conformer aux exigences définies dans les documents GMP+ A s'appliquant à leur cas particulier.

Ces documents sont disponibles sur le site internet GMP+ International (www.gmpplus.org).

2.2 Conformité statutaire

Lorsque cette norme a été rédigée, nous avons veillé à inclure les règles en vigueur dans le cadre de la réglementation s'appliquant à l'alimentation animale. Cependant, le fait de se conformer à cette norme ne garantit pas la conformité avec toutes les dispositions statutaires. Il est de la responsabilité de l'adhérent de GMP+FSA de se conformer à la réglementation en vigueur.

Outre la conformité avec les exigences de cette norme, l'adhérent de GMP+FSA doit également vérifier et s'assurer qu'il mène ses activités de négoce, de stockage et de transport de matières premières destinées à l'alimentation animale en conformité avec la réglementation en vigueur.

Informations complémentaires :

La conformité avec la réglementation en vigueur signifie le respect de l'ensemble des règles encadrant la production de matières premières destinées à l'alimentation animale en accord avec les normes de sécurité sanitaire fixées par la loi. Cette norme s'appuie en grande partie sur la réglementation de l'UE. Les adhérent de GMP+FSAs exerçant leur activité hors de l'UE, doivent veiller à respecter la réglementation en vigueur dans le pays où ils se trouvent lorsqu'ils appliquent cette norme.

Si un adhérent de GMP+FSA exporte ses produits dans un autre pays, alors il doit s'assurer que les matières premières destinées à l'alimentation animale sont bien conformes à la réglementation en vigueur dans le pays en question.

3 Termes et définitions

Voir GMP+ A2 Définitions et Abréviations

Note:

Lors de la traduction du document GMP+B3 en français, nous avons eu quelques difficultés à trouver un terme satisfaisant en français pour désigner le mot « feed » en anglais. Théoriquement, « feed » se traduit « Aliment pour animaux » en français. Cette traduction est conforme au décret Européen 178/2002 (Journal officiel

des Communautés Européennes), mais en pratique, la profession utilise le plus souvent le terme « aliment pour animaux » pour désigner un « aliment composé pour animaux ».

En conséquence, afin de lever toute ambiguïté et faciliter la bonne compréhension de la terminologie par tous les acteurs, nous avons décidé de traduire le terme « feed » en anglais par « matières premières destinées à l'alimentation animale ». Même si cette traduction ne correspond pas à la terminologie du Journal officiel des Communautés Européennes, la signification en question reste la même.

Aliment pour animaux: toute substance ou produit, y compris les additifs, transformé, partiellement transformé ou non transformé, destiné à l'alimentation des animaux par la voie orale.

4 SYSTÈME DE SÉCURITÉ SANITAIRE DES MATIÈRES PREMIÈRES POUR L'ALIMENTATION ANIMALE

4.1 Responsabilité de l'encadrement

Les cadres doivent être conscients de leur responsabilité de veiller à la sécurité sanitaire des matières premières destinées à l'alimentation animale. L'alimentation animale fait partie de la chaîne alimentaire.

Les cadres doivent :

- a. Sensibiliser leur entreprise à l'enjeu de la sécurité sanitaire des matières premières destinées à l'alimentation animale, le respect des exigences prescrites par la norme GMP+, les règles imposées par la réglementation en vigueur et les exigences des clients.
- b. Enregistrer les objectifs spécifiques fixés en matière de sécurité sanitaire des matières premières destinées à l'alimentation animale dans une déclaration de principes.
- c. Faire preuve de responsabilité et s'investir dans le développement et la mise en oeuvre d'un système de sécurité sanitaire des matières premières destinées à l'alimentation animale afin de veiller à la sécurité sanitaire des matières premières destinées à l'alimentation animale.
- d. Création d'une équipe HACCP.
- e. S'assurer que les ressources et les effectifs sont disponibles. Déterminer les ressources à mettre en oeuvre pour garantir la qualité des matières premières destinées à l'alimentation animale et s'assurer que les ressources en question sont disponibles. L'entreprise doit au minimum se conformer aux exigences de cette norme.
- f. Des contrôles doivent être effectués au moins tous les 12 mois pour vérifier que le système de sécurité sanitaire des matières premières destinées à l'alimentation animale reste efficace et adapté. Voir section 8.3 pour plus d'informations.

Informations complémentaires :

La sécurité sanitaire des matières premières destinées à l'alimentation animale est essentiellement exprimée en normes pour les substances indésirables. Voir réglementation en vigueur et GMP+ BA1 Normes Produits.

Pour plus d'informations sur les exigences clients voir section 6.2.

Le terme ressources désigne, entre autres, l'infrastructure (bâtiments, ateliers et installations), les effectifs et tous les autres moyens indispensables pour garantir la fiabilité du système de sécurité sanitaire des matières premières destinées à l'alimentation animale. *Voir Chapitre 5.*

4.2 Responsable qualité

Les cadres dirigeants sont tenus de désigner une personne qui, outre ses autres responsabilités, sera responsable et compétent pour mener les actions suivantes :

- a. définir un système de sécurité sanitaire des matières premières destinées à l'alimentation animale, mettre en oeuvre et veiller au maintien de ce système en conformité avec cette norme, et
- b. Notifier les cadres dirigeants des résultats obtenus grâce au système de sécurité sanitaire des matières premières destinées à l'alimentation animale et les améliorations possibles, et
- c. Sensibiliser l'ensemble de l'entreprise à l'enjeu de la sécurité sanitaire des matières premières destinées à l'alimentation animale.

4.3 Exigences relatives au système de sécurité sanitaire des matières premières destinées à l'alimentation animale

L'adhérent de GMP+FSA doit définir, documenter, mettre en oeuvre et veiller au maintien d'un système de sécurité sanitaire des matières premières destinées à l'alimentation animale en conformité avec les exigences de cette norme. Ce système de sécurité sanitaire des matières premières destinées à l'alimentation animale doit être adapté en fonction de l'évolution de la réglementation et les progrès dans le domaine de la sécurité sanitaire alimentaire.

Le système de sécurité sanitaire des matières premières destinées à l'alimentation animale doit vérifier que les activités pouvant comporter un risque pour la sécurité sanitaire des matières premières destinées à l'alimentation animale soient clairement identifiées et encadrées au sein de l'entreprise.

L'adhérent de GMP+FSA doit définir et documenter le champ d'application du système de sécurité sanitaire des matières premières destinées à l'alimentation animale en déterminant quelles matières premières destinées à l'alimentation animale, quelles activités et quels sites seront concernés. Le système de sécurité sanitaire doit obligatoirement encadrer l'ensemble des activités menées en lien avec les matières premières destinées à l'alimentation animale sous la responsabilité de l'adhérent de GMP+FSA.

L'adhérent de GMP+FSA doit également définir des objectifs visant à améliorer la sécurité sanitaire des matières premières destinées à l'alimentation animale.

L'adhérent de GMP+FSA doit déterminer :

- a. Sa responsabilité en amont et en aval de la chaîne de production. Sa respon-

sabilité commence là où s'arrête celle de l'intervenant en amont de la chaîne de production (fournisseur) et s'arrête là où commence celle de l'intervenant en aval de la chaîne de production des matières premières destinées à l'alimentation animale.

- b. Les caractéristiques des produits (matières premières destinées à l'alimentation animale) qui sont collectés, stockés et/ou qui font l'objet d'une transaction commerciale.
- c. La nature des activités de collecte, de stockage et/ou de négoce des matières premières destinées à l'alimentation animale. La liste de ces activités doit inclure les tâches externalisées à des tiers.
- d. Les sites concernés. La liste des sites doit inclure les sites où sont effectuées les tâches administratives connexes.

Si un adhérent de GMP+FSA décide d'externaliser une activité pouvant comporter un risque pour la sécurité sanitaire des matières premières destinées à l'alimentation animale, alors il doit veiller à ce que cette activité soit exécutée en conformité avec les exigences de la norme GMP+. Dans certains cas, la certification est obligatoire. Voir GMP+ BA10 *Minimum Requirements for Purchasing*.

L'adhérent de GMP+FSA doit également déclarer ses autres activités et/ou produits non liés à l'alimentation animale. L'adhérent de GMP+FSA doit veiller à ce que ses différentes activités ne comportent pas de risques pour la sécurité sanitaire des matières premières destinées à l'alimentation animale.

L'adhérent de GMP+FSA peut mener par ailleurs une activité de négociant en matières premières destinées à l'alimentation animale non certifiées GMP+, à condition que :

- a Les matières premières destinées à l'alimentation animale non certifiées GMP+ et les matières premières destinées à l'alimentation animale certifiées GMP+ soient transformées, stockées et/ou transportées séparément et que ces opérations ne comportent pas de risques pour la sécurité sanitaire des matières premières destinées à l'alimentation animale certifiées GMP+.
- b De veiller à ce que les documents administratifs distinguent de manière claire et précise les matières premières destinées à l'alimentation animale certifiées GMP+ et les matières premières destinées à l'alimentation animale non certifiées GMP+.
- c De respecter les exigences d'étiquetage des matières premières destinées à l'alimentation animale non certifiées GMP+.

Outre le stockage certifié GMP+, l'adhérent de GMP+FSA peut stocker des matières premières destinées à l'alimentation animale non certifiées GMP+ ou d'autres produits, à condition de respecter les règles suivantes :

- a Le stockage certifié GMP+ doit être séparé du stockage non certifié GMP+ afin de garantir l'absence de risques pour le stockage certifié GMP+. Ces conditions doivent être vérifiées par une analyse des risques.
- b L'adhérent de GMP+FSA doit également déterminer, sur la base d'une analyse des risques, si l'utilisation de moyens de transport communs pose un risque pour la sécurité sanitaire du stockage certifié GMP+. Il faut absolument veiller à éviter les risques de contamination croisée durant le transport. Si cela s'avère nécessaire, l'adhérent de GMP+FSA doit évaluer le degré de contamination croisée et mettre en œuvre les mesures qui s'imposent.
- c L'adhérent de GMP+FSA doit veiller à ce que les documents administratifs

distinguent de manière claire et précise le stockage certifié GMP+ et le stockage non certifié GMP+. La nature des produits (« matières premières destinées à l'alimentation animale », « autres produits » et aussi « certifié GMP+ » et « non certifié GMP+ ») doit être clairement mentionnée.

L'adhérent de GMP+FSA doit veiller à ce que le système de sécurité sanitaire des matières premières destinées à l'alimentation animale qu'il a mis en place respecte les conditions énumérées ci-dessus.

Informations complémentaires :

Le champ d'application du système de sécurité sanitaire des matières premières destinées à l'alimentation animale intègre entre autres les opérations suivantes :

- a Le choix des fournisseurs et l'achat de matières premières destinées à l'alimentation animale*
- b Toutes les activités de stockage et de transport sous la responsabilité de l'adhérent de GMP+FSA*
- c Toutes les autres opérations qui sont commanditées ou supervisées par l'adhérent de GMP+FSA, notamment, l'organisation, l'achat, le stockage (temporaire), le transport interne, la vente et le conditionnement.*

La structure du système de sécurité sanitaire des matières premières destinées à l'alimentation animale est propre à l'entreprise de l'adhérent de GMP+FSA et implique obligatoirement une déclaration de principes concernant l'engagement qualité de l'entreprise et les objectifs fixés concernant la sécurité sanitaire des matières premières destinées à l'alimentation animale (voir section 4.4), ainsi que les exigences et procédures mises en œuvre pour veiller à la sécurité sanitaire des matières premières destinées à l'alimentation animale.

Les activités cumulées de l'adhérent de GMP+FSA peuvent l'amener à devoir appliquer une deuxième, voir une troisième norme en plus de celle-ci. S'il le souhaite, l'adhérent de GMP+FSA peut décider d'appliquer la norme GMP+B1 Production, Négoce et Services, plutôt que d'appliquer plusieurs normes ciblées. En cas de doute, il est recommandé à l'adhérent de GMP+FSA de contacter son organisme certificateur. Des informations complémentaires sont également disponibles sur le site internet GMP+ International (www.gmpplus.org).

Les produits et services achetés par l'adhérent de GMP+FSA ne doivent pas obligatoirement être certifiés GMP+. Voir GMP+ BA10 Minimum Requirements for Purchasing.

Notamment si ces activités et/ou produits ne sont pas en lien avec les matières premières destinées à l'alimentation animale, par exemple : le stockage de carburants ou de peinture, de machines agricoles, de bois, etc.

Un adhérent de GMP+FSA peut par ailleurs exercer une activité de négociant en matières premières destinées à l'alimentation animale non certifiées GMP+, à condition de veiller à ce que ces produits soient clairement identifiés et stockés séparément des matières premières destinées à l'alimentation animale certifiées GMP+. Ceci afin de garantir au client l'intégrité des matières premières destinées à l'alimentation animale certifiées GMP+.

De même une entreprise de stockage peut également stocker des matières pre-

mières destinées à l'alimentation animale certifiées GMP+ et des matières premières destinées à l'alimentation animale non certifiées GMP+, à condition d'isoler (physiquement) les produits, comme par exemple, stocker les produits dans des zones séparées du site, ou utiliser un silo ou un bâtiment individuel.

Le système de sécurité sanitaire des matières premières destinées à l'alimentation animale doit garantir l'absence de contact ou de mélange des produits. Si des pipelines ou des moyens de transport communs sont utilisés, il est indispensable d'évaluer les risques de mélange ou de contact pouvant aboutir à une contamination croisée et si cela s'avère nécessaire, mettre en œuvre des mesures adaptées pour contrôler ce risque.

4.4 Documents et enregistrement

4.4.1 Documents et Manuel Qualité

L'adhérent de GMP+FSA doit établir et mettre en œuvre des procédures et des instructions intégrant les exigences de cette norme.

Les documents relatifs au système de sécurité sanitaire des matières premières destinées à l'alimentation animale doivent obligatoirement inclure les éléments de référence suivants :

- a. L'engagement qualité ainsi que les objectifs concernant la sécurité sanitaire des matières premières destinées à l'alimentation animale
- b. Une description du champ d'application du système de sécurité sanitaire des matières premières destinées à l'alimentation animale en conformité avec le chapitre 4.3
- c. Les permis, les immatriculations et les certificats obligatoires en accord avec la réglementation nationale et internationale
- d. La documentation HACCP
- e. Les procédures, les instructions, et les formulaires exigés par cette norme et/ou indispensables pour le système de sécurité sanitaire des matières premières destinées à l'alimentation animale
- f. Tous les détails relatifs aux procédés industriels, à la manutention, aux audits et aux contrôles ainsi que tous les autres rapports exigés par cette norme. Ces documents doivent être établis, mis à jour et conservés en tant que justificatifs démontrant la conformité aux exigences et la mise en application effective du système de sécurité sanitaire des matières premières destinées à l'alimentation animale

Ces documents, instructions, formulaires, etc. doivent être clairement structurés.

Informations complémentaires :

Les permis, les immatriculations ou certificats peuvent, par exemple, inclure les permis statutaires autorisant la collecte, le stockage, le transbordement, le négoce ou l'export.

Les différentes procédures peuvent être appliquées dans le cadre d'un système de gestion de la qualité (ex : certification ISO-9001 ou HACCP) ou en accord avec la réglementation du pays, du secteur d'activité concerné ou encore les

règles internes de l'entreprise, à condition que ces procédures soient soumises à un niveau de contrôle équivalent. Ces procédures peuvent être mises en œuvre dans le cadre de la norme GMP+ si elles sont compatibles avec les exigences GMP+.

La présentation et la structure des documents qualité exigés en conformité avec cette norme (documentation des procédures, instructions, formulaires, informations et données, ect.) peuvent être adaptées en fonction des activités de l'entreprise, la taille de celle-ci et le niveau de formation et de compétences des salariés.

