

# Commission du Codex Alimentarius

ORGANISATION  
DES NATIONS UNIES  
POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION  
MONDIALE  
DE LA SANTE

BUREAU CONJOINT : Via delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél.: 39.06.57051 Télex: 625852-625853 FAO I Courriel: Codex@fao.org Fax: 39.06.5705.4593

**Point 4 à l'ordre du jour**

**CX/AF 00/4-Add. 2  
Mai 2000**

## PROGRAMME DES NORMES ALIMENTAIRES DE L'OAA/OMS

### GROUPE DE TRAVAIL INTERGOUVERNEMENTAL SPÉCIAL DU CODEX SUR LA BONNE ALIMENTATION ANIMALE *Première Session, Copenhague, Danemark, du 13 au 15 juin 2000*

#### **PROPOSITION DE PROJET DU PRÉSIDENT SUR LA RÉVISION DU CODE DE PRATIQUE SUR LA BONNE ALIMENTATION ANIMALE**

#### **1. INTRODUCTION**

Le présent code a pour objectif d'établir un système de sécurité alimentaire couvrant l'ensemble de la chaîne de production depuis l'exploitation agricole jusqu'à la consommation afin d'éliminer les risques potentiels pour la santé humaine et animale ainsi que pour l'environnement.

#### **2. PORTÉE ET OBJECTIF**

Le présent code s'applique à la production et à l'utilisation de matières premières, d'aliments et d'additifs, à la fabrication d'aliments pour animaux ainsi qu'à l'utilisation de tous les types d'aliments pour animaux au niveau des exploitations agricoles. Le présent code a pour objectif d'encourager l'adhésion au principe de bonne pratique de fabrication (GMP) pendant l'achat, la manutention, le stockage, le traitement et la distribution d'aliments pour les animaux de production. Le présent code vise par ailleurs à encourager les bonnes pratiques d'alimentation au niveau des exploitations agricoles.

Il existe des risques potentiels pour la santé humaine et animale ainsi que pour l'environnement, associés à la contamination d'aliments pour animaux par des agents chimiques ou biologiques ou par l'utilisation incorrecte d'additifs. Le présent code définit les moyens par lesquels ces risques peuvent être contrôlés en adoptant des procédures appropriées de production, de traitement, de manutention, de contrôle et d'utilisation pour les aliments destinés aux animaux. Le « Code de pratique : Principes généraux d'hygiène alimentaire » du Codex international<sup>1</sup> doit servir de modèle.

L'application de la législation sur les aliments pour animaux doit être soumise au contrôle de systèmes de contrôle et de surveillance nationaux. Il doit être établi un système mondial d'avertissement avec des procédures de retrait des aliments pour animaux du marché comportant un risque pour la santé humaine ou animale ainsi que pour l'environnement.

Le présent Code précise les besoins de contrôle documentaire et d'exigences en matière d'étiquetage pour les aliments destinés aux animaux afin de garantir la traçabilité des aliments, des supports techniques et des additifs dans l'alimentation pour animaux. Il convient de privilégier le principe HACCP afin d'assurer la traçabilité sur la production, la manutention, le stockage, le transport et le traitement des aliments.

---

<sup>1</sup> *Code de pratique international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire*, ALINORM/RCP 1-1969, Rev. 3 (1997) dans le Codex Alimentarius, Volume 1B-Suppl. 1, OAA/OMS, Rome, 1997.

La manutention et l'utilisation d'aliments pour animaux au niveau des exploitations doivent être inclus dans le Code.

