

 Technical Specifications

TS1.1 - Programme Prérequis

Version FR: 1 janvier 2024





Index

BIENVENUE.....	3
1. INFRASTRUCTURE.....	3
1.1. REGLEMENTER L'ACCES	3
1.2. INSTALLATIONS ET EQUIPEMENTS	4
2. ENTRETIEN	6
3. HYGIENE PERSONNELLE	7
4. ÉQUIPEMENTS	8
4.1. CIRCULATION D'AIR.....	8
4.2. EAU ET VAPEUR	8
4.3. SECHAGE ET VENTILATION	8
5. LUTTE CONTRE LES NUISIBLES	10
6. GESTION DES DECHETS	11
7. NETTOYAGE ET DESINFECTION	12
8. PREVENTION DE LA CONTAMINATION CROISEE.....	13
9. PRODUITS ET SERVICES ENTRANTS ET VENTES.....	14
9.1. VERIFICATION DES PRODUITS ET/OU SERVICES.....	14
9.1.1. <i>Vérification des produits entrants</i>	14
9.1.2. <i>Vérification des moyens de transport entrants</i>	14
9.1.2.1. Vérification des compartiments de chargement avant le chargement.....	14
9.2. VENTE ET CONTRAT	15
10. SYSTEME DE TRAÇABILITE	16



Bienvenue

Le présent document du Feed Certification scheme vous aide à assurer la sécurité alimentaire dans le monde entier. En répondant aux exigences fixées par GMP+ International, en collaboration avec notre communauté GMP+, nous avons pour objectif de vous aider à obtenir la certification des aliments pour animaux dont vous avez besoin. Veuillez lire attentivement les informations contenues dans ce document.

Faisons en sorte que cela fonctionne ensemble !

1. Infrastructure

Les entreprises certifiées GMP+ doivent exercer toutes leurs activités dans un environnement local où les aliments pour animaux doivent être protégés contre les substances potentiellement dangereuses. Les aliments pour animaux ne doivent jamais contenir de niveaux inacceptables de substances potentiellement dangereuses. Si l'environnement local présente des risques pour la sécurité des aliments pour animaux, les entreprises certifiées doivent démontrer que ces risques sont maîtrisés par une analyse des risques détaillée.

+ Tip :

Il peut être utile de réfléchir aux sites proches de votre entreprise qui pourraient avoir un impact négatif sur la sécurité des aliments pour animaux. Par exemple, les sites contaminés et les sites de déchets situés à proximité pourraient constituer un risque.

1.1. Réglementer l'accès

Les entreprises certifiées doivent clairement définir et documenter les limites de tous les sites de l'entreprise. L'accès à toutes les zones et installations doit être réglementé. L'accès doit être autorisé et contrôlé en fonction du niveau de risque pour la sécurité des aliments pour animaux.

Les non-employés ne doivent avoir accès aux zones que sous la supervision ou avec la permission d'une personne autorisée.

S'il n'est pas possible de contrôler l'accès à l'usine de production, les entreprises certifiées doivent mettre en place des mesures de contrôle pour prévenir la contamination.

+ Tip :

Réfléchissez bien à la manière dont vous planifiez et mettez en place des mesures de contrôle et d'autorisation pour toutes les zones et installations qui pourraient présenter un risque de contamination. Cela inclut également tous les endroits où les aliments pour animaux sont stockés ou situés, y compris les compartiments de chargement.



1.2. Installations et équipements

Les installations, les équipements et les zones où les aliments pour animaux sont manipulés doivent être conçus, construits, entretenus et gérés de manière à garantir la sécurité des matières premières et des aliments pour animaux à tout moment. Il faut éviter toute contamination malveillante ou involontaire des aliments pour animaux.

