



AGENCE FRANÇAISE  
DE SÉCURITÉ SANITAIRE  
DES ALIMENTS

LA DIRECTRICE GÉNÉRALE

Maisons-Alfort, le 15 novembre 2006

## AVIS

### de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif à l'évaluation d'un guide de bonnes pratiques d'hygiène communautaire pour le commerce des matières premières destinées à l'alimentation animale

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 29 septembre 2006 par la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes, d'une demande d'avis sur l'évaluation d'un guide de bonnes pratiques d'hygiène communautaire pour le commerce des matières premières destinées à l'alimentation animale.

Ce guide doit répondre aux articles 4, 5, 6, 20 et 22 et à l'annexe II du règlement CE n° 183/2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments destinés aux animaux.

#### Contexte

Le but de ce guide est d'assurer la sécurité au niveau de l'hygiène dans le commerce (achat et vente) des grains, graines, aliments et agrofournitures destinés à l'alimentation animale, dans leur stockage, leur transport et la traçabilité de ces produits.

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

#### Observations sur le fond :

D'un point de vue général, ce document présente la majorité des informations nécessaires mais elles méritent d'être détaillées. Ainsi, la présentation, les objectifs, le champ d'application du guide, les produits, les procédés de fabrication et le public visé sont indiqués mais de façon trop succincte. Le système HACCP est présenté sous forme d'une énumération de charges à accomplir mais pas d'un guide pratique destiné aux opérateurs. La présence d'exemples et de schémas faciliterait la compréhension et la mise en œuvre du guide.

L'indication que ce guide concerne le commerce des produits sous différentes formes (vrac, sac, liquide...) serait à apporter et les risques associés seraient à préciser.

Les modes d'échantillonnage et les méthodes d'analyse pour l'utilisation par les opérateurs ne sont pas évoquées.

Les différentes conditions ou méthodes visant à contrôler les contaminations et à améliorer la sécurité sanitaire des produits lors de leur transport, de leur stockage et de leur manutention seraient à présenter sous forme détaillée. Une liste des principaux contaminants et substances indésirables (dangers potentiels chimiques, physiques et biologiques) devrait être ajoutée. Dans la procédure HACCP, le terme « microbiologique » apparaît trop restrictif.

27-31, avenue  
du Général Leclerc  
94701  
Maisons-Alfort cedex  
Tel 01 49 77 13 50  
Fax 01 49 77 26 13  
www.afssa.fr

REPUBLIQUE  
FRANÇAISE

Remarques spécifiques :

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».

Les textes réglementaires sont cités mais leurs références doivent être ajoutées au document.

L'annexe I serait à diviser en deux : une première annexe référençant de façon plus complète les produits concernés par ce guide et une deuxième annexe doit préciser pour les matières premières concernées le niveau de nettoyage et de décontamination.

Le glossaire mériterait d'être complété.

Les consultations des différents parties et milieux concernés, prévues par l'article 22 point 2 du règlement (CE) n° 183/2005 dans le cadre de l'élaboration d'un guide, devraient figurer dans le document.

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.

La procédure de révision du guide afin de tenir compte des évolutions technologiques et scientifiques et également des modifications réglementaires doit être indiquée conformément à l'article 22, point 5, du règlement (CE) n° 183/2005.

**Conclusion**

Telles sont les observations de l'Afssa sur ce guide de bonnes pratiques d'hygiène communautaire pour le commerce des matières premières destinées à l'alimentation animale.

**Pascale BRIAND**