



AGENCE FRANÇAISE
DE SÉCURITÉ SANITAIRE
DES ALIMENTS

LA DIRECTRICE GÉNÉRALE

Afssa – Saisine n° 2006-SA-0289

Saisine liée n° 2006-SA-0116

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 la fabrication d'aliments pour animaux familiers

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 17 octobre 2006 par la Direction Générale de l'Alimentation, d'une demande d'avis relatif à l'évaluation d'un guide de bonnes pratiques d'hygiène communautaire pour la fabrication d'aliments pour animaux familiers.

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 cours de la production, du stockage et de la distribution des aliments pour animaux familiers (aliments humides, semi-humides, secs, produits à mâcher, produits frais et produits congelés), y compris la mise sur le marché d'aliment importés de pays-tiers.

Dans une note du 12 avril 2006, l'Afssa avait refusé d'expertiser la traduction française de ce guide en raison d'une trop grande disparité avec la version anglaise, et notamment d'imprécisions et de manques dans le document objet de la demande. Dans une note du 17 mai 2006, l'Afssa complétait en indiquant que la version anglaise du guide était globalement satisfaisante mais qu'il serait nécessaire d'ajouter la recommandation de conservation par les opérateurs des échantillons de produits finis des différents lots jusqu'à extinction du délai légal de recours.

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

Observations sur le fond :

Ce guide est clair, documenté et répond aux exigences du règlement CE n° 183/2005. L'ensemble des étapes est traité. Le système HACCP est présenté de façon détaillée dans le document et dans une annexe dédiée. Plus précisément, une liste non exhaustive des dangers susceptibles d'être rencontrés par les industriels est fournie et pour chaque type de fabrication d'aliment, des tableaux comparatifs des principaux points critiques de contrôle, des dangers qui leur sont associés et des méthodes de contrôle appropriées sont présentés.

Ce guide est susceptible de répondre aux attentes des utilisateurs. Toutefois, des améliorations sont envisageables. Ainsi, des fiches techniques sur les problèmes techniques ou sanitaires potentiels, sur les points critiques et les divers dangers évoqués faciliteraient la mise en application du guide. Une présentation argumentée de la probabilité de survenue des effets néfastes résultant des dangers identifiés serait également utile.

Remarque additionnelle :

Page 12 paragraphe 1.2.f : « Personnel known, or suspected, to be suffering from a disease likely to be transmitted to pet food ... » est à remplacer par « ... disease likely to be transmitted through pet food to pets or pet's owners ... ».

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

Conclusion

Telles sont les observations de l’Afssa sur ce guide de bonnes pratiques d’hygiène communautaire pour la fabrication d’aliments pour animaux familiers.

Pascale BRIAND