

GMP+ Feed Certification scheme

B

Module: Feed Safety Assurance

GMP+ B3

(antérieurement B3(2007))

**Négoce, collecte et stockage
& transbordement**

3

Version : 1^{er} avril 2016

FR

© 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 l'objet d'un accord écrit préalable de la part de GMP+ International B.V.

GMP+ International
info@gmplus.org
www.gmplus.org

Historique du document

Révision n°/ Date d'homologation	Modifications	Concerne	Date de mise en oeuvre finale
0.0 / 09-2010	Voir Historique pour les versions précédentes		01-01-2011
0.1 / 09-2010			01-07-2011
0.1 / 09-2011			01-01-2012
0.1 / 09-2011			01-01-2013
0.2 / 11-2012			01-03-2013
1.0 / 06-2014	Changements éditoriaux : Les changements éditoriaux sont recensés sur une factsheet	Intégralité du document	01-01-2015
	Le Chapitre 2 a été mis à jour. Il y est notamment précisé que GMP+ FSA nécessite la mise en place d'un système de management de la sécurité alimentaire, conformément à la réglementation en vigueur et aux exigences GMP+ FSA.	2	01-01-2015
	Les exigences concernant l'information des clients dans le cadre du système EWS ont été mises à jour.	5.5	01-01-2015
	Les exigences concernant le statut des aliments ou services dans le cadre des achats ont été mises à jour.	7.1.2.1	01-10-2015
	Suppression d'une partie du chapitre 7.3.1, et de la totalité du chapitre 7.3.2, et références correspondantes à GMP+ B4.	7.3.1 7.3.2	01-01-2018
1.1 / 05-2015	Changements éditoriaux	Intégralité du document	01-06-2015
2.0 / 11-2015	Concernant les modifications rédactionnelles dans B1, B2 du 1/06/2015	Intégralité du document	01-06-2015
	Les conditions pour la spécification du statut de l'aliment pour animaux ou du service à acheter ont été modifiées.	7.1.2.1	01-04-2016
	La liste FSP ne s'applique pas aux aliments pour animaux non producteurs de denrées alimentaires.	6.3.1	01-04-2016
	Les renvois à GMP+ B4.1, B4.2, B4.4. et B4.5 ont été supprimés, étant donné que ces normes sont terminées depuis le 31/12/2015.	7.3.3	01-04-2016

Remarque rédactionnelle :

Toutes les modifications apportées à cette version du document sont visibles. Voici comment vous pouvez distinguer :

- Le nouveau texte
- ~~L'ancien texte~~

Les modifications doivent être appliquées par l'adhérent au plus tard à la dernière date de mise en œuvre.

INDEX

1	INTRODUCTION	5
1.1	GENERALITES	5
1.2	STRUCTURE DU GMP+ FEED CERTIFICATION SCHEME	6
1.3	CHAMP D'APPLICATION DE CETTE NORME	6
1.4	STRUCTURE DE LA NORME	9
1.5	EXCLUSION DES EXIGENCES	10
2	OBJECTIFS DU FEED SAFETY MANAGEMENT SYSTEM	12
3	TERMES ET DEFINITIONS	13
4	FEED SAFETY MANAGEMENT SYSTEM	14
4.1	RESPONSABILITE DE L'ENCADREMENT	14
4.2	RESPONSABLE QUALITÉ	14
4.3	EXIGENCES RELATIVES AU FEED SAFETY SYSTEM	15
4.4	DOCUMENTS ET ENREGISTREMENT	17
4.4.1	<i>Documents et Manuel Qualité</i>	<i>17</i>
4.4.2	<i>Gestion et documentation des données</i>	<i>18</i>
5	PROGRAMMES PREREQUIS	19
5.1	PERSONNEL	19
5.1.1	<i>Généralités</i>	<i>19</i>
5.1.2	<i>Compétences et formation</i>	<i>20</i>
5.2	INFRASTRUCTURE	21
5.2.1	<i>Environnement</i>	<i>21</i>
5.2.2	<i>Sites de production et équipement</i>	<i>21</i>
5.2.3	<i>Surveillance des accès</i>	<i>24</i>
5.2.4	<i>Autres exigences à respecter</i>	<i>24</i>
5.3	ENTRETIEN ET HYGIÈNE	25
5.3.1	<i>Entretien</i>	<i>25</i>
5.3.2	<i>Entretien des appareils de mesure</i>	<i>25</i>
5.3.3	<i>Nettoyage</i>	<i>26</i>
5.3.4	<i>Prévention et contrôle des nuisibles</i>	<i>27</i>
5.3.5	<i>Gestion des déchets :</i>	<i>28</i>
5.3.6	<i>Verre et matériaux cassables</i>	<i>28</i>
5.4	IDENTIFICATION ET TRAÇABILITÉ / PRÉLÈVEMENT D'ÉCHANTILLONS	28
5.4.1	<i>Identification et traçabilité</i>	<i>28</i>
5.4.2	<i>Échantillonnage</i>	<i>29</i>
5.5	PROCEDURE D'ALERTE PREVENTIVE (EWS) ET PROCEDURE DE RAPPEL	30
6	HACCP	32
6.1	PLANIFICATION	32
6.2	ÉQUIPE HACCP	32
6.3	LISTE DES PRODUITS ET DES PROCESSUS	33
6.3.1	<i>Définition des exigences</i>	<i>33</i>
6.3.2	<i>Caractéristiques des aliments pour animaux</i>	<i>34</i>
6.3.3	<i>Description des processus</i>	<i>35</i>
6.4	ANALYSE DES RISQUES	36
6.4.1	<i>Identification des risques</i>	<i>36</i>
6.4.2	<i>Évaluation des risques</i>	<i>36</i>
6.5	DETERMINER LES POINTS CRITIQUES DE CONTROLE (CCP)	37

6.5.1	Détermination des mesures de contrôle.....	37
6.5.2	Détermination des Points Critiques de Contrôle (CCP).....	37
6.6	DÉFINITION DES SEUILS CRITIQUES.....	37
6.7	CONTRÔLE.....	37
6.8	ACTIONS CORRECTIVES.....	39
6.9	VALIDATION ET VÉRIFICATION.....	39
6.9.1	Test de validation.....	39
6.9.2	Vérification.....	40
7	CONTROLE DES ACTIVITES OPERATIONELLES.....	41
7.1	NEGOCE EN ALIMENTS POUR ANIMAUX	41
7.1.1	Généralités	41
7.1.2	Achats.....	41
7.1.3	Évaluation des fournisseurs.....	43
7.1.4	Contrôle des produits entrants.....	43
7.1.5	Produits non-conformes.....	44
7.1.6	Vente et contrats.....	44
7.1.7	Etiquetage et livraison.....	45
7.2	STOCKAGE.....	45
7.2.1	Généralités	45
7.2.2	Contrôle des produits entrants.....	46
7.2.3	Stockage et transbordement.....	47
7.2.4	Nettoyage / tamisage / filtrage.....	48
7.2.5	Séchage et ventilation.....	48
7.2.6	Autres opérations.....	50
7.2.7	Aliments non-conformes.....	50
7.2.8	Prestations de stockage pour des tiers	51
7.3	TRANSPORT	52
7.3.1	Généralités	52
7.3.2	Transport par l'adhérent de ses propres produits.....	53
7.3.3	Transport routier effectué par un prestataire.....	53
7.3.4	Transport fluvial, maritime et ferroviaire.....	54
7.3.5	Transport effectué par un prestataire	55
8	CONTROLES ET AMELIORATIONS	57
8.1	RÉCLAMATIONS	57
8.2	AUDIT INTERNE	57
8.3	ÉVALUATION DU SYSTEME DE GESTION ET AMELIORATIONS.....	58
	ANNEXE 1 : COMBUSTIBLES	59

1 INTRODUCTION

1.1 Généralités

Le programme de certification GMP+ Feed Certification scheme a été développé et mis en place en 1992 par les fabricants néerlandais d'aliments pour animaux, en réponse à un certain nombre de crises sanitaires liées à la contamination de matières premières destinées à l'alimentation animale. Ce programme initialement destiné à l'industrie néerlandaise est devenu un programme international géré par GMP+ International en collaboration avec les différents acteurs de l'industrie au niveau mondial.

Bien que le GMP+ Feed Certification scheme soit destiné en priorité à garantir la sécurité alimentaire des aliments pour animaux, un volet responsabilité a été ajouté en 2013. A cette fin, deux modules ont été mis en place : le GMP+ Feed Safety Assurance (couvrant les exigences relatives à la sécurité alimentaire des aliments pour animaux) et le GMP+ Feed Responsibility Assurance (couvrant les exigences relatives à la production responsable d'aliments pour animaux).

Le GMP+ Feed Safety Assurance est un module complet garantissant la sécurité alimentaire des aliments pour animaux à toutes les étapes de la chaîne de production. La certification selon un programme d'assurance qualité est un prérequis pour la vente dans un grand nombre de pays, et l'adhésion au module GMP+ FSA permet de faciliter cette démarche. Sur la base d'observations effectuées sur le terrain, de nombreux points ont été intégrés au module GMP+ FSA, comme par exemple : les exigences relatives au feed safety management system, le principe HACCP, la traçabilité, le contrôle qualité, les programmes prérequis, une approche globale de la chaîne de production dans son ensemble et un système d'alerte précoce : le Early Warning System.

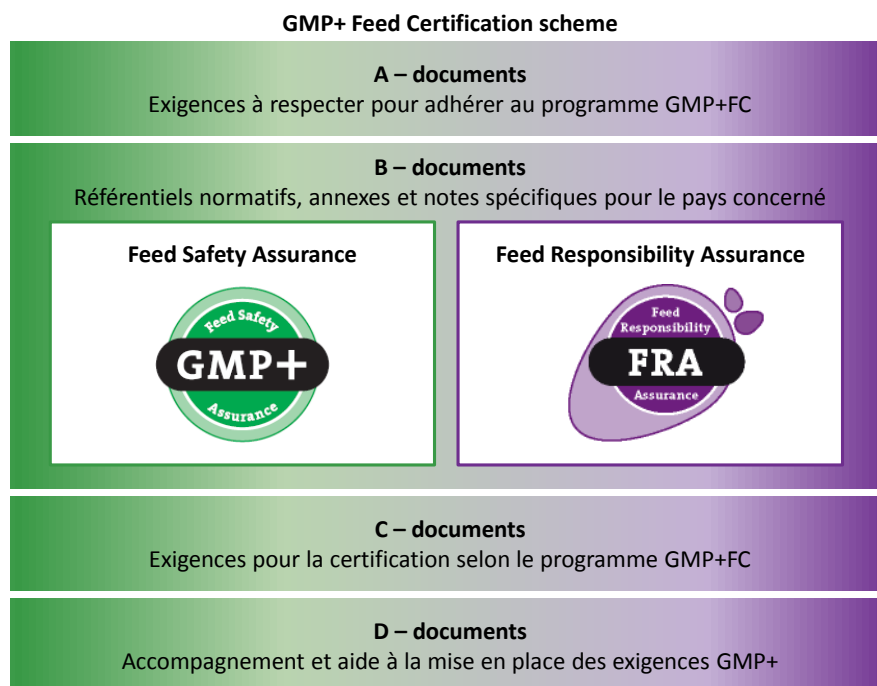
Avec la mise en place du module GMP+ Feed Responsibility Assurance, GMP+ International répond à la demande de ses adhérents. En effet, l'industrie de l'alimentation animale est désormais soumise à une exigence de responsabilité. Notamment s'agissant de l'utilisation du soja et des farines de poissons, qui doivent être produits de façon responsable et sans risques pour les humains, les animaux et l'environnement. En optant pour la certification GMP+ Feed Responsibility Assurance, les entreprises sont en mesure de démontrer qu'elles s'engagent dans une démarche de production responsable. GMP+ International aide à répondre à la demande du marché en facilitant la délivrance de la certification par des organismes indépendants.

En concertation avec ses partenaires, GMP+ International a défini des exigences claires et transparentes dans le cadre du Feed Certification scheme. Les organismes de certification sont habilités à délivrer la certification GMP+ en toute indépendance.

