

commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 3 de l'ordre du jour

CX/AF 03/5
Novembre 2002

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES GROUPE INTERGOUVERNEMENTAL SPÉCIAL DU CODEX SUR L'ALIMENTATION ANIMALE

Quatrième session

Copenhague, Danemark, 25-28 mars 2003

AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES POUR UNE BONNE ALIMENTATION ANIMALE

RAPPORT DU GROUPE DE RÉDACTION CHARGÉ DE LA RÉVISION DES SECTIONS 6-7 ET DE LA RÉORGANISATION DE LA SECTION 5

Les gouvernements et organisations internationales qui le souhaitent sont invités à soumettre leurs observations par écrit **au plus tard le 14 février 2003** à : M. Mogens Nagel Larsen, directeur, Danish Plant Directorate, Skovbrynet 20, 2800 Lyngby, Danemark (fax n° : +45 45263610 ; e-mail : taskforce@pdir.dk) et d'en transmettre une copie au Secrétariat, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italie (fax n° : +39 065705 4593 ; e-mail : Codex@fao.org).

HISTORIQUE

À sa troisième session, le Groupe intergouvernemental *spécial* du Codex sur l'alimentation animale a convenu de charger un groupe de rédaction, dirigé par le Canada avec l'assistance de l'Australie, de la Norvège, du Royaume-Uni, de l'Asociación Latinoamericana de Avicultura (ALA) et de Consumers International, de réorganiser la section 5 et de réviser les sections 6 et 7 de l'avant-projet du Code (annexe II) en tenant compte des débats tenus lors de sa 3^e session¹ et des observations écrites soumises² en vue de leur distribution préalablement à la prochaine session. Le Groupe spécial a exprimé sa volonté de privilégier la révision détaillée des sections 6 et 7 avant d'envisager l'avant-projet du Code dans sa totalité (ALINORM 03/38, paragr. 70-74).

¹ ALINORM 03/38, paragr. 30-69

² CX/AF 03/4

AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES POUR UNE BONNE ALIMENTATION ANIMALE

SECTION 5. PRODUCTION, TRANSFORMATION, ENTREPOSAGE, TRANSPORT ET DISTRIBUTION DES ALIMENTS POUR ANIMAUX ET DE LEURS INGRÉDIENTS

27. La responsabilité de produire, de transformer, de conserver, de transporter et de distribuer des aliments pour animaux et ingrédients d'aliments pour animaux sûrs et adéquats incombe à tous les participants de la chaîne de l'alimentation animale, y compris les fermiers, les fabricants d'ingrédients d'aliments pour animaux, les fabricants d'aliments composés pour animaux, les conducteurs de camion etc. Chaque participant de la chaîne de l'alimentation animale répond de toutes les activités qui relèvent directement de leur contrôle, y compris le respect de toutes les exigences réglementaires en vigueur.

28. Les aliments pour animaux et leurs ingrédients ne devraient pas être fabriqués, transformés, entreposés, transportés ni distribués dans des installations ou au moyen d'équipements impliquant des opérations incompatibles pouvant affecter leur innocuité et avoir des effets défavorables sur la santé des consommateurs. Vu les caractéristiques uniques de l'aquaculture, l'application des présents principes généraux doit tenir compte des différences entre l'aquaculture et la production basée sur la terre.

29. Le cas échéant, les opérateurs devraient suivre les BPF et/ou principes HACCP pour contrôler les dangers pouvant apparaître dans les aliments. L'objectif est de prévenir la contamination des aliments pour animaux et des aliments d'origine animale dans la mesure du raisonnable, tout en reconnaissant que l'élimination totale des risques n'est souvent pas possible.

30. En particulier, l'application effective d'approches basées sur les BPF et/ou les principes HACCP devrait garantir la prise en considération des aspects suivants :

5.1 LOCAUX

31. Les installations et les équipements utilisés pour la transformation des aliments pour animaux et de leurs ingrédients devraient être conçus de manière à faciliter leur fonctionnement, leur entretien et leur nettoyage et à réduire au minimum la contamination des aliments. L'enchaînement des opérations à l'intérieur de la fabrique devrait aussi être conçu de façon à minimiser la contamination des aliments.