### 3. STRUCTURE DU CODE

#### 3.1 DÉFINITIONS

- 3.1.1 *Aliments pour animaux* : Substances organiques ou inorganiques utilisées seules ou mélangées, contenant éventuellement des additifs, destinées à l'alimentation orale des animaux.
- 3.1.2 *Matières premières* : Différents produits d'origine végétale ou animale et substances inorganiques, dont l'usage n'a pas encore été totalement décidé.
- 3.1.3 *Aliments* : Différents produits d'origine végétale ou animale et substances inorganiques utilisées seules ou mélangées, contenant éventuellement des additifs, destinés à l'alimentation orale des animaux.
- 3.1.4 *Aliments composés* : Mélanges de substances organiques ou inorganiques, contenant éventuellement des additifs, destinés à l'alimentation orale des animaux sous la forme d'aliments complets ou complémentaires.
- 3.1.5 *Aliments complémentaires* : Mélanges d'aliments avec un contenu élevé de certaines substances qui, en raison de leur composition, ne suffisent à une ration journalière qu'à condition qu'ils soient utilisés en même temps que d'autres aliments (concentrés).
- 3.1.6 *Aliments complets* : Mélanges d'aliments qui, en raison de leur composition, suffisent à une ration journalière.
- 3.1.7 *Additifs dans les aliments pour animaux* : Substances ou préparations utilisées dans l'alimentation animale en vue d'accentuer les caractéristiques d'aliments, d'aliments pour animaux ou de produits pour animaux ; de satisfaire les besoins nutritionnels ou de répondre à des besoins nutritionnels précis des animaux à un moment déterminé ; d'amortir l'effet nuisible des excréments des animaux, ou d'améliorer l'environnement des animaux.
- 3.1.8 *Aliments médicamenteux* : Tout mélange d'un médicament vétérinaire ou de produits et d'aliments prêt à être commercialisé et destiné à l'alimentation animale sans autre traitement en raison de ces propriétés curatives ou préventives ou d'autres propriétés présentées par les médicaments vétérinaires.
- 3.1.9 *Aide à la transformation* : Support technique ne laissant pas de résidus dans les aliments pour animaux après leur traitement.

#### 3.2 LÉGISLATION ET INSPECTION OFFICIELLE

Le code doit être inclus dans la législation sur les aliments pour animaux des nations membres du Codex ainsi que dans les systèmes d'information sur les aliments pour animaux.

Les nations membres du Codex doivent instaurer une inspection officielle ainsi que des systèmes de contrôle pour les aliments destinés aux animaux.

Il doit être créé des programmes permettant à l'industrie d'établir des systèmes d'autocontrôle (règles GMP).

Le projet de code reconnaît la législation et les règles internationales en vigueur en matière d'alimentation animale.

##### 3.2.1 *Contrôle documentaire*

Les nations membres prendront toutes les mesures nécessaires afin de s'assurer que tous produits pénétrant sur leur territoire seront assujettis par les autorités compétentes à un contrôle documentaire de chacun des lots ainsi qu'à des contrôles spontanés d'identité en vue de vérifier la nature, l'origine et la destination géographiques desdits produits.

Un certificat d'origine sera requis pour tous les ingrédients.

##### 3.2.2 *Conditions d'étiquetage*

Les étiquettes seront conformes à toutes les exigences légales et devront décrire l'aliment ainsi que fournir les consignes d'utilisation. Les conditions d'étiquetage garantiront la traçabilité de tous les aliments pour animaux d'origine animale, l'étiquetage complet des ingrédients, la déclaration de la présence d'ingrédients dérivés génétiquement modifiés, l'utilisation correcte d'additifs autorisés, les matières en rapport avec les aliments organiques produits, les programmes de contrôle pour les agents contaminants et leur profil nutritionnel ainsi que l'évaluation des conséquences sur la santé humaine et animale.

L'étiquette doit également contenir des informations sur l'espèce ou la catégorie de l'animal ainsi que sur l'usage auquel les aliments complémentaires sont destinés.

Afin de garantir la traçabilité de tous les aliments, il est indispensable de procéder à un étiquetage complet de tous les ingrédients, additifs et supports techniques.