GMP+ International accompagne ses adhérents en mettant à leur disposition des outils d'information pratiques et utiles : documents, bases de données, newsletters, listes FAQ et séminaires.

1.2 Structure du GMP+ Feed Certification scheme

Les documents constituant le GMP+ Feed Certification scheme sont divisés en plusieurs catégories. Le schéma sur la page suivante synthétise la structure du contenu du GMP+ Feed Certification :



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

Ce document est intitulé GMP+ B3 *Négoce, collecte et stockage & transbordement*. Il fait partie du module GMP+ FSA.

1.3 Champ d'application de cette norme

Cette norme définit les exigences pour la mise en œuvre d'un feed safety management system dans le cadre d'une assurance qualité pour le :

1. Négoce d'aliments pour animaux

Couvrant tous les types d'aliments (aliments composés, prémélanges, additifs et matières premières), du trading international (par exemple : matières premières et additifs) à la vente de fourrages et autres aliments simples (directement aux éleveurs).

Informations complémentaires :

Les négociants travaillant avec un stock physique, doivent être certifiés en conséquence. Voir section 2. Stockage et Transbordement.

2. Stockage et transbordement d'aliments pour animaux

Les activités couvertes par cette norme concernent essentiellement les entreprises de stockage et de transbordement. Ces activités incluent : 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 opérations 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 aliments pour animaux ». 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),*
- *La mise en vrac d'aliments pour animaux (produits emballés déversés en vrac dans un contenant), remplissage de fûts/conteneurs IBC, transfert d'un conteneur IBC vers un compartiment de chargement, etc.*

Ne sont pas concernés par la norme Stockage et Transbordement :

- *Le mélange de matières premières et/ou d'additifs, notamment pour la fabrication d'aliments composés et de prémélanges (comme le mélange de corps gras),*
- *La fabrication 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 :

Dans cette norme, le terme « stockage » est souvent utilisé. En fonction du contexte, ce terme peut sous-entendre le « stockage et le transbordement ».

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

Dans le cadre de cette norme, un négociant peut, par exemple, prendre en charge le stockage et le transbordement de ses propres produits. Les entreprises qui stockent et/ou transbordent des aliments pour animaux 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.

Pour plus d'informations, veuillez consulter le document GMP+ C1 *Exigences et Procédures d'Agrément Applicables aux Organismes Certificateurs*, Annexe 1

Les exigences définies dans 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 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. Dans ce cas, l'adhérent peut appliquer un autre programme qualité, à condition que ce programme respecte les exigences minimums du GMP+ Feed Safety Assurance scheme.

Cependant, l'adhérent doit garder à l'esprit que cette norme est avant tout destinée à encadrer les activités liées à l'alimentation animale. Les autres secteurs peuvent être soumis à d'autres exigences (réglementaires). 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 doit déterminer les risques de sécurité alimentaire propres à son entreprise, 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 aliments pour animaux couverts par cette norme, et les mesures de contrôle permettant d'y remédier. L'adhérent peut intégrer ces mesures de contrôle dans le cadre d'un programme de prérequis, ou les utiliser pour contrôler un point critique particulier. Cette norme implique également des contrôles et des inspections.

L'adhérent GMP+ FSA est entièrement responsable de la sécurité alimentaire des services et des aliments pour animaux qu'il propose, et des auto-contrôles qu'il est tenu de réaliser.

Le fait de se plier aux exigences de cette norme et d'être certifié en conformité avec celle-ci, permet à l'adhérent d'attester de la sécurité alimentaire et de la qualité de ses services et de ses produits.

Outre les obligations découlant de l'application de cette norme, l'adhérent doit veiller à ce que les aliments pour animaux qu'il met sur le marché sont sains et sans danger, et conformes aux exigences de qualité. L'adhérent GMP+ FSA doit obligatoirement se conformer aux exigences réglementaires.

L'adhérent GMP+ FSA s'engage à ne pas mettre sur le marché des aliments pour animaux qui pourraient comporter un danger pour la santé des consommateurs et des animaux, et pour l'environnement. L'adhérent ne doit pas chercher à tromper l'acheteur sur la qualité des aliments pour animaux qu'il met sur le marché.

Informations complémentaires :

Le terme « aliments pour animaux » est souvent employé dans cette norme. Ce terme désigne :

- a. les aliments composés,*
- b. les prémélanges,*
- c. les matières premières, et*
- d. les additifs alimentaires.*

Voir également GMP+ A2 Définitions et Abréviations

Ces éléments sont à prendre en compte lors de la lecture et de l'application de cette norme. Par exemple, si certaines exigences ne s'appliquent qu'aux matières premières, alors ce terme précis sera employé.

1.4 Structure de la norme

Les exigences relatives au feed safety management system sont présentées dans le Chapitre 4. Le Chapitre 5 concerne les exigences applicables dans le cadre des programmes de prérequis. Ces programmes permettent de garantir un niveau minimum d'hygiène. Le Chapitre 6 présente les exigences minimums du système HACCP.

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

Informations complémentaires :

Des informations complémentaires sont proposées concernant les exigences définies dans cette norme. Ces informations complémentaires figurent dans les encadrés vert clair sous le titre « Informations complémentaires ». Ces informations complémentaires ne constituent ni des exigences ni des conditions obligatoires, elles sont simplement destinées à aider le lecteur. 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.

Remarque : Veuillez noter que contrairement aux encadrés verts, les encadrés blancs expriment des conditions.

Ces conditions précisent des points particuliers figurant dans le texte 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 produites par des tiers et destinées à l'alimentation animale) 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 BA (désignées GMP+ BAxx), auxquelles se réfère le texte, sont les documents complémentaires GMP+ de catégorie B joints à ce document. Lorsque le texte fait référence à une annexe BA, cela signifie que l'annexe BA 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. Un adhérent 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 d'aliments pour animaux ou de services non-conformes aux normes de sécurité alimentaire telles qu'elles sont définies dans le GMP+ Feed Safety Assurance module.

L'adhérent 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 indiqués ci-dessus ne signifient en aucun cas que l'adhérent ne peut pas par ailleurs exercer des activités de négoce en aliments pour animaux non-certifiés GMP+. Cette activité reste tout à fait possible à condition que l'adhérent respecte les exigences applicables. 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 module GMP+ FSA part du principe que l'adhérent GMP+ FSA applique les principes HACCP pour le contrôle des risques. Le système de gestion doit aider l'adhérent 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+ D2.6 « Guidance documents for specific GMP+ application ». L'adhérent est libre de s'en inspirer (et d'adapter les exemples proposés en fonction de ses propres besoins).

2 Objectifs du Feed Safety Management System

Cette norme vise à accompagner la mise en place d'un système de management afin de garantir la sécurité alimentaire et la qualité des aliments pour animaux et des services connexes conformément aux exigences définies dans cette norme.

Cette norme doit être appliquée en conformité avec la législation en vigueur, ainsi que les normes et les principes applicables pour la sécurité alimentaire dans le cadre de la production et la livraison d'aliments pour animaux.

Le feed safety management system doit garantir le respect de l'ensemble des exigences réglementaires ainsi que les normes qualité définies par le secteur, et doit être en conformité avec les conventions statutaires, réglementaires et contractuelles.

Quelques remarques :

- S'agissant de la réglementation relative à l'alimentation animale, tous les efforts ont été apportés afin d'inclure les exigences applicables en conformité avec la législation en vigueur. Il reste néanmoins de la responsabilité de l'adhérent de s'assurer qu'il respecte bien l'ensemble des dispositions réglementaires.
- S'agissant des exigences définies par l'industrie, certaines annexes BA (désignées GMP+ BAxx) indiquent les normes de sécurité alimentaire et les conditions spécifiques à prendre en compte au niveau international afin de garantir la sécurité alimentaire dans le cadre de la fabrication et de la production d'aliments pour animaux. Lorsque cette norme fait référence à une annexe BA, l'adhérent est tenu de s'assurer que le feed safety management system est en conformité avec les exigences de sécurité alimentaire spécifiques à l'industrie.
- A noter que la norme et les annexes BA n'incluent pas nécessairement l'ensemble des exigences de sécurité alimentaire spécifiques à l'industrie. Il reste donc de la responsabilité de l'adhérent de vérifier l'ensemble des exigences de sécurité alimentaire, et de s'assurer que le feed safety management system est en conformité avec ces exigences.

La certification du feed safety management system en conformité avec cette norme ne garantit pas la conformité avec la législation en vigueur, ni la conformité avec les exigences spécifiques à l'industrie, mais permet de démontrer que l'adhérent a effectivement mis en place un feed safety management system dans le but de se conformer à la réglementation en vigueur, et aux exigences de sécurité alimentaire spécifiques à l'industrie.

L'adhérent doit également respecter les exigences définies dans les documents GMP+ A.

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

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 FEED SAFETY MANAGEMENT SYSTEM

4.1 Responsabilité de l'encadrement

Les cadres doivent être conscients de leur responsabilité en matière de sécurité alimentaire. L'alimentation animale fait partie de la chaîne alimentaire.

Les cadres doivent :

- a. Sensibiliser leur entreprise à l'enjeu de la sécurité alimentaire, le respect des exigences prescrites par la norme GMP+, les règles imposées par la réglementation en vigueur et les exigences des clients.
- b. Inscrire les objectifs spécifiques de sécurité alimentaire dans une déclaration de principes.
- c. Faire preuve de responsabilité et s'investir dans le développement et la mise en oeuvre d'un feed safety management system afin de garantir la sécurité alimentaire des aliments pour animaux.
- d. Création d'une équipe HACCP.
- e. S'assurer que les ressources et les effectifs sont disponibles. Déterminer les ressources à mettre en oeuvre afin de garantir la sécurité alimentaire des aliments pour animaux, 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 minimum tous les 12 mois afin de vérifier que le feed safety management system reste efficace et adapté. Voir section 8.3 pour plus d'informations.

Informations complémentaires :

La sécurité alimentaire est essentiellement exprimée en limites maximales autorisées pour les substances indésirables. Voir réglementation en vigueur et GMP+ BA1 Limites Spécifiques de Sécurité Alimentaire.

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

Le terme ressources désigne, entre autres, les infrastructures (bâtiments, ateliers et installations), les effectifs et tous les autres moyens indispensables pour garantir la fiabilité du système de sécurité alimentaire. *Voir Chapitre 5.*

4.2 Responsable qualité

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

- a. définir un feed safety management system, 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 feed safety management system et les améliorations possibles, et
- c. sensibiliser l'ensemble de l'entreprise à l'enjeu de la sécurité alimentaire.

4.3 Exigences relatives au feed safety system

L'adhérent doit définir, documenter, mettre en oeuvre et veiller au maintien d'un feed safety management system en conformité avec les exigences de cette norme. Ce feed safety management system doit être adapté en fonction de l'évolution de la réglementation et les progrès dans le domaine de la sécurité alimentaire. Le feed safety management system doit vérifier que les activités pouvant comporter un risque pour la sécurité alimentaire soient clairement identifiées et encadrées au sein de l'entreprise.

L'adhérent doit définir et documenter le champ d'application du feed safety management system en déterminant quels aliments, quelles activités et quels sites seront concernés. Le feed safety management system doit obligatoirement encadrer l'ensemble des activités et des aliments pour animaux proposés par l'adhérent. L'adhérent doit également définir les objectifs visant à améliorer la sécurité alimentaire.

L'adhérent doit déterminer :

- a. Sa responsabilité en amont et en aval de la chaîne de production. Sa responsabilité 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.
- b. Les caractéristiques des aliments pour animaux 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 aliments pour animaux. 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 décide d'externaliser une activité pouvant avoir un impact sur la sécurité alimentaire des aliments pour animaux, 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 *Exigences Minimums d'Achat*.

L'adhérent doit également déclarer ses autres activités et/ou produits non liés à l'alimentation animale. L'adhérent doit veiller à ce que ses différentes activités ne comportent pas de risques pour la sécurité alimentaire des aliments pour animaux.

