



AGENCE FRANÇAISE
DE SÉCURITÉ SANITAIRE
DES ALIMENTS

Maisons-Alfort, le 13 avril 2007

AVIS

de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif à un projet d'arrêté interministériel relatif à l'abrogation de l'arrêté du 3 août 2005 fixant les conditions sanitaires de préparation des aliments pour animaux familiers

LA DIRECTRICE GÉNÉRALE

Rappel de la saisine :

Par courrier reçu le 8 février 2007, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 7 février 2007 par la Direction générale de l'alimentation d'une demande d'avis sur un projet d'arrêté interministériel relatif à l'abrogation de l'arrêté du 3 août 2005 fixant les conditions sanitaires de préparation des aliments pour animaux familiers.

Après consultation du Comité d'experts spécialisé « Alimentation animale », réuni le 27 mars 2007, l'Afssa rend l'avis suivant :

Contexte

L'arrêté interministériel du 3 août 2005¹ fixant les conditions sanitaires de préparation des aliments pour animaux familiers a été pris après avis de l'Afssa en date du 16 décembre 2004. Il prend en compte deux règlements communautaires :

- Le règlement (CE) n° 1774/2002 du Parlement européen et du Conseil du 3 octobre 2002 établissant les règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine² ;
- Le règlement (CE) n° 183/2005 du Parlement européen et du conseil du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments des animaux.

Cet arrêté a été modifié une seule fois par l'arrêté du 2 août 2006³ pour tenir compte des modifications introduites dans le règlement 1774/2002 précité. Cet arrêté modificatif vise trois avis de l'Afssa en date du 8 septembre 2005, du 30 janvier 2006 et du 16 juin 2006.

Le projet d'arrêté interministériel, objet de la présente demande, prévoit d'abroger dans son intégralité l'arrêté du 3 août 2005 modifié.

Ceci s'explique par le changement de doctrine intervenue dans la politique communautaire en matière de sécurité sanitaire des aliments au travers des textes relevant du « paquet hygiène ». Pour le secteur de l'alimentation animale, y compris celui concernant les animaux familiers, cette réforme est inscrite dans le règlement (CE) n° 183/2005 précité, entré en application depuis le 1^{er} janvier 2006, qui consacre l'abandon des obligations de moyens précédemment imposées aux opérateurs pour leur substituer des obligations de résultats à atteindre. Les prescriptions déjà définies dans le règlement (CE) n° 1774/2002 précité s'inspiraient de la même doctrine. Dans ces conditions, compte tenu du caractère directement applicable des

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

¹ Publié au JORF du 22 septembre 2005

² Publié au JOCE L 273 du 10 octobre 2002, modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 208/2006 de la Commission du 7 février 2006 (publié au JOUE L 36 du 8 février 2006)

³ Publié au JORF du 10 août 2006

règlements communautaires, les dispositions de l'arrêté du 3 août 2005 modifiées peuvent apparaître redondantes et obsolètes.

Par ailleurs, l'arrêté du 3 août 2005 modifié comporte des dispositions relatives aux modalités de l'inspection sanitaire des établissements procédant à la fabrication des aliments pour animaux familiers ainsi qu'à la collecte, au transport et à la préparation des matières animales ou d'origine animale. Le contexte a également changé : en effet, est applicable depuis le 1^{er} janvier 2006 le règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux⁴.

L'élaboration et l'adoption du guide communautaire de bonnes pratiques d'hygiène pour la fabrication d'aliments pour animaux familiers⁵ constitue un appui déterminant pour que les opérateurs du secteur puissent respecter leurs obligations de résultats en matière de sécurité sanitaire (titre et ses références ont été publiés au JOUE du 20 mars 2007 C 64, comme le prévoit l'article 22, point 6 du règlement 183/2005).

Méthode d'expertise

L'expertise se base sur la comparaison des dispositions des textes communautaires et du guide de la FEDIAF⁶ avec les dispositions de l'arrêté dont l'abrogation est proposée ainsi que sur l'examen critique au niveau de la sécurité sanitaire des aliments pour animaux familiers.