32. L'eau utilisée dans la fabrication des aliments pour animaux devrait répondre aux normes d'hygiène et être de qualité adaptée aux animaux. Les conduites d'eau devraient être construites à partir de matériaux appropriés à l'utilisation visée.

33. Les eaux d'égouts, les eaux usées et les eaux de pluie devraient être évacuées de façon à éviter la contamination des installations, du matériel, des aliments pour animaux et de leurs ingrédients.

5.2 RÉCEPTION, ENTREPOSAGE ET TRANSPORT

34. Les engrais chimiques, les pesticides et autres matières qui ne sont pas censées entrer dans la composition des aliments pour animaux devraient être entreposés séparément des aliments pour animaux et de leurs ingrédients afin d'éviter les risques d'erreurs de fabrication et la contamination des aliments pour animaux et de leurs ingrédients.

35. Les aliments pour animaux transformés devraient être entreposés séparément des ingrédients non transformés et des matériaux d'emballage appropriés devraient être utilisés.

36. La présence de substances indésirables dans les aliments pour animaux et leurs ingrédients devrait être suivie et contrôlée.

37. Les aliments pour animaux et leurs ingrédients devraient être livrés et utilisés dès que possible. Tous les aliments pour animaux et leurs ingrédients devraient être entreposés et transportés de manière à réduire au minimum leur dégradation et leur contamination et à permettre que les aliments qui conviennent sont distribués à un groupe d'animaux donné.

38. Il convient de veiller à minimiser la dégradation et le pourrissement des produits à tous les stades de la manipulation, de l'entreposage et du transport des aliments pour animaux. Des précautions particulières devraient être prises pour limiter la croissance de champignons et de bactéries dans les aliments pour animaux humides et semi-humides destinés à l'aquaculture. La condensation devrait être réduite au minimum dans les installations de fabrication et de transformation des aliments pour animaux et de leurs ingrédients. Les aliments pour animaux secs et leurs ingrédients devraient être tenus au sec pour limiter la croissance de champignons et de bactéries.

39. Les déchets et autres matières contenant des substances indésirables ou d'autres substances dangereuses ne devraient pas être utilisés comme aliments pour animaux, mais devraient être éliminés de manière appropriée et, le cas échéant, conforme aux prescriptions de la réglementation en vigueur.

40. Les co-produits provenant des poissons sauvages et de l'aquaculture devraient uniquement entrer dans la composition des aliments pour animaux s'ils sont jugés sûrs par des experts nationaux sur la base de données émanant des autorités compétentes concernant l'état de santé des animaux dans le pays.

5.3 FORMATION DU PERSONNEL

41. Le personnel impliqué dans la fabrication des aliments pour animaux et de leurs ingrédients devrait avoir reçu une formation appropriée et avoir été sensibilisé à son rôle et ses responsabilités en matière de protection des aliments pour animaux et de leurs ingrédients contre toute contamination.

5.4 INSTALLATIONS SANITAIRES ET LUTTE CONTRE LES PARASITES

42. Les installations de transformation et d'entreposage d'aliments pour animaux et leurs environs immédiats devraient être bien entretenus et des programmes efficaces de lutte contre les ravageurs devraient être appliqués.

43. Les récipients et le matériel utilisés pour la fabrication, la transformation, le transport, l'entreposage, le transfert, la manipulation et le pesage devraient être tenus propres. Les programmes de nettoyage devraient être efficaces et réduire au minimum la présence de résidus de détergents et de désinfectants.

44. Les machines entrant en contact avec les aliments pour animaux secs devraient être séchées après tout processus de nettoyage humide.

45. Des précautions particulières devraient être prises lors du nettoyage des machines utilisées pour les aliments pour animaux humides et semi-humides afin d'éviter la croissance de champignons et de bactéries.