L'adhérent peut par ailleurs exercer des activités de négoce en aliments pour animaux non certifiés GMP+, à condition :

- a. Que les aliments non certifiés GMP+ soient transformés, stockés et/ou transportés séparément, et que ces opérations ne comportent pas de risques pour la sécurité alimentaire des aliments pour animaux certifiés GMP+.
- b. De veiller à ce que les documents administratifs distinguent de manière claire et précise les aliments certifiés GMP+ et les aliments non certifiés GMP+.
- ~~c. De respecter les exigences d'étiquetage des aliments non certifiés GMP+.~~

Outre le stockage certifié GMP+, l'adhérent peut stocker des aliments non certifiés 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+. Le respect de cette exigence doit être validé par une analyse des risques.
- b L'adhérent 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 alimentaire 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 doit évaluer le degré de contamination croisée et mettre en œuvre les mesures qui s'imposent.
- c L'adhérent 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 (« aliments pour animaux », « autres produits » et aussi « certifié GMP+ » et « non certifié GMP+ ») doit être clairement mentionnée.

L'adhérent doit veiller à ce que le feed safety system qu'il a mis en place respecte les conditions énumérées ci-dessus.

Informations complémentaires :

Le champ d'application du feed safety system intègre entre autres les opérations suivantes :

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

La structure du feed safety system est propre à l'entreprise de l'adhérent, et implique obligatoirement une déclaration de principes concernant l'engagement qualité de l'entreprise et les objectifs fixés (voir section 4.4) concernant la sécurité alimentaire des aliments pour animaux, ainsi que les exigences et les procédures mises en œuvre afin de garantir la sécurité alimentaire des aliments pour animaux.

Les activités cumulées de l'adhérent 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 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 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 ne doivent pas obligatoirement être certifiés GMP+. Voir GMP+ BA10 Exigences Minimales d'Achat.

En particulier si ces activités et/ou produits ne sont pas en lien avec les aliments pour animaux, par exemple : le stockage de carburants ou de peinture, de machines agricoles, de bois, etc.

Un adhérent peut par ailleurs exercer une activité de négociant en aliments pour animaux non certifiés GMP+, à condition de veiller à ce que ces produits soient clairement identifiés et stockés séparément des aliments pour animaux certifiés GMP+. Ceci afin de garantir au client l'intégrité des aliments pour animaux certifiés GMP+.

De même, une entreprise de stockage peut stocker des aliments pour animaux certifiés GMP+ ainsi que des aliments pour animaux non certifiés 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 feed safety management system 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 doit établir et mettre en œuvre des procédures et des instructions intégrant les exigences définies dans cette norme.

Les documents relatifs au feed safety management system doivent obligatoirement inclure les éléments suivants, ou y faire référence :

- a. L'engagement qualité ainsi que les objectifs concernant la sécurité alimentaire
- b. Une description du champ d'application du feed safety management system 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 feed safety management system
- f. Tous les détails relatifs aux procédés industriels, à la manutention, aux audits et aux contrôles ainsi que tous les autres rapports exigés dans le cadre de 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 feed safety management system.

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

Informations complémentaires :

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

Les différentes procédures peuvent être appliquées dans le cadre d'un feed safety management system (ex : certification ISO-9001 ou HACCP) ou en accord avec la réglementation du pays, les exigences de la filière ou encore les règles internes de l'entreprise, à condition qu'un niveau de contrôle équivalent soit appliqué.

Ces procédures peuvent être mises en œuvre dans le cadre de cette norme 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 an par un responsable qui doit veiller à intégrer les nouvelles règles imposées par la réglementation et/ou l'évolution du 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.

L'adhérent 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 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 aliments collectés et stockés par ses soins et/ou faisant l'objet d'une transaction commerciale.

Les informations concernant la sécurité alimentaire 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 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 Programmes prérequis

Afin d'appliquer correctement les principes HACCP, l'adhérent doit définir et mettre en oeuvre un programme de prérequis pour les diverses opérations menées dans le cadre des activités de l'entreprise. ~~Si cette démarche ne suffit pas, l'adhérent doit définir et mettre en oeuvre des mesures complémentaires.~~ L'adhérent peut mettre en oeuvre des mesures complémentaires. L'adhérent peut être dispensé du programme de prérequis s'il est en mesure de fournir une justification valable.

Informations complémentaires :

HACCP : Un manuel a été rédigé à l'attention des entreprises afin de les aider à identifier, évaluer et contrôler les risques de sécurité alimentaire. Ce manuel est disponible sur le site internet de GMP+ International (www.gmpplus.org).

Le programme de prérequis définit les règles concernant l'hygiène et l'environnement de travail à respecter afin de garantir la sécurité alimentaire de la collecte, du stockage et/ou du négoce des aliments pour animaux. Voir le Codex Alimentarius.

Le programme de prérequis fait partie du plan HACCP, et est intégré à l'audit interne mené dans le cadre du plan HACCP.

Les négociants en aliments pour animaux travaillant sans stock physique peuvent sauter les sections 5.2 et 5.3 de ce chapitre, traitant de la collecte et du stockage des aliments pour animaux. Les sections concernant uniquement le négoce sont les sections 5.1, 5.4 et 5.5. Voir le tableau ci-dessous

Section	Négoce	Stockage
5.1 Personnel	X	X
5.2 Infrastructure		X
5.3 Entretien et Hygiène		X
5.4 Identification et traçabilité	X	X
5.5 EWS et rappel	X	X

5.1 Personnel

5.1.1 Généralités

Tous les salariés doivent être conscients de leurs responsabilités quant à la sécurité alimentaire.

L'adhérent doit :

- réaliser un organigramme, et/ou
- déterminer les qualifications professionnelles (diplômes, expérience professionnelle) des salariés (en CDI et en CDD), ainsi que les tâches, les responsabilités et l'autorité attribuées à chacun d'entre eux.

Ces mesures ne s'appliquent qu'aux salariés occupant des postes déterminants pour la sécurité alimentaire.

Les salariés doivent être informés par écrit des tâches qui leur incombent, et de leur niveau de responsabilité quant à la sécurité alimentaire des aliments pour animaux.

Ces informations doivent être mises à jour en cas de changement des procédures.

Le personnel est tenu de porter des vêtements de protection si l'analyse des risques a démontré un risque de contamination des aliments. Il est indispensable de veiller à l'hygiène des vêtements de protection et des installations de production.

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 alimentaire des aliments pour animaux. Si nécessaire, des locaux séparés doivent être aménagés à cet effet.

L'adhérent doit s'assurer que les travaux ou interventions réalisés sur le site par des intervenants extérieurs à l'entreprise (techniciens, ouvriers en bâtiment) n'engendrent pas de risques pour la sécurité alimentaire des aliments pour animaux. Avant que la production ne reprenne, l'adhérent doit veiller à ce que le site concerné soit correctement nettoyé et range

Informations complémentaires :

La description des tâches définit 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 alimentaire. La sensibilisation 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, 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 alimentaire doivent avoir les compétences requises. Leur niveau de compétence est à déterminer en fonction de leur niveau d'éducation, de leur formation et de leur expérience professionnelle. L'adhérent doit disposer d'un nombre suffisant de salariés possédant les qualifications et les compétences requises pour la collecte, le stockage, le négoce des aliments pour animaux.

L'adhérent doit :

- a. Définir les compétences requises pour les tâches susceptibles d'avoir un impact sur la sécurité alimentaire. Ceci 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.

5.2 Infrastructure

5.2.1 Environnement

La collecte et le stockage des aliments pour animaux doit se faire dans un environnement exempt de tout risque de contamination par des substances dangereuses.

Si l'environnement comporte des risques pour la sécurité alimentaire, alors d'adhérent 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 stockés les aliments pour animaux, ne doit pas comporter de risques pour la sécurité alimentaire. Les facteurs de risque incluent un sol contaminé, la présence d'une déchetterie ou d'un incinérateur, etc. L'adhérent peut effectuer une analyse des risques afin de déterminer si l'environnement comporte un risque pour la sécurité alimentaire.

5.2.2 Sites de production et équipement

5.2.2.1 Généralités

Les sites de production et les équipements doivent être conçus, fabriqués et entretenus de façon à garantir la sécurité alimentaire des aliments pour animaux. Des mesures doivent être appliquées afin d'éviter la négligence et la contamination involontaire des aliments pour animaux.

Les bâtiments doivent être conçus et construits de façon à :

- a. éviter l'accumulation de la saleté,
- b. limiter autant que possible la condensation et les moisissures,
- c. limiter les retombées de poussières et les résidus de production,
- 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 installations de production doivent être conçues de façon à :

- a. limiter autant que possible les risques d'erreur, les risques de contamination et de contamination croisée, ainsi que tout autre facteur de risque pour la sécurité alimentaire des aliments,
- b. séparer et identifier les différents aliments afin d'éviter les risques de confusion et les erreurs,
- c. organiser le travail de façon à séparer physiquement les aliments et les substances nocives pour la santé animale et humaine, et dangereuses pour l'environnement,
L'objectif de cet isolement physique vise à garantir la sécurité alimentaire des aliments en évitant que ceux-ci ne soient en contact ou mélangés avec d'autres produits.

Les sites de production doivent être correctement éclairés (lumière naturelle ou artificielle) afin que le nettoyage, la production, et les autres activités garantissant la sécurité alimentaire des matières premières et des aliments, puissent être effectués 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 pouvant présenter un risque pour la sécurité alimentaire des matières premières et des aliments.

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.

Les eaux usées, les déchets, l'eau de pluie et la neige fondue, doivent être évacués de façon à éviter tout risque de contamination des installations et des aliments.

Les systèmes d'évacuation des eaux usées doivent être adaptés. Ils doivent être conçus et construits de façon à éviter les risques de contamination des aliments.

Informations complémentaires :

Quelques exemples de substances nocives pour la santé animale et humaine et dangereuses pour l'environnement : les fertilisants, les carburants, les lubrifiants, les produits d'entretien et de désinfection, le verre, les produits phytosanitaires et les déchets.

L'adhérent peut gérer la séparation physique comme il l'entend, cependant l'organisation du travail doit impérativement éviter le mélange et le contact entre aliments et substances nocives pour la santé animale et humaine, et dangereuses 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 aliments pour animaux, ainsi que les produits potentiellement dangereux (produits d'entretien, lubrifiants, carburants, etc.).

Au moment de la réception, du chargement ou du déchargement de marchandises, l'adhérent 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 alimentaire des aliments pour animaux 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 alimentaire des aliments pour animaux. 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 oeuvre pour éviter le risque de contamination. Une exception à cette règle concerne le chargement et le déchargement des navires, des bateaux, des péniches et des chalandes. 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 alimentaire des aliments pour animaux, 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 pose 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 d'appliquer des mesures de précaution adaptées. Dans tous les cas, l'adhérent doit vérifier qu'il n'existe aucun risque pour la qualité des aliments pour animaux.*
- b. Si de la vapeur est utilisée pour le déchargement d'aliments liquides stockés dans des conteneurs (ex : mélasse), l'adhérent 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. Si un système de tuyaux est utilisé pour le déchargement d'aliments liquides, l'adhérent doit vérifier qu'il n'existe aucun risque de contamination croisée par contact avec d'autres matières premières/produits.*

5.2.2.3 Sites de production et de stockage

Les aliments pour animaux doivent être physiquement séparés des produits potentiellement dangereux au niveau des sites de production et de stockage (par exemple, les produits d'entretien, les lubrifiants, les carburants, etc.).

Les précautions nécessaires doivent être prises afin que la boue, la neige et les autres sources potentielles de contamination ne soient pas véhiculées et transférées au contact des aliments pour animaux 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.

L'ensilage ou l'enrubannage d'herbe ou de maïs stocké à l'extérieur, doit être protégé avec une bâche 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 aliments pour animaux. Le site de stockage doit être aménagé dans un local 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 aliments pour animaux doivent être conçus et fabriqués de façon à ce qu'ils puissent être correctement nettoyés, désinfectés et entretenus afin d'éviter la contamination des aliments.