4.4.2 Gestion et documentation des données

Les documents et les données doivent toujours être vérifiés. Ils doivent également être correctement archivés et conservés.

Ceci implique que les documents :

- a. Soient régulièrement mis à jour
- b. Soient vérifiés et signés au moins une fois par un an par un responsable qui doit veiller à intégrer les nouvelles règles imposées par la réglementation et/ou l'évolution du programme GMP+ FSA scheme
- c. Soient compréhensibles et à la disposition du personnel responsable de veiller au respect des exigences définies dans le cadre des procédures
- d. Soient mis à jour si des changements surviennent pouvant avoir un impact direct sur les activités de l'adhérent de GMP+FSA.

L'adhérent de GMP+FSA doit veiller à ce que tous les documents et informations :

- a. Soient conservés pendant un délai d'au moins 3 ans, sauf si la loi exige un délai plus long.
- b. Soient conservés dans un lieu sûr afin d'éviter que les documents et les informations qu'ils contiennent ne soient détériorés ou endommagés.
- c. Soient conservés dans un lieu aisément accessible de telle sorte qu'ils puissent être facilement consultables.
- d. Soient parfaitement lisibles.

Informations complémentaires :

Les documents peuvent aussi être présentés, mis à jour et archivés sous forme de fichiers informatiques.

L'objectif pour l'adhérent de GMP+FSA consiste à démontrer qu'il a effectivement mis en œuvre toutes les procédures requises en accord avec les dispositions (ou nouvelles dispositions) réglementaires et qu'il est en mesure de fournir toutes les informations concernant les matières premières destinées à l'alimentation animale collectées et stockées par ses soins et/ou faisant l'objet d'une transaction commerciale.

Les informations concernant la sécurité sanitaire des opérations effectuées dans le cadre des activités de l'entreprise doivent être transmises au personnel responsable. Les changements de pratiques ou de procédures résultant de la communication de nouvelles informations doivent être mis en application de façon effective.

Si les documents sont regroupés dans un manuel, alors l'adhérent de GMP+FSA peut se contenter de signer la table des matières indiquant les numéros correspondant à la version des documents contenus dans le manuel.

La vérification annuelle des documents peut être effectuée dans le cadre de l'audit interne. Voir section 8.2.

5 Programme de pré-requis

Afin d'appliquer correctement les principes HACCP, l'adhérent de GMP+FSA doit définir et mettre en oeuvre un programme de pré-requis général s'appliquant aux diverses opérations menées dans le cadre des activités de l'entreprise en accord avec ce chapitre. Si cette démarche ne suffit pas, l'adhérent de GMP+FSA doit définir et mettre en oeuvre des mesures complémentaires. L'adhérent de GMP+FSA peut être dispensé du programme de pré-requis s'il est en mesure de fournir une justification valable.

Informations complémentaires :

HACCP : Un manuel a été rédigé à l'attention des entreprises pour les aider à identifier, évaluer et contrôler les risques pour la sécurité sanitaire des aliments destinés à la consommation humaine et animale. Ce manuel est disponible sur le site internet de GMP+ International (www.gmpplus.org).

Un programme de pré-requis définit les règles d'hygiène de base à respecter pour le maintien de l'environnement afin de contrôler la qualité des matières premières destinées à l'alimentation animale qui sont collectées, stockées et/ou qui font l'objet d'une transaction commerciale. Voir le Codex Alimentarius.

Les programmes de pré-requis font partie du plan HACCP et sont par la suite intégrés à l'audit interne mené dans le cadre du plan HACCP.

Un négociant en matières premières destinées à l'alimentation animale travaillant sans stock physique peut sauter les sections 5.2 et 5.3 de ce chapitre, traitant de la manutention des matières premières destinées à l'alimentation animale collectées et stockées. Les sections concernant uniquement le négoce sont les sections 5.1, 5.4 et 5.5. Voir le tableau ci-dessous

Section	Négoce	Stockage et éventuellement transport
5.1 Personnel	X	X
5.2 Infrastructure		X
5.3 Entretien et Hygiène		X
5.4 Identification et traçabilité	X	X
5.5 Procédure d'alerte préventive et rappels	X	X

5.1 Personnel

5.1.1 Générale

Tous les salariés doivent être conscients de leurs responsabilités quant à la sécurité sanitaire des matières premières destinées à l'alimentation animale.

Il est indispensable de :

- a. Définir un organigramme, et/ou
- b. Une description des tâches dévolues à chacun des salariés (ou une description des tâches dévolues à un groupe de salariés occupant le même poste) et une attestation de leurs qualifications (même s'il s'agit de salariés sous contrat à durée déterminée et saisonniers).

Ces mesures ne s'appliquent qu'aux salariés occupant des postes déterminants au sein du système de sécurité sanitaire des matières premières destinées à l'alimentation animale.

Ces salariés doivent être ouvertement conscients des tâches qui leur incombent, ainsi que de leur responsabilité et de leur autorité à veiller à la sécurité sanitaire des matières premières destinées à l'alimentation animale. Ces informations doivent être modifiées en cas de changements significatifs.

Le personnel est tenu de porter des vêtements de protection si l'étude d'évaluation des risques a démontré un risque de contamination des matières premières destinées à l'alimentation animale. Il est indispensable de veiller à l'hygiène des vêtements de protection et des équipements.

Des règles strictes doivent être établies concernant la consommation d'aliments, de boissons ou de tabac sur le site, s'il est démontré que ces pratiques comportent un risque pour la sécurité sanitaire des matières premières destinées à l'alimentation animale. Ces consignes doivent être respectées par tous les salariés ainsi que toutes les personnes extérieures présentes sur le site (notamment les salariés travaillant pour des tiers). Si nécessaire, des locaux séparés doivent être aménagés.

L'adhérent de GMP+FSA doit également s'assurer que les activités exercées par des intervenants extérieurs (techniciens) travaillant sur le site n'engendrent pas de risques pour la sécurité sanitaire des matières premières destinées à l'alimentation animale. Après l'intervention, l'adhérent de GMP+FSA doit veiller à ce que le site concerné soit correctement débarrassé et nettoyé avant d'y stocker les matières premières destinées à l'alimentation animale.

Informations complémentaires :

Si la description des tâches suffit à définir l'organisation du travail au sein de l'entreprise, alors il n'est pas nécessaire d'inclure un organigramme dans le dossier du personnel.

La description des tâches concerne les postes déterminants pour la sécurité sanitaire des matières premières destinées à l'alimentation animale. Développer la conscience professionnelle des salariés implique entre autres, l'application de consignes pour l'exécution des tâches.

La qualification des salariés englobe l'éducation et la formation, les diplômes et

l'expérience professionnelle.

En cas de réclamation de dommages aux assurances, il est important d'être en mesure d'apporter la preuve que les salariés travaillant pour des tiers et présents sur le site ont été correctement informés des règles à respecter.

5.1.2 Compétences et formation

Les salariés exerçant une activité déterminante pour la sécurité sanitaire des matières premières destinées à l'alimentation animale doivent avoir les compétences requises. Leur niveau de compétence dépend directement de leur niveau d'éducation, de leur formation et de leur expérience professionnelle. L'adhérent de GMP+FSA doit disposer d'un nombre suffisant de salariés possédant les qualifications et les compétences requises pour la collecte, le stockage, le négoce et le transport des matières premières destinées à l'alimentation animale couvertes par une assurance qualité.

L'adhérent de GMP+FSA doit :

- a. Définir les compétences requises pour les tâches susceptibles d'avoir un impact sur la sécurité sanitaire des matières premières destinées à l'alimentation animale. Cette règle s'applique également à l'équipe HACCP.
- b. Organiser des stages de formation ou mettre en œuvre les mesures adéquates pour répondre aux besoins.
- c. Mettre en place des dossiers individuels de suivi des salariés (formation, éducation, compétences et expérience).

Ces règles s'appliquent également aux salariés sous contrat à durée déterminée et saisonniers.

5.2 **Infrastructure**

5.2.1 Environnement

La collecte et le stockage des matières premières destinées à l'alimentation animale doit se faire dans un environnement exempt de tout risque de contamination par des substances dangereuses.

Si l'environnement comporte des risques potentiels pour la sécurité sanitaire des matières premières destinées à l'alimentation animale, alors l'adhérent de GMP+FSA doit démontrer, sur la base d'une analyse des risques, que ces risques sont correctement maîtrisés.

Informations complémentaires :

L'environnement proche des bâtiments où sont stockées les matières premières destinées à l'alimentation animale, ne doit pas comporter de risques pour la sécurité sanitaire des matières premières destinées à l'alimentation animale. Les facteurs de risque incluent un sol contaminé, la présence d'une déchetterie ou d'un incinérateur, etc. L'adhérent de GMP+FSA peut effectuer une analyse des risques pour déterminer si l'environnement comporte un risque pour la sécurité sanitaire

des matières premières destinées à l'alimentation animale.

5.2.2 Sites de production et équipement

5.2.2.1 *Générale*

Les sites de production et les équipements doivent être conçus, fabriqués et entretenus de façon à garantir la sécurité sanitaire des matières premières destinées à l'alimentation animale en toutes circonstances. Il faut veiller à prévenir les négligences et la contamination involontaire des matières premières destinées à l'alimentation animale.

Les bâtiments doivent être conçus et construits de façon à :

- a. prévenir l'accumulation de la saleté
- b. limiter autant que possible la condensation et les moisissures
- c. limiter les retombées de poussières ou de restes de matières premières destinées à l'alimentation animale au niveau de la zone de production et des équipements
- d. faciliter le nettoyage, la désinfection et l'entretien
- e. minimiser les risques d'intrusion d'oiseaux et autres animaux
- f. éviter l'intrusion de personnes extérieures non autorisées.

Les sites de production doivent être conçus de façon à :

- a. Limiter autant que possible les risques d'erreur et autres facteurs de risque pour la sécurité sanitaire des matières premières destinées à l'alimentation animale
- b. Veiller à ce que les différentes matières premières destinées à l'alimentation animale soient clairement identifiées afin d'éviter les confusions et les erreurs d'utilisation.
- c. Veiller à l'isolement physique et organisationnel, en toutes circonstances, des matières premières destinées à l'alimentation animale et des produits comportant un danger pour la santé des consommateurs et des animaux, et pour l'environnement.

Cet isolement physique constitue une mesure de sécurité sanitaire permettant d'éviter le contact ou le mélange des matières premières destinées à l'alimentation animale avec d'autres produits.

Les sites de production doivent être correctement éclairés (lumière naturelle ou artificielle) pour permettre aux opérations de nettoyage et de contrôle, et autres opérations indispensables pour garantir la sécurité sanitaire des matières premières destinées à l'alimentation animale, de se dérouler dans les meilleures conditions.

Le toit et le plafond du site doivent être conçus, bâtis et entretenus de façon à éviter l'accumulation de la saleté, la condensation, les moisissures et les retombées de poussières, autant de facteurs pouvant comporter un risque pour la sécurité sanitaire des matières premières destinées à l'alimentation animale.

Le système d'évacuation des eaux usées, des déchets, de l'eau de pluie et de la neige fondue, ne doit comporter aucun risque pour la salubrité du site et la sécurité sanitaire des matières premières destinées à l'alimentation animale.

Il faut notamment éviter les problèmes de contamination résultant de fuites au niveau du site, et à défaut, résoudre ces problèmes aussi rapidement que possible.

Le système d'évacuation doit être adapté au site. Il doit être conçu et construit de façon à éviter les risques de contamination des matières premières destinées à l'alimentation animale.

Informations complémentaires :

Des exemples de produits comportant un danger pour la santé des consommateurs et des animaux, et pour l'environnement, sont les fertilisants de synthèse, les produits utilisés pour la désinfection des semences, les carburants, les lubrifiants, les produits d'entretien et les désinfectants, le verre, les produits utilisés pour la protection des cultures, les déchets.

A l'initiative de l'adhérent de GMP+FSA, l'isolement physique et organisationnel des produits peut être mise en œuvre sur la base d'une analyse des risques afin d'éviter la contamination des matières premières destinées à l'alimentation animale par des produits comportant un danger pour la santé des consommateurs et des animaux, et pour l'environnement.

5.2.2.2 Zones de réception, de chargement et de déchargement

Des zones appropriées doivent être aménagées pour la réception, le chargement et le déchargement des matières premières destinées à l'alimentation animale, ainsi que les produits potentiellement dangereux (produits d'entretien, carburants, etc.)

Au moment de la réception, du chargement ou du déchargement de marchandises, l'adhérent de GMP+FSA doit mettre en oeuvre toutes les mesures qui s'imposent pour éviter le risque de contamination et doit s'assurer, par exemple, que les intempéries ne mettent pas en péril la sécurité sanitaire des matières premières destinées à l'alimentation animale au moment du chargement.

Informations complémentaires :

Les systèmes de chargement et de déchargement doivent être conçus et fabriqués de façon à garantir, en toutes circonstances, la sécurité sanitaire et la qualité des matières premières destinées à l'alimentation animale. Opter de préférence pour des systèmes de chargement et de déchargement fermés (pas de chargement et de déchargement à ciel ouvert). A défaut, des mesures de contrôle adaptées doivent être mises en œuvre pour éviter le risque de contamination. Une exception à cette règle concerne le chargement et le déchargement de navires, de bateaux, de péniches ou de chalands (transport maritime, transport maritime à courte distance, transport fluvial). Le déchargement est effectué à l'aide d'une grue, d'un tapis roulant ou d'un système pneumatique de déchargement, alors que le chargement est effectué à l'aide d'une grue ou d'un pipeline. Pour des raisons techniques et nautiques, il est impossible d'utiliser un système fermé pour le chargement et le déchargement. Afin de garantir la sécurité sanitaire et la qualité des matières premières destinées à l'alimentation animale, la mise en œuvre de mesures adaptées à ce type de transport peut parfois s'avérer nécessaire.

Soit les mesures suivantes :

- a. Dans la mesure du possible, il faut empêcher la pénétration de l'eau de pluie et la contamination des produits par de l'eau insalubre durant le chargement et le déchargement. Ce risque n'existe pas si un système fermé est utilisé. La pluie peut comporter un risque en cas de chargement et de déchargement à ciel ouvert. Dans ce cas, une analyse des risques réaliste permettra de décider s'il faut envisager d'interrompre le chargement ou le déchargement ou appliquer des mesures de précaution adaptées. Dans tous les cas, l'adhérent de GMP+FSA doit vérifier qu'il n'existe aucun risque pour la qualité des matières premières destinées à l'alimentation animale.*
- b. Si de la vapeur est utilisée lors du déchargement pour vider les containers des matières premières destinées à l'alimentation animale sous forme liquide (ex : mélasse), l'adhérent de GMP+FSA doit s'assurer de la qualité de la vapeur utilisée et vérifier qu'il n'existe aucun risque de contamination par des substances indésirables.*
- c. Lors du déchargement de matières premières destinées à l'alimentation animale sous forme liquide par pipeline, il est important de vérifier qu'il n'existe aucun risque de contamination croisée par contact avec d'autres matières premières destinées à l'alimentation animale ou d'autres produits.*

5.2.2.3 Sites de production et de stockage

Les moyens adéquats doivent être mis en œuvre sur les sites de production et de stockage pour veiller à l'isolement physique des matières premières destinées à l'alimentation animale et des produits potentiellement dangereux (par exemple, les produits d'entretien, les lubrifiants, les carburants, etc.).

Sur les sites de stockage, veiller à ce que la boue, la neige et autres sources potentielles de contamination ne soient pas véhiculées et transférées au contact des matières premières destinées à l'alimentation animale stockées sur le site. Il faut également empêcher l'eau de pluie de pénétrer à l'intérieur du site de stockage.

L'entrée du site de stockage doit être suffisamment spacieuse et constituée d'un sol dur (par exemple, un sol en béton) pour éviter que l'eau et la boue ne soient propagées à l'intérieur du site de stockage.