Installations

Les installations (y compris les toits, les plafonds, les équipements suspendus et les installations de drainage pour les égouts, les déchets, la pluie et les eaux de fonte, par exemple) doivent être conçues et construites de manière à ce que :

- a) l'accumulation de la saleté soit évitée ;
- b) la condensation et la formation indésirable de moisissures soient évitées ;
- c) la contamination croisée de substances indésirables et de substances ayant un impact négatif sur la santé animale, la santé humaine ou l'environnement soit évitée ;
- d) le nettoyage, la désinfection et l'entretien puissent être effectués ;
- e) les oiseaux, les nuisibles et autres animaux aient le moins de chance possible d'y pénétrer ;
- f) les zones ou unités de stockage des produits non destinés aux aliments pour animaux soient physiquement séparées des zones ou unités de stockage des produits destinés aux aliments pour animaux.
- g) l'eau et la boue ne puissent pas pénétrer dans l'installation.

Les installations doivent être dotées d'un éclairage naturel ou artificiel approprié pour que le nettoyage, le contrôle et les autres activités qui jouent un rôle dans la sécurité des aliments pour animaux puissent être effectués de manière efficace.

Les médicaments vétérinaires doivent être conservés dans un local séparé et sécurisé. Les déchets et les matières toxiques doivent être physiquement séparés des aliments pour animaux.

Tip :

Les matières toxiques peuvent, par exemple, être des produits de nettoyage et de désinfection, des produits de traitement de l'eau, des graisses de qualité non alimentaire et des agents de protection des stocks.

Équipement

Tous les équipements doivent être adaptés à l'usage auquel ils sont destinés. Les équipements doivent être conçus et construits de manière à ce que :

- h) ils puissent être nettoyés, désinfectés et entretenus pour éviter la contamination des aliments pour animaux ;
- i) la capacité de dosage corresponde à la quantité de produit à doser. Les éléments suivants doivent être clairement énoncés et conservés comme informations documentées :
 1. le poids minimum et maximum autorisé pour l'équipement de pesage ou de dosage ;
 2. la précision de l'équipement de pesage ou de dosage.



Équipement de mesure sur les installations de traitement

Les équipements de mesure sur les installations de traitement doivent être conçus et construits de manière à ce que :

- j) les températures requises du produit puissent être atteintes et maintenues pendant une certaine période afin de garantir la sécurité des aliments pour animaux. La période de temps et la température doivent être enregistrées ;
- k) l'humidité, le débit d'air et d'autres paramètres du processus qui peuvent avoir un impact négatif sur la sécurité des aliments pour animaux soient contrôlés et conservés comme informations documentées.



2. Entretien

Toutes les zones et tous les équipements destinés à être utilisés doivent faire l'objet d'un programme d'entretien. Ces programmes d'entretien doivent être conservés comme informations documentées. Toutes les zones et tous les équipements doivent être maintenus correctement et régulièrement en bon état, conformément à ce programme d'entretien.

Les entreprises certifiées doivent établir les exigences et les conditions permettant de garantir des opérations sûres et hygiéniques pendant les activités d'entretien et dans les zones d'entretien. Les exigences minimales du programme d'entretien sont les suivantes :

- a) Tous les équipements d'inspection, de mesure, de dosage et d'essai utilisés dans la fabrication des aliments pour animaux doivent être étalonnés au moins tous les 12 mois.
- b) Les équipements utilisés pour le pesage/dosage des prémélanges, des additifs d'aliments pour animaux et des médicaments vétérinaires sont :
 1. étalonnés au moins tous les six mois selon une méthode établie par le fournisseur de l'équipement ;
 2. appropriés pour la gamme de poids ou de volumes à peser ou à doser, et leur précision doit être vérifiée régulièrement. Il s'agit notamment des équipements de dosage des conservateurs qui sont utilisés, par exemple, lors de l'ensilage.