Les organismes génétiquement modifiés (produits OGM) et les aliments organiques produits doivent être étiquetés. Les fabricants sont tenus d'indiquer sur l'étiquette ou dans un document joint au produit que celui-ci peut avoir été produit à partir de, contenir ou être composé d'organismes génétiquement modifiés. Pour les produits disponibles sur le marché sous la forme de mélanges avec des organismes non modifiés génétiquement, l'étiquette doit indiquer la possibilité d'y trouver des organismes génétiquement modifiés.

La dénomination commerciale, le nom et l'adresse du producteur ou des intermédiaires, le numéro d'immatriculation (sous réserve de disponibilité), la composition du produit, le mode d'emploi y compris les précautions d'utilisation, l'identification du lot ainsi que la date de fabrication et de péremption doivent figurer sur l'étiquette.

### 3.2.3 *Additifs*

Tous les additifs dans les aliments pour animaux doivent être approuvés dans leurs conditions d'utilisation.

Il convient de clarifier les définitions des aliments, des additifs et des médicaments vétérinaires dans l'alimentation animale. Il y a également lieu de préciser la limite entre les aliments et les additifs ainsi qu'entre les additifs et les médicaments vétérinaires afin d'éviter un usage impropre ou les doubles emplois.

Les sels minéraux, les aides à la transformation ainsi que les additifs doivent être obtenus auprès de fabricants agréés qui garantissent la concentration et la pureté des produits et fournissent des instructions en vue de leur utilisation correcte.

Il ne doit pas être utilisé d'antibiotiques dans les aliments pour animaux en vue d'en promouvoir la croissance.

### 3.2.4 *Aliments*

Le contrôle des ingrédients doit comprendre l'inspection et l'échantillonnage d'ingrédients pour les agents contaminants en utilisant des protocoles basés sur les risques.

Les tests de laboratoire, lorsqu'ils sont entrepris, doivent être effectués selon des méthodes standard.

Les ingrédients doivent répondre à des normes légales acceptables, voire applicables, pour les taux de métaux lourds et d'autres agents contaminants qui peuvent donner lieu à des risques pour la santé humaine.

Il convient d'établir des normes sur la qualité des graisses.

### 3.2.5 *Aliments pour animaux*

Les aliments pour animaux peuvent seulement être commercialisés pour peu qu'ils soient complets, purs ainsi que de qualité loyale et marchande.

Les aliments pour animaux ne doivent pas présenter de risque pour la santé humaine ou animale et ne peuvent être présentés ou commercialisés d'une manière assimilable à la tromperie.

Des normes sur le rayonnement ionisant des aliments pour animaux ont été évaluées par l'OMS.

### 3.2.6 *Aliments pour animaux produits et utilisés au niveau des exploitations agricoles*

La pratique de bonne agriculture (GAP) doit être appliquée à la production de cultures fourragères (production de betteraves, de pommes de terre, de graminées ou de semences) destinées à l'alimentation animale.

Le principe de la meilleure technologie disponible doit être appliqué communément avec celui de la pratique de bonne agriculture afin de protéger efficacement les végétaux utilisés dans les cultures fourragères destinées à l'alimentation animale.

### 3.3 RISQUES NUTRITIONNELS PROVENANT DES ALIMENTS

Les principaux risques pour la santé humaine provenant des aliments pour animaux seront définis dans les annexes.

Le Code de pratique (Principes généraux d'hygiène alimentaire) du Codex International<sup>2</sup> doit servir de modèle.

Il ne doit pas être utilisé d'antibiotiques dans les aliments pour animaux en vue d'en promouvoir la croissance.

Il convient d'éviter la dilution d'agents contaminants.

Il y a lieu de limiter les zoonoses et les contaminations microbiologiques des aliments pour animaux.

### 3.4 COMMERCE INTERNATIONAL

Le code s'adresse à l'ensemble de la chaîne alimentaire, depuis les producteurs jusqu'aux consommateurs d'aliments pour animaux, en passant par les personnes chargées de les négocier, de les transporter, de les traiter et de les fabriquer.