5.5 PERFORMANCE DES ÉQUIPEMENTS ET ENTRETIEN

46. Toutes les balances et tous les dispositifs de mesures utilisés dans la fabrication des aliments pour animaux et de leurs ingrédients devraient être adaptés à la gamme de poids et de volumes à mesurer et leur précision devrait être régulièrement vérifiée.

47. Tous les dispositifs de mélange utilisés dans la fabrication des aliments pour animaux et de leurs ingrédients devraient être adaptés à la gamme de poids ou de volumes à mélanger et être capables de produire des mélanges et dilutions homogènes adéquats. Ils devraient en outre être vérifiés régulièrement afin de contrôler leur précision.

48. Tout autre équipement utilisé dans la fabrication des aliments pour animaux et de leurs ingrédients devrait être adapté à la gamme de poids et de volumes transformés et leur précision devrait être régulièrement vérifiée.

5.6 CONTRÔLES DE FABRICATION

49. Des procédures de fabrication devraient être appliquées de façon à éviter la contamination croisée (rinçage, mise en séquence et nettoyage physique) entre des lots d'aliments pour animaux contenant des matières faisant l'objet de restrictions ou potentiellement dangereux (tels que certaines farines de co-produits d'origine animale ou médicaments vétérinaires). Ces procédures devraient également être utilisées pour réduire la contamination croisée entre les aliments pour animaux médicamenteux et non médicamenteux et d'autres aliments pour animaux incompatibles. Dans les cas où les risques associés à la contamination croisée sont élevés pour la sécurité alimentaire et où l'application de méthodes de rinçage et de nettoyage correctes est jugée insuffisante, il devrait être envisagé de recourir à des lignes de production et à des équipements de transfert, d'entreposage et de distribution séparés.

50. Des procédures de lutte contre les agents pathogènes, comme les traitements thermiques ou l'ajout de substances chimiques autorisées, devraient être utilisées le cas échéant et faire l'objet d'un suivi constant aux étapes possibles du processus de fabrication.

5.7 RAPPELS

51. Des registres et d'autres renseignements sur l'identité et la distribution des aliments pour animaux et de leurs ingrédients devraient être tenus comme indiqué à l'alinéa 4.3 du présent Code de façon que tous les aliments pour animaux ou leurs ingrédients considérés comme dangereux pour la santé des consommateurs puissent être rapidement retirés du marché et que les animaux exposés à ces aliments puissent être identifiés.

SECTION 6. PRODUCTION À LA FERME D'ALIMENTS POUR ANIMAUX ET DE LEURS INGRÉDIENTS ET UTILISATION

52. La présente section fournit des conseils quant à la culture, la fabrication, la gestion et l'utilisation d'aliments pour animaux à la ferme et en aquaculture.

53. Il devrait être fait recours à la présente section conjointement avec les exigences applicables des sections 4 et 5 du présent Code.

54. Afin de contribuer à garantir l'innocuité des aliments destinés à la consommation humaine, des principes de bonnes pratiques agricoles (BPA) devraient être appliqués à tous les stades de la production sur l'exploitation de pâturages, de céréales et de cultures fourragères utilisés comme aliments ou ingrédients d'aliments pour animaux destinés à l'alimentation humaine. Deux types de contamination représentent un danger à la plupart des stades de la production sur l'exploitation d'aliments pour animaux, à savoir :

- la contamination biologique par les bactéries, les champignons et d'autres pathogènes microbiens ;
- la contamination chimique due à des résidus de produits médicamenteux, de pesticides, d'engrais ou d'autres substances agricoles.

6.1 PRODUCTION D'ALIMENTS POUR ANIMAUX D'ORIGINE AGRICOLE

55. Le respect des BPA est encouragé pour la production de pâturages naturels, améliorés et cultivés, de fourrage et de cultures céréalières utilisés comme aliments ou ingrédients d'aliments pour animaux destinés à l'alimentation humaine. Le respect des bonnes pratiques agricoles réduira le risque de contamination biologique et chimique dans la chaîne alimentaire. Si des résidus et des chaumes de cultures sont consommés après la récolte ou entrent d'une façon ou d'une autre dans la chaîne alimentaire, ceux-ci devraient être considérés comme des aliments pour animaux. La plupart des animaux d'élevage consomment une partie de leur litière et les cultures qui sont utilisées pour la litière, telles que les broyats de paille et les planures, devraient aussi être considérées comme des ingrédients d'aliments pour animaux. Les bonnes pratiques en matière de gestion des pâturages, comme le pâturage par rotation et la dispersion des excréments servant de fumier, sont recommandées pour réduire la contamination croisée entre groupes d'animaux.