Tous les équipements de mesure installés doivent être :

- c) étalonnés ou vérifiés à des intervalles précis ou avant leur utilisation, conformément à des normes de mesure dérivées d'étalons internationaux ou nationaux. Si de telles normes n'existent pas :
 1. la base utilisée pour l'étalonnage ou la vérification doit être conservée comme information documentée ; et
 2. les inspections doivent être conformes à des listes de contrôle standardisées ;
- d) identifiés afin de pouvoir déterminer le statut de l'étalonnage ;
- e) protégés contre toute manipulation ou autre altération qui rendrait le résultat de la mesure invalide ;
- f) protégés contre les dommages et la détérioration pendant la manipulation, l'entretien et le stockage.

Les activités et les résultats de l'entretien doivent être conservés comme informations documentées.

Tip :

Il est utile de s'assurer que votre programme d'entretien contient un plan pour tous les aspects suivants du ou des sites de votre entreprise :

- 1) les zones où les aliments pour animaux sont manipulés ;
- 2) les équipements et les systèmes de transport (internes) ;
- 3) les moyens de transport ;
- 4) les installations de nettoyage ;
- 5) le personnel impliqué (personnel propre ou personnel de tiers) ;
- 6) les fréquences ;
- 7) d'autres aspects qui peuvent être spécifiques à votre entreprise.



3. Hygiène personnelle

Toute personne – personnel et visiteurs – qui travaille ou pénètre dans des zones où des aliments pour animaux sont manipulés doit porter des vêtements de protection et un équipement de protection lorsque la contamination des aliments pour animaux par l'homme est identifiée comme un risque sur la base d'une analyse des risques. Les vêtements et équipements de protection ne doivent pas constituer une menace pour la sécurité des aliments pour animaux et doivent être maintenus dans un bon état d'hygiène.

Les entreprises certifiées doivent établir et appliquer des règles concernant le fait de manger, de boire et de fumer si cela peut avoir un impact négatif sur la sécurité des aliments pour animaux.

Cela doit être clairement indiqué au personnel (y compris celui des tiers) et aux visiteurs. Manger, boire et fumer ne doivent être autorisés que dans les zones désignées.



4. Équipements

4.1. Circulation d'air

L'air utilisé pour le transfert, le séchage ou le refroidissement ne doit pas avoir d'impact négatif sur la sécurité des aliments pour animaux. Les entreprises certifiées doivent évaluer le risque que l'air devienne un vecteur d'agents pathogènes et prendre des mesures de contrôle si nécessaire.

4.2. Eau et vapeur

Toutes les formes d'eau (y compris la vapeur) qui entrent en contact direct avec les surfaces de contact des aliments pour animaux, ou qui sont incluses dans les aliments pour animaux, ne doivent pas avoir d'impact négatif sur la sécurité des aliments pour animaux. L'utilisation de l'eau et sa sécurité doivent être fondées sur une analyse des risques.

Les entreprises certifiées doivent s'assurer que l'utilisation d'auxiliaires technologiques, tels que les agents anti-corrosion, n'introduit pas de risque pour la sécurité des aliments pour animaux.

Les installations d'alimentation en eau doivent être fabriquées en matériaux inertes.

4.3. Séchage et ventilation

Les méthodes de séchage et de ventilation doivent être adaptées. Si les entreprises certifiées utilisent des combustibles pour sécher les aliments pour animaux, elles doivent s'assurer que le combustible (et ses gaz de combustion) utilisé pour le processus de séchage n'a pas d'impact négatif sur la sécurité des aliments pour animaux. Le combustible ne doit jamais entrer en contact avec les aliments pour animaux.

Séchage indirect

Les entreprises certifiées doivent veiller à ce que les gaz de combustion du combustible utilisé pour le séchage indirect n'entrent pas en contact avec les aliments pour animaux. Une analyse des risques du processus de séchage indirect doit être conservée comme information documentée.

Séchage direct

Une analyse des risques des combustibles utilisés pour le séchage direct doit être conservée comme information documentée. Voir TS 1.4 *Produits et combustibles interdits* pour plus d'informations.