Le code doit également répondre aux exigences en vigueur pour les fournisseurs d'additifs, de matières premières et d'ingrédients destinés à l'alimentation animale dans le domaine de la traçabilité, de la qualité, de la contamination croisée et des agents contaminants.

### 3.5. HACCP

Le code met en œuvre les principes HACCP, tels qu'ils ont été mis au point dans le Codex « Code de pratique international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire<sup>3</sup> » .

## **4. MATIÈRES PREMIÈRES, ALIMENTS ET ADDITIFS**

Les matières premières d'origine animale ou végétale doivent provenir de sources traçables clairement définies munies d'un certificat du fournisseur (garantie).

Une liste globale des matières premières qui peuvent impliquer des risques pour la santé humaine et dont l'utilisation est interdite dans la production d'aliments pour animaux (semences traitées avec des fongicides, déchets, sous-produits de l'industrie alimentaire, contenu gastrique des bêtes d'abattoir, fumier animal, etc.) est reproduite dans l'annexe I.

Les ingrédients doivent répondre à des normes sur les taux d'agents pathogènes, de mycotoxines, d'herbicides, de pesticides et d'autres agents contaminants qui peuvent impliquer des risques pour la santé humaine ou nuire aux animaux ou à l'environnement. Ces normes seront incluses dans l'annexe II.

Une norme sur les substances indésirables, les contaminants chimiques et les substances pouvant impliquer des risques pour la santé humaine sera basée sur une analyse des risques incluse dans l'annexe II et où figureront les teneurs maximales convenues pour les agents contaminants (y compris les métaux lourds) et les résidus de pesticides.

Les normes sur les matières à risques relatives à l'utilisation d'aliments de viande et d'os de ruminants (ESB/EST) et de bêtes mortes sont étudiées par d'autres commissions du Codex.

Des directives pour la décontamination des matières premières et des ingrédients seront définies.

Le contrôle des ingrédients doit comprendre l'inspection et l'échantillonnage d'ingrédients pour les agents contaminants en utilisant des protocoles et des normes basés sur les risques.

Les tests de laboratoire, lorsqu'ils sont entrepris, doivent être effectués selon des méthodes standard validées.

---

<sup>2</sup> Code de pratique internationale recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire, ALINORM/RCP 1-1969, Rev. 3 (1997) dans le Codex Alimentarius, Volume 1B-Suppl. 1,OAA/OMS, Rome, 1997.

<sup>3</sup> Annexe au Code de pratique internationale recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire, ALINORM/RCP 1-1969, Rev. 3 (1997) dans le Codex Alimentarius, Volume 1B-Suppl. 1,OAA/OMS, Rome, 1997.

## 5. PRINCIPE DE BONNE PRATIQUE DE FABRICATION (GMP)

### 5.1 GESTION GÉNÉRALE

La responsabilité finale de la production d'aliments complets et sains incombe au producteur ou au fabricant, lequel doit produire des aliments présentant un minimum de risques et conformes à toutes les exigences légales applicables.

La mise en œuvre effective de protocoles de GMP garantira que :