6.1.1 Sélection du site

56. Les terres utilisées pour la production d'aliments pour animaux ne devraient pas être situées à proximité étroite d'opérations industrielles, dans la mesure où des polluants industriels se trouvant dans l'air, dans les eaux souterraines ou dans les eaux de ruissellement provenant des terres adjacentes risqueraient de s'introduire dans la production d'aliments d'origine animale qui pourraient présenter un risque sur le plan de la sécurité alimentaire. Les eaux de ruissellement provenant des terres adjacentes et l'eau d'irrigation devraient être exemptes de contaminants susceptibles de nuire à la sécurité sanitaire des aliments.

6.1.2 Fumure

57. Lorsque du fumier organique est utilisé sur les pâturages, il convient de mettre en place et d'entretenir un système approprié de manutention et d'entreposage afin de réduire au minimum la contamination de l'environnement qui pourrait avoir un impact négatif sur la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale. Il convient de respecter un délai suffisant entre l'application du fumier et le pâturage des animaux afin de laisser le temps au fumier de se décomposer et de réduire les risques de contamination.

58. Le fumier, le compost et autres nutriments des végétaux devraient être utilisés et appliqués correctement, de manière à limiter la contamination biologique et chimique des aliments d'origine animale qui pourrait avoir des effets défavorables sur la sécurité sanitaire des aliments.

6.1.3 Engrais chimiques

59. Les engrais chimiques devraient être manipulés, entreposés et appliqués de telle sorte qu'ils n'aient aucun impact négatif sur la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale (par exemple, la teneur en calcium devrait être surveillée).

6.1.4 Pesticides

60. Chaque fois que possible, les pesticides devraient être obtenus auprès de fournisseurs de confiance. Là où il existe un système réglementaire d'homologation des produits, tous les produits chimiques utilisés doivent répondre aux exigences de ce système.

61. Les produits chimiques destinés à l'agriculture devraient être entreposés et utilisés conformément aux bonnes pratiques agricoles (BPA) pour l'utilisation des pesticides, telles qu'elles sont décrites à la page 42 de la 12^e édition du manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius. Il est important que les fermiers respectent scrupuleusement les instructions d'utilisation des fabricants.

62. Les produits chimiques devraient être éliminés de manière responsable, de façon à éviter toute contamination des pièces d'eau, du sol, des aliments pour animaux ou de leurs ingrédients qui pourrait déboucher sur la contamination des aliments d'origine animale, laquelle pourrait avoir des effets défavorables sur la sécurité alimentaire.

6.2 FABRICATION DES PRODUITS D'ALIMENTATION ANIMALE SUR L'EXPLOITATION

6.2.1 Ingrédients d'aliments pour animaux

63. Les fabricants d'aliments pour animaux produits sur l'exploitation devraient suivre les directives applicables définies à l'alinéa 4.1 du présent Code lorsque les ingrédients d'aliments pour animaux sont achetés hors de l'exploitation.

64. Les ingrédients d'aliments pour animaux produits sur l'exploitation devraient répondre aux exigences définies pour les aliments sous-traités en dehors de l'exploitation (par exemple, les graines traitées en vue de leur plantation ne devraient pas servir d'aliments).

6.2.2 Mélange

65. Les fabricants d'aliments pour animaux produits sur l'exploitation devraient suivre les directives applicables définies à la section 5 du présent Code. Une attention toute particulière devrait être accordée à l'alinéa 5.6.1 du présent Code.