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

L'adhérent 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 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 utilise des silos, il doit être couvert par une assurance afin de limiter les risques en cas de problème de 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 mises en place afin de prévenir et minimiser les risques de *contamination croisée*.

Informations complémentaires :

Ces mesures incluent la séparation physique des aliments déjà traités et décontaminés et les aliments qui n'ont pas encore été traités et décontaminés, ainsi que les autres produits.

Si l'adhérent 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 utilise des auxiliaires technologiques et/ou des additifs. Seuls les additifs réglementaires sont autorisés.

Informations complémentaires :

Si l'adhérent utilise de l'eau ou de la vapeur d'eau, il doit prendre en considération l'utilisation d'additifs, tels que les agents anticorrosion.

Si le taux de sucre est trop faible au moment de l'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 sont autorisés. Afin de s'assurer que l'agent d'ensilage qu'il utilise est autorisé, l'adhérent peut exiger une attestation du fournisseur ou se fournir auprès d'un adhérent GMP+.

Le mode de conditionnement doit être adapté aux aliments et au moyen de transport utilisé. Le conditionnement doit être conçu de façon à protéger les aliments dans des conditions normales de stockage, de transport et de livraison.

Les emballages réutilisables doivent être résistants et faciles à nettoyer. Si nécessaire, ils doivent pouvoir être désinfectés. L'adhérent doit déterminer le niveau de nettoyage sur la base d'une analyse des risques.

La réutilisation de palettes et d'emballages doit être strictement encadrée.

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 exigences d'hygiène et de sécurité alimentaire.

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 doit enregistrer toutes les opérations d'entretien effectuées sur les équipements sensibles pour la collecte et le stockage des aliments pour animaux.

Informations complémentaires :

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

- a. Sites et zones de production*
- b. Équipements et systèmes de convoyage*
- c. Salariés (personnel appartenant à l'entreprise et personnel intérimaire)*
- d. Fréquence des opérations d'entretien*

Les opérations d'entretien ne doivent pas comporter de risque pour la sécurité alimentaire des aliments pour animaux.

Sans oublier l'entretien des véhicules de transport sous la responsabilité de l'adhérent.

5.3.2 Entretien des appareils de mesure

L'adhérent doit veiller à ce que les appareils de mesures ne posent pas de risques pour la sécurité alimentaire.

Informations complémentaires :

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

5.3.3 Nettoyage

L'adhérent doit veiller au strict respect des règles d'hygiène à toutes les étapes de la production et du stockage des aliments afin de minimiser les risques liés aux nuisibles et aux agents pathogènes.

Un plan de nettoyage et de désinfection doit être élaboré mis en œuvre et l'adhérent doit veiller à ce que les installations de collecte et de stockage soient nettoyées de manière à pour le nettoyage des installations et des sites de production, de stockage et de transport afin de garantir la sécurité alimentaire des aliments à toutes les étapes.

Le plan de nettoyage et de désinfection doit être contrôlé afin de vérifier qu'il est adapté et efficace. Une personne désignée doit contrôler le nettoyage, et les contrôles doivent être enregistrés.

Les produits de nettoyage / désinfection doivent être stockés dans un lieu clairement identifié et prévu à cet effet, afin d'éviter les risques de contamination (accidentelle ou intentionnelle) des aliments pour animaux.

Les machines et pièces en contact direct avec des aliments secs doivent être séchées après avoir été nettoyées. Elles doivent être parfaitement sèches au moment de leur utilisation.

Informations complémentaires :

Le nettoyage doit éliminer toute la saleté et les résidus susceptibles de constituer une source de contamination. Les méthodes et le matériel utilisés pour le nettoyage sont fonction de la structure de l'entreprise et peuvent inclure des mesures de désinfection. 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.

Pour les produits d'entretien ou les désinfectants en contact avec les aliments, l'adhérent doit vérifier que les systèmes de contrôle permettent de garantir un taux de dilution suffisant et efficace. L'adhérent peut se référer aux informations fournies par le mode d'emploi du produit d'entretien ou du désinfectant.

Le plan de nettoyage doit obligatoirement inclure :

- a. *Les sites de production,*
- b. *Les installations et les systèmes de transport/convoyage (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 à l'utilisation et/ou la fonction pour lesquelles ils sont prévus.*

Le nettoyage ne doit pas comporter de risques pour la sécurité alimentaire des aliments. L'adhérent doit veiller à ne pas laisser de résidus de produits d'entretien ou de désinfectant au niveau du site de production ou des installations après le nettoyage.

Ne pas oublier le nettoyage des véhicules de transport.

5.3.4 Prévention et contrôle des nuisibles

L'adhérent doit mettre en oeuvre tous les moyens nécessaires dans la limite du possible pour éloigner les oiseaux, les animaux et les nuisibles des sites de production et prendre des mesures pour lutter contre leur présence. L'adhérent doit mettre en oeuvre des mesures de prévention adaptées pour lutter contre les nuisibles, et doit mettre en place et documenter un plan de lutte contre les nuisibles. L'adhérent doit établir, documenter et mettre en œuvre un programme pour le contrôle et la lutte contre les nuisibles.

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

Les interventions effectuées dans le cadre du plan de lutte contre les nuisibles doivent être planifiées, appliquées et enregistrées. Les enregistrements doivent démontrer que ces interventions ont été menées en conformité avec les exigences.

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, et de supprimer les foyers de reproduction.*
- b. *Les portes doivent être fermées dans la mesure du possible, et doivent être étanches aux nuisibles.*
- c. *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 de les sceller alors des grilles de protection doivent être installées afin d'empêcher l'introduction de nuisibles.*
- d. *Dans la mesure du possible, les animaux doivent être maintenus à l'écart des sites de production et de stockage, ainsi que de leur environnement immédiat. Si la présence d'oiseaux (pigeons, mouettes) ou d'autres animaux est inévitable, alors des mesures doivent être mises en oeuvre pour limiter le risque de contamination des aliments pour animaux.*
- e. *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.*
- f. *Tous les pièges doivent être fixés au sol ou aux murs sauf justification valable.*
- g. *Les boîtes appâts et autres pièges à appât ne doivent pas être utilisés sur des sites où leur présence peut comporter un risque pour les aliments pour animaux.*

Les mesures utilisées pour la lutte contre les nuisibles doivent être documentées. Aucun des produits utilisés pour éliminer ou éloigner les nuisibles ne doit présenter de risques pour les aliments pour animaux. Les informations enregistrées doivent inclure :

- a. *La liste des poisons utilisés ainsi que les informations relatives à leur toxicologie.*
- b. *La qualification des intervenants responsables de la lutte contre les nuisibles (si la loi l'exige). Dans certains pays, le législateur prévoit la possibilité pour l'employeur de former des salariés à la lutte contre les nuisibles.*
- c. *Des plans désignant l'emplacement des boîtes appât et autres pièges, ainsi que le type d'appât/piège utilisé.*
- 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 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 identifiées en tant que tels et isolées de façon à éviter qu'elles ne soient réintroduites dans la chaîne de production par inadvertance.

Les déchets doivent être collectés et stockés dans des containers ou des poubelles prévus à cet effet. Ces containers/poubelles doivent être facilement identifiables et étanches aux nuisibles.

5.3.6 Verre et matériaux cassables

L'adhérent doit veiller à ce que le verre et les matériaux cassables présents sur le site ne présentent pas de risques pour la sécurité alimentaire des aliments pour animaux. Toutes les mesures doivent être prises dans la limite du possible afin d'éviter le risque de bris de verre et, le cas échéant, la contamination des aliments par des bris de verre.

5.4 **Identification et traçabilité / prélèvement d'échantillons**

5.4.1 Identification et traçabilité

La traçabilité des aliments pour animaux doit être garantie à toutes les étapes de la collecte, le stockage, le négoce et le transport, afin de permettre le rappel immédiat et ciblé des produits non-conformes et l'information immédiate des utilisateurs/consommateurs en fin de chaîne. Afin de répondre à cette exigence, l'adhérent doit mettre en place un système de traçabilité interne.

L'adhérent doit mettre en oeuvre toutes les mesures nécessaires pour garantir la traçabilité des produits à toutes les étapes mentionnées précédemment sous la responsabilité de l'adhérent. L'adhérent doit enregistrer le détail des achats, des opérations de production et des livraisons afin de garantir la traçabilité des produits à toutes les étapes, de la réception à la livraison.

L'adhérent doit être en mesure de fournir toutes les informations nécessaires sous 4 heures. Parfois, un délai plus court peut être exigé par les autorités compétentes.

Voir le document D2.4 Guide de Traçabilité, pour plus d'informations sur la procédure de traçabilité interne.

L'adhérent 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,
- e. le numéro de lot (s'il existe).

- f. les informations concernant le transport et la livraison (si l'adhérent prend en charge le transport)

L'adhérent est libre de déterminer s'il est nécessaire ou non d'enregistrer des informations complémentaires.

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

Informations complémentaires :

La réglementation applicable exige que la traçabilité des aliments pour animaux et autres produits destinés à être incorporés dans la formulation d'aliments pour animaux soit garantie à toutes les étapes de la chaîne de production. Ceci afin de permettre le retrait immédiat et ciblé des produits non-conformes et l'information immédiate des utilisateurs/consommateurs en fin de chaîne.

L'adhérent 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 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 Échantillonnage

Dans le cadre de la procédure de traçabilité, un nombre suffisant de des échantillons doivent être prélevés sur les matières premières et les auxiliaires technologiques entrants et/ou les aliments sortants. Ces échantillons doivent être prélevés selon la procédure prédéfinie par l'adhérent.

Les échantillons doivent être :

- Scellés de façon à ce qu'ils ne puissent pas être ouverts et refermés.
- Étiquetés afin d'être facilement identifiables.
- Conservés dans de bonnes conditions afin d'exclure toute détérioration ou modification de leur composition.
- Maintenus à la disposition des autorités compétentes pour une durée égale à la date limite d'utilisation prévue pour les ingrédients en question.

Voir GMP+ BA13 *Exigences Minimales pour les Échantillonnages*.

L'adhérent et ses tiers (par exemple, le fabricant ou le fournisseur) peuvent convenir d'un accord écrit pour le prélèvement et la conservation des échantillons.

Informations complémentaires :

Dans le cadre du module GMP+ FSA, les adhérents qui transforment, produisent ou importent des produits, sont tenus d'effectuer des échantillonnages sur ces produits. Pour les autres adhérents, l'obligation d'effectuer des échantillonnages dépend de l'interprétation de la réglementation par les autorités compétentes.

En conséquence, un négociant n'est pas tenu de conserver des échantillons des aliments pour animaux qu'il a vendus, 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 doit mettre en place une procédure écrite à respecter pour le Système d'Alerte Précoce et pour la gestion des signaux indiquant que la sécurité alimentaire d'un produit n'est pas conforme à la réglementation en vigueur, ne respecte pas les exigences définies dans le module GMP+ FSA, n'est pas de bonne qualité marchande et/ou est susceptible de causer un préjudice aux intervenants en aval de la chaîne de production. Ces signaux sont à évaluer sur la base des éléments ci-dessous.

Si un aliment :

- a. ne répond pas aux normes réglementaires de sécurité alimentaire,
- b. n'est pas de bonne qualité marchande,
- c. ne répond pas aux exigences du module GMP+FSA,
- d.

alors l'adhérent doit immédiatement :

- a. Information des clients:
 - Conformément à la législation en vigueur et/ou la norme GMP+ BA1 Limites Spécifiques de Sécurité Alimentaire, les clients doivent être informés dans les 12 heures en cas de dépassement des limites maximales de résidus pour les substances indésirables dans les aliments pour animaux.
 - En cas de constatation d'autres non-conformités et irrégularités (autres que les réclamations clients, voir GMP+ BA5) non maîtrisés par l'adhérent, pouvant avoir des répercussions négatives pour les clients, ces derniers doivent être informés dans les plus brefs délais, et
- b. Retrait immédiat des aliments concernés du circuit de distribution, et
- c. Rappeler les aliments déjà vendus, et veiller à ce qu'aucun de ces aliments ne se retrouve dans le circuit de l'alimentation animale ou de l'élevage.