Si de l'ensilage d'herbe ou de maïs ou des balles emballées sont stockés à l'extérieur, veiller à les bâcher afin d'éviter l'apparition de moisissures. Le site de stockage doit être balayé et rangé. Les déchets et les produits toxiques (notamment, les produits utilisés pour la protection des cultures, les produits d'entretien, les produits phytosanitaires, les fertilisants, etc.) doivent être stockés séparément des matières premières destinées à l'alimentation animale. Le site de stockage doit être aménagé dans un lieu isolé des ateliers et des bâtiments abritant le matériel de travail.

5.2.2.4 Équipement

Des équipements adaptés doivent être utilisés pour la collecte et le stockage.

Les équipements en contact avec les matières premières destinées à l'alimentation animale doivent être conçus et fabriqués de façon à ce qu'ils puissent être correctement nettoyés, désinfectés et entretenus afin d'éviter la contamination des matières premières destinées à l'alimentation animale.

Les tamis, les filtres et les calibreurs sont des éléments sensibles et leur état doit être régulièrement contrôlé.

L'adhérent de GMP+FSA doit calibrer les appareils de façon régulière afin de contrôler les réglages. Cette tâche doit être effectuée suivant un planning et les résultats doivent être enregistrés.

Informations complémentaires :

Ces mesures concernent également les aimants et/ou détecteurs de métaux utilisés sur le site. Ces détecteurs doivent être maintenus en bon état de fonctionnement.

Les appareils de pesage et de mesure doivent être adaptés au poids et au volume des matières pesées et mesurées. Ces appareils doivent être régulièrement contrôlés afin de vérifier la précision des réglages.

Ces contrôles incluent le matériel utilisé pour le dosage des conservateurs, notamment pour l'ensilage. La capacité de dosage doit être adaptée à la quantité de produit à épandre. L'adhérent de GMP+FSA doit connaître :

- a. Le poids minimum et maximum autorisé pour les appareils de pesage et de dosage.*
- b. La précision des appareils de pesage et de dosage.*

Si l'adhérent de GMP+FSA utilise des silos, il doit être couvert par une assurance afin de limiter les risques si un problème survient durant le remplissage du silo.

5.2.3 Surveillance des accès

L'accès au site de production doit être surveillé. Les personnes extérieures à l'entreprise ne doivent pas être autorisées sur le site non accompagnées. Toute personne non accompagnée doit avoir l'autorisation d'un responsable.

5.2.4 Autres exigences à respecter

Des mesures techniques et organisationnelles doivent être appliquées pour prévenir et minimiser les risques de *contamination croisée*.

Informations complémentaires :

Ces mesures incluent l'isolement physique des matières premières destinées à l'alimentation animale déjà traitées et décontaminées et les matières premières destinées à l'alimentation animale qui n'ont pas encore été traitées et décontaminées ainsi que les autres produits.

Si l'adhérent de GMP+FSA utilise de l'air, *de l'eau ou de la vapeur*, alors une analyse des risques doit confirmer les risques associés et des mesures doivent être prises pour les maîtriser.

Cette disposition s'applique également si l'adhérent de GMP+FSA utilise des additifs (technologiques). Seuls les additifs réglementaires peuvent être utilisés.

Informations complémentaires :

Si l'adhérent de GMP+FSA utilise de l'eau ou de la vapeur d'eau, il doit considérer l'utilisation d'additifs, tels que les agents anticorrosion.

Si le taux de sucre est trop faible lors du processus d'ensilage, ou que l'ensilage est trop humide ou trop sec, alors des additifs peuvent être utilisés pour réduire les risques d'échauffement (sucres, sels, microorganismes, urée). Seuls les agents d'ensilage réglementaires peuvent être utilisés. Afin de s'assurer que l'agent d'ensilage qu'il utilise est autorisé, l'adhérent de GMP+FSA peut exiger une attestation du fournisseur ou se fournir auprès d'un adhérent de GMP+FSA GMP+.

Le mode de conditionnement des fourrages doit être adapté aux fourrages en question et le moyen de transport utilisé.

5.3 Entretien et hygiène

5.3.1 Entretien

Un plan doit être établi et appliqué pour l'entretien du site et des équipements, afin de respecter les conditions d'hygiène et de sécurité sanitaire exigées.

Les documents où sont enregistrées les opérations d'entretien doivent démontrer que les opérations en question ont été effectuées en conformité avec les exigences et les conditions requises.

L'adhérent de GMP+FSA doit enregistrer toutes les opérations d'entretien effectuées sur les équipements sensibles pour la collecte et le stockage des matières premières destinées à l'alimentation animale.

Informations complémentaires :

Le plan pour l'entretien du site et des équipements inclut les éléments suivants :

- a. Sites et zones de production*
- a. Équipement et systèmes de transport (internes)*
- b. Personnel concerné (personnel appartenant à l'entreprise et personnel intérimaire)*
- c. Fréquence des opérations d'entretien*

Les opérations d'entretien ne doivent pas comporter de risque pour la sécurité sanitaire des matières premières destinées à l'alimentation animale.

Ne pas oublier l'entretien des véhicules de transport sous la responsabilité de l'adhérent de GMP+FSA.

5.3.2 Entretien des appareils de mesure

L'adhérent de GMP+FSA doit veiller à ce que les appareils soient homologués pour le contact alimentaire.

Informations complémentaires :

Lors de l'entretien des appareils de mesure, ne pas oublier de les calibrer.

5.3.3 Nettoyage

L'adhérent de GMP+FSA doit veiller au strict respect des règles d'hygiène à toutes les étapes de la collecte et du stockage des matières premières destinées à l'alimentation animale afin de limiter les risques liés aux nuisibles et aux agents pathogènes.

Un plan doit être établi pour le nettoyage, et l'adhérent de GMP+FSA doit veiller à ce que les sites de collecte et de stockage soient nettoyés de façon à garantir la sécurité sanitaire des matières premières destinées à l'alimentation animale en toutes circonstances.

Les mesures mises en place pour le nettoyage et la désinfection doivent être évaluées sur le terrain afin de vérifier qu'elles sont adaptées et efficaces. Une personne autorisée doit effectuer des contrôles pour vérifier que le nettoyage a été correctement effectué. Ces contrôles doivent être consignés par écrit.

Les produits d'entretien, les désinfectants et autres produits chimiques utilisés pour le nettoyage doivent être stockés dans un lieu clairement identifié et prévu à cet effet. Ceci afin d'éviter les risques de contamination involontaire ou dû à des négligences.

Les machines et pièces, ainsi que les installations prévues pour le stockage, qui sont en contact direct avec les matières premières destinées à l'alimentation animale doivent être séchées après avoir été nettoyées ou à défaut être parfaitement sèches avant d'être utilisées.

Informations complémentaires :

Le nettoyage doit éliminer toute la saleté et les résidus susceptibles de constituer des sources de contamination. Les méthodes et le matériel utilisés pour le nettoyage dépendent de la structure de l'entreprise et des mesures de désinfection et de nettoyage.

Seuls les produits d'entretien et les désinfectants agréés pour le contact alimentaire peuvent être utilisés. En outre, ces produits doivent être utilisés en conformité avec les instructions fournies par le fabricant et les informations relatives à la toxicologie du produit. Si des produits d'entretien ou des désinfectants entrent en contact avec les matières premières destinées à l'alimentation animale, l'adhérent de GMP+FSA doit vérifier que les systèmes de contrôle permettent de garantir un taux de dilution suffisant et efficace. L'adhérent de GMP+FSA peut se référer aux informations contenues dans le mode d'emploi du produit d'entretien ou du désinfectant.

Le plan pour le nettoyage doit obligatoirement inclure les éléments suivants :

- a. Les sites de production*
- b. Les équipements et les systèmes de transport (internes)*

- c. *Les postes / salariés concernés*
- d. *Les consignes de nettoyage (Quand ? Dans quelles circonstances?) Quand faut-il prendre la décision de nettoyer ?*
- e. *Les méthodes utilisées pour le nettoyage*
- f. *La liste des produits d'entretien utilisés. Ces produits doivent être adaptés aux conditions d'utilisation.*

Le nettoyage ne doit pas comporter de risque pour la sécurité sanitaire des matières premières destinées à l'alimentation animale. Veiller à ne pas laisser de résidus de produits d'entretien ou de désinfectant sur le site ou les équipements après le nettoyage.

Ne pas oublier le nettoyage des véhicules de transport.

5.3.4 Prévention et contrôle des nuisibles

L'adhérent de GMP+FSA doit mettre en oeuvre tous les moyens nécessaires dans la limite du possible pour éloigner les oiseaux, les animaux de compagnie et les nuisibles des sites de production et prendre des mesures pour lutter contre leur présence. L'adhérent de GMP+FSA doit mettre en oeuvre les mesures de prévention nécessaires pour empêcher les nuisibles de s'introduire à l'intérieur du site et des bâtiments. L'adhérent de GMP+FSA doit établir, documenter et mettre en oeuvre un programme pour le contrôle et la lutte contre les nuisibles.

Les salariés sont tenus de respecter les dispositions réglementaires s'ils participent à ce programme de lutte contre les nuisibles.

Les opérations menées dans le cadre de ce programme de lutte contre les nuisibles doivent être planifiées, exécutées et enregistrées. Les documents où sont enregistrées les opérations en question doivent démontrer que les opérations ont été effectuées en conformité avec les exigences et les conditions requises.

Informations complémentaires :

Rappels importants :

- a. *Les bâtiments doivent être correctement entretenus et réparés afin d'empêcher les nuisibles de s'introduire à l'intérieur du site.*
- b. *Supprimer les foyers de reproduction.*
- c. *Fermer les portes et veiller à leur étanchéité. Les nuisibles ne peuvent pas s'introduire à l'intérieur des bâtiments si les portes sont fermées.*
- d. *Les trous, les gouttières, les fosses et autres éléments constituant des accès possibles pour les nuisibles doivent, si possible, être scellés. S'il est impossible des les sceller alors des grilles doivent être installées pour minimiser les risques.*
- e. *Si possible, les animaux doivent être maintenus à l'écart des sites de production et de stockage. Si la présence d'oiseaux ou d'autres animaux est inévitable alors des mesures doivent être prises pour limiter le risque de contamination des matières premières destinées à l'alimentation animale.*
- f. *Dans les cas où l'abattage des nuisibles est autorisé et intégré dans le programme de lutte, il est interdit d'utiliser des munitions au plomb ou fabriquées à partir d'autres métaux toxiques.*
- g. *Tous les pièges doivent être fixés au sol ou aux murs sauf justification va-*

lable.

- h. Les boîtes appâts et autres pièges à appât ne doivent pas être installés dans des endroits où leur présence peut comporter un risque pour les matières premières et les matières premières destinées à l'alimentation animale.*

Le programme mis en œuvre pour lutter contre les nuisibles doit vérifier que les moyens utilisés pour supprimer ou prévenir les nuisibles ne sont pas susceptibles de contaminer les matières premières destinées à l'alimentation animale. Les informations suivantes doivent être consignées par écrit :

- a. La liste des moyens de lutte utilisés ainsi que les informations relatives aux précautions d'emploi.*
- b. La formation du personnel responsable de la lutte contre les nuisibles (si la loi l'exige). Dans certains pays, le législateur prévoit que les salariés responsables de la lutte contre les nuisibles soient formés à cet effet.*
- c. Des plans désignant l'emplacement des boîtes appât et autres pièges à appât*
- d. La liste des actions correctives mises en œuvre.*
- e. Les opérations effectuées dans le cadre du programme de lutte doivent être enregistrées par l'adhérent de GMP+FSA de façon à démontrer que le programme de lutte a été correctement mis en œuvre.*

5.3.5 Gestion des déchets :

Toutes les matières considérées comme des déchets doivent être visuellement identifiées et protégées de façon à éviter la confusion avec d'autres produits et les erreurs de manipulation.

Les déchets doivent être collectés et stockés dans des containers ou des seaux prévus à cet effet. Ces containers doivent être facilement identifiables et étanches afin de lutter contre les nuisibles.

5.3.6 Verre et matériaux cassables

L'adhérent de GMP+FSA doit veiller à ce que le verre et les matériaux cassables sur le site ne comportent pas un danger pour la sécurité sanitaire des matières premières destinées à l'alimentation animale. Toutes les mesures doivent être prises dans la limite du possible pour minimiser le risque de bris de verre et, le cas échéant, pour protéger les matières premières destinées à l'alimentation animale.

5.4 Identification et traçabilité / prélèvement d'échantillons

5.4.1 Identification et traçabilité

La traçabilité des matières premières destinées à l'alimentation animale doit être garantie à toutes les étapes de la collecte, le stockage, le négoce et le transport afin que les matières premières concernées puissent être immédiatement retirées de la chaîne de distribution en cas de problème, et les clients correctement informés.

L'adhérent de GMP+FSA doit mettre en œuvre toutes les mesures nécessaires pour garantir la traçabilité des produits à toutes les étapes mentionnées précé-

demment sous la responsabilité de l'adhérent de GMP+FSA. L'adhérent de GMP+FSA doit conserver un registre des achats, des opérations de production et des livraisons pour permettre la traçabilité des produits à toutes les étapes, de la réception à la livraison.

L'adhérent de GMP+FSA doit être en mesure de fournir toutes les informations nécessaires sous 4 heures. Cependant, un délai plus court est parfois prévu par les autorités compétentes.

L'adhérent de GMP+FSA doit obligatoirement enregistrer les informations suivantes concernant les produits et les services :

- a. le nom et l'adresse des fournisseurs et des clients
- b. la date de livraison
- c. la nature du produit ou du service
- d. la quantité des produits
- e. le numéro de lot (s'il existe).

L'adhérent de GMP+FSA doit également déterminer s'il est utile d'enregistrer des informations complémentaires.

Les marchandises vendues emballées doivent être clairement identifiées afin de garantir leur traçabilité.

Informations complémentaires :

La réglementation concernant les matières premières destinées à l'alimentation animale exige que la traçabilité des matières premières destinées à l'alimentation animale et autres produits destinés à être incorporés dans la formulation des matières premières destinées à l'alimentation animale soit garantie à toutes les étapes de la chaîne de production. Ainsi, en cas de problème, les produits concernés pourront être immédiatement identifiés et retirés de la chaîne de distribution et les clients correctement informés.

L'adhérent de GMP+FSA peut utiliser le numéro de lot du fabricant pour identifier le produit ou attribuer lui-même un numéro de lot ou une référence quelconque au produit.

Si l'adhérent de GMP+FSA stocke des produits pour le compte de fournisseurs ou de clients, il doit considérer ces derniers comme étant les donneurs d'ordre.

5.4.2 Prélèvement d'échantillons

Dans le cadre de ce dispositif de traçabilité, un nombre suffisant d'échantillons doit être prélevé sur les matières premières destinées à l'alimentation animale réceptionnées et (si nécessaire) les additifs et/ou les matières premières destinées à l'alimentation animale expédiés. Ces échantillons doivent être prélevés en conformité avec la procédure préétablie par l'adhérent de GMP+FSA.

Ces échantillons doivent être :

- a. Scellés afin d'éviter leur détérioration.
- b. Étiquetés afin d'être facilement identifiables.
- c. Conservés dans de bonnes conditions afin d'exclure toute détérioration ou modification de leur composition.

- d. Maintenus à la disposition des autorités compétentes pour une durée égale à la date limite d'utilisation prévue pour l'aliment en question.

Voir GMP+ BA13 *Exigences minimales pour le Prélèvement d'Échantillons*

L'adhérent de GMP+FSA et ses tiers (par exemple, le fabricant ou le fournisseur) peuvent convenir d'un accord écrit pour le prélèvement et la conservation des échantillons en accord avec les exigences mentionnées ci-dessus et pour les motifs invoqués ci-dessus.