Argumentaire

L'arrêté du 3 août 2005 comprend 30 articles répartis en 7 titres et une annexe relative aux contrôles microbiologiques (critères microbiologiques à respecter et interprétation des résultats).

Concernant le titre 1^{er} : Objets et définitions

L'article 1^{er} est relatif à l'objet, à savoir :

- Fixer les conditions sanitaires que doivent respecter certains opérateurs. Pour ce qui concerne la fabrication des aliments pour animaux familiers, ces conditions sont fixées par le règlement (CE) n° 183/2005, pris en application du règlement (CE) n° 178/2002 du 28 janvier 2002. Leur application concrète est illustrée par le guide FEDIAF. Pour ce qui concerne la collecte, le transport et la préparation des matières animales ou d'origine animale, les règlements 183/2005 et 1774/2002 sont applicables également à ces activités ;
- Préciser les modalités de l'inspection sanitaire des établissements concernés. Ces modalités relèvent actuellement du règlement (CE) n° 882/2004 du 29 avril 2004.

L'article 2 précise les définitions utiles aux fins de l'arrêté : pour 14 d'entre elles, il est fait renvoi aux définitions fixées par le règlement (CE) n° 1774/2002. Pour 10 autres, ces définitions sont précisées par cet article.

L'abrogation de ces deux articles ne soulève pas de difficulté.

Concernant le titre II : Matières autorisées et circuits

L'article 3 précise les conditions d'utilisation de trois catégories de matières premières ou de produits finis. Pour les deux premières, les dispositions de l'arrêté sont équivalentes à celles des textes communautaires. Pour la troisième (matières premières, produits intermédiaires et produits finis présentant un problème n'affectant pas la sécurité sanitaire du produit lui-même), l'article 3 fixe des conditions d'utilisation plus précises que celles des textes communautaires. Mais les obligations de résultats imposés par ces textes ainsi que certaines de leurs obligations

⁴ Publié au JOUE L 191 du 28 mai 2004, modifié par le règlement (CE) n° 776/2006 de la Commission du 23 mai 2006 (JOUE L 136 du 24 mai 2006)

⁵ Guide to good practice for the manufacture of safe pet foods (Revision 8 – november 2006)

⁶ European Pet Food Industry Federation

particulières (traçabilité, système HACCP, etc.) reprises dans le guide FEDIAF (notamment le paragraphe 4.2 b) devraient permettre de garantir le même niveau de sécurité sanitaire. **L'abrogation de cet article est acceptable.**

L'article 4 fixe des obligations (1^{er} alinéa) et énonce des interdictions (2^{ème} et 3^{ème} alinéas). Les obligations sont celles qui figurent déjà dans le règlement (CE) n° 1774/2002, notamment dans ses articles 6 et 7 et dans son annexe II. L'interdiction relative à la transformation de produits issus de ruminants n'a plus lieu d'être depuis la levée des mesures d'interdiction nationale par l'arrêté du 2 août 2006 modifiant l'arrêté présentement examiné. Enfin, la seconde interdiction conduisant à une spécialisation exclusive des usines de production d'aliments pour animaux familiers peut être abrogée puisqu'elle a été reprise à l'article 4 de l'arrêté du 18 juillet 2006. Sous réserve que ce dernier arrêté soit ajouté dans les visas du projet d'arrêté, **l'article 4 de l'arrêté du 3 août 2005 peut être abrogé.**

Concernant le titre III : Conditions hygiéniques applicables aux locaux, matériel, personnel et moyens de transport

Les 14 articles (5 à 18) fixent les conditions hygiéniques générales applicables aux locaux et au matériel (articles 5 à 11), à l'eau disponible et utilisée (article 12), aux dispositifs de nettoyage et de désinfection (articles 13 et 14), à la lutte contre les nuisibles (article 15), à la gestion des sous-produits de production non réincorporables dans la fabrication des aliments (article 16), à la gestion des déchets (même article), au personnel (article 17), aux conditions de transport des matières et produits et aux conditions de nettoyage des véhicules et conteneurs (article 18). Les conditions hygiéniques ainsi applicables aux différentes catégories d'établissements concernés comprennent des obligations de moyens parfois très précises et des obligations de résultats. Pour ces dernières, elles correspondent à celles fixées par les deux règlements communautaires permettant de couvrir l'ensemble des établissements concernés. Pour les obligations de moyens, la plupart d'entre elles se retrouvent dans le guide FEDIAF.