Une exception à cette règle s'applique, si l'adhérent est en mesure de démontrer que la non-conformité ne présente pas de risques pour la santé des animaux et des humains, et que l'ingrédient reste conforme aux normes réglementaires.

The participant needs to notify GMP+ International and the Certification Body in accordance with GMP+ BA5 *Minimum Requirements EWS*. If it is a legal obligation, the participant also needs to notify the non-conformity to the competent authority in the country or region of residence.

Afin de répondre à ce type de situation, l'adhérent 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. Par la suite, ce test de simulation doit être répété une fois par an. Les différents points observés durant ces tests de simulation doivent être enregistrés.

Informations complémentaires :

Pour plus d'informations sur la procédure de rappel, un guide est disponible en ligne sur le site internet de GMP+ International. Ce guide explique comment établir et mettre en œuvre une procédure de rappel.

L'importance et l'envergure du test de simulation 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 intervenants à contacter en urgence doit être établie et mise à jour.

Cette liste doit notamment inclure les autorités compétentes à alerter dans les cas suivants :

- a. Incidents graves liés à la sécurité alimentaire des aliments pour animaux.*
- b. Non-conformité avec les normes réglementaires et la législation en vigueur.*

Dans le cadre de la procédure de rappel :

- a. Les lots d'aliments non-conformes doivent être identifiés, et les répercussions éventuelles sur les autres lots d'aliments ou de matières premières doivent être prises en compte.*
- b. En cas de rappel d'un produit non-alimentaire, le rappel éventuel des aliments pour animaux doit également être envisagé et si nécessaire, appliqué.*
- c. Les lots non-conformes doivent être localisés.*
- d. Un plan de gestion des rappels doit être mis en place, et les aliments pour animaux faisant l'objet d'un rappel doivent être séparés des autres produits.*
- e. Un système de traçabilité doit être mis en place pour les produits rappelés.*

6 HACCP

6.1 Planification

L'adhérent doit mettre en place une/des procédure(s) écrite(s) établie(s) sur la base des principes HACCP.

Ces principes impliquent les actions suivantes :

- a. Effectuer une analyse des risques
- b. Déterminer les Points Critiques de Contrôle (PCC)
- c. Définir les normes à appliquer pour les PCC
- d. Établir et mettre en œuvre un plan de surveillance des PCC
- e. Définir des actions correctives
- f. Valider et vérifier le plan HACCP
- g. Documenter et enregistrer le plan HACCP

Afin d'appliquer correctement ces principes, l'adhérent doit d'abord se conformer aux exigences définies dans les autres chapitres et sections de cette norme :

- a. Mettre en place une équipe HACCP (voir section 6.2),
- b. Établir une liste des différents produits et processus utilisés ainsi que leur finalité (voir section 6.3)
- c. Établir et mettre en œuvre un programme de prérequis (voir chapitre 5)

Informations complémentaires :

Veillez consulter le Manuel HACCP disponible en ligne sur le site internet GMP+ International (www.gmpplus.org) pour des conseils étape par étape concernant l'application des principes HACCP.

Les résultats découlant de l'application des principes HACCP peuvent être enregistrés dans le cadre du plan HACCP, établi en conformité avec les principes HACCP afin de prévenir les risques les plus graves pour la sécurité alimentaire des ingrédients au niveau de la chaîne de production.

6.2 Équipe HACCP

L'adhérent doit désigner une équipe HACCP responsable de mettre en place un système HACCP. Cette équipe doit établir un plan HACCP efficace et 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 être formé aux principes HACCP et/ou en avoir l'expérience professionnelle.

L'équipe HACCP doit réaliser une analyse des risques afin d'identifier et de contrôler les risques pour la sécurité alimentaire des aliments pour animaux.

L'équipe HACCP doit avoir **des** compétences **nécessaires** dans différents domaines, et doit être en mesure d'utiliser ces compétences pour réaliser une analyse des risques, mettre en œuvre et veiller à la continuité du feed safety system. La composition de l'équipe HACCP doit être documentée dans le cadre du plan HACCP.

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

Informations complémentaires :

Le plan HACCP est un document rédigé sur la base des principes HACCP, et dont l'objectif est de maîtriser les risques pour la sécurité alimentaire des produits alimentaires / aliments pour animaux.

L'adhérent 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 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 des processus

6.3.1 Définition des exigences

L'adhérent doit définir la liste des exigences applicables aux aliments pour animaux, y compris le stockage et/ou le transport :

- a. les exigences réglementaires applicables aux aliments pour animaux, la collecte, le stockage et le transport,
- b. les exigences complémentaires relatives à la sécurité alimentaire des aliments pour animaux ainsi que leur utilisation finale, si l'adhérent 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 alimentaire des aliments pour animaux et/ou
- b les exigences particulières exprimées par le client. Si un client adhère à un programme d'assurance qualité, l'adhérent doit être en mesure d'intégrer et d'appliquer les exigences du programme en question, notamment en ce qui concerne les conditions de stockage et de transport.

Les différentes *matières premières* achetées ou réceptionnées doivent être ajoutées (+ une analyse générique des risques) à la base de données Feed Support Products (FSP).

Si l'adhérent achète ou réceptionne des matières premières :

- a pour lesquelles aucune analyse générique des risques n'a été ajoutée à la base de données Feed Support Products (FSP), ou
- b obtenues à partir d'un procédé pour lequel il n'existe aucune analyse des risques dans la base de données Feed Support Products (FSP),

alors l'adhérent doit veiller à ce qu'au moins une partie de l'analyse des risques soit incluse au préalable dans la base de données Feed Support Products (FSP) ». Les exigences ci-dessus ne s'appliquent pas aux matières premières pour ~~pet food~~ les aliments pour animaux non producteurs de denrées alimentaires.

Informations complémentaires :

Pour plus d'informations concernant les exigences à respecter, veuillez consulter le module GMP+ Feed Safety Assurance (FSA) :

- a. GMP+ BA1 *Limites Spécifiques de Sécurité Alimentaire*
- b. GMP+ BA3 *Exigences Minimales Liste Négative*
- c. GMP+ BA4 *Exigences Minimales pour les Échantillonnages et les Analyses*
- d. GMP+ BA10 *Exigences Minimales d'Achat*

Veuillez consulter le site internet GMP+ International pour savoir comment enregistrer une analyse des risques dans la base de données Feed Support Products (FSP)

Pour les additifs alimentaires, il n'est pas utile d'ajouter une analyse générique des risques à la Base de Données Feed Support Products (FSP).

6.3.2 Caractéristiques des aliments pour animaux

L'adhérent doit définir les caractéristiques des produits en conformité avec les exigences de sécurité alimentaire. Ces caractéristiques doivent répondre aux exigences mentionnées ci-dessus, et inclure tous les produits utilisés à toutes les étapes de la chaîne de production, de la fabrication à la distribution des aliments pour animaux.

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

Cette liste doit obligatoirement inclure :

- a. Les caractéristiques du produit
 1. Informations générales (nom, code, origine, conception, procédé de fabrication, etc.),
 2. Composition (chimique, physique, microbiologique),
 3. Matières premières, auxiliaires technologiques et additifs utilisés,
 4. Exigences applicables (législation alimentaire, exigences des clients) et tolérances. Dans le cadre du module GMP+ FSA, les ingrédients destinés à l'alimentation animale doivent obligatoirement respecter les exigences définies dans GMP+ BA1 *Limites Spécifiques de Sécurité Alimentaire* (y compris les limites maximales de résidus).
 5. Autres caractéristiques (y compris le stockage et l'emballage).
- b. Les recommandations d'utilisation :
 1. Finalité du produit,
 2. Mode d'emploi/utilisation,
 3. Mode d'utilisation dans le cadre de l'alimentation animale,
 4. Conservation,
 5. Date limite d'utilisation/de consommation,
 6. Conditions de transport et lieu de livraison,
 7. Mentions obligatoires figurant sur l'emballage et/ou les documents joints.

Informations complémentaires :

Le module GMP+ FSA vise à garantir la sécurité sanitaire des aliments pour animaux. Les caractéristiques doivent intégrer les informations relatives à la sécurité alimentaire. Les caractéristiques des produits finis doivent mentionner les risques possibles. Outre les ingrédients utilisés (matières premières, additifs, auxiliaires technologiques), les caractéristiques des produits doivent faire état de tous les autres facteurs pouvant avoir un impact sur la sécurité alimentaire. Parmi ces facteurs, les caractéristiques chimiques, physiques et microbiologiques des produits (risque de pollution, substances indésirables) ainsi que les conditions de production, de stockage et de transport.

Ces informations sont basées sur les exigences et les normes figurant dans les annexes BA, et si nécessaire doivent être incluses dans les caractéristiques.

Note : Il n'est pas toujours possible de faire une liste exhaustive de tous les facteurs. Ceci est d'autant plus vrai pour les facteurs indiqués en b).

Pour une communication plus efficace, il est possible de classer les matières. Pour plus de facilité, l'adhérent peut classer les ingrédients en groupes. Dans ce cas, il doit veiller à :

- a. Évaluer de façon objective les différences entre les ingrédients,*
- b. Stocker et produire tous les ingrédients dans les mêmes conditions,*
- c. Aucun aspect relatif à la sécurité alimentaire 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 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+ D 2.5 « Guide d'évaluation des fournisseurs ».

6.3.3 Description des processus

L'équipe HACCP doit décrire le processus de production pour chacun des ingrédients sous la forme d'un diagramme des flux et d'un plan permettant à l'entreprise d'identifier et d'analyser les risques.

Le diagramme des flux et le plan doivent être vérifiés et mis à jour par l'équipe HACCP.

Le diagramme des flux doit obligatoirement :

- a. Inclure toutes les étapes du processus (de l'achat à la livraison) y compris les tâches externalisées, la liste de tous les produits utilisés et de tous les produits dérivés, les retours clients et les déchets générés.

- b. Fournir des informations **suffisamment** claires et précises pour permettre l'identification et l'analyse des risques éventuels

L'ensemble des infrastructures et des installations doit être représenté sous la forme d'un plan. Ce plan doit inclure :

- a. les sites de production et de stockage, les infrastructures réservées au personnel
- c. les sites ou aires où il existe un risque accru de contamination croisée ou de contamination par des substances à risque : lubrifiants, liquide de refroidissement, autres ingrédients (produits finis) ou matières premières non-transformées, emballages, palettes etc.

Informations complémentaires :

Veillez vous référer au manuel HACCP disponible sur le site internet GMP+ International pour la liste des symboles permettant de schématiser le processus.

Ce type de plan n'est nécessaire que si l'adhérent 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 alimentaire des aliments pour animaux.

L'identification des risques est basée sur :

- a. les matières premières et les additifs utilisés,
- b. les caractéristiques de l'aliment,
- c. l'organisation de l'entreprise et les ressources mises en oeuvre,
- d. le diagramme des flux de production,
- e. le plan des installations et des infrastructures,
- f. l'expérience, l'expertise, la recherche et les autres sources d'information (internes/externes),
- g. l'analyse des risques générique enregistrée dans la base de données Feed Support Products (le cas échéant).

L'équipe HACCP doit définir les taux acceptables pour les substances indésirables dans les aliments pour animaux, en conformité avec les limites maximales de résidus applicables et les exigences définies dans le cadre du « module GMP+ FSA ». Voir GMP+ BA1 *Limites Spécifiques de Sécurité Alimentaire*.

6.4.2 Evaluation des risques

L'équipe HACCP doit réaliser une évaluation des risques pour chacun des risques identifiés. L'objectif étant de déterminer dans quelle mesure il est essentiel d'éliminer ou de réduire les différents risques, afin de garantir la sécurité alimentaire des ingrédients.

6.5 Déterminer les Points Critiques de Contrôle (CCP)

6.5.1 Détermination des mesures de contrôle

L'équipe HACCP doit enregistrer et appliquer des mesures de contrôle pour chacun des risques identifiés (sur la base d'une analyse des risques) pour la sécurité alimentaire.