- les installations et les équipements, y compris les machines de traitement, seront construits d'une manière à en permettre un fonctionnement aisé, la maintenance et le nettoyage ;
- le personnel recevra une formation adéquate et cette formation sera actualisée ;
- des dossiers seront tenus sur la source des ingrédients, les formulations (y compris les détails et les sources de tous les additifs), la date de fabrication, les conditions de traitement ainsi que toutes les données sur la distribution, tout transport, toute destination et les dates de livraison ;
- des dossiers sont tenus sur les sources de tous les ingrédients (y compris les additifs), des formulations détaillées comprenant la date de fabrication, les conditions de traitement et la date de distribution ainsi que les données sur tout transport et toute destination ;
- l'eau utilisée dans la fabrication d'aliments est de qualité potable ;
- les machines en contact avec les aliments sont séchées après tout processus de nettoyage à l'état humide ;
- la condensation est minimisée ;
- les eaux d'égouts, les eaux usées et les eaux de pluie sont éliminées d'une manière qui garantit que l'équipement, les ingrédients et les aliments ne sont pas contaminés ;
- les installations de stockage et de traitement des aliments et leurs environs immédiats restent propres et des programmes efficaces de lutte anti-parasites sont mis en place ;
- toutes les balances et tous les dispositifs de mesure utilisés dans la production d'aliments conviennent pour la gamme de poids ou les volumes à mesurer. En outre, des protocoles GMP exigeront que toutes les balances et tous les dispositifs de mesure soient testés pour leur précision au moment de l'installation et aussi souvent que nécessaire afin de garantir un fonctionnement correct (cependant pas moins d'une fois par an) ;
- tous les dispositifs de mélange utilisés dans la fabrication d'aliments doivent convenir pour la gamme de poids ou de volume à mélanger et doivent être en mesure de fabriquer des mélanges homogènes. En outre, des protocoles GMP exigeront que le fonctionnement de tous les dispositifs de mélange soient vérifiés au moment de l'installation et aussi souvent que nécessaire afin de garantir un fonctionnement correct (cependant pas moins d'une fois par an) ;
- tous les ingrédients doivent répondre aux normes de sécurité minimales (taux de métaux lourds dans les sels minéraux, taux maximaux de mycotoxines dans les céréales, etc.) ;
- l'utilisation correcte de médicaments additives dans les aliments, y compris des stratégies de fabrication afin d'éviter la contamination croisée (rinçage, mise en séquence et curage physique) ;
- l'utilisation correcte de sous-produits d'origine animale, y compris les stratégies de fabrication pour éviter la contamination croisée (rinçage, mise en séquence et curage physique) entre des lots d'aliments contenant des os et de la viande de ruminants et des aliments destinés à nourrir les ruminants.
- les aliments médicamenteux et les médicaments ingrédients utilisés dans la fabrication d'aliments sont reçus, inspectés, identifiés, manipulés et stockés d'une manière telle que leur puissance et leur pureté sont préservées.
- des procédures sont en place et permettent le retrait rapide de tout aliment réputé présenter des risques pour la santé animale et/ou humaine.

### 5.2 FABRICATION D'ALIMENTS POUR ANIMAUX

Les aliments doivent être stockés et manipulés de manière à prévenir toute détérioration et contamination.

Les aliments traités doivent être séparés des ingrédients non traités.

Les conteneurs et les équipements utilisés pour le transport, le stockage, la manutention et le pesage doivent rester propres.

L'équipement doit être soumis à des procédures efficaces et rationnelles entre les lots de différentes formulations afin de contrôler la contamination croisée ainsi qu'à des moyens physiques (traitement sous vide, dragage, lavage) et/ou au rinçage et/ou à la production en séquences d'aliments ou à d'autres procédures tout aussi efficaces.

Hormis l'humidité propre à certains aliments, tels que les silos et les sous-produits du brassage, les ingrédients et les aliments doivent rester au sec à la limite de la croissance fongique et bactérienne. Cette exigence peut nécessiter une ventilation et un contrôle de la température.

Les déchets et les matières invendables doivent être isolés et identifiés et ne peuvent être récupérés comme aliments.

Les déchets et les matières invendables contenant des taux dangereux de médicaments vétérinaires, des agents contaminants ou d'autres risques doivent être éliminés.

Les aliments contenant des médicaments peuvent uniquement être utilisés comme ingrédients dans des aliments contenant la même médication. Les aliments contenant de la viande et des os de ruminants peuvent uniquement être utilisés comme ingrédients dans les aliments destinés à l'alimentation de non-ruminants.

