



AGENCE FRANÇAISE  
DE SÉCURITÉ SANITAIRE  
DES ALIMENTS

LA DIRECTRICE GÉNÉRALE

Maisons-Alfort, le 14 novembre 2006

## AVIS

### de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif à l'évaluation d'un guide européen de bonnes pratiques d'hygiène pour la fabrication d'aliments composés pour animaux

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 19 septembre 2006 par la Direction Générale de l'Alimentation, d'une demande d'avis relatif à l'évaluation d'un guide européen de bonnes pratiques d'hygiène pour la fabrication d'aliments composés pour animaux.

Ce guide doit répondre aux articles 4, 5, 6, 20 et 22 et à l'annexe II du règlement CE n° 183/2005 relatif à l'hygiène des aliments pour animaux.

#### Contexte

Ce guide européen est présenté comme un support facilitant la rédaction de guides nationaux de bonnes pratiques d'hygiène pour la production d'aliments composés.

Après consultation du Comité d'experts spécialisé « Alimentation animale », réuni le 9 novembre 2006, l'Afssa émet les observations suivantes :

#### Observations de fond

Le champ d'application de ce guide devrait être restreint aux seuls aliments composés et prémélanges et ne devrait pas concerner les aliments médicamenteux et les prémélanges pour aliments médicamenteux qui relèvent de réglementations différentes. En effet, les prémélanges médicamenteux sont clairement identifiés comme des médicaments dans l'Union européenne. En revanche, les aliments médicamenteux font l'objet d'un texte communautaire spécifique, sans préciser s'ils sont à considérer comme des aliments ou des médicaments et les Etats membres sont libres de leur classification. En France, ces aliments médicamenteux sont considérés comme relevant du champ médicamenteux et font l'objet d'un guide de bonnes pratiques de fabrication à l'initiative de l'Agence Nationale du Médicament Vétérinaire (ANMV) qui est en fin de consultation européenne. Compte tenu du manque de précision réglementaire de cette catégorie de produit à l'échelon européen, il n'est pas souhaitable de la regrouper dans un guide relatif aux aliments composés.

S'agissant de la mise en pratique d'un système HACCP, ce guide de bonnes pratiques d'hygiène pour la fabrication des aliments composés devrait reposer sur la réalisation d'une analyse des dangers. Seuls les principes généraux sont cités. Aucune liste des dangers n'est établie, aucune évaluation du risque n'est proposée, de même que l'analyse des risques et la probabilité de leur occurrence n'est pas faite.

Par ailleurs, aucune mesure de maîtrise concernant les bonnes pratiques d'hygiène et les points critiques n'est développée (détermination de limites critiques, déterminations d'actions correctives).

#### Remarques additionnelles

Le terme de « code » employé par le pétitionnaire est erroné car il s'emploie pour un texte qui a un caractère d'application obligatoire, ce qui n'est pas le cas des guides de bonnes pratiques d'hygiène qui sont d'application volontaire. Ce terme est à remplacer par le terme « guide communautaire ».

La certification ne faisant pas partie du règlement n° 183/2005, il convient de supprimer les parties qui s'y réfèrent (page 4, alinéas 9 et 10 – page 14, alinéa 3 – page 31, alinéa 2).

Il n'est pas fait mention de représentants éventuels d'utilisateurs d'aliments et/ou de d'associations de consommateurs qui auraient été consultés ou auprès desquels serait diffusés ce guide.

Il n'est pas mentionné de procédure de révision de ce guide conformément à l'article 5, points 2 et 5, du règlement n° 183/2005.

Les procédures d'information et de rappel en cas de risque direct ou indirect pour la santé humaine ou animale lié à un produit fabriqué ou mis sur le marché soumis à l'utilisation de ce guide sont à évoquer.

### **Conclusion**

Le guide proposé est à la fois trop « généraliste » et ses champs d'applications sont trop larges. Il devrait se limiter aux aliments composés et prémélanges, à l'exclusion des prémélanges et aliments médicamenteux.

Ce guide ne répond pas à l'objectif assigné aux guides de bonnes pratiques d'hygiène : analyse, identification et évaluation des dangers et des risques.  
Dans sa forme actuelle, ce document n'est pas adapté aux entreprises et aux utilisateurs.

**Pascale BRIAND**