Dans certains cas plusieurs mesures doivent être mises en place pour contrôler un seul risque, à l'inverse, plusieurs risques peuvent parfois être contrôlés par une seule et même mesure.

6.5.2 Détermination des Points Critiques de Contrôle (CCP)

L'équipe HACCP doit déterminer quelles sont les mesures de contrôle qui arrivent en fin de processus et désigner ces dernières en tant que points critiques de contrôle (CCP). L'équipe HACCP doit enregistrer les raisons pour lesquelles ces points ont été choisis en tant que points critiques de contrôle (CCP).

6.6 Définition des seuils critiques

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)

Ces seuils critiques (seuil d'acceptabilité et seuil de rejet) doivent être déterminés en conformité avec la réglementation en vigueur et les normes produits définies dans le module GMP+ FSA (GMP+ BA1 *Limites Spécifiques de Sécurité Alimentaire*). Le respect de ces seuils critiques constitue une obligation (contractuelle).

Informations complémentaires :

Afin d'établir les seuils critiques et les normes produit, il est recommandé à l'adhérent de se référer à la section 6.3.

6.7 Contrôle

Un plan de contrôle doit être établi par écrit et mis en œuvre, incluant notamment les points critiques de contrôle au niveau de la chaîne de production.

Ce plan doit inclure tous les relevés, analyses et observations à effectuer afin de vérifier que les points critiques de contrôle sont maîtrisés à toutes les étapes de la chaîne de production, depuis l'étape de transformation des matières premières au produit fini.

Ce plan de contrôle doit obligatoirement respecter les exigences définies dans le cadre du module GMP+ FSA (GMP+ BA4 *Exigences minimales pour les échantillonnages et les analyses*). L'adhérent doit justifier ses choix concernant la structure du plan de contrôle.

Les résultats des contrôles doivent être enregistrés.

Le plan de contrôle doit définir :

- a. la fréquence des échantillonnages et la procédure à suivre,
- b. les méthodes d'analyse et le matériel utilisé. Ces méthodes doivent permettre d'atteindre les objectifs fixés.
- c. les laboratoires sélectionnés pour effectuer les analyses en question,
- d. la fréquence des analyses, des contrôles et des inspections,
- e. la conformité des caractéristiques produit -- et la destination en cas de non-conformité
- f. les inspections, les contrôles et les analyses à effectuer,
- g. les instructions à respecter pour les inspections et les contrôles,
- h. le personnel chargé d'effectuer les contrôles,
- i. le personnel chargé d'évaluer les résultats des contrôles,
- j. le personnel chargé de libérer les lots.

Les échantillons doivent être étiquetés et stockés dans de bonnes conditions. L'adhérent doit conserver ces échantillons pendant le délai de temps prévu par la réglementation en vigueur. Voir GMP+ BA13 *Exigences Minimales pour les Échantillonnages*.

Dans le cadre du feed safety management system, l'adhérent doit de préférence confier les analyses à un laboratoire agréé selon le module GMP+ FSA. Voir GMP+ BA10 *Exigences Minimales d'Achat*. Le laboratoire doit être agréé pour l'analyse en question.

Informations complémentaires :

Les indications ci-dessus n'impliquent aucunement que l'adhérent 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 selon le module GMP+ FSA. Le point essentiel est de veiller à ce que le laboratoire soit agréé pour l'analyse en question.

En fonction des analyses à effectuer : si l'analyse ne peut pas être effectuée par un laboratoire certifié ISO-17025, alors l'adhérent 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 aliments pour animaux 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 contrôle conjoint. Les exigences à respecter pour ce type de programme sont définies dans la norme GMP+ BA4 *Exigences minimales pour les échantillonnages et les analyses*.*

L'adhérent 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 définies dans cette section et dans la norme GMP+ BA4 Exigences minimales pour les échantillonnages et les analyses, alors l'adhérent peut utiliser les résultats de ces analyses.

6.8 Actions correctives

L'adhérent doit veiller à ce que les non-conformités soient enregistrées, et fassent l'objet d'un contrôle afin de prévenir tout risque d'utilisation inappropriée ou de livraison d'ingrédients non-conformes. Une procédure doit être mise en place pour encadrer ces contrôles et définir les niveaux de responsabilité et de compétence

Afin de maîtriser les non-conformités, l'adhérent doit mettre en œuvre les actions suivantes :

- a. prendre les mesures nécessaires pour éliminer les non-conformités constatées,
- b. obtenir une autorisation ou un agrément pour la libération des lots de la part des autorités compétentes,
- c. appliquer des mesures d'exclusion concernant l'utilisation des produits non-conformes. Si les produits en question ne peuvent plus être utilisés pour l'alimentation animale, alors ils doivent être retirés 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 passer au contrôle afin de vérifier qu'il répond bien aux exigences.

Informations complémentaires :

La non-conformité des produits et les mesures mises en œuvre doivent être documentées et étayées par des preuves matérielles (notamment s'agissant des autorisations réglementaires)

Ce contrôle doit permettre d'identifier, de documenter, d'évaluer, de retirer de la circulation (si possible), de recycler/détruire les aliments non-conformes, et d'informer tous les acteurs concernés, internes et externes.

6.9 Validation et vérification

6.9.1 Test de validation

Avant la mise en œuvre du plan HACCP, l'adhérent doit effectuer un test de validation afin de vérifier que les mesures de contrôle mises en place permettent un contrôle efficace des risques. Si le test de validation montre que les mesures de contrôle ne sont pas efficaces alors l'adhérent 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. Si l'adhérent se trouve dans l'impossibilité de respecter cette exigence, l'adhérent est autorisé à dévier de cette exigence à condition qu'il soit en mesure de le justifier (voir encadré 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 de la validation du plan HACCP est de vérifier au préalable et de façon objective que l'équipe HACCP a bien identifié l'ensemble des risques et que le plan HACCP permettra de contrôler ces risques de façon efficace.

L'adhérent 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 n'est pas en mesure de demander le concours d'un intervenant neutre, alors il est autorisé à dévier de cette exigence. Ce test de validation est réalisé par l'équipe HACCP.

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

6.9.2 Vérification

Une fois que le plan HACCP a été validé et mis en oeuvre, des vérifications doivent être effectuées à intervalles réguliers (au moins une fois par an) afin de vérifier le bon fonctionnement du système. 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 doivent être effectuées et documentées par l'équipe HACCP. Voir la section 8.3.

Informations complémentaires

Ces vérifications consistent à utiliser des données complémentaires afin de vérifier que le système reste opérationnel et fonctionne correctement.

La vérification du plan HACCP est souvent effectuée dans le cadre de la revue de direction. Les exigences applicables sont définies dans la section 8.3 : « Évaluation du système de management et améliorations ».

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 (si par exemple, le client vient lui-même prendre livraison des aliments pour animaux), il doit néanmoins respecter un certain nombre d'exigences liées à la livraison. Voir section 7.3.5.

7.1 Négoce en aliments pour animaux

7.1.1 Généralités

L'adhérent doit s'assurer qu'il mène son activité de négociant en accord avec les conditions et les exigences GMP+. Les transactions commerciales doivent être transparentes.

Une procédure doit être établie pour encadrer les transactions en question, et les caractéristiques des produits doivent figurer sur les documents et contrats de vente.

Informations complémentaires :

La transaction commerciale proprement dite est une étape importante qui doit être encadrée afin de garantir la sécurité alimentaire des aliments pour animaux. En effet, le négociant agit comme un intermédiaire qui doit à la fois répondre aux exigences (spécifiques) de ses clients, tout en s'engageant auprès de ses fournisseurs.

Note : Si le négociant stocke des marchandises physiques, alors il est également concerné par la section 7.2.

7.1.2 Achats

7.1.2.1 Généralités

L'adhérent doit vérifier que les produits et les services qu'il achète sont conformes aux exigences d'achat.

Si l'adhérent souhaite acheter un produit ou une prestation certifié(e) (certification GMP+ ou équivalent), il est tenu d'en informer son fournisseur de façon manifeste. ~~il doit l'indiquer sur le contrat et/ou le bon de commande.~~ Bien entendu, cela ~~exige~~ ne s'applique pas pour les achats effectués dans le cadre du dispositif Gate-keeper. Voir GMP+ BA10 *Exigences Minimums d'Achat*.

L'adhérent doit référencer et évaluer les fournisseurs (potentiels), et sélectionner les fournisseurs qui sont en mesure de lui fournir des produits et services conformes aux exigences.

En conformité avec les indications ci-dessus, l'adhérent doit obligatoirement :

- a. Effectuer une analyse des risques sur la base des principes HACCP. L'adhérent doit sélectionner le/les fournisseur(s) en fonction de cette analyse des risques et de l'assurance qualité du/des fournisseur(s), et doit adapter les mesures de contrôle des produits entrants en conséquence.

Lorsque l'adhérent achète des aliments pour animaux et/ou des services, il doit veiller à ce que ces différents produits :

- b. proviennent de chez un fournisseur certifié GMP+ (vérification au moment de la livraison), ou
- c. proviennent de chez un fournisseur certifié selon une norme agréée dans le cadre du module GMP+ FSA,
- d. certains ingrédients ou services peuvent être achetés hors certification GMP+ (c.-à-d. fournis par un fournisseur non-certifié GMP+). Des exigences spécifiques sont applicables dans ce cas de figure.

Pour plus d'informations sur les produits et les services concernés ainsi que les exigences d'achat, veuillez consulter la norme GMP+ BA10 *Exigences Minimales d'Achat*.

Informations complémentaires :

Les exigences d'achat sont définies en fonction des exigences applicables aux ingrédients fabriqués par l'adhérent (voir section 6.2).

*Les services suivants peuvent être certifiés dans le cadre du module GMP+ FSA : le transport, le stockage, le transbordement et les analyses effectuées en laboratoire (norme GMP+ correspondante). Lorsqu'il achète ce type de service, l'adhérent doit vérifier que le prestataire sélectionné est certifié GMP+ ou certifié selon une norme agréée. Pour plus d'informations, veuillez consulter la norme GMP+ BA10 *Exigences Minimales d'Achat*.*

- a *Certaines exceptions sont prévues concernant l'externalisation du stockage et du transport, en particulier 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 doit obligatoirement faire appel à des prestataires certifiés GMP+. Voir GMP+ BA10 *Exigences Minimales d'Achat*.*
- 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 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 alimentaire.

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 achète des produits auprès d'une entreprise de collecte ou de négoce, ou auprès d'un agriculteur certifié.

S'il achète des produits auprès d'un agriculteur non certifié, l'adhérent doit respecter les exigences particulières prévues dans ce cas. Voir *GMP+ BA10 Exigence Minimales d'Achat*, ~~Annexe 3~~ *Annexe 4*.

Informations complémentaires :

Le système GMP+ intègre un réseau d'entreprises certifiées GMP+ ou selon 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 Gatekeeper 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 Généralités

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

Les agriculteurs peuvent être classés par groupe. Dans ce cas, l'adhérent doit déterminer une méthode de classement par groupe.

Informations complémentaires :

Pour plus d'informations, veuillez vous référer au guide GMP+ D 2.5 « Guide d'Évaluation Fournisseur ». 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 un « groupe défini » 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 entrants

L'adhérent doit établir et mettre en œuvre un système de contrôle afin de vérifier que les produits entrants sont conformes aux exigences requises. Le cas échéant, ces contrôles peuvent être effectués par des organismes de contrôle externes. Voir la section 7.1.5 consacrée à la gestion des non-conformités.

Si l'adhérent réceptionne les aliments 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 doit établir une procédure documentée pour la maîtrise des aliments non-conformes.

Cette procédure doit inclure :

- a. L'identification des lots concernés.
- b. La documentation relative à la gestion et l'enregistrement des produits non-conformes.
- c. L'évaluation de la cause de la non-conformité.
- d. La mise en quarantaine des lots concernés.
- e. La communication des informations aux acteurs concernés.
- f. Les actions préventives et correctives visant à éviter une répétition de la non-conformité.