S'agissant des conditions de transport, l'article 18 fixe des obligations plus restrictives que celles des règlements communautaires. Dans le droit communautaire, les mesures restrictives ne concernent que les protéines issues d'animaux terrestres de catégorie 3 (règlement (CE) n° 999/2001 modifié⁷). Ce règlement devrait être ajouté dans les visas du projet d'arrêté. Par ailleurs, la question de la qualité de l'eau en alimentation animale (en général et pas seulement celle relative aux animaux familiers) mériterait une réflexion plus approfondie.

Sous réserve des modifications des visas, **l'abrogation des 14 articles du titre III est acceptable.**

Concernant le titre IV : Manipulation des matières de catégorie 3

Les articles 19 et 20 fixent les températures à respecter pour les matières réfrigérées, congelées ou surgelées ou la température maximale à ne pas dépasser pour ce qui concerne les aliments stabilisés ou les aliments crus. Ces exigences sont reprises au point 8.6 du guide FEDIAF. **L'abrogation de ces articles est donc acceptable.**

S'agissant du traitement thermique, l'article 21 impose aux aliments en conserves un traitement thermique permettant d'atteindre une valeur Fc supérieure ou égale à 3. L'article 22 impose un traitement thermique à cœur d'au moins 90° C pour les aliments semi-humides ou secs et autorise des dérogations sous réserve que les matières transformées respectent les critères microbiologiques prévus en annexe de l'arrêté, relatif aux entérobactéries et aux salmonelles. Ces prescriptions sont redondantes avec celles fixées par le règlement (CE) n° 1774/2002 dans son annexe VIII, chapitre II, point B, reprises au point 8.6 du guide FEDIAF. **L'abrogation de ces articles est donc acceptable.**

Les dispositions de l'article 23 (relatif aux articles « à mastiquer ») et des articles 24 et 25 (conditionnement, emballage et étiquetage) sont redondantes avec celles du règlement (CE)

⁷ Règlement (CE) n° 999/2001 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2001 fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles (publié au JOCE L 147 du 31 mai 2001, modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1041/2006 de la Commission du 7 juillet 2006, publié au JOUE L 187 du 8 juillet 2006)

n° 1774/2002 (annexe II, annexe VIII, chapitre II, point B). **Leur abrogation est donc acceptable.**

Concernant le titre V : Contrôles

En ce qui concerne les autocontrôles et leur périodicité (articles 26 et 27), les dispositions relatives aux obligations de résultats sont redondantes avec celles des règlements communautaires et d'autres textes nationaux. Parmi ces derniers, il y aurait lieu **d'ajouter dans les visas du projet d'arrêté les articles L. 201-2 et L. 235-1 du code rural.**

Les obligations de moyens prévues à l'article 27 pour les conserves (satisfaction à des épreuves d'incubation) peuvent être abrogées dans la mesure où l'application des principes HACCP doit permettre d'améliorer la maîtrise des barèmes de stérilisation. Pour les autres aliments, le même article prévoit qu'ils doivent satisfaire aux critères microbiologiques fixés en annexe. Le règlement (CE) n° 183/2005 prévoit dans son article 5, point 3, que « *les exploitants du secteur de l'alimentation animale se conforment à des critères microbiologiques spécifiques* » adoptés selon la procédure prévue à l'article 31. Pour l'instant, ces critères n'ont pas été fixés. Toutefois, s'agissant des aliments pour animaux familiers, le règlement (CE) n° 1774/2002 prévoit dans son annexe VIII, chapitre VI, point B6, que « *les produits doivent être examinés sur la base de sondages aléatoires en cours de production et/ou d'entreposage (avant expédition) en vue de vérifier la conformité* » avec certaines normes concernant les salmonelles et entérobactéries. Ces exigences sont reprises dans le paragraphe 8.5 du guide FEDIAF. **Dès lors, ces dispositions peuvent être abrogées.**