Informations complémentaires :

Dans le cadre du programme GMP+ FSA scheme, les adhérent de GMP+FSAs qui transforment, produisent ou importent des produits (importation physique) sont obligés d'effectuer des prélèvements sur ces produits. Dans le cas des autres adhérent de GMP+FSAs (comme par exemple, les négociants), l'obligation de prélever des échantillons dépend des autorités compétentes et de leur interprétation de la réglementation concernant les matières premières destinées à l'alimentation animale.

En conséquence, un négociant n'est pas tenu de conserver des échantillons des matières premières destinées à l'alimentation animale qu'il a vendu à condition d'avoir la garantie, par exemple, que son client a bien conservé des échantillons des produits en question et qu'il est en mesure de fournir ces échantillons aux autorités compétentes en cas d'urgence.

5.5 Procédure d'alerte préventive (EWS) et procédure de rappel

L'adhérent de GMP+FSA est informé de la procédure à suivre pour le déclenchement du Système d'Alerte Préventive, un système qui permet de signaler les matières premières destinées à l'alimentation animale dont la sécurité sanitaire et la qualité ne sont pas conformes à la réglementation en vigueur ou aux normes du programme GMP+ FSA scheme et qui pourraient avoir des répercussions négatives en aval de la chaîne de production.

Si l'adhérent de GMP+FSA constate que la qualité ou la sécurité sanitaire des matières premières destinées à l'alimentation animale n'est pas conforme :

- a. aux dispositions statutaires concernant la sécurité sanitaire des matières premières destinées à l'alimentation animale,
 - b. aux exigences de qualité du marché,
 - c. aux exigences du programme de certification GMP+,
- alors l'adhérent de GMP+FSA doit immédiatement :
- a. informer les clients,
 - b. immobiliser les matières premières destinées à l'alimentation animale incriminées,
 - c. rappeler les matières premières destinées à l'alimentation animale déjà distribuées et veiller à ce qu'elles ne soient pas réintégrées dans le circuit de distribution.

La seule exception à cette règle s'applique si l'adhérent de GMP+FSA est en mesure de démontrer que les matières premières destinées à l'alimentation animale

non-conformes ne comportent pas de risque pour la santé des animaux et des humains. Les normes statutaires doivent néanmoins être respectées.

S'il existe le moindre risque, et que l'adhérent de GMP+FSA n'est pas en mesure de contrôler ce risque et les dommages qu'il pourrait causer à des tiers, alors l'adhérent de GMP+FSA est tenu d'informer GMP+ International et, le cas échéant, les autorités compétentes. Cette démarche doit être effectuée en conformité avec la norme GMP+ BA5 *Exigences minimales pour la procédure d'alerte préventive*

Afin de répondre à ce type de situation, l'adhérent de GMP+FSA doit mettre en place une procédure de rappel. Un test de simulation de cette procédure de rappel doit être mis en oeuvre dans les 3 mois suivant sa mise en place. Ce test de simulation doit être répété tous les 12 mois. Les différents points observés durant ces tests de simulation doivent être enregistrés.

Informations complémentaires :

Un guide est disponible en ligne sur le site internet de GMP+ International pour plus d'informations sur les procédures de rappel. Ce guide explique entre autres comment établir et mettre en oeuvre une procédure de rappel.

L'importance et l'envergure du test de simulation de rappel peut varier d'une année à l'autre en fonction des changements liés à l'organisation du travail ou du système de gestion.

Dans le cadre de cette procédure de rappel, une liste des personnes à contacter en priorité doit être établie et tenue à jour. Cette liste doit notamment inclure les personnes à alerter au niveau des autorités compétentes dans les cas suivants :

- a. Incident sérieux lié à la sécurité sanitaire des matières premières destinées à l'alimentation animale*
- b. Produits non-conformes aux normes statutaires avec obligation immédiate d'informer les autorités compétentes en accord avec la réglementation nationale*

En outre, la procédure de rappel implique :

- a. L'identification des lots de matières premières destinées à l'alimentation animale non-conformes ainsi que les autres matières premières destinées à l'alimentation animale, lots et matières premières pouvant également être concernés par la procédure de rappel.*
- b. En cas de rappel d'un produit non-alimentaire, établir si oui ou non, les matières premières destinées à l'alimentation animale doivent également faire l'objet d'une procédure de rappel, et s'il s'avère que oui, appliquer la procédure.*
- c. L'identification des lots incriminés.*
- d. La gestion et le retrait du circuit des matières premières destinées à l'alimentation animale incriminées.*
- e. Des informations documentées sur la suite donnée aux produits non-conformes.*

6 HACCP

6.1 Gestion et mise en oeuvre

L'adhérent de GMP+FSA doit mettre en place des procédures écrites établies sur la base des principes HACCP et vérifier qu'elles sont effectivement appliquées.

Cette démarche implique les actions suivantes :

- a. effectuer une analyse des risques
- b. identifier les points de contrôle critiques (PCC)
- c. définir les normes à appliquer pour ces points de contrôle critiques
- d. établir et mettre en œuvre un plan de surveillance des points de contrôle critiques
- e. définir des mesures de contrôle
- f. valider et vérifier le plan HACCP
- g. documenter et enregistrer le plan HACCP

Afin d'appliquer correctement ces principes, l'adhérent de GMP+FSA doit mettre en oeuvre les actions suivantes :

- a Créer une équipe HACCP (section 6.2)
- b Établir une liste des différents produits et processus ainsi que leur fonction (section 6.3)
- c Établir et mettre en œuvre un programme de pré-requis (Chapitre 5).

Informations complémentaires :

Un exemple de plan d'application des principes HACCP figure dans le guide GMP+ D2.1 « Guide HACCP GMP+ » disponible sur le site internet GMP+ International.

Les résultats obtenus grâce à l'application des principes HACCP peuvent être enregistrés dans le dossier du plan HACCP. Un plan HACCP est un document établi en conformité avec les principes HACCP. Ce plan permet de contrôler les risques les plus courants au niveau de la chaîne alimentaire et garantir la sécurité sanitaire des aliments pour les humains et les animaux.

6.2 Équipe HACCP

L'adhérent de GMP+FSA doit créer une équipe HACCP responsable de définir un système HACCP. Cette équipe doit établir un plan HACCP adapté à l'entreprise.

L'équipe HACCP doit être composée de salariés occupant différents postes à différents niveaux hiérarchiques de l'entreprise, et au moins l'un d'entre eux doit avoir une bonne connaissance et/ou une expérience professionnelle des principes HACCP.

L'équipe HACCP doit effectuer une analyse des risques afin d'identifier et évaluer les risques pour la sécurité sanitaire des matières premières destinées à l'alimentation animale.

L'équipe HACCP doit avoir des compétences dans différents domaines et doit être en mesure d'utiliser ces compétences pour réaliser une analyse des risques, mettre en œuvre un système de sécurité sanitaire des matières premières destinées à l'alimentation animale et veiller à la continuité de ce système.

Le nom des personnes composant l'équipe HACCP doit être noté dans le dossier HACCP.

Les membres de l'équipe HACCP sont autorisés à cumuler plusieurs fonctions au sein de cette équipe. L'adhérent de GMP+FSA peut également consulter ou faire appel à des personnes extérieures à condition que l'équipe puisse continuer à fonctionner de manière efficace.

Informations complémentaires :

Un plan HACCP est un document établi en conformité avec les principes HACCP et permettant de contrôler les risques les plus courants liés à la sécurité sanitaire des aliments pour les humains et les animaux.

L'adhérent de GMP+FSA doit faire un effort pour veiller à ce que l'équipe HACCP soit composée de personnes occupant des postes différents au sein de l'entreprise. Si l'adhérent de GMP+FSA n'est pas en mesure de constituer une équipe, il peut éventuellement se faire assister par un cabinet de conseil externe.

6.3 Liste des produits et processus

6.3.1 Définition des exigences

L'adhérent de GMP+FSA doit définir la liste des exigences s'appliquant aux matières premières destinées à l'alimentation animale, leur stockage et/ou leur transport :

- a. Exigences statutaires concernant les matières premières destinées à l'alimentation animale ainsi que les conditions de collecte, de stockage et de transport,
- b. toutes les exigences complémentaires liées à la sécurité sanitaire des matières premières destinées à l'alimentation animale où s'appliquant en fonction de leur utilisation finale, si l'adhérent de GMP+FSA en a connaissance.

La Communication avec le client doit être claire et précise sur les points suivants :

- a les exigences du client concernant la sécurité sanitaire des matières premières destinées à l'alimentation animale et/ou
- b les éventuelles exigences particulières exprimées par le client. Si un client adhère à un programme de sécurité sanitaire des matières premières destinées à l'alimentation animale, l'adhérent de GMP+FSA doit s'assurer qu'il (l'adhérent de GMP+FSA) a bien intégré les exigences du programme en question et qu'il est en mesure de les appliquer, notamment en ce qui concerne les conditions de stockage et de transport.

Les différentes matières premières destinées à l'alimentation animale achetées

ou réceptionnées doivent être ajoutées (ainsi qu'une analyse générique des risques) à la Base de Données de Sécurité Sanitaire Alimentaire. Si l'adhérent de GMP+FSA achète ou réceptionne des matières premières destinées à l'alimentation animale :

- a pour lesquelles aucune analyse générique des risques n'a été ajoutée à la Base de Données de Sécurité Sanitaire de GMP+ International, ou
- b obtenues à partir d'une méthode de production non-conforme à une analyse de risque déjà incluse dans la Base de Données de Sécurité Sanitaire de GMP+ International,

alors l'adhérent de GMP+FSA doit veiller à ce qu'au moins une partie de l'analyse des risques soit incluse au préalable dans la Base de Données de Sécurité Sanitaire. Les exigences ci-dessus ne s'appliquent pas aux matières premières destinées à l'alimentation des animaux de compagnie.

Informations complémentaires :

Pour plus d'informations concernant les exigences à respecter, veuillez vous référer aux normes du programme GMP+ Feed Safety Assurance scheme (FSA) :

- a. GMP+ BA1 Normes produits,
- b. GMP+ BA3 Exigences minimales pour la Liste Négative,
- c. GMP+ BA4 Minimum requirements for inspections and analysis
- d. GMP+ BA10 Minimum Requirements for Purchasing.

Veillez consulter le site internet GMP+ International pour plus d'informations sur la procédure à suivre pour envoyer une analyse des risques à inclure dans la Food Security Database (FSD).

Pour les additifs alimentaires, il n'est pas utile d'ajouter l'analyse générique des risques à la Base de Données de Sécurité Sanitaire GMP+ International.

6.3.2 Caractéristiques des produits

L'adhérent de GMP+FSA doit définir les caractéristiques des produits en conformité avec les exigences de sécurité sanitaire des matières premières destinées à l'alimentation animale. Ces caractéristiques doivent répondre aux exigences mentionnées ci-dessus et énumérer tous les produits utilisés à toutes les étapes, de la fabrication à la distribution des matières premières destinées à l'alimentation animale.

Si de nouvelles exigences sont prescrites, alors l'adhérent de GMP+FSA doit veiller à les adapter afin de répondre à ces changements et doit en informer ses salariés. Les informations réglementaires doivent être tenues à jour.

Les caractéristiques des produits doivent obligatoirement inclure :

- a Les caractéristiques des matières premières destinées à l'alimentation animale
 - 1. Informations générales (nom, code, origine, conception, procédé de fabrication, etc.)
 - 2. Composition (chimique, physique, microbiologique)
 - 3. Matières premières et additifs utilisés
 - 4. Normes et exigences relatives au produit (réglementation s'appliquant

aux matières premières destinées à l'alimentation animale, exigences des clients) et tolérances. Dans le cadre du programme GMP+ Feed Safety Assurance scheme, les matières premières destinées à l'alimentation animale doivent au minimum respecter les exigences prescrites par la norme GMP+ BA1 *Normes Produits*.

5. Informations complémentaires (stockage, conditionnement).

b. Caractéristiques d'utilisation

1. Utilisation finale
2. Mode d'emploi/utilisation
3. Dosage
4. Conservation
5. Durée de conservation
6. Conditions de transport et lieu de livraison
7. Mentions obligatoires figurant sur l'emballage ou les documents joints.

Informations complémentaires :

Le programme GMP+ FSA scheme vise à garantir la sécurité sanitaire des matières premières destinées à l'alimentation animale. Les caractéristiques des produits doivent intégrer les informations concernant les exigences de sécurité sanitaire. Les caractéristiques des produits doivent mentionner les risques possibles. Outre les ingrédients utilisés (matières premières, additifs), les caractéristiques des produits doivent faire état des autres facteurs pouvant avoir un impact sur les propriétés nutritives et la sécurité sanitaire des matières premières destinées à l'alimentation animale. Parmi ces facteurs, les caractéristiques chimiques, physiques et microbiologiques des produits (risque de contamination, substances indésirables) ainsi que les exigences relatives à la collecte, le stockage et le transport des matières premières destinées à l'alimentation animale.

Si nécessaire, les différentes exigences et normes figurant dans les différentes annexes des normes GMP+, doivent être incluses dans les caractéristiques des produits.

Note: Il n'est pas toujours possible de faire une liste exhaustive des caractéristiques d'un produit. En particulier celles mentionnées dans le paragraphe b).

Pour une communication plus efficace, il est possible de classer les matières premières destinées à l'alimentation animale en groupes. Dans ce cas, il est important que:

- a. *Les caractéristiques individuelles des différents produits soient examinées de manière objective*
- b. *Tous les produits soient stockés dans les mêmes conditions*
- c. *Aucun aspect relatif à la sécurité sanitaire des produits ne doit être négligé.*

Les instructions relatives au mode d'emploi et au dosage du produit sont à appliquer pour l'alimentation directe des animaux ainsi que pour la préparation des aliments composés pour animaux.

Concernant les informations relatives aux matières premières, l'adhérent de GMP+FSA peut reprendre des données externes, telles que les informations fournies par le secteur concerné. Ces informations doivent être vérifiées (exactitude et caractère exhaustif des informations) et modifiées si nécessaire.

Un négociant peut par exemple se baser sur les informations fournies par le fabricant. Voir GMP+ D4.6 « Guide d'évaluation des fournisseurs ».

6.3.3 Description des procédés industriels

L'équipe HACCP doit établir une description des procédés industriels utilisés par l'entreprise pour identifier et évaluer les risques sous forme de logigramme ou de plan (si nécessaire).

Le logigramme et le plan doivent être vérifiés par l'équipe HACCP et tenus à jour.

Le logigramme doit obligatoirement inclure les éléments suivants :

- a. Il doit documenter toutes les étapes de l'achat à la livraison. Ces étapes comprennent les tâches externalisées, la liste de tous les produits utilisés (y compris les additifs), les retours clients et les déchets.
- b. Le logigramme doit être clair et précis et fournir toutes les informations nécessaires à l'évaluation des risques

Le plan doit détailler l'infrastructure de l'entreprise et doit intégrer les informations suivantes :

- a. bâtiments, sites de stockage et toilettes pour le personnel
- b. les sites ou aires du bâtiment où il existe un risque accru de contamination croisée ou de contact accidentel avec des lubrifiants, du liquide de refroidissement, des matières premières destinées à l'alimentation animale non traitées, du matériel d'emballage, des palettes ect.

Informations complémentaires :

Veuillez vous référer au manuel HACCP disponible sur le site internet GMP+ International pour la liste des symboles utilisés pour décrire les différents processus.

Ce type de plan n'est nécessaire que si l'adhérent de GMP+FSA travaille avec un stock physique.

6.4 Analyse des risques

6.4.1 Identification des risques

L'équipe HACCP doit identifier et documenter tous les risques potentiels pouvant avoir un impact négatif sur la sécurité sanitaire des matières premières destinées à l'alimentation animale.