66. En particulier, les aliments pour animaux devraient être mélangés de façon à réduire au minimum les risques de contamination croisée entre les aliments pour animaux ou leurs ingrédients risquant d'avoir un impact sur la sécurité sanitaire ou la période de rétention des aliments pour animaux ou de leurs ingrédients. Des procédures de fabrication devraient être appliquées de façon à éviter la contamination croisée (rinçage, mise en séquence et nettoyage physique) entre des lots d'aliments pour animaux contenant des matières faisant l'objet de restrictions ou potentiellement dangereux (tels que certaines farines de co-produits d'origine animale ou médicaments vétérinaires). Ces procédures devraient également être utilisées pour réduire la contamination croisée entre les aliments pour animaux médicamenteux et non médicamenteux et d'autres aliments pour animaux incompatibles.

6.2.3 Registres de suivi

67. Il convient de tenir des registres appropriés sur les procédures de fabrication des aliments pour animaux suivies par les fabricants d'aliments pour animaux produits sur l'exploitation afin de faciliter les enquêtes en cas de contamination ou de maladie susceptible d'être liée aux aliments pour animaux.

68. Des registres devraient être tenus sur les arrivages d'ingrédients d'aliments pour animaux, les dates de réception et les lots d'aliments pour animaux produits, en plus des autres registres applicables définis à l'alinéa 4.3.

6.3 BONNES PRATIQUES D'ALIMENTATION ANIMALE

69. Les bonnes pratiques d'alimentation animale comprennent les pratiques visant à assurer une utilisation correcte des aliments pour animaux et de leurs ingrédients sur l'exploitation, tout en réduisant les risques biologiques et chimiques que présentent les aliments d'origine animale pour les consommateurs.

6.3.1 Eau

70. L'eau de boisson ou l'eau utilisée pour l'aquaculture devrait être de qualité adaptée aux animaux ou aux poissons produits. Lorsqu'il y a lieu de s'inquiéter d'une éventuelle contamination du bétail ou des poissons par l'eau, il convient de prendre les mesures nécessaires pour évaluer et minimiser les dangers.

6.3.2 Pacage

71. Le broutement de pâturages et de terres cultivées devrait être géré de manière à réduire au minimum la contamination des aliments d'origine animale par des agents biologiques ou chimiques présentant un risque sur le plan de la sécurité sanitaire.

72. Le cas échéant, on observera une période suffisante avant de laisser le bétail paître sur des pâturages, des cultures et des résidus de culture et entre les rotations de pacage afin de prévenir la contamination biologique croisée par le fumier.

73. En cas d'utilisation de produits chimiques destinés à l'agriculture, les exploitants devraient garantir le respect des délais de sécurité fixés.

6.3.3 Alimentation

74. Il est important qu'un groupe d'animaux donné reçoive l'alimentation qui lui convient et que les directives d'utilisation soient respectées. La contamination devrait être réduite au minimum lors de l'alimentation.

75. Les animaux nourris avec des aliments médicamenteux devraient être identifiés ou gérés séparément jusqu'à l'expiration du délai de sécurité (le cas échéant). Des registres doivent être tenus sur ces procédures. Il convient d'appliquer des procédures visant à garantir que les aliments médicamenteux sont acheminés là où ils doivent l'être et sont donnés aux animaux qui en ont besoin. Les véhicules et le matériel utilisés pour transporter, livrer et distribuer les produits d'alimentation animale médicamenteux devraient être nettoyés après usage s'ils doivent être utilisés par la suite pour d'autres types d'aliments ou d'ingrédients d'aliments pour animaux médicamenteux ou non médicamenteux.

6.4 ALIMENTATION EN STABULATION ET PARC D'ENGRAISSEMENT

76. L'unité de production animale devrait être située dans un endroit qui n'aboutit pas à la production de denrées alimentaires d'origine animale qui présentent des risques sur le plan de la sécurité sanitaire. Des précautions devraient être prises pour éviter que les animaux n'accèdent aux terres contaminées et aux installations recouvertes d'une peinture à base de plomb ou d'autres sources potentielles d'intoxication.