Les matériaux d'emballage et les conteneurs doivent être propres et exempts de risques susceptibles d'être transmis par la nourriture.

Les matériaux d'emballage préalablement utilisés pour les aliments contenant un médicament ne peuvent être réutilisés que pour les emballages d'aliments contenant la même médication. Les matériaux d'emballage préalablement utilisés pour des aliments non destinés à des ruminants ne peuvent être réutilisés que pour les emballages d'aliments non destinés à des ruminants.

Les étiquettes doivent répondre à toutes les exigences légales, décrire les aliments et fournir des consignes d'utilisation. Les conditions d'étiquetage garantiront la traçabilité de tous les aliments pour animaux, y compris l'étiquetage complet des ingrédients et la déclaration de la présence d'ingrédients dérivés génétiquement modifiés, l'utilisation d'additifs autorisés, les matières en rapport avec les aliments organiques produits ainsi que les programmes de contrôle pour les agents contaminants et leur profil nutritionnel (y compris l'étiquetage et l'évaluation des risques impliqués pour la santé humaine et animale).

Afin d'éviter la contamination croisée, les aliments pour animaux doivent être stockés séparément et livrés et consommés dès que possible après leur fabrication.

### 5.3 REGISTRES

Les fabricants d'aliments doivent tenir des registres comprenant les formules de base, les fiches de mélange, les carnets de production journalière, les registres d'inventaire, les étiquettes, les factures, le dossier des réclamations, le dossier des erreurs de production et des démarches de correction entreprises, les résultats analytiques et les enquêtes sur les résultats des échantillons hors tolérances, les registres attestant de l'élimination des aliments retournés ou rappelés, les registres d'élimination des matières rincées ou récupérées, les registres de validation du dispositif de mélange et de vérification de la balance/du dispositif de mesure, etc.

## **6. Stockage et transport**

Il convient de privilégier le principe HACCP afin d'assurer la traçabilité sur la production, la manutention, le stockage, le transport et le traitement des aliments.

Pendant le transport international en vrac et le stockage, des programmes de nettoyage doivent être mis en place afin d'éviter la contamination. Les traces de détergents ou de désinfectants doivent être minimisées.

Les camions et les conteneurs utilisés pour le transport des aliments pour animaux doivent rester propres afin d'éviter la contamination croisée : La température doit rester aussi basse que possible et la condensation doit être évitée.

## **7. PRINCIPE DE BONNE PRATIQUE D'AGRICULTURE**

### 7.1 Pratiques nutritionnelles

Le code comprend des normes de bonnes pratiques nutritionnelles par les exploitants agricoles afin de garantir l'utilisation correcte d'aliments pour animaux.

Des normes sur l'alimentation animale en matière du bien-être des animaux et de l'environnement seront, pour autant que faire ce peut, incluses dans l'annexe du projet de code.

L'eau potable doit répondre aux normes d'hygiène.

## 7.2 PRODUCTION DE CULTURES FOURRAGÈRES

Les matières premières et les cultures fourragères doivent respecter le principe de bonne pratique agricole. Des registres sur, par exemple, l'utilisation des semences, des engrais et des pesticides ainsi que sur le stockage pour la lutte anti-parasites, doivent être disponibles.

Les cultures fourragères et les céréales doivent rester sèches à des températures suffisamment basses et avec une teneur en eau peu élevée afin d'éviter la formation de moisissures et de toxines.

## **LISTE DES ANNEXES**

- |                   |  |
|-------------------|--|
| <b>Annexe I</b>   | Liste des matières premières (la qualité des graisses, par exemple) qui peuvent impliquer des risques pour la santé et qui seront interdites dans les aliments pour animaux. |
| <b>Annexe II</b>  | Normes sur les substances indésirables, les contaminants chimiques, la décontamination et les substances pouvant impliquer des risques pour la santé humaine et animale.     |
| <b>Annexe III</b> | Normes de bonnes pratiques nutritionnelles.  |