L'identification des risques est basée sur :

- a. Les matières premières
- b. Les caractéristiques du produit fini
- c. La structure de l'entreprise et les ressources utilisées

- d. Le logigramme
- e. Le plan
- f. L'expérience, l'expertise, la recherche et les autres sources d'information (internes, externes)
- g. L'analyse générique des risques incluse dans la Base de Données de Sécurité sanitaire des matières premières destinées à l'alimentation animale.

Si par ailleurs, les matières premières destinées à l'alimentation animale sont conformes aux normes réglementaires et aux normes du programme GMP+ FSA scheme, l'équipe HACCP doit déterminer le seuil de tolérance admis pour chaque facteur de risque. Voir GMP+ BA1 Normes produits.

6.4.2 Estimation des risques

L'équipe HACCP réalise une estimation des risques pour chacun des risques identifiés. Cette estimation des risques est systématique, l'objectif étant de déterminer si le risque en question doit être supprimé ou limité à un seuil de tolérance pour garantir la sécurité sanitaire des matières premières destinées à l'alimentation animale.

6.5 Mesures de contrôle et Points de Contrôle Critiques (PCC)

6.5.1 Mesures de contrôle spécifiques

D'après les résultats de l'analyse des risques, l'équipe HACCP doit enregistrer et mettre en œuvre les mesures pour contrôler les risques dont il a été démontré qu'ils pouvaient avoir un impact négatif sur la sécurité sanitaire des matières premières destinées à l'alimentation animale.

Un ensemble de mesures est parfois nécessaire pour contrôler un facteur de risque particulier, de même, une seule mesure peut aider à contrôler plusieurs facteurs de risque.

6.5.2 Identification des points de contrôle critiques (PCC)

L'équipe HACCP doit identifier les points de contrôle situés en bout de chaîne. Ces points particuliers constituent des PCC (point de contrôle critique). L'adhérent de GMP+FSA doit motiver sa décision pour chacun des points de contrôle critique.

6.6 Définition des Normes

Afin de déterminer si les mesures de contrôle sont efficaces, l'équipe HACCP doit définir pour chaque point de contrôle critique (PCC):

- a. les paramètres à mesurer, analyser et surveiller, et
- b. les normes à appliquer pour chacun des paramètres (seuil d'intervention et seuil de refus)

Les normes définies par l'équipe HACCP (seuil d'intervention et seuil de refus) doivent être conformes aux dispositions prévues par la réglementation s'appliquant aux matières premières destinées à l'alimentation animale et les normes établies

par le programme GMP+ FSA scheme. Ces normes constituent des obligations contractuelles.

Informations complémentaires :

L'adhérent de GMP+FSA doit se baser sur les dispositions prévues dans le chapitre 6.3 pour déterminer les seuils critiques et les normes à appliquer.

6.7 Surveillance

Un dispositif de surveillance comprenant notamment la surveillance des points de contrôle critiques doit être établi, enregistré et mis en oeuvre.

Ce dispositif doit inclure les mesures, les analyses et les contrôles à effectuer au niveau des points de contrôle critiques. Ces mesures doivent s'appliquer aux matières premières destinées à l'alimentation animale entrant et sortant.

Ce dispositif de surveillance doit répondre aux exigences prévues par le programme GMP+ FSA scheme (GMP+ BA4 *Minimum requirements for inspections and analysis*). L'adhérent de GMP+FSA doit argumenter le raisonnement suivi pour concevoir le dispositif de surveillance.

Les résultats obtenus grâce à ce dispositif de surveillance doivent être enregistrés.

Le dispositif de surveillance comprend :

- a. Les procédures à suivre pour le prélèvement d'échantillons et la fréquence de ces prélèvements
- b. Les méthodes (d'analyse) et le matériel à utiliser. Les méthodes utilisées doivent garantir la fiabilité des résultats.
- c. Les laboratoires retenus pour effectuer les analyses
- d. La fréquence des analyses et des contrôles
- e. Les informations concernant les suites à donner aux produits non conformes
- f. Les contrôles et les analyses à effectuer
- g. Les instructions à respecter pour les contrôles
- h. La liste des personnes responsables du dispositif de surveillance
- i. La liste des personnes responsables d'évaluer les résultats obtenus grâce au dispositif de surveillance
- j. Les personnes responsables de la libération des lots

L'adhérent de GMP+FSA doit veiller au respect des procédures pour l'étiquetage et le stockage des échantillons (et respecter le délai de conservation indiqué) dans le cadre du dispositif de surveillance. Voir GMP+ BA13 *Exigences minimales pour le Prélèvement d'Échantillons*.

Dans le cadre du Système de Sécurité sanitaire des matières premières destinées à l'alimentation animale, l'adhérent de GMP+FSA doit de préférence confier les analyses à un laboratoire agréé par le programme GMP+ FSA scheme. Voir GMP+ BA10 *Minimum Requirements for Purchasing*. Le laboratoire doit bénéficier d'un agrément pour l'analyse proprement dite.

Informations complémentaires :

Les indications ci-dessus n'impliquent aucunement que l'adhérent de GMP+FSA doive disposer de son propre laboratoire. Il peut tout à fait s'assurer les services d'un laboratoire externe.

Outre les laboratoires certifiés GMP+ B10, les laboratoires certifiés ISO 17025 sont également agréés par le programme GMP+ FSA scheme. Le point essentiel est de veiller à ce que l'analyse proprement dite soit effectuée par un établissement agréé.

En fonction des analyses à effectuer : si l'analyse ne peut pas être effectuée par un laboratoire certifié ISO-17025, alors l'adhérent de GMP+FSA peut s'adresser à

- a. un laboratoire certifié ISO-17025, pour d'autres types d'analyses*
- b. ou encore un laboratoire certifié ISO-9001(2008).*

Si le laboratoire n'est pas certifié, alors il est indispensable que le laboratoire utilise des méthodes fiables et validées par un organisme indépendant pour effectuer les analyses.

La surveillance ne se borne pas à analyser les matières premières destinées à l'alimentation animale afin de détecter une éventuelle contamination, elle implique d'autres actions, comme par exemple la vérification de la date limite d'utilisation sur les emballages.

S'ils le souhaitent, plusieurs entreprises peuvent se regrouper pour définir un programme de surveillance conjoint. Les exigences à respecter pour ce type de programme sont indiquées dans la norme GMP+ BA4 Minimum requirements for inspections and analysis.

L'adhérent de GMP+FSA peut également convenir d'un dispositif de surveillance à mettre en place en accord avec ses fournisseurs ou ses clients. Si cette disposition s'applique, elle doit figurer dans le contrat.

Si des analyses ont été préalablement effectuées dans le cadre d'un autre programme d'assurance qualité (par exemple, analyses effectuées par le fournisseur) et que ces analyses respectent les exigences indiquées dans cette section et dans la norme GMP+ BA4 Minimum requirements for inspections and analysis, alors l'adhérent de GMP+FSA peut utiliser les résultats de ces analyses.

6.8 Actions correctives

L'adhérent de GMP+FSA doit veiller à ce que tout manquement aux exigences prévues par cette norme soit enregistré et fasse l'objet d'un contrôle afin de prévenir tout risque d'utilisation inappropriée ou de livraison de matières premières destinées à l'alimentation animale non-conformes. Une procédure doit être mise en place pour encadrer ces contrôles ainsi que la maîtrise des produits non-conformes.

L'adhérent de GMP+FSA doit maîtriser les matières premières destinées à l'alimentation animale non-conformes en mettant en œuvre l'une des actions suivantes et doit pouvoir apporter la preuve qu'il a effectivement mis en œuvre cette action :

- a appliquer les mesures nécessaires pour corriger la non-conformité
- b obtenir une autorisation ou un agrément pour la libération des lots de la part

- d'un organisme gouvernemental compétent
- c prendre des mesures pour exclure l'utilisation des matières premières destinées à l'alimentation animale en tant que matières premières destinées à l'alimentation animale. Si un produit n'est plus en mesure d'être utilisé comme un aliment pour les animaux, alors il doit être retiré de la circulation en conformité avec les dispositions prévues par la réglementation en vigueur.

Lorsqu'un produit non-conforme est corrigé, il doit à nouveau être contrôlé afin de vérifier qu'il répond bien aux exigences de conformité.

Informations complémentaires :

La non-conformité des produits et les mesures mises en œuvre doivent être documentées et étayées par des preuves matérielles (ainsi que les autorisations obtenues)

Cette démarche vise à identifier, documenter, évaluer, isoler (à condition que cela reste faisable) et exclure les matières premières destinées à l'alimentation animale non-conformes et à informer les parties intéressées à l'intérieur et à l'extérieur de l'entreprise.

6.9 Test de validation et vérification

6.9.1 Test de validation

Avant la mise en œuvre du plan HACCP, l'adhérent de GMP+FSA doit effectuer un test de validation afin de vérifier que les mesures de contrôle choisies permettent un contrôle efficace des risques. Si le test de validation montre que les mesures de contrôle ne sont pas efficaces alors l'adhérent de GMP+FSA doit mettre en place des mesures complémentaires.

Le test de validation peut être réalisé par l'équipe HACCP (ou des membres de cette équipe). Des personnes neutres doivent participer à ce test de validation sauf si cela n'est pas raisonnablement possible. Dans ce cas, l'adhérent de GMP+FSA doit être en mesure de justifier cette décision (voir informations complémentaires).

Le nom des personnes participant au test de validation doit être consigné par écrit, ainsi que leur rôle au sein du dispositif.

Informations complémentaires :

L'objectif du test de validation est de vérifier de façon objective et au préalable si l'équipe HACCP a bien identifié l'ensemble des risques et si le plan HACCP permettra de contrôler ces risques de manière efficace.

L'adhérent de GMP+FSA doit faire un effort pour veiller à ce que le test permette une évaluation objective. Il peut, s'il le souhaite, demander le concours d'un consultant, d'un salarié appartenant à l'entreprise ou à une entreprise extérieure ayant les mêmes activités, ou toute autre personne en mesure de questionner de manière objective le plan HACCP, comme par exemple, un client. Si l'adhérent de GMP+FSA n'est pas en mesure de demander le concours d'un participant neutre, il peut effectuer lui-même ce test de validation. Ce test de validation est réalisé par l'équipe HACCP.

La collecte et l'évaluation des données objectives (telles que les analyses) permettent d'apprécier l'efficacité du plan HACCP. Voir section 8.3.

6.9.2 Vérification

Une fois le plan HACCP validé et mis en oeuvre, des vérifications régulières (au moins une fois par an) doivent être effectuées afin de valider le bon fonctionnement du dispositif. Dans le cadre de ces vérifications, des informations complémentaires sont utilisées pour vérifier que le dispositif reste efficace et qu'il fonctionne comme prévu. Ces vérifications sont menées et documentées par l'équipe HACCP. Voir section 8.3.

Informations complémentaires :

Dans le cadre de ces vérifications, des informations complémentaires sont utilisées pour vérifier que le dispositif reste efficace et qu'il fonctionne comme prévu.

La vérification du plan HACCP est souvent réalisée dans le cadre d'une réévaluation globale du système de gestion. En conséquence, les exigences complémentaires pour l'évaluation globale du système sont incluses dans la section 8.3 « Évaluation et amélioration du système de gestion ».

Pour plus d'informations sur la vérification du plan HACCP, veuillez vous référer au manuel HACCP disponible sur le site internet de GMP+ International.

7 CONTRÔLE DES ACTIVITÉS OPÉRATIONNELLES

Informations complémentaires :

Le tableau ci-dessous montre les secteurs concernés par les différentes exigences

Secteur	Négoce	Stockage et transbordement	Transport*
7.1	X		
7.2		X	
7.3			X

** Même si le transport n'est pas sous la responsabilité de l'adhérent de GMP+FSA (si par exemple, le client vient lui-même prendre livraison des matières premières destinées à l'alimentation animale), il doit néanmoins respecter un certain nombre d'exigences liées à la livraison. Voir section 7.3.4.*

7.1 Négoce de matières premières destinées à l'alimentation animale

7.1.1 Générale

L'adhérent de GMP+FSA doit s'assurer qu'il mène son activité de négociant en accord avec les conditions et les exigences GMP+. Les transactions commerciales doivent être administrées de façon claire et directe et une procédure doit être établie pour les encadrer. Les caractéristiques des produits doivent figurer sur les documents et contrats de la transaction commerciale.

Informations complémentaires :

La transaction commerciale proprement dite est une étape importante qui doit être encadrée afin de garantir la sécurité sanitaire des matières premières destinées à l'alimentation animale. En effet, le négociant agit comme un intermédiaire qui doit à la fois répondre aux exigences (spécifiques) de ses clients et se fournir auprès des fournisseurs en matières premières destinées à l'alimentation animale.

Note: *Si le négociant stocke des matières premières destinées à l'alimentation animale, il est également concerné par la section 7.2.*

7.1.2 Achats

7.1.2.1 Générale

Lorsqu'il achète des matières premières destinées à l'alimentation animale ou d'autres produits et services, l'adhérent de GMP+FSA doit veiller à effectuer ces achats en conformité avec les exigences s'appliquant aux achats. L'adhérent de GMP+FSA doit sélectionner et évaluer les fournisseurs (potentiels) afin de choisir ceux qui sont en mesure de lui fournir des matières premières destinées à l'alimentation animale et/ou des services conformes aux exigences requises.

Avant d'effectuer un achat, l'adhérent de GMP+FSA doit obligatoirement :

- a. Effectuer une analyse des risques sur la base des principes HACCP. Un fournisseur doit être sélectionné sur la base des résultats de cette analyse de risque et de son programme d'assurance qualité. La procédure de contrôle de ses produits entrants doit être établie sur la base de ces informations.

Lorsque l'adhérent de GMP+FSA achète des matières premières destinées à l'alimentation animale ou des services, il doit veiller à ce que ces différents produits :

- b. proviennent de fournisseurs certifiés GMP+ (vérification au moment de la livraison), ou
- c. proviennent de fournisseurs certifiés en conformité avec une norme agréée par le programme GMP+ FSA scheme,
- d. dans certains cas, les matières premières destinées à l'alimentation animale et les services peuvent être fournis par un fournisseur non certifié. Des exigences particulières sont à respecter dans ce cas.

Pour plus d'informations sur les matières premières destinées à l'alimentation animale et les services concernés, ainsi que les aménagements possibles voir GMP+ BA10 *Minimum Requirements for Purchasing*.

Informations complémentaires :

Les exigences relatives aux achats sont basées sur les exigences s'appliquant aux matières premières destinées à l'alimentation animale faisant l'objet de ces achats (produits, voir section 6.2).

Les activités suivantes peuvent être certifiées dans le cadre du programme GMP+ FSA scheme : transport, stockage & transbordement et analyses en laboratoire (norme GMP+ correspondante). Lorsqu'un adhérent de GMP+FSA achète un service, il doit s'assurer que son prestataire est certifié GMP+ ou certifié en conformité avec une autre norme agréée. Voir GMP+ BA10 Minimum Requirements for Purchasing:

- a à l'heure actuelle, un certain nombre d'exceptions sont tolérées pour le stockage et le transport, en particulier pour les entreprises situées hors des Pays-Bas. Voir section 7.3 concernant le transport ou GMP+ BA10 « Minimum Requirements for Purchasing » exigences relatives au stockage.
- b pour l'externalisation des tâches, telles que le séchage ou le conditionnement, l'adhérent de GMP+FSA doit obligatoirement faire appel à des prestataires certifiés GMP+. Voir GMP+ BA10 Minimum Requirements for Purchasing:
- c En revanche, si l'externalisation des tâches concerne le nettoyage des silos, la lutte contre les nuisibles, l'entretien des équipements, etc., alors l'adhérent de GMP+FSA n'est pas tenu de faire appel à des prestataires certifiés. Il doit cependant veiller à ce que ces tâches soient effectuées en conformité avec les exigences indiquées dans le paragraphe d) (voir informations complémentaires).