Autres méthodes

Les entreprises certifiées doivent garantir la sécurité des aliments pour animaux si d'autres méthodes sont utilisées pour le séchage et la ventilation. Une analyse des risques de ces méthodes doit être conservée comme information documentée.

Tip :

De plus amples informations sur les processus de séchage sont disponibles sur le [portail](#) de GMP+ International (rendez-vous sur le site Web -> cliquez sur Portail -> entrez votre nom d'utilisateur -> cliquez sur Outils -> Feed Support Products -> Fiches d'information – processus de séchage).



5. Lutte contre les nuisibles

Tout ce qui est possible et efficace doit être fait pour éloigner les nuisibles, les oiseaux et les animaux domestiques des zones d'un site où des aliments pour animaux sont produits, transformés, stockés et/ou transportés.

La lutte contre les nuisibles doit être planifiée, exécutée et documentée. Il convient d'utiliser des méthodes et des moyens de lutte contre les nuisibles acceptables et autorisés, qui tiennent également compte de la sécurité du personnel et de la sécurité des aliments pour animaux.

Les entreprises certifiées doivent établir, documenter et mettre en œuvre un programme de contrôle et de lutte contre les nuisibles. Les informations documentées des activités de contrôle doivent montrer que les exigences ont été respectées.

Du personnel doit être désigné pour gérer le programme de lutte contre les nuisibles et/ou traiter avec des contractants qualifiés sur le site. Ce personnel doit être qualifié et formé de manière appropriée et respecter les dispositions légales pour effectuer tout traitement requis.

Les déchets doivent être gérés de manière à empêcher qu'ils n'attirent et abritent des animaux nuisibles. Voir le chapitre 6 *Gestion des déchets*.



6. Gestion des déchets

Des systèmes doivent être mis en place pour que les déchets soient identifiés, collectés, enlevés et éliminés afin d'éviter la contamination des aliments pour animaux.

Si les déchets contiennent des concentrations dangereuses de contaminants ou présentent d'autres risques, ils doivent être éliminés de manière appropriée.



7. Nettoyage et désinfection

Les entreprises certifiées doivent veiller à ce que les normes de nettoyage et de désinfection soient respectées. L'exposition aux nuisibles et aux agents pathogènes doit être réduite au minimum. L'accumulation de poussière, de saleté (y compris les fuites) et de restes d'aliments pour animaux doit être évitée autant que possible.

Afin de préserver la sécurité des aliments pour animaux à tout moment, les entreprises certifiées doivent établir des programmes de nettoyage et de désinfection pour maintenir des conditions hygiéniques. Ces programmes de nettoyage et de désinfection doivent être conservés comme informations documentées.

Les programmes de nettoyage et de désinfection doivent inclure :

- a) responsabilités ;
- b) méthodes ;
- c) produits de nettoyage et de désinfection ;
- d) fréquence ;
- e) durée du nettoyage ;
- f) lieux où les déchets sont collectés et stockés.

Les programmes de nettoyage et de désinfection doivent être contrôlés, vérifiés et, le cas échéant, validés quant à leur pertinence et leur efficacité. Une personne autorisée doit effectuer des inspections du nettoyage et de la désinfection, et des informations documentées de toutes les inspections doivent être conservées.

Les produits de nettoyage et de désinfection et les autres produits chimiques doivent être adaptés à leur utilisation. S'ils présentent un risque pour la sécurité des aliments pour animaux, ils doivent être stockés séparément dans des zones clairement identifiées. Les résidus des produits de nettoyage et de désinfection ne doivent pas avoir d'impact négatif sur la sécurité des aliments pour animaux. Les machines ou les composants qui entrent en contact avec des aliments pour animaux secs doivent être soigneusement séchés après le nettoyage humide, avant d'être réutilisés.



8. Prévention de la contamination croisée

Les entreprises certifiées doivent mettre en œuvre des mesures techniques et organisationnelles pour éviter ou minimiser la contamination (croisée). Ces mesures de contrôle doivent être basées sur une analyse des risques et doivent être validées et vérifiées.