L'adhérent doit déterminer les responsabilités en matière d'identification et de gestion des produits non-conformes. L'ensemble des non-conformes doivent être enregistrées, ainsi que les actions correctives à appliquer. Ces mesures doivent être mises en œuvre par un personnel compétent.

Selon les cas, les aliments non-conformes doivent être :

- a. détruits ou utilisés en tant que biomasse,
- b. correction du problème à l'origine de la non-conformité et réintégration dans le circuit de l'alimentation animale,
- c. acceptés sous conditions (accord écrit avec le client),
- d. déclassés (si l'aliment est conforme aux normes applicables à d'autres catégories d'aliments)

Les exigences applicables au recyclage des aliments non-conformes doivent être documentées, et tous les aliments concernés doivent être contrôlés en fin de processus afin de vérifier la conformité des produits finis.

Le processus de correction et de recyclage des ingrédients non-conformes (produits rejetés, retours client ou pertes de production) doit être intégré dans le plan HACCP.

Les retours clients doivent être documentés. L'adhérent doit être en mesure de déterminer si la contamination/mélange a eu lieu sur un site externe.

Une procédure doit être mise en place pour le rappel des produits non-conformes et la gestion des flux de retour. Les aliments non-conformes doivent être gérés en tant que rejets, et retirés de la circulation conformément à la réglementation.

Les aliments ne répondant pas aux exigences d'un client, ne peuvent pas lui être livrés, sauf si ce dernier a été informé du problème et qu'il a confirmé son accord par écrit.

7.1.6 Vente et contrats

Les caractéristiques des aliments pour animaux doivent faire l'objet d'un accord entre l'adhérent et le client, et doivent être clairement indiquées dans le contrat de vente. L'adhérent doit veiller à ce que les aliments livrés soient conformes à ce qui est indiqué dans le contrat.

La vente doit être enregistrée.

Informations complémentaires :

Les caractéristiques des aliments pour animaux sont définies sur la base des critères de sécurité alimentaire. Voir la section 6.3.2.

Si l'adhérent 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 réglementaires doivent être jointes aux produits au moment de la livraison. Le bon de livraison doit être dûment rempli.

L'adhérent doit veiller à respecter la réglementation en vigueur concernant l'étiquetage et la livraison des aliments pour animaux.

Pour plus d'informations concernant le négoce et l'étiquetage des aliments pour animaux non-certifiés GMP+, voir la norme GMP+ BA6 *Exigences Minimales d'Étiquetage et de Livraison*.

7.2 **Stockage**

7.2.1 Généralités

Toutes les opérations liées au stockage doivent être planifiées et contrôlées afin de garantir la sécurité alimentaire des aliments pour animaux en conformité avec les exigences, et le respect des paramètres pour les 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.

Toutes les opérations susceptibles d'avoir un impact sur la sécurité alimentaire des aliments pour animaux (qui sont transformés, collectés, stockés, etc.), doivent être contrôlées en accord avec les principes HACCP.

L'adhérent 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 lorsque 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** des contrôles à chacune des étapes : réception, chargement, stockage et transformation.

Une personne qualifiée doit être désignée en tant que responsable du stockage.

Si des changements sont mis en place au niveau de la procédure de stockage, alors l'adhérent doit prendre en considération et intégrer ces nouvelles données.

7.2.2 Contrôle des produits entrants

L'adhérent doit mettre en place une procédure d'acceptation pour tous les produits entrants. Cette procédure doit définir les critères d'acceptabilité des produits, ainsi que les critères d'agrément pour le transport.

Cette procédure doit être basée sur une analyse étendue des risques. Les contrôles des produits entrants doivent être enregistrés. Pour plus d'informations sur les exigences à respecter concernant le prélèvement d'échantillons, voir la section 5.4.

Les produits doivent répondre aux critères d'acceptabilité. Il est primordial de vérifier que les produits sont conformes. L'adhérent doit également vérifier que le transport répond aux exigences qui ont été définies.

Tout transport d'aliments pour animaux doit être pris en charge par un prestataire certifié GMP+. La procédure de contrôle des produits entrants doit obligatoirement vérifier : que le transporteur est certifié GMP+, que la séquence de chargement a été respectée, la nature des cargaisons précédentes et les niveaux de nettoyage à appliquer. Pour le transport maritime, le transport maritime de courte distance, le transport fluvial et le transport ferroviaire, les rapports ACV doivent être mis à disposition.

En cas de doute, la conformité des produits doit être vérifiée par des analyses. L'exigence des contrôles peut varier en fonction des différents paramètres. Les lots provenant de « nouveaux » fournisseurs doivent faire l'objet d'un contrôle accru.

En cas de non-conformité, les produits entrants ne doivent pas être acceptés, sauf s'il est possible de les corriger afin de les rendre conformes.

Informations complémentaires :

Le contrôle des produits entrants doit prendre en compte les éléments suivants :

- a. Couleur des aliments,*
- b. Présentation,*
- c. Odeur,*
- d. Contamination par des insectes, de la saleté ou d'autres corps étrangers,*
- e. Humidité/moisissure,*
- f. Aliments endommagés,*
- g. Conformité avec les exigences*
- h. propreté et hygiène des compartiments de chargement. 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, le contrôle des produits entrants doit être modulé en fonction des risques. L'analyse des risques permet de définir la fréquence et l'étendue des contrôles.

7.2.3 Stockage et transbordement

L'adhérent est responsable du stockage et du transbordement des produits emballés et en vrac. Ceci s'applique à toutes les opérations de stockage et de transbordement que ce soit à partir d'un site appartenant à l'entreprise ou un site extérieur.

Des mesures de contrôle adaptées doivent être mises en place.

Les aliments pour animaux doivent être transportés (en interne) et stockés 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 sur le même site, mais non destiné à l'alimentation animale, doit être clairement identifié et conservé séparément des aliments 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 la sécurité alimentaire des aliments pour animaux.

Les aliments doivent être conservés 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 doit contrôler les lots afin de vérifier l'absence de moisissures (analyse sensorielle par exemple).

L'adhérent ne peut utiliser des agents biologiques pour la protection des produits stockés que si les conditions suivantes sont vérifiées :

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

L'adhérent doit enregistrer les informations relatives au type de produit utilisé, les conditions d'utilisation et les aliments traités. Les délais d'attente prescrits entre les traitements doivent être scrupuleusement respectés.

Si des silos ou des conteneurs sont utilisés pour stocker les produits, alors l'adhérent 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 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 doit prendre en compte cette donnée en cas de retour client, car le volume à rappeler sera d'autant plus important.

A noter que le stockage peut être externalisé à une entreprise certifiée GMP+ ou certifiée en conformité avec une autre norme agréée par le module GMP+ FSA. 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, voir GMP+ BA10 *Exigences Minimales d'Achat*.

Informations complémentaires :

Les agents biologiques utilisés pour la protection des produits stockés comprennent entre autres des conservateurs et des produits phytosanitaires. Ces produits sont utilisés pour prévenir la dégradation des aliments durant leur stockage.

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 aliments dans les meilleures conditions.

Si l'adhérent stocke d'autres types de produits (non alimentaires, ou non destinés à l'alimentation animale), il doit en principe stocker ces produits dans un endroit séparé des aliments pour animaux, sauf si l'analyse des risques a clairement démontré que les produits en question ne comportent aucun risque pour la sécurité alimentaire des aliments pour animaux. Par exemple, il n'est pas nécessaire d'isoler les produits s'il s'agit de denrées alimentaires.

7.2.4 Nettoyage / tamisage / filtrage

Les aliments pour animaux 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 aliments doivent être nettoyés et triés afin de les rendre conformes aux exigences. L'adhérent doit utiliser des techniques adaptées.

Le nettoyage et les équipements utilisés doivent être contrôlés.

Si des matières premières triées et séparées lors d'une première opération (triées et séparées d'une matière brute initiale grâce à des filtres ou des tamis) sont ensuite transformées et ré-introduites dans les aliments, 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 recyclés (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 doit veiller aux bonnes conditions de séchage et de ventilation des aliments pour animaux. 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 alimentaire des aliments pour animaux. Les combustibles figurant dans l'Annexe 1, partie B, sont strictement interdits.

Des méthodes alternatives peuvent également être utilisées pour lutter contre la dégradation des aliments. Si l'adhérent 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 certains aliments (comme les grains et le fourrage). L'humidité (associée à une température élevée) favorise le développement de micro-organismes pathogènes, la dégradation biologique et l'échauffement.

Un taux d'humidité faible et une température basse permettent de prévenir la dégradation des aliments. 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 alternativement 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. Les risques de contamination par des substances indésirables comme la dioxine et les HAP doivent être maîtrisés. Les risques liés à la nature des combustibles 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 doit exiger des informations sur les techniques de séchage utilisées. Sur la base de ces informations ainsi qu'une inspection (visuelle) et/ou des analyses, l'adhérent doit déterminer si les aliments ont été ~~correctement~~ séchés.

Ventilation

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

Contrôle

L'adhérent 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 la page d'accueil du portail GMP+ International, sous la rubrique Bibliothèque – Méthodes de séchage « Drying processes »-

7.2.6 Autres opérations

Toutes les opérations réalisées avant, pendant et après le stockage doivent être contrôlées sur la base des principes HACCP. L'adhérent 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 Aliments non-conformes

Informations complémentaires :

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

L'adhérent doit établir une procédure pour la maîtrise des aliments pour animaux non-conformes.

Cette procédure doit inclure :

- a. L'identification des lots concernés.
- b. La documentation relative à la gestion et l'enregistrement des produits non-conformes.
- c. L'évaluation de la cause de la non-conformité.
- d. La mise en quarantaine des lots concernés.
- e. La communication des informations aux acteurs concernés.
- f. Les actions préventives et correctives visant à éviter une répétition de la non-conformité.

L'adhérent doit déterminer les responsabilités en matière d'identification et de gestion des produits non-conformes. L'ensemble des non-conformes doivent être enregistrées, ainsi que les actions correctives à appliquer. Ces mesures doivent être mises en œuvre par un personnel compétent.

Selon les cas, les aliments non-conformes doivent être :

- a. détruits ou utilisés en tant que biomasse,
- b. correction du problème à l'origine de la non-conformité et réintégration dans le circuit de l'alimentation animale,
- c. acceptés sous conditions (accord écrit avec le client),
- d. déclassés (si l'aliment est conforme aux normes applicables à d'autres catégories d'aliments)

Les exigences applicables au recyclage des aliments non-conformes doivent être documentées, et tous les aliments concernés doivent être contrôlés en fin de processus afin de vérifier la conformité des produits finis.

Le processus de correction et de recyclage des ingrédients non-conformes (produits rejetés, retours client ou pertes de production) doit être intégré dans le plan HACCP.

Les retours clients doivent être documentés. L'adhérent doit être en mesure de déterminer si la contamination/mélange a eu lieu sur un site externe. Une procédure doit être mise en place pour le rappel des produits non-conformes et la gestion des flux de retour. Les aliments non-conformes doivent être gérés en tant que rejets, et retirés de la circulation conformément à la réglementation.

Les aliments ne répondant pas aux exigences d'un client, ne peuvent pas lui être livrés, sauf si ce dernier a été informé du problème et qu'il a confirmé son accord par écrit.

7.2.8 Prestations de stockage pour des tiers

Informations complémentaires :

Si le stockage des aliments pour animaux est pris en charge par un prestataire, 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. Dans le cadre de ces activités il doit veiller à respecter les exigences GMP+.

La conformité des aliments pour animaux avec les autres exigences GMP+ (qualité des produits, exigences d'achat, 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 agissant en tant que prestataire doit clairement déterminer l'étendue de ses responsabilités. En cas de doute, il doit clarifier la situation avec son donneur d'ordre.

L'adhérent doit se conformer à l'ensemble des exigences incluses dans cette norme s'appliquant au stockage et au transbordement.