Le terme « autres produits » désigne, par exemple, les additifs ou les produits d'entretien et les désinfectants. Le terme « autres services » désigne par exemple, le nettoyage des silos ou la lutte contre les nuisibles. Les exigences s'appliquent aux produits et aux services pouvant avoir un impact sur la sécurité sanitaire des matières premières destinées à l'alimentation animale.

7.1.2.2 Achats relatifs à la collecte

La section précédente précise les exigences générales à respecter dans le cadre des activités de négoce. Les mêmes exigences s'appliquent à la collecte de marchandises lorsque l'adhérent de GMP+FSA achète des marchandises à une entreprise de collecte ou de négoce, ou des matières premières à un agriculteur certifié. S'il achète des matières premières à un agriculteur non certifié, l'adhérent de GMP+FSA doit respecter les exigences particulières prévues pour les matières premières non certifiées. Voir GMP+ BA10 Minimum Requirements for Purchasing, annexe 3.

Informations complémentaires :

Le système GMP+ est basé sur un réseau d'entreprises certifiées GMP+ ou certifiées conformes à une autre norme agréée. La production agricole est à la base de cette chaîne GMP+. Les agriculteurs devraient donc logiquement être certifiés GMP+, cependant, en pratique, un grand nombre d'entre eux participent déjà à des programmes agricoles nationaux. Comme il est techniquement impossible d'agréer chacun de ces programmes, GMP+ a donc établi le protocole Gatekee-

per qui définit l'ensemble des règles à respecter pour l'achat de matières premières non certifiées GMP+ destinées à l'alimentation animale.

7.1.3 Évaluation des fournisseurs

7.1.3.1 *Générale*

L'adhérent de GMP+FSA doit évaluer ses fournisseurs tous les ans. Pour ce faire, il doit définir des critères de sélection et d'évaluation.

Les agriculteurs peuvent être évalués sous forme de catégories. Dans ce cas, l'adhérent de GMP+FSA doit déterminer une méthode de classement par catégories.

Informations complémentaires :

Pour plus d'informations sur les méthodes de classement par catégories, veuillez vous référer au guide GMP+ D4.6 « A guide for the supplier assessment ». Ce guide est disponible sur le site internet de GMP+ International.

L'Acheteur a souvent plusieurs fournisseurs (agriculteurs). Une évaluation peut difficilement être réalisée pour chacun des agriculteurs. Une analyse des risques permet donc d'évaluer une « catégorie déterminée » d'agriculteurs.

A défaut, d'autres solutions pratiques sont concevables en accord avec les agriculteurs. Dans tous les cas, il est important que les agriculteurs soient informés des règles qu'ils doivent respecter. Voir section 7.2.2. contrôles des produits entrants.

7.1.4 Contrôle des produits achetés

L'adhérent de GMP+FSA doit établir et mettre en œuvre un système de contrôle des produits entrants afin de vérifier qu'ils sont conformes aux exigences requises. Le cas échéant, ces contrôles peuvent être effectués par des organismes de contrôle. Voir la section 7.1.5 consacrée à la maîtrise des matières premières destinées à l'alimentation animale non-conformes.

Si l'adhérent de GMP+FSA réceptionne les matières premières destinées à l'alimentation animale sur son site, alors il doit se reporter à la section 7.2 consacrée au contrôle des produits entrants.

7.1.5 Produits non-conformes

L'adhérent de GMP+FSA doit établir une procédure pour la maîtrise des matières premières destinées à l'alimentation animale non-conformes.

Cette procédure doit inclure les actions suivantes :

- a. identification des lots concernés
- b. acquisition des informations concernant la maîtrise et les suites à donner aux produits non-conformes
- c. identification du problème à l'origine de la non-conformité du produit
- d. isolement des lots concernés
- e. information des parties concernées

- f. mise en œuvre d'actions préventives ou correctives pour éviter la récurrence du problème.

Les responsabilités liées au contrôle et au retrait des produits non-conformes doivent être clairement établies. Chaque cas de non-conformité doit être documenté, ainsi que les décisions qui sont prises concernant les mesures à appliquer. Ces mesures doivent être mises en œuvre par un personnel compétent.

Les matières premières destinées à l'alimentation animale non-conformes doivent être traitées de l'une des façons suivantes :

- a. retrait de la circulation et traitement en tant que déchets ou biomasse
- b. correction du problème à l'origine de la non-conformité et remise en circulation en tant qu'aliment destiné aux animaux
- c. acceptation sous réserve par le client (accord écrit)
- d. déclassement du produit qui peut être vendu sous une autre appellation qualité (à condition de répondre aux exigences de cette autre appellation qualité).

Les exigences qui s'appliquent aux actions correctives aboutissant à la remise aux normes des matières premières destinées à l'alimentation animale non-conformes doivent être documentées. En cas de manquement aux exigences, la qualité des lots concernés doit être réévaluée afin de vérifier que les matières premières destinées à l'alimentation animale sont bien conformes aux exigences requises.

Le plan HACCP doit encadrer la maîtrise des lots non-conformes (rejet des produits non-conformes, retours clients).

Les retours clients doivent être motivés. L'adhérent de GMP+FSA doit disposer des informations nécessaires afin de déterminer si le mélange de produits ou la contamination croisée a eu lieu sur le site de l'entreprise extérieure. Une procédure doit être mise en place pour le rappel et la maîtrise des retours clients. Les aliments non-conformes doivent être traités en tant que déchets et retirés de la circulation conformément à la réglementation et l'adhérent de GMP+FSA doit être en mesure de le prouver.

Les matières premières destinées à l'alimentation animale qui ne répondent pas aux exigences d'un client ne peuvent pas être livrées au client, sauf si ce dernier a été informé du problème et a confirmé son accord par écrit.

7.1.6 Vente et contrats

L'adhérent de GMP+FSA et l'acheteur doivent établir un contrat spécifiant les caractéristiques des produits faisant l'objet de la transaction commerciale. L'adhérent de GMP+FSA doit veiller à ce que les matières premières destinées à l'alimentation animale livrées au client respectent les termes dudit contrat.

La vente doit être dûment enregistrée.

Informations complémentaires :

Les caractéristiques des produits sont soumises aux exigences de sécurité sanitaire des matières premières destinées à l'alimentation animale. Voir Section 6.3.2.

Si l'adhérent de GMP+FSA n'a pas pour habitude de signer un contrat avec l'acheteur (par exemple, dans le cas d'une livraison chez un éleveur), alors il peut joindre à la facture les informations relatives aux produits.

7.1.7 Etiquetage et livraison

Les informations concernant les caractéristiques des produits doivent être jointes au container de livraison. Le bon de livraison doit être dûment rempli.

L'adhérent de GMP+FSA doit veiller à respecter la réglementation en vigueur pour l'étiquetage et la livraison des matières premières destinées à l'alimentation animale.

Si la transaction commerciale concerne des matières premières destinées à l'alimentation animale conformes à GMP+, alors cette information doit être confirmée par écrit au client. Cette disposition s'applique pour toute livraison chez des clients certifiés GMP+ ou certifiés dans le cadre d'un autre programme qualité agréé par GMP+ (Voir GMP+ BA10 *Minimum Requirements for Purchasing*). La mention « Les biens livrés ne sont pas conformes à la norme GMP+ telle que définie par le programme GMP+ FSA scheme » (ou : « les biens livrés ne sont pas certifiés GMP+ ») doit être indiquée sur le contrat de vente. S'il n'existe pas de contrat de vente, alors cette information doit être fournie au client sous une autre forme écrite, au plus tard au moment de la livraison.

7.2 **Stockage**

7.2.1 Générale

Toutes les opérations liées au stockage doivent être planifiées et surveillées afin de veiller à l'intégrité de la qualité des matières premières destinées à l'alimentation animale en conformité avec les exigences, et le respect des paramètres appliqués aux points de contrôle critiques. Cette démarche doit être basée sur une analyse des risques HACCP.

L'ensemble de ces éléments doit être consigné par écrit.

Tous les points de contrôle relatifs à la sécurité sanitaire des matières premières destinées à l'alimentation animale (qui sont traités, collectés, stockés, etc.) doivent être surveillés en accord avec les principes HACCP, et l'adhérent de GMP+FSA doit pouvoir en fournir la preuve.

L'adhérent de GMP+FSA doit apporter une attention toute particulière aux opérations qui ne sont pas décrites en détail dans les chapitres suivants. Des mesures de contrôle fiables doivent être mises en œuvre.

Des procédures doivent être mises en place pour les actions correctives à appliquer si les paramètres critiques ne sont pas respectés. Ces procédures doivent être basées sur une analyse des risques HACCP.

Il doit y avoir un nombre suffisant de contrôles à chacune des différentes étapes :

réception, chargement, stockage et traitement des matières premières destinées à l'alimentation animale.

Le stockage des matières premières destinées à l'alimentation animale doit être effectué sous le contrôle d'une personne qualifiée.

Si de nouvelles exigences s'appliquent au stockage des matières premières destinées à l'alimentation animale, alors l'adhérent de GMP+FSA doit modifier la procédure pour intégrer ces nouvelles données.

7.2.2 Contrôle des produits entrants

Une procédure doit être mise en place pour l'acceptation des produits entrants. Cette procédure doit définir les critères à respecter pour l'acceptation et la libération des lots, et les critères à respecter concernant les conditions de transport. Cette procédure doit être basée sur une analyse étendue des risques. Les opérations de contrôle des produits entrants doivent être enregistrées. Pour plus d'informations sur les exigences à respecter pour le prélèvement d'échantillons, voir section 5.4.

Le contrôle doit en priorité vérifier que les caractéristiques du produit fini sont bien conformes. L'adhérent de GMP+FSA doit également vérifier si les conditions de transport sont conformes aux exigences.

En cas de doute, la conformité du produit doit être vérifiée par des analyses. La fréquence et l'étendue de ces contrôles peuvent varier en fonction des différents paramètres. Les lots provenant de « nouveaux » fournisseurs doivent faire l'objet d'un contrôle accru.

Si les caractéristiques des produits ne sont pas conformes, les produits en question pourront être refusés, sauf s'il est possible de les corriger afin de les rendre conformes.

Informations complémentaires :

Les éléments suivants peuvent servir de points de contrôle :

- a Couleur*
- b Aspect*
- c Odeur*
- d Contamination par des insectes, de la saleté ou d'autres corps étrangers qui n'ont pas à être présents dans les matières premières destinées à l'alimentation animale*
- e Humidité / moisissures*
- f Dégradation anormale*
- g Conformité des caractéristiques du produit fini*
- h Respect des règles d'hygiène et d'entretien pour le transport. Respect des exigences et des accords préalables pour le transport (nettoyage préalable du véhicule de transport après la prise en charge d'autres marchandises)?*

L'Acheteur a souvent plusieurs fournisseurs (agriculteurs). Vérifier l'ensemble des livraisons provenant de chacun des agriculteurs (100%) demande un gros investissement en termes de temps et de main d'œuvre, et n'est pas forcément indispensable. En conformité avec les exigences, les contrôles pour les produits entrants

doivent être modulés en fonction des risques. L'analyse des risques permet de définir la fréquence et l'étendue des contrôles.

7.2.3 Stockage

L'adhérent de GMP+FSA est responsable du stockage et du transbordement des marchandises emballées et en vrac. Il est responsable de l'ensemble de ses marchandises, qu'elles soient stockées sur son propre site ou sur un site extérieur.

Il doit mettre en place des mesures de contrôle adaptées.

Les matières premières destinées à l'alimentation animale doivent être transportées (en interne) et stockées de façon à rester clairement identifiables. Ceci afin d'éviter les risques de confusion, de contamination croisée et de dégradation de la qualité des produits.

Tout autre produit stocké par l'adhérent de GMP+FSA dans le même bâtiment que les matières premières destinées à l'alimentation animale, mais non destiné à être utilisé en tant qu'aliment pour les animaux, doit être clairement identifié et conservé dans un endroit isolé des matières premières destinées à l'alimentation animale à toutes les étapes de la production, du conditionnement, du stockage, de l'expédition et de la livraison, sauf si l'analyse des risques a établi de façon claire et précise que le produit en question ne comporte aucun risque pour les matières premières destinées à l'alimentation animale.

Les matières premières destinées à l'alimentation animale doivent être conservées à basse température, et cette température doit rester stable afin d'éviter les phénomènes de condensation et de dégradation des aliments. La présence de moisissures (stockage) est caractérisée par une altération de la couleur des aliments et une odeur de moisi. L'adhérent de GMP+FSA doit contrôler les lots pour vérifier l'absence de moisissures (analyse sensorielle par exemple).

L'adhérent de GMP+FSA ne peut utiliser des produits destinés à protéger les matières premières destinées à l'alimentation animale stockées, que si les conditions suivantes sont vérifiées :

- a les produits en question sont agréés par les autorités compétentes,
- b les produits sont utilisés en conformité avec le mode d'emploi fourni par le fabricant
- c les produits sont utilisés par des personnes qualifiées.

L'adhérent de GMP+FSA doit enregistrer les informations relatives au type de produit utilisé, les conditions d'utilisation et le type de matière première destinée à l'alimentation animale traitée. Les délais d'attente prescrits entre les traitements doivent être scrupuleusement respectés.

Si des silos ou des containers sont utilisés pour stocker les produits, alors l'adhérent de GMP+FSA doit conserver un registre démontrant qu'une vidange des silos est effectuée au moins une fois tous les 3 mois. Si pour des raisons pratiques, l'adhérent de GMP+FSA n'est pas en mesure de respecter cette cadence, la fréquence des vidanges peut être réduite dans certains cas et sous réserve d'une justification valable. L'adhérent de GMP+FSA doit prendre en compte cette donnée en cas de retour client.

A noter que le stockage des matières premières destinées à l'alimentation animale peut être externalisé à une entreprise certifiée GMP+ ou certifiée en conformité avec une autre norme agréée par le programme GMP+ FSA scheme. Dans certains cas particuliers, le stockage peut être externalisé à une entreprise non certifiée. Pour plus d'informations sur les certifications agréées pour le stockage des matières premières destinées à l'alimentation animale, voir GMP+ BA10 *Minimum Requirements for Purchasing*.

Informations complémentaires :

Les produits destinés à protéger les matières premières destinées à l'alimentation animale stockées comprennent entre autre des conservateurs et des produits phytosanitaires. Ces produits sont utilisés pour prévenir la dégradation des matières premières destinées à l'alimentation animale qui sont stockées.

Les risques de dégradation varient en fonction de la durée du stockage des produits, de la température et du taux d'humidité. Si le taux d'humidité est trop important ou si la température est trop élevée, alors les aliments peuvent être contaminés par des microbes, des champignons ou des mycotoxines. Il est important de stocker les matières premières destinées à l'alimentation animale dans de bonnes conditions.

Si l'adhérent de GMP+FSA stocke également d'autres types de produits (non alimentaires, ou non destinés à être utilisés en tant qu'aliment), il doit en principe stocker ces produits dans un endroit isolé des matières premières destinées à l'alimentation animale, sauf si l'analyse des risques a clairement démontré que les produits en question ne comportent aucun risque pour la sécurité sanitaire des matières premières destinées à l'alimentation animale. Par exemple, il n'est pas nécessaire d'isoler les produits s'il s'agit de denrées alimentaires.

7.2.4 Nettoyage/ tamisage / tri

Les matières premières destinées à l'alimentation animale ne doivent pas contenir de corps étrangers tels que le verre, le bois, la terre, ou les résidus d'emballage. Si la présence de corps étrangers est constatée alors les matières premières destinées à l'alimentation animale doivent être nettoyées et triées afin de les rendre conformes aux exigences. L'adhérent de GMP+FSA doit utiliser des techniques adaptées.

Les équipements et les techniques utilisés doivent faire l'objet d'un contrôle.