La contamination (croisée) par le transfert d'additifs d'aliments pour animaux et/ou de médicaments vétérinaires critiques doit être évitée et/ou contrôlée. Voir TS 1.11 *Contrôle des résidus et de l'homogénéité des additifs d'aliments pour animaux et des médicaments vétérinaires critiques*.



9. Produits et services entrants et ventes

9.1. Vérification des produits et/ou services

Les entreprises certifiées doivent établir, mettre en œuvre, maintenir et actualiser les critères de réception des produits et services entrants. Les résultats des contrôles d'entrée doivent être conservés comme informations documentées.

9.1.1. Vérification des produits entrants

Chaque livraison entrante doit être vérifiée sur la base de ses spécifications. Les produits doivent être conformes aux spécifications. Lors du contrôle d'entrée, tous les produits entrants doivent être libérés avant de pouvoir être stockés et/ou transformés.

En cas de doute, les spécifications doivent être vérifiées. Les produits reçus ne doivent pas être acceptés s'ils ne sont pas conformes aux spécifications. Voir R 1.0 *Exigences des Feed Safety Management Systems*, § 8.7.2.3 Comment traiter les produits non conformes.

9.1.2. Vérification des moyens de transport entrants

Les entreprises certifiées doivent également vérifier si le transport est conforme aux exigences convenues. La vérification doit au moins être basée sur une analyse des risques (voir R 1.0 *Feed Safety Management Systems Requirements* chapitre 8) et inclure :

- a) vérification que le transporteur possède la bonne certification GMP+ (ou équivalent) ou est garanti dans le cadre d'un dispositif Gatekeeper correspondant. Voir TS 1.2 *Achat* ;
- b) respect des exigences relatives à la séquence de chargement. Voir TS 1.9 *Activités de transport*, annexe : *Séquence de transport, régimes de nettoyage et procédure de libération* ;
- c) chargements précédents et mise en œuvre des régimes de nettoyage requis.
- d) fréquence de la vérification

Pour tous les transports maritimes, transports maritimes à courte distance, transports fluviaux ou transports ferroviaires reçus, les rapports d'inspection du compartiment de chargement (LCI) doivent être disponibles ou consultables.

9.1.2.1. Vérification des compartiments de chargement avant le chargement

L'entreprise certifiée GMP+ doit vérifier les compartiments de chargement qui sont vides et propres avant le chargement. La vérification et la fréquence de vérification doivent être basées sur une analyse des risques.

Si le résultat de la vérification est positif, les compartiments de chargement sont agréés pour le transport d'aliments pour animaux. Si le résultat de la vérification est négatif, les



compartiments de chargement ne sont pas agréés pour le transport d'aliments pour animaux. Si l'entreprise certifiée est elle-même responsable (organisatrice) du transport, elle doit prendre une ou plusieurs mesures pour s'assurer que le compartiment de chargement est vide et propre et qu'il est au moins conforme aux éléments mentionnés ci-dessus avant le chargement.

Si un tiers est responsable (organisateur) du transport, l'entreprise certifiée doit informer ce tiers du résultat négatif de la vérification et obtenir une confirmation écrite de ce dernier. Le tiers doit prendre des mesures pour s'assurer que le compartiment de chargement est vide et propre avant le chargement. Des informations documentées sur la correspondance en question doivent être conservées.

9.2. Vente et contrat

Les spécifications des aliments pour animaux doivent être convenues entre les entreprises certifiées et le client et confirmées dans un contrat. Les entreprises certifiées doivent s'assurer que tous les aliments pour animaux fournis répondent aux spécifications convenues.

La vente d'aliments pour animaux doit être conservée comme information documentée.

Tip :

Pour les exigences relatives aux spécifications des aliments pour animaux qui sont liées à la sécurité alimentaire : voir R 1.0 *Exigences des Feed Safety Management Systems*, § 8.5.1.1.