Il en va de même pour les dispositions de l'article 28 relatif à la formation du personnel et à celles de l'article 29 relatif à la tenue de registres dans la mesure où le règlement (CE) n° 183/2005 prévoit des obligations en la matière.

S'agissant des contrôles officiels, les dispositions du 1^{er} alinéa de l'article 31 sont redondantes avec celles du règlement (CE) n° 882/2004, notamment son article 3. **Ce règlement devrait figurer dans les visas du projet d'arrêté.** Les dispositions du second alinéa de l'article 31 font double emploi avec les dispositions énoncées dans la partie législative du code rural, notamment dans ses articles L. 215-1, L. 231-2 et L. 231-2-1. **Ces articles devraient être ajoutés explicitement dans les visas du projet d'arrêté.**

Concernant le titre VI : Agréments et enregistrement des établissements

L'agrément par les autorités compétentes au titre du règlement communautaire selon les dispositions prévues par les articles 17 et 18 paraît suffire. **L'article 32 peut donc être abrogé.** Les modalités de cet agrément sont actuellement régies par l'arrêté du 1^{er} septembre 2003 modifié, dont **le visa devrait être ajouté au projet d'arrêté.**

Concernant le titre VII : Dispositions finales

L'article 34 est l'article d'exécution. L'article 33 abroge l'arrêté du 2 mai 1994 fixant les conditions sanitaires de préparation des aliments pour animaux de compagnie. Dans sa seconde phrase, il précise que « *toute référence à l'arrêté du 2 mai 1994 précité doit s'entendre comme référence au présent arrêté à compter du jour de sa publication.* » Si l'arrêté du 3 août 2005 est abrogé, il conviendrait de s'interroger sur le devenir desdites références et sur la nécessité de prévoir une disposition *ad hoc*.

Après cet examen des dispositions de l'arrêté du 3 août 2005 modifié, celui du projet d'arrêté appelle quelques commentaires :

- Outre des visas à ajouter, comme indiqué ci-dessus, la partie concernant les visas mérite d'être modifiée pour le 3^{ème} d'entre eux et pourrait être rédigé comme suit : « *Vu le code rural, notamment le titre préliminaire, les titres I, II et III du livre II, les articles L. 201-2, L. 215-1, L. 231-2, L. 231-2-1, R.* 226-1, R.* 226-2, R.* 228-15 et R.* 237-2* » ;
- L'article 1^{er} pourrait indiquer que l'arrêté du 3 août 2005 a été modifié. La rédaction pourrait être la suivante : « *L'arrêté du 3 août 2005 modifié fixant les conditions sanitaires de préparation des aliments des animaux de compagnie est abrogé.* ».

Conclusions et recommandations

Un guide communautaire, élaboré par la FEDIAF, existe pour le secteur des aliments pour animaux familiers en langue anglaise. Il convient qu'une version française fidèle soit mise à la disposition des opérateurs dans les meilleurs délais, de façon à être disponible concomitamment avec l'abrogation des textes réglementaires. L'Afssa attire plus généralement l'attention des autorités sanitaires sur la vigilance qu'appelle a priori la phase de transition réglementaire.

L'Afssa émet un avis favorable au projet d'arrêté abrogeant l'arrêté du 3 août 2005 fixant les conditions sanitaires de préparation des aliments pour animaux familiers.

Il conviendrait toutefois que la question de la qualité de l'eau en alimentation animale soit approfondie.

Mots clés : animaux familiers, réglementation, préparation des aliments

La Directrice générale de l'Agence française
de sécurité sanitaire des aliments

Pascale BRIAND