Si des matières triées et séparées lors d'une première opération (triées et séparées d'une matière brute initiale grâce à des filtres ou des tamis) sont re-traitées et ré-introduites dans les matières premières destinées à l'alimentation animale, une analyse des risques doit être réalisée afin d'évaluer les risques associés à ce type de pratique. La procédure à suivre pour les aliments re-traités (retours internes) doit être clarifiée. Les matières rejetées en tant que déchets doivent être éliminées en conformité avec les procédures établies.

Informations complémentaires :

Les lots contaminés peuvent être nettoyés si la nature de la contamination le permet. Les corps étrangers présents dans les lots peuvent être éliminés grâce à des tamis ou des filtres. Le tamisage doit être effectué de façon correcte, et l'état des tamis et des filtres doit être régulièrement vérifié.

Par exemple, vérifier que le tamis/filtre est propre. Si besoin, nettoyer le tamis avant de procéder au tamisage. Ne pas oublier de contrôler les lots traités (contrôle visuelle) afin de vérifier que les corps étrangers ont bien été éliminés.

7.2.5 Séchage et ventilation

L'adhérent de GMP+FSA doit veiller aux bonnes conditions de séchage et de ventilation des matières premières destinées à l'alimentation animale. Il doit notamment contrôler le taux d'humidité et la température.

En principe, seuls les combustibles figurant dans l'Annexe 1, partie A, sont autorisés. Les autres combustibles ne sont pas autorisés, sauf si une analyse des risques permet de démontrer qu'il n'existe aucun risque pour la sécurité sanitaire des matières premières destinées à l'alimentation animale. Les combustibles figurant dans l'Annexe 1, partie B, sont strictement interdits.

Des méthodes alternatives peuvent être utilisées pour lutter contre la dégradation des aliments. Si l'adhérent de GMP+FSA opte pour ces méthodes, il doit s'assurer de leur efficacité.

Informations complémentaires :

Le taux d'humidité est une donnée importante pour la conservation de certaines matières premières destinées à l'alimentation animale (comme les grains et le fourrage). L'humidité (associée à une température élevée) favorise le développement de micro-organismes pathogènes, la dégradation naturelle et l'échauffement.

Un taux d'humidité faible et une température basse permettent de préserver les matières premières destinées à l'alimentation animale. Le taux d'humidité peut être réduit grâce au séchage ou à la ventilation, ou les deux à la fois.

Séchage

On utilise de préférence le séchage indirect pour les grains. Cependant, en fonction du type de grains, on peut aussi utiliser le séchage direct. Si c'est le cas, il est extrêmement important de veiller à la qualité du combustible et l'entretien du séchoir. Il faut prévenir les risques de contamination par des substances indésirables comme la dioxine et les HAP. Les risques liés à la nature du combustible doivent être évalués grâce à une analyse HACCP. Des mesures de contrôle doivent être mises en place pour limiter ces risques.

Le séchage des grains peut être externalisé. Dans ce cas, l'adhérent de GMP+FSA doit exiger des informations sur les techniques de séchage utilisées. Sur la base de ces informations plus un contrôle (contrôle visuelle) ou des analyses, l'adhérent de GMP+FSA doit déterminer si les matières premières desti-

nées à l'alimentation animale ont été correctement séchées.

Ventilation

Outre le séchage (air chaud), les grains peuvent également être ventilés (air froid).

Contrôle

L'adhérent de GMP+FSA doit contrôler le taux d'humidité après le séchage et la ventilation afin de vérifier que la méthode de séchage utilisée a effectivement permis de réduire le taux d'humidité. Le séchage n'est complet que lorsque le taux d'humidité descend en dessous du seuil établi.

Les séchoirs et les ventilateurs doivent être soumis à un entretien régulier afin de garantir leur bon fonctionnement.

Des informations complémentaires sur les méthodes de séchage sont disponibles sur le site internet GMP+ International, sous la rubrique DRV – méthodes de séchage (page de connexion).

7.2.6 Autres opérations

Toutes les opérations effectuées avant, pendant et après le stockage doivent être contrôlées sur la base des principes HACCP. L'adhérent de GMP+FSA doit identifier et contrôler l'ensemble des risques et vérifier l'efficacité des mesures de contrôle (surveillance).

Les informations importantes doivent être enregistrées.

Informations complémentaires :

Voir section la 1.3 pour la liste des opérations concernées.

7.2.7 Matières premières destinées à l'alimentation animale non-conformes

Informations complémentaires :

Note : Cette section reprend les éléments de la section 7.1.5.

L'adhérent de GMP+FSA doit établir une procédure pour la maîtrise des matières premières destinées à l'alimentation animale non-conformes.

Cette procédure doit inclure les actions suivantes :

- a identification des lots concernés
- b acquisition des informations concernant la maîtrise et les suites à donner aux produits non-conformes
- c identification du problème à l'origine de la non-conformité du produit
- d isolement des lots concernés
- e information des partis concernés

- f mise en œuvre d'actions préventives ou correctives pour éviter la réoccurrence du problème.

Les responsabilités liées au contrôle et au retrait des produits non-conformes doivent être clairement établies. Chaque cas de non-conformité doit être documenté, ainsi que les décisions qui sont prises concernant les mesures à appliquer. Ces mesures doivent être mises en œuvre par un personnel compétent.

Les matières premières destinées à l'alimentation animale non-conformes doivent être traitées de l'une des façons suivantes :

- a retrait de la circulation et traitement en tant que déchets ou biomasse
- b correction du problème à l'origine de la non-conformité et remise en circulation en tant qu'aliment destiné aux animaux
- c acceptation sous réserve par le client (accord écrit)
- d déclasserement du produit qui peut être vendu sous une autre appellation qualité (à condition de répondre aux exigences de cette autre appellation qualité).

Les exigences qui s'appliquent aux actions correctives aboutissant à la remise aux normes des matières premières destinées à l'alimentation animale non-conformes doivent être documentées. En cas de manquement aux exigences, la qualité des lots concernés doit être réévaluée afin de vérifier que les matières premières destinées à l'alimentation animale sont bien conformes aux exigences requises.

Le plan HACCP doit encadrer la maîtrise des lots non-conformes (rejet des produits non-conformes, retours clients).

Les retours clients doivent être motivés. L'adhérent de GMP+FSA doit disposer des informations nécessaires afin de déterminer si le mélange de produits ou la contamination croisée a eu lieu sur le site de l'entreprise extérieure. Une procédure doit être mise en place pour le rappel et la maîtrise des retours clients. Les aliments non-conformes doivent être traités en tant que déchets et retirés de la circulation conformément à la réglementation et l'adhérent de GMP+FSA doit être en mesure de le prouver.

Les matières premières destinées à l'alimentation animale qui ne répondent pas aux exigences d'un client ne peuvent pas lui être livrées, sauf si ce dernier a été informé du problème et a confirmé son accord par écrit.

7.2.8 Prestations de stockage pour des tiers

Informations complémentaires :

Si le prestataire n'est pas le propriétaire des matières premières destinées à l'alimentation animale, certaines exigences incluses dans cette norme ne s'appliquent pas de la même façon et parfois même ne s'appliquent plus du tout. La responsabilité du prestataire est limitée au stockage et au transbordement des produits. Dans le cadre de ces activités il doit veiller à respecter les exigences GMP+. La conformité des matières premières destinées à l'alimentation animale avec les autres exigences GMP+ (exigences s'appliquant à la qualité des produits, aux achats, etc.) est de la responsabilité du donneur d'ordre ou du propriétaire des

biens.

La responsabilité des différents intervenants doit être clairement définie et vérifiable à chaque étape. Dans le cadre de cette norme, l'adhérent de GMP+FSA agissant en tant que prestataire doit fournir des informations claires et précises sur l'étendue de ses responsabilités. En cas de doute, il doit effectuer les démarches nécessaires pour clarifier la situation avec son donneur d'ordre.

L'adhérent de GMP+FSA doit se conformer à l'ensemble des exigences incluses dans cette norme s'appliquant au stockage et au transbordement. L'adhérent de GMP+FSA doit également se conformer aux exigences complémentaires du donneur d'ordre (à condition que ces exigences ne soient pas en contradiction avec les exigences prescrites par cette norme).

Les exigences suivantes, relatives au stockage et au transbordement, ne sont pas applicables, ou applicables en partie seulement, ou applicables mais dans une autre optique, ou applicables dans le cadre des différentes opérations sous la responsabilité du prestataire, du donneur d'ordre ou du propriétaire des biens garants de la sécurité sanitaire des matières premières destinées à l'alimentation animale et conformément à ce qu'ils ont convenu (voir ci-dessus) :

- a. les annexes GMP+ (chapitre 2 et les différentes sections qui font référence à ces annexes).
- b. Traçabilité : dans ce contexte, la traçabilité désigne essentiellement la traçabilité interne. Une procédure d'enregistrement des mouvements internes des produits doit être mise en place afin de garantir cette traçabilité (section 5.4).
- c. Non-conformité : en cas de constatation d'une non-conformité des matières premières destinées à l'alimentation animale, le donneur d'ordre en sera avisé (section 5.5/7.2.7) et si la réglementation l'exige, les autorités compétentes seront également averties. Les exigences concernant les procédures et simulations de rappels ne s'appliquent que si l'adhérent de GMP+FSA est le propriétaire des matières premières destinées à l'alimentation animale concernées.
- d. Si l'adhérent de GMP+FSA stocke des matières premières destinées à l'alimentation animale pour le compte d'un tiers, alors le donneur d'ordre doit lui fournir les informations nécessaires concernant les caractéristiques des produits afin que l'adhérent de GMP+FSA puisse mettre en œuvre les mesures appropriées pour l'analyse des risques et le stockage (section 6.3).
- e. Le dispositif de surveillance doit établir de façon certaine que les mesures de contrôle mises en œuvre pour le stockage et le transbordement sont efficaces (section 6.7). Les exigences à respecter dans ce cas (section 6.6) peuvent être différentes de celles prescrites par la norme GMP+ BA1 *Normes produits*.
- f. Le donneur d'ordre n'est pas concerné par la procédure d'évaluation (section 7.1.3). En revanche, la société de stockage et de transbordement peut par exemple évaluer les prestations fournies par un laboratoire ou une société de nettoyage. Le donneur d'ordre (client) n'est pas un fournisseur.
- g. En cas de doute sur la conformité des produits appartenant au donneur d'ordre, celui-ci en sera informé et conviendra avec son prestataire de la suite à donner à ces produits (section 7.1.4)
- h. Les informations concernant la fabrication et le séchage n'ont pas à être fournies. Le séchage et la ventilation sont de la responsabilité du donneur d'ordre (section 7.2.5).

Ce résumé n'est pas exhaustif. Il peut s'avérer que d'autres exigences doivent être appliquées différemment selon que le stockage soit effectué par un prestataire ou par le propriétaire des biens.

7.3 Transport

7.3.1 Générale

Tout transport de matières premières destinées à l'alimentation animale (transport maritime, fluvial, routier, ferroviaire, en container ou tout autre système de transport) sous la responsabilité de l'adhérent de GMP+FSA ou d'un prestataire, doit être soumis à un contrôle, notamment pour vérifier le respect des conditions d'hygiène et le risque de contamination. Toute autre cargaison transportée avec les matières premières destinées à l'alimentation animale ne doit pas comporter de risque pour la sécurité sanitaire des matières premières destinées à l'alimentation animale.

L'adhérent de GMP+FSA peut transporter des matières premières destinées à l'alimentation animale pour le compte de clients adhérant à différents programmes d'assurance qualité (autre que GMP+). Dans ce cas, outre les exigences s'appliquant dans le cadre de cette norme pour le transport des matières premières destinées à l'alimentation animale, l'adhérent de GMP+FSA doit également veiller à respecter les exigences relatives aux différents programmes.

Si les matières premières destinées à l'alimentation animale sont emballées alors il est possible d'utiliser un système de transport non certifié. Dans ce cas, l'adhérent de GMP+FSA doit identifier les risques possibles et être en mesure de les contrôler. Les marchandises emballées doivent être stockées dans un contenant sec et propre. Le contenant doit être entièrement vide et débarrassé des détritiques et odeurs provenant des cargaisons précédentes.

Si un prestataire prend en charge le transport des matières premières destinées à l'alimentation animale pour le compte de l'adhérent de GMP+FSA, ce dernier doit être en mesure de fournir une autorisation écrite.

Informations complémentaires :

Pour le transport des denrées alimentaires en général, les contenants doivent être entièrement vides, propres, secs et débarrassés des détritiques et odeurs provenant des cargaisons précédentes afin de prévenir les risques de contamination croisée et de dégradation des aliments. Ceci implique :

- a L'absence de sources de contamination comme les détritiques provenant des cargaisons précédentes et/ou les résidus de produits d'entretien.*
- b L'absence de nuisibles. (insectes, rongeurs, morts ou vivants).*

Le tableau ci-dessous indique les sections qui concernent l'adhérent de GMP+FSA selon le type de transport:

Type de transport	7.3.2	7.3.3	7.3.4	7.3.5
<i>Transport routier par l'adhérent de GMP+FSA de ses propres matières premières destinées à l'alimentation animale</i>	x			
<i>Transport routier des matières premières destinées à l'alimentation animale de l'adhérent de</i>		x		

<i>GMP+FSA par un prestataire</i>				
<i>Transport fluvial, maritime ou ferroviaire</i>			X	
<i>Transport sous la responsabilité d'un tiers</i>				X

Cette norme couvre le transport routier de ses propres matières premières destinées à l'alimentation animale par l'adhérent de GMP+FSA. Pour les exigences qui s'appliquent, voir section 7.3.2. Si l'adhérent de GMP+FSA fait appel à un prestataire, voir la section 7.3.3. Note Si l'adhérent de GMP+FSA ne fait appel qu'à des prestataires certifiés alors ce dernier n'a pas besoin d'attestation pour le transport. Les exigences liées au transport ne font pas partie des exigences pour les achats

Pour les exigences s'appliquant au transport fluvial, maritime ou ferroviaire, voir la section 7.3.4. Ces exigences impliquent de la part des prestataires responsables, qu'ils appliquent la norme GMP+ correspondante.

En résumé : si le transport des matières premières destinées à l'alimentation animale de l'adhérent de GMP+FSA s'effectue sous la responsabilité d'un tiers, alors les exigences incluses dans la section 7.3.5 s'appliquent.

Si l'adhérent de GMP+FSA transporte des matières premières destinées à l'alimentation animale pour le compte d'un tiers, alors l'adhérent de GMP+FSA est considéré comme étant le prestataire. Une norme spécifique a été ajoutée au programme GMP+ FSA scheme pour encadrer ce type d'activité.

7.3.2 Transport par l'adhérent de GMP+FSA de ses propres matières premières destinées à l'alimentation animale

Le transport routier ne doit pas comporter de risque de contamination pour les matières premières destinées à l'alimentation animale. Afin de contrôler les risques de contamination des matières premières destinées à l'alimentation animale durant le transport, l'adhérent de GMP+FSA doit au minimum appliquer les exigences et les procédures prescrites par la norme GMP+ BA14 *Exigences minimales pour le Transport Routier*.

Chacun des contenants doit être individuellement enregistré et son contenu identifié. Pour le transport routier cela signifie l'identification de la plaque minéralogique ou du numéro de container. Si les contenants sont divisés en compartiments, alors chacun des compartiments doit être enregistré et son contenu identifié.

7.3.2.1 Chargement

Le contenant doit être inspecté avant le chargement des matières premières destinées à l'alimentation animale afin de vérifier qu'il est bien propre, et si nécessaire, sec. L'extérieur du véhicule, y compris le châssis, ne doit pas arborer de résidus provenant des chargements précédents, en particulier si ces résidus présentent un risque de contamination pour les matières premières destinées à l'alimentation animale.

Si un système de chargement automatique est utilisé pour le transport de produits liquides, alors le contenant ne peut pas être inspecté avant le chargement.