10. Système de traçabilité

Les entreprises certifiées doivent conserver les éléments suivants comme informations documentées pour tous les produits et services :

- a) Nom et coordonnées des fournisseurs et des clients ;
- b) date de livraison ;
- c) type de produit ou de service ;
- d) quantité de produits / nombre de produits ;
- e) numéro de lot, le cas échéant. Il peut également être désigné sous la forme d'un numéro de lot du fabricant ou d'un numéro de référence ;
- f) ordre de production de l'ensemble du processus de production, y compris les lignes de transport (depuis la réception des matières premières jusqu'à la livraison des aliments pour animaux) ;
- g) date du rapport de silo vide, le cas échéant ;
- h) détails du transport/de la distribution tels que l'identification et le code des compartiments de chargement (compartiments de chargement GMP+ et non GMP+). (si l'entreprise certifiée est responsable du transport) ;
- i) le cas échéant : copies de tous les documents d'accompagnement, déclarations de garantie, certificats, etc. conformément aux dispositions prises avec le donneur d'ordre.

Les entreprises certifiées doivent déterminer si la documentation de détails supplémentaires est nécessaire.

Tip 1 :

Toutes les entreprises certifiées qui exercent des activités relatives aux aliments pour animaux sont tenues de conserver les informations documentées mentionnées ci-dessus. Cela comprend, par exemple, les entreprises de production responsables du stockage et du transport des aliments pour animaux, mais aussi les entreprises certifiées qui fournissent des services de stockage ou de transport à des tiers.

Tip 2 :

La fréquence du rapport de silo vide est importante en cas de rappel. Tout rappel sera plus important si la durée entre deux rapports de silo vide est plus longue.



Feed Support Products

Tout ceci fait beaucoup d'informations à digérer, et on peut se demander quelle sera la prochaine étape. Heureusement, nous pouvons offrir un soutien à la communauté GMP+ dans ce domaine. Nous fournissons un soutien au moyen de divers outils et guides, mais étant donné que chaque entreprise a une responsabilité partagée en matière de sécurité alimentaire, nous ne pouvons pas proposer de solutions sur mesure. Nous vous aidons cependant en expliquant les exigences et en fournissant des informations de base sur les exigences.

Nous avons élaboré divers documents de soutien pour la communauté GMP+. Ceux-ci comprennent différents outils, allant de la foire aux questions (FAQ) aux webinaires et aux événements.

Documents de support liés à ce document (directives et FAQ)

Nous avons mis à disposition des documents qui donnent des indications sur les exigences GMP+ telles que définies dans le module GMP+ FSA et GMP+ FRA. Ces documents donnent des exemples, des réponses à des questions fréquemment posées ou des informations générales.

Where to find more about the GMP+ International Feed Support Products

Fact sheets

More information: <https://www.gmpplus.org/en/services/feed-support-products/fact-sheets/>

Review fact sheets: GMP+ Portal <https://gmpplus.org/en/feed-certification-scheme-2020/gmp-fsa-fra-certification/support/>

At GMP+ International, we believe everybody, no matter who they are or where they live, should have access to safe food.

GMP+ International

Braillelaan 9

2289 CL Rijswijk

Pays-Bas

Tél. +31 (0)70 – 307 41 20 (Bureau)

+31 (0)70 – 307 41 44 (Help Desk)

E info@gmpplus.org

Clause de non-responsabilité:

Cette publication a été créée en anglais et traduite dans plusieurs langues. En cas de conflit d'interprétation ou de divergence entre la langue anglaise et toute autre langue, la langue anglaise prévaudra.

© GMP+ International B.V.

L'objet d'un accord écrit préalable de la part de GMP+ International B.V. Tous droits réservés.

Les informations contenues dans ce document peuvent être consultées sur un ordinateur, téléchargées et imprimées à condition d'être utilisées à des fins personnelles et non commerciales. Toute utilisation hors de ce cadre doit faire.