6.4.1 Hygiène

77. L'unité de production animale devrait être conçue de façon à pouvoir être nettoyée correctement. L'unité et le matériel qu'elle contient devraient faire l'objet d'un nettoyage approfondi à intervalles réguliers, de façon à prévenir les risques potentiels pour la sécurité sanitaire des aliments. Les produits chimiques utilisés devraient convenir pour le nettoyage et la désinfection des équipements de fabrication d'aliments pour animaux et devraient être appliqués conformément aux instructions d'utilisation. Ces produits devraient être correctement étiquetés et entreposés à l'écart des aires de fabrication des aliments pour animaux et des aires d'affouragement.

78. Un système visant à empêcher l'entrée de ravageurs dans l'unité de production animale devrait être mis en place pour réduire les risques potentiels pour la sécurité sanitaire des aliments provenant des aliments pour animaux et des litières ou unités d'élevage.

79. Les personnes travaillant dans l'unité de production animale devraient respecter les règles d'hygiène appropriées afin de réduire les risques potentiels pour la sécurité sanitaire des aliments provenant des aliments pour animaux.

6.5 PRODUCTION À LA FERME D'ALIMENTS POUR ANIMAUX UTILISÉS DANS L'AQUACULTURE

80. L'aquaculture comprend un large éventail d'espèces de poissons à nageoires, de mollusques, de crustacés, de céphalopodes etc. La complexité de l'aquaculture se traduit par la multitude de méthodes de culture, depuis les énormes cages en haute mer jusqu'aux étangs d'eau douce de petite taille. Sa diversité se reflète en outre dans les différents stades d'évolution (depuis l'état de larve jusqu'à la taille adulte), lesquels requièrent des aliments différents et des méthodes de culture différentes. Les approches nutritionnelles vont de l'utilisation exclusive de nutriments aquatiques naturels jusqu'à l'utilisation d'équipements sophistiqués et d'aliments composés élaborés par le biais de la science.

81. Afin de garantir la sécurité alimentaire, des précautions nécessaires devraient être prises quant aux méthodes de culture, sites de culture, technologies, matières et aliments pour animaux utilisés, afin de réduire au minimum les risques de contamination. Une attention toute particulière devrait être accordée à la qualité de l'eau des sites de culture et à l'eau utilisée dans la production à la ferme d'aliments pour animaux.

82. Un Code d'usages sur les poissons et les produits de la pêche est actuellement mis au point par le Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche. Pour de plus amples informations, les producteurs en aquaculture se référeront aux sections pertinentes dudit Code.

SECTION 7. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

7.1. ÉCHANTILLONNAGE

83. Il est important de s'assurer que l'échantillon prélevé est représentatif du colis ou du lot. Tous les échantillons devraient être prélevés par le biais de procédures d'échantillonnage définies, fondées le cas échéant sur les plans d'échantillonnage du Codex pour chaque combinaison particulière de couples aliment/contaminant. Sinon, des méthodes d'échantillonnage officielles pertinentes, telles qu'élaborées par des organisations internationales comme l'Organisation internationale de normalisation (ISO) et l'AOAC international, devraient être appliquées. En l'absence de normes internationales appropriées, des méthodes d'échantillonnage devraient être mises au point et validées à partir de principes et de procédures reconnus sur le plan scientifique.

7.2 ANALYSE

84. Lorsque des échantillons sont prélevés à des fins d'analyse, il convient d'utiliser des méthodes d'analyse validées basées sur les principes du Codex et élaborées par des autorités compétentes. En l'absence de telles méthodes, des méthodes d'analyse élaborées par des organisations internationales comme l'Organisation internationale de normalisation (ISO), l'AOAC International et le Comité Européen de Normalisation (CEN), devraient être appliquées. En l'absence de normes internationales appropriées, des méthodes de laboratoire devraient être mises au point et validées à partir de principes et de procédures reconnus sur le plan scientifique. Les méthodes sélectionnées devraient être choisies en fonction de leur commodité, la préférence étant donnée aux méthodes de routine fiables et applicables. Les laboratoires chargés de procéder aux analyses de routine des aliments pour animaux et de leurs ingrédients devraient garantir leur compétence analytique quant à chacune des méthodes appliquées et conserver une documentation appropriée.