7.3.2.2 Transport

Dans des conditions de groupage, les matières premières destinées à l'alimentation animale ne doivent pas être volontairement ou involontairement mélangées avec d'autres produits.

L'adhérent de GMP+FSA doit veiller à l'étanchéité des contenants durant le transport. La pénétration de l'eau de pluie, la contamination par les excréments d'oiseaux ou toute autre forme de contamination doit être évitée, même si le contenant est vide.

S'il est impossible de garantir l'étanchéité du contenant, alors ce dernier doit être nettoyé au karcher et/ou séché avant de procéder au chargement. Les bâches utilisées pour couvrir les contenants doivent être propres et sèches pour les chargements de matières premières destinées à l'alimentation animale, sèches ou en vrac.

Informations complémentaires :

En cas de groupage, ne pas oublier de bien isoler les matières premières destinées à l'alimentation animale afin de prévenir le risque de contamination par les autres produits. Si le non bâchage du contenant ne présente pas de risque de contamination pour les matières premières destinées à l'alimentation animale, alors l'adhérent de GMP+FSA peut s'en passer.

Il n'est pas nécessaire de sécher le contenant avant le chargement de la nouvelle cargaison si les produits à transporter sont des produits humides.

7.3.2.3 Déchargement

Après le déchargement, l'adhérent de GMP+FSA doit inspecter le contenant pour vérifier qu'il ne reste pas de résidus du chargement. Si nécessaire, l'adhérent de GMP+FSA doit éliminer ces résidus.

7.3.2.4 Hygiène des contenants

Si les contenants doivent être nettoyés et désinfectés, ces opérations doivent être effectuées avant le chargement des matières premières destinées à l'alimentation animale. L'adhérent de GMP+FSA doit appliquer les exigences et les procédures prescrites par la norme GMP+ BA14 *Exigences minimales pour le Transport Routier*.

Après le nettoyage, les contenants doivent être inspectés.

Des contrôles doivent être mis en place pour vérifier l'efficacité des différentes méthodes utilisées pour le nettoyage des différents types de contenants. L'adhérent de GMP+FSA doit mettre en place un plan déterminant la fréquence de ces contrôles. La procédure de nettoyage la plus efficace sera appliquée pour le nettoyage de tous les contenants du même type.

Si un contenant est exclusivement utilisé pour le transport de matières premières destinées à l'alimentation animale de même catégorie, alors l'adhérent de GMP+FSA peut définir la fréquence des opérations de nettoyage sur la base d'une analyse des risques.

7.3.2.5 Documents réglementaires

Pour le transport en vrac des matières premières destinées à l'alimentation animale, l'adhérent de GMP+FSA doit avoir connaissance de la nature des trois dernières cargaisons stockées dans le contenant ainsi que les opérations de nettoyage effectuées. Il doit également exiger les documents réglementaires.

Informations complémentaires :

Les documents réglementaires doivent inclure les informations suivantes :

- a En cas de transport en vrac, les cargaisons doivent être identifiées à l'aide d'une fiche de transport individuelle, pour chaque contenant et pour chaque véhicule ou moyen de transport. L'adhérent de GMP+FSA doit avoir accès aux informations concernant les trois dernières cargaisons stockées dans le contenant, sauf si l'analyse des risques démontre l'absence de risque pour la sécurité sanitaire des matières premières destinées à l'alimentation animale. Par exemple, si un véhicule n'est utilisé que pour le transport de matières premières destinées à l'alimentation animale de même catégorie (transport « spécifique »).*
- b Les documents réglementaires ainsi que le bordereau de transport.*
- c Le détail des opérations de nettoyage et de désinfection des contenants.*
- d Le contrôle des contenants après nettoyage et désinfection, et l'enregistrement des résultats sur la fiche individuelle de transport.*

La fiche de transport peut être matérialisée sur un support informatique (par exemple, un ordinateur portable).

7.3.3 Transport routier effectué par un sous-traitant

Aux Pays-Bas

Le transport routier doit être effectué par un transporteur certifié GMP+ B4.1 ou certifié en conformité avec une autre norme agréée. Voir GMP+ BA10 *Minimum Requirements for Purchasing*.

En dehors des Pays-Bas

Si une entreprise est certifiée GMP+ B1, le transport routier doit être effectué par un transporteur certifié GMP+ B4.1 ou certifié en conformité avec une autre norme agréée. Voir GMP+ BA10 *Minimum Requirements for Purchasing*.

Les entreprises non certifiées GMP+ B1 peuvent faire appel à des transporteurs routiers non certifiés². Dans ce cas (et seulement pour le transport en dehors des Pays-Bas), l'adhérent de GMP+FSA doit appliquer les exigences prescrites dans cette section :

- a L'entreprise sous-traitante doit au minimum appliquer les exigences prescrites dans la section 7.3.2. Cette obligation doit être stipulée dans le contrat.

² Note: L'approbation d'une Assurance Qualité pour le Transport en vertu d'un arrangement spécial est toujours appliquée pour les autres pays (hors Pays-Bas). Dans un futur proche, ce type d'arrangement ne sera plus applicable pour un certain nombre de ces pays.

- b L'adhérent de GMP+FSA doit vérifier que le transporteur se plie aux exigences requises (audit interne).

L'entreprise sous traitante (non certifiée GMP+ B4.1 ou non certifiée en conformité avec une norme agréée) doit être en mesure de fournir :

- Les documents relatifs à l'affectation du contenant et précisant la nature des 3 dernières cargaisons transportées
- Le détail des opérations de nettoyage et de désinfection pour chacun des contenants
- Le détail du contrôle des contenants après le nettoyage et avant le chargement de la cargaison
- Les résultats du contrôle de chacun des contenants.

Si le contrôle démontre que toutes les conditions sont dûment remplies, alors le contenant est agréé pour le transport des matières premières destinées à l'alimentation animale. Ces contrôles doivent être menés par un inspecteur de chargement.

Le rôle de « l'inspecteur de chargement » est défini dans le cadre de la gestion du système de contrôle qualité de l'adhérent de GMP+FSA. Cette fonction doit être attribuée à un employé, expérimenté et formé, possédant les compétences et les connaissances nécessaires pour le contrôle des contenants et la validation de leur conformité pour le transport des matières premières destinées à l'alimentation animale.

Informations complémentaires :

Si un adhérent de GMP+FSA n'a pas d'inspecteur de chargement à sa disposition, alors il peut avoir recours à un inspecteur travaillant pour un organisme certificateur indépendant ou une agence de contrôle. Cet inspecteur de chargement doit avoir les compétences requises.

7.3.4 Transport fluvial, maritime et ferroviaire

Transport fluvial : Si le bateau est affrété par l'adhérent de GMP+FSA, ce dernier doit être certifié GMP+ B4.2. Si le bateau est affrété par un tiers, alors ce dernier doit être certifié GMP+ B4.2 .

Le ou les contenants de transport fluvial (= destinés à recevoir les matières premières destinées à l'alimentation animale) doivent obligatoirement être certifiés GMP+ B4.3.

Informations complémentaires :

« Affrété par l'adhérent de GMP+FSA » signifie dans ce contexte que l'adhérent de GMP+FSA a lui-même affrété le bateau ou qu'il a fait appel à un Cabinet de courtage d'affrètement.

Transport maritime et ferroviaire

Le transport maritime et ferroviaire doit être effectué en conformité avec les exigences prescrites respectivement par la norme GMP+ B4.4 Affrètement maritime et la norme GMP+ B4.5 Affrètement ferroviaire. Le donneur d'ordre pour le transport maritime ou ferroviaire doit être certifié pour cette activité.

7.3.5 Transport sous la responsabilité d'un tiers

Si le transport est effectué sous la responsabilité d'un tiers, l'adhérent de GMP+FSA doit mettre en œuvre toutes les précautions possibles afin de prévenir les risques potentiels.

Si les matières premières destinées à l'alimentation animale doivent être chargées dans un véhicule mis à la disposition de l'adhérent de GMP+FSA par un tiers, l'adhérent de GMP+FSA doit vérifier que le véhicule en question est adapté au transport des matières premières destinées à l'alimentation animale.

Si l'adhérent de GMP+FSA reçoit un ordre de la part d'un client pour le chargement d'un lot dans un véhicule dont l'adhérent de GMP+FSA considère qu'il n'est pas adapté au transport des matières premières destinées à l'alimentation animale, l'adhérent de GMP+FSA doit en aviser son client et exiger une confirmation écrite de ce dernier avant de procéder au chargement de la cargaison. Cette confirmation écrite, ou une copie, doit être conservée.

Informations complémentaires :

Si un système de chargement est utilisé et que personne n'est physiquement présent pour inspecter le contenant, l'adhérent de GMP+FSA doit exiger une confirmation écrite du client l'autorisant à effectuer le chargement sans contrôle préalable du contenant.

8 VÉRIFICATIONS ET AMÉLIORATIONS

8.1 Réclamations

L'adhérent de GMP+FSA doit documenter la procédure mise en place pour gérer les réclamations. Cette procédure doit enregistrer le motif des réclamations et les mesures associées.

La procédure d'enregistrement et de gestion des réclamations doit obligatoirement comprendre :

- a. l'enregistrement de la réclamation
- b. la prise en compte du motif de la réclamation
- c. l'enregistrement des mesures mises en place suite à la réclamation
- d. l'enregistrement des échanges avec le client concerné

8.2 Audit interne

L'adhérent de GMP+FSA doit mettre en place une procédure d'audit interne.

Cette procédure implique que l'adhérent de GMP+FSA planifie et mette en œuvre un programme d'audits réguliers pour vérifier que le système de sécurité sanitaire est efficace et fonctionne correctement. Ces audits internes doivent obligatoirement contrôler :

- a. la conformité avec les exigences et conditions prescrites par cette norme
- b. la conformité avec les exigences et conditions définies par le plan HACCP établi par l'adhérent de GMP+FSA
- c. la conformité avec les procédures mises en place par l'adhérent de GMP+FSA
- d. la conformité avec les dispositions réglementaires relatives à la sécurité sanitaire et à la qualité des matières premières destinées à l'alimentation animale

Dans le cadre de ce programme d'audit, toutes les activités liées à la sécurité sanitaire des matières premières destinées à l'alimentation animale doivent faire l'objet d'un audit annuel (= tous les 12 mois).

Les salariés responsables de ces audits, doivent avoir acquis les compétences nécessaires au travers d'une formation (interne ou externe) ou de leur expérience professionnelle.

Les résultats de cet audit interne doivent être officiellement communiqués aux responsables du secteur concerné par l'audit. Tous les points de non-conformité observés dans le cadre des opérations et des activités de l'entreprise doivent être documentés. Ces points de non-conformité doivent être corrigés. Le rapport d'audit doit être signé par une personne autorisée après correction des points de non-conformité.

Informations complémentaires :

La liste de vérification disponible sur le site internet GMP+ International (www.gmpplus.org) peut être utilisée dans le cadre de ces audits internes.

Le rapport de l'audit interne peut être enregistré sur un support informatique.

8.3 Évaluation du système de gestion et améliorations

Au moins une fois par an, l'adhérent de GMP+FSA doit collecter et analyser les données relatives à la sécurité sanitaire des matières premières destinées à l'alimentation animale afin de :

- a. démontrer que le système de sécurité sanitaire des matières premières destinées à l'alimentation animale est adapté et efficace, et
- b. envisager des améliorations possibles pour accroître l'efficacité du système de sécurité sanitaire des matières premières destinées à l'alimentation animale.

L'adhérent de GMP+FSA doit mettre en place une procédure à cet effet.

Cette évaluation doit également vérifier que le plan HACCP est bien appliqué.

Les résultats de ces analyses serviront de données pour le contrôle du système de gestion (voir section 4.1)

Cette évaluation doit obligatoirement vérifier les éléments suivants :

- a. Les programmes de pré-requis
- b. L'efficacité des mesures de contrôle et les résultats des analyses effectuées sur les produits
- c. L'analyse des risques
- d. Le niveau de connaissance des salariés
- e. Les résultats des évaluations fournisseurs
- f. L'analyse des réclamations (clients)
- g. L'application des dispositions réglementaires
- h. Les résultats des audits internes et externes
- i. Les changements ayant un impact sur le système de sécurité sanitaire des matières premières destinées à l'alimentation animale.

L'évaluation doit obligatoirement comprendre des informations précises sur :

- a. L'étendue du champ d'application du système de sécurité sanitaire des matières premières destinées à l'alimentation animale
- b. Les améliorations possibles pour accroître l'efficacité du système de sécurité sanitaire des matières premières destinées à l'alimentation animale.

Dans le cadre de cet audit interne, l'adhérent de GMP+FSA qui agit en tant que prestataire doit vérifier la conformité du système de sécurité sanitaire des matières premières destinées à l'alimentation animale avec les exigences complémentaires de son donneur d'ordre.

Informations complémentaires :

Pour plus d'informations sur la vérification du plan HACCP, veuillez vous référer au manuel HACCP.

Annexe 1 : combustibles

Partie A: Combustibles autorisés

Les combustibles autorisés sont :

1. **Les combustibles gazeux :**
 - Gaz Naturel (GN ou GNC – « gaz naturel (comprimé) »)
2. **Le gaz Naturel Liquéfié (« GNL – Gaz Naturel Liquéfié ») :**
 - Biogaz (« Gaz de décharge »)
 - Gaz de pétrole liquéfié (GPL ou issu du raffinage)
3. **Les combustibles liquides :**
 - Pétrole
 - Fioul léger
 - Diesel
 - Fioul lourd en conformité avec les normes réglementaires (différentes selon les pays européens).

4. **Les combustibles fossiles solides :**

- Charbon thermique
- Charbon métallurgique
- Anthracite
- Charbon à usage domestique et briquettes.

5. **Les Bio-Combustibles :**

- Combustibles non fossiles d'origine animale ou végétale, tels que la paille de céréales, les copeaux de bois, les coques de noix de coco et de cacao, la bagasse. Dans certaines régions du monde (par exemple au Brésil) le bois est un combustible essentiel et il est utilisé à grande échelle, notamment dans le domaine de l'agriculture.
Ces types de combustibles sont assimilés à des végétaux / fibres / bois en raison de leur structure et de leur composition. Si ces combustibles sont propres et secs, ils comportent peu de risques.
- Graisses végétales et animales

Partie B : Combustibles non-autorisés

Les combustibles suivants ne sont pas autorisés :

1. **Coke de pétrole :**

Le coke de pétrole est un sous-produit du raffinage du pétrole. Ce combustible n'est pas adapté au séchage direct

2. **Lubrifiants, huile de moteur et huile hydraulique :**

Ces produits ne sont pas destinés à être utilisés comme combustible. Ni en tant que tels, ni en tant qu' « huile usagée »

3. **Huile recyclée (huile usagée et autres) :**

Ces produits sont souvent composés d'un mélange d'huile d'origine et de composition inconnues. Par le passé, ces produits ont souvent été délibérément mélangés à des déchets chimiques inflammables.

4. **Déchets ménagers, déchets industriels et boues séchées :**

Ces produits sont et continuent à être considérés comme des déchets (rapport « Combustibles dérivés de déchets : pratiques actuelles et perspectives, 2003»). Les pays membres de l'UE n'autorisent pas l'utilisation de ce type de combustible, sauf dans des cas particuliers et pour un usage spécifique. Ces déchets peuvent contenir des taux élevés de substances indésirables et dangereuses. A cause des risques associés à l'utilisation de ce type de combustible pour le séchage direct, l'utilisation de ces combustibles est interdite par le programme GMP+ et les normes HACCP.

5. **Produits recyclés**

Ces produits comprennent le bois traité, le bois de démolition, les matières végétales traitées avec des conservateurs ou des insecticides, ou contaminées par des hydrocarbures ou des produits chimiques (par exemple, bois de scierie), et les pneus usagés.