L'adhérent doit également se conformer aux exigences complémentaires du donneur d'ordre (à condition que ces exigences ne soient pas en contradiction avec les exigences définies dans cette norme). Dans tous les cas, l'adhérent doit vérifier en concertation avec le donneur d'ordre qu'il dispose de toutes les informations ~~nécessaires~~ ~~nécessaires~~ concernant la nature/les caractéristiques du/des produit(s) afin de garantir le stockage en conformité avec les exigences de sécurité alimentaire

Informations complémentaires

Les informations ~~nécessaires~~ incluent entre autres les éléments d'identification et de traçabilité des produits. Les conditions de stockage doivent prévenir tout risque de contamination ou de dégradation des produits stockés.

Les exigences ci-dessous, relatives au stockage et au transbordement, ne sont pas applicables, ou applicables en partie seulement, ou applicables mais dans une autre optique dans le cadre des différentes opérations sous la responsabilité du prestataire, du donneur d'ordre ou du propriétaire garant de la sécurité alimentaire des aliments pour animaux (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 flux internes des produits doit être mise en place afin de garantir cette traçabilité (section 5.4).
- c. Non-conformité : en cas de non-conformité des aliments pour animaux, 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 est le propriétaire des aliments pour animaux.
- d. Si l'adhérent stocke des aliments pour animaux 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 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 définies dans la norme GMP+ BA1 *Limites Spécifiques de Sécurité Alimentaire*.
- f. Le donneur d'ordre n'est pas concerné par la procédure d'évaluation (section 7.1.3). Une société de stockage et de transbordement évalue entre autres les prestations fournies par les laboratoires et les sociétés de nettoyage. Le donneur d'ordre (client) n'est pas un fournisseur.
- g. En cas de doute sur la conformité des aliments, le donneur d'ordre 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).
- i. Si l'adhérent utilise des silos pour le stockage des aliments pour animaux, alors il doit enregistrer le point zéro des silos (au minimum 1x tous les 3 mois). (Si cela n'est pas faisable en pratique, alors l'adhérent peut sous certaines conditions espacer les points zéro s'il est en mesure de motiver sa décision. L'adhérent doit garder à l'esprit qu'en cas de contamination, plus les points zéro sont espacés, plus le volume du rappel sera important).

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 Généralités

Tout transport d'aliments pour animaux (transport maritime, fluvial, routier, ferroviaire, en container ou tout autre système de transport) sous la responsabilité de l'adhérent ou d'un prestataire, doit être soumis à un contrôle concernant l'hygiène et les risques de contamination. Toute autre cargaison transportée avec les aliments pour animaux ne doit pas comporter de risque pour la sécurité alimentaire des aliments pour animaux.

L'adhérent peut prendre en charge le transport d'aliments pour animaux pour le compte de clients adhérant à d'autres programmes d'assurance qualité (autre que GMP+).

Dans ce cas, outre les exigences s'appliquant dans le cadre de cette norme GMP+, l'adhérent doit également veiller à respecter les exigences du programme qualité de ses clients.

L'adhérent doit fournir au transporteur toutes les informations nécessaires concernant la nature et les caractéristiques des aliments pour animaux, y compris leur composition (chimique), afin que le transporteur soit en mesure de déterminer le niveau de nettoyage à appliquer.

Si l'adhérent fait appel à un prestataire pour le transport, il doit établir un accord écrit avec ce dernier.

Informations complémentaires :

Pour le transport des denrées alimentaires en général, les compartiments de chargement doivent être entièrement vides, propres, secs et débarrassés des résidus 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 des résidus provenant des cargaisons précédentes et/ou des résidus de produits d'entretien.*
- b L'absence de nuisibles (insectes, rongeurs, morts ou vivants).*

Pour les exigences s'appliquant au transport fluvial, maritime ou ferroviaire, voir la section 7.3.4. En plus de cette norme GMP+, l'adhérent doit appliquer la norme qui correspond à chacun de ces modes de transport.

Si l'adhérent fait appel à un prestataire pour le transport des aliments pour animaux, alors les exigences incluses dans la section 7.3.5 s'appliquent.

7.3.2 Transport par l'adhérent de ses propres produits

The own road transport of feed ingredients must meet the requirements in the GMP+ B4 Transport and be certified as such.

7.3.3 Transport routier effectué par un prestataire

Lorsqu'une entreprise certifiée GMP+ fait appel à un prestataire pour le transport routier, ce dernier doit être certifié GMP+ ~~B4.1~~ ou B4, ou certifié en conformité avec une autre norme agréée. Voir GMP+ BA10 *Exigences Minimales d'Achat*.

Sous certaines conditions, il est néanmoins possible de faire appel à un prestataire non certifié. Dans ce cas, l'adhérent doit respecter les exigences GMP+ BA10 *Exigences Minimales d'Achat*, Annexe 9.

Transport d'aliments pour animaux conditionnés

Dans le cas de matières premières ou d'aliments conditionnés, l'adhérent peut faire appel à un prestataire non-certifié (transporteur et/ou transitaire). Dans ce cas, l'évaluation des risques doit prendre en compte tous les risques potentiels, et vérifier que les contrôles permettent effectivement d'écartier tout risque sérieux de contamination. Les matières premières et les aliments doivent être transportés dans des compartiments de chargement propres et secs.

Compartiments de chargement scellés

Sous certaines conditions, les matières premières et les ingrédients transportés dans des compartiments de chargement scellés peuvent être assimilés à des produits conditionnés, et le cas échéant peuvent être pris en charge par un transporteur non certifié. Ces conditions prévoient que le transporteur sous-traitant ne doit en aucun cas ouvrir les compartiments de chargement, ni intervenir sur les produits de quelque façon que ce soit. Le transporteur sous-traitant non certifié n'est autorisé qu'à charger, transporter et livrer les marchandises au client. En pratique, cela signifie que :

- a) L'adhérent est responsable d'effectuer le nettoyage et l'inspection des compartiments de chargement.
- b) Les compartiments de chargement doivent être fermés et scellés sous la responsabilité de l'adhérent immédiatement après le chargement. Seul le client est autorisé à lever les scellés.
- c) Le transporteur sous-traitant n'est pas autorisé à utiliser ses équipements pour le chargement et le déchargement (tuyaux et raccords utilisés pour le chargement, nettoyeurs haute pression utilisés pour le nettoyage, etc.), sauf si le client a donné son accord préalable à l'adhérent.

7.3.4 Transport fluvial, maritime et ferroviaire

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

La certification GMP+ ~~B4.2~~ B4 n'est pas obligatoire pour les activités indiquées ci-dessous, cependant l'adhérent doit être en mesure de démontrer qu'il répond aux exigences définies dans les sections correspondantes de la norme GMP+ ~~B4.2~~ B4. Ces activités doivent être reprises au niveau du système qualité de l'entreprise.

Affrètement :	Attestation de conformité avec GMP+ B4.2 section 7.12.1 ou GMP+ B4 section 7.2.1 et 7.2.2, et prise en charge dans le cadre du feed safety management system.
Agrément du véhicule avant le chargement :	Attestation de conformité avec GMP+ B4.2 section 7.12.1 ou GMP+ B4 section 7.2.1 et 7.2.2, et prise en charge dans le cadre du feed safety management system.
Ordre d'inspection des compartiments de chargement :	Attestation de conformité avec GMP+ B4.2 sections 7.12.4 à 7.12.6 ou GMP+ B4 sections 7.2.3 à 7.2.5, et prise en charge dans le cadre du feed safety management system.

Le ou les conteneurs/compartiments de chargement (= destinés à recevoir les aliments pour animaux) doivent obligatoirement être certifiés GMP+ B4.3.

Transport maritime et ferroviaire : Le transport maritime ou ferroviaire doit répondre aux exigences définies dans les normes GMP+ B4.4 / B4 Transport (*Affrètement et Transport Routier et Ferroviaire*) ~~Affrètement Maritime et GMP+ B4.5 / B4 Affrètement Ferroviaire~~. Le donneur d'ordre doit être certifié en tant qu'affréteur.

Dans le cadre du transport fluvial, maritime et ferroviaire, les compartiments de chargement doivent être inspectés avant de procéder au chargement, afin de vérifier leur état de propreté (LCI = Inspection des Compartiments de Chargement). Le processus de chargement doit également être contrôlé afin de garantir la sécurité alimentaire des aliments pour animaux.

Si l'adhérent agit en tant qu'affréteur, alors il ne peut pas lui-même procéder à l'inspection des compartiments de chargement (LCI). L'inspection doit être effectuée par un organisme d'inspection certifié EN17020, agréé et exerçant ses activités dans le domaine des aliments pour animaux / céréales ou vrac liquide agricole, et travaillant à l'échelle internationale sur la base d'un système de certification qualité de type ISO 9001 ou équivalent.

Si l'adhérent n'est pas l'affréteur, alors il peut lui-même procéder à l'inspection. Cette tâche peut être effectuée par un inspecteur de chargement appartenant à l'entreprise. La fonction « d'inspecteur de chargement » doit être reprise au niveau du système qualité de l'entreprise et doit être tenue par un employé qui - sur la base de sa formation et de son expérience - doit avoir les connaissances et les compétences nécessaires pour évaluer la conformité des compartiments de chargement s'agissant du transport d'aliments pour animaux.

Pour les cargaisons mixtes (aliments certifiés GMP+ et aliments non-certifiés GMP+), la séparation physique des deux types d'aliments doit être strictement observée.

7.3.5 Transport effectué par un prestataire

Si le transport est effectué par un prestataire, l'adhérent doit mettre en œuvre toutes les précautions possibles afin de prévenir les risques potentiels.

Si les aliments sont à transporter dans un véhicule mis à la disposition de l'adhérent par un tiers, l'adhérent doit contrôler l'état de propreté et la conformité du véhicule.

Si l'adhérent reçoit un ordre de la part d'un client pour le transport d'un lot dans un véhicule dont l'adhérent considère qu'il n'est pas adapté au transport des aliments pour animaux, l'adhérent 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 :

Une analyse des risques permet de déterminer de façon précise le niveau et l'étendue des contrôles à mettre en place.

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

8 Contrôles et Améliorations

8.1 Réclamations

L'adhérent 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 doit mettre en place une procédure d'audit interne.

Cette procédure implique que l'adhérent planifie et mette en œuvre un programme d'audits réguliers pour vérifier que les systèmes de contrôle internes sont efficaces et fonctionnent correctement. Ces audits internes doivent obligatoirement contrôler :

- a. La conformité avec les exigences définies dans cette norme.
- b. La conformité avec les exigences définies par le plan HACCP établi par l'adhérent.
- c. La conformité avec les procédures mises en place par l'adhérent.
- d. La conformité avec les dispositions réglementaires relatives à la sécurité alimentaire et à la qualité des aliments

Dans le cadre de ces audits internes, toutes les activités liées à la sécurité alimentaire doivent faire l'objet d'un audit annuel (= tous les 12 mois)

Les salariés chargés 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 ces audits internes doivent être officiellement communiqués aux responsables du secteur concerné par l'audit. Tous les points de non-conformité observés dans le cadre des différents processus doivent être documentés. Ces points de non-conformité doivent être corrigés. Le rapport d'audit doit être signé par une personne désignée comme responsable 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

L'adhérent doit collecter et analyser les données relatives à la sécurité alimentaire au minimum une fois par an :

- a. afin de démontrer que le feed safety system est adapté et efficace, et
- b. d'envisager les améliorations possibles pour accroître l'efficacité du feed safety system.

L'adhérent doit mettre en place une procédure à cet effet.

Cette évaluation doit également porter sur le plan HACCP.

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 prérequis
- 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 feed safety system.

L'évaluation doit obligatoirement comprendre des informations précises sur :

- a. L'étendue du champ d'application du feed safety management system
- b. Les améliorations possibles pour accroître l'efficacité du feed safety system.

Dans le cadre de cet audit interne, l'adhérent qui agit en tant que prestataire doit vérifier la conformité 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, 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 secteur 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

Pour les combustibles non autorisés, voir GMP+ BA3 *Exigences Minimales Liste Négative*, Chapitre 5