



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 de bonnes pratiques d'hygiène communautaire pour la fabrication d'additifs et de prémélanges pour 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 relatif à l'évaluation d'un guide de bonnes pratiques d'hygiène communautaire pour la fabrication d'additifs et de prémélanges pour l'alimentation animale.

Ce guide doit répondre aux articles 4, 5, 6, 20 et 22 et à l'annexe II du règlement CE n° 1831/2003 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments destinés aux animaux.

Contexte

Le but de ce guide est d'assurer la sécurité des additifs et des prémélanges destinés à l'alimentation animale en Europe, de l'acquisition des matières premières au transport des produits finis, y compris la mise sur le marché d'additifs et de prémélanges importés de pays-tiers.

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

Observations de fond :

La présentation et les objectifs du guide sont adaptés. Les références aux textes réglementaires sont présentes dans le document. Le champ d'application, les produits, les procédés de fabrication et le public concernés sont définis.

S'agissant de la mise en pratique d'un système HACCP, les dangers liés aux produits et aux procédés de fabrication sont identifiés dans le guide. La définition du risque est à modifier en incluant la notion d'occurrence et de gravité de l'effet néfaste.

La formulation des interrogations figurant dans les questionnaires doit être précise et univoque.

La probabilité de survenue d'effets néfastes résultant des dangers identifiés, notamment liés aux micro-organismes, mérite d'être davantage argumentée.

La présentation des procédures de nettoyage et de désinfection sous forme de fiches techniques ou d'exemples serait appréciée.

L'importance relative des différents points critiques (CCP) demande à être précisée ainsi que la mise en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène appropriées qui en découle. Des exemples de pratique à utiliser seraient intéressants à ajouter d'un point de vue didactique.

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 ».

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

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 est à indiquer 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 la fabrication d'additifs et de prémélanges pour l'alimentation animale.

Pascale BRIAND