

CODE D'USAGES POUR UNE BONNE ALIMENTATION ANIMALE

CAC/RCP 54-2004

SECTION 1. INTRODUCTION

Le présent Code vise à mettre en place un système de sécurité sanitaire des aliments pour animaux dont les produits sont destinés à la consommation humaine qui couvre toute la chaîne alimentaire, en tenant compte des aspects pertinents de la santé animale et de l'environnement, afin de limiter les risques pour la santé des consommateurs. Le présent code vient s'ajouter aux principes d'hygiène alimentaire déjà établis par la Commission du Codex Alimentarius¹, afin de prendre en considération les aspects particuliers de l'alimentation animale.

SECTION 2. OBJET ET CHAMP D'APPLICATION

L'objectif du présent Code est de contribuer à garantir la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale destinés à la consommation humaine par le recours à de bonnes pratiques en matière d'alimentation animale sur l'exploitation et à de bonnes pratiques de fabrication (BPF) aux stades de l'achat, de la manipulation, de l'entreposage, de la transformation et de la distribution des aliments pour animaux et de leurs ingrédients.

Le présent Code d'usages s'applique à la production et à l'utilisation de toutes les substances entrant dans la composition des aliments pour animaux et de leurs ingrédients à tous les niveaux, qu'ils soient produits industriellement ou sur une exploitation agricole. Il vise également l'alimentation animale sur pâturages ou en libre parcours, la production fourragère et l'aquaculture.

Les questions de santé animale autres que celles ayant un impact sur la sécurité sanitaire des aliments ne sont pas couvertes. Les contaminants de l'environnement doivent être pris en compte lorsque leurs teneurs dans les aliments pour animaux et leurs ingrédients peuvent présenter un risque pour la santé des consommateurs d'aliments d'origine animale.

Tout en reconnaissant que, pour être complet, un système de sécurité sanitaire des aliments pour animaux, outre les questions ayant directement trait à la santé des consommateurs, devrait traiter les questions de santé animale et d'environnement, le présent Code d'usages ne traite que de la sécurité sanitaire des aliments destinés à la consommation humaine, conformément au mandat confié au Codex de protéger la santé des consommateurs. Cela étant, une attention toute particulière a été portée pour que les recommandations figurant dans le présent Code d'usages n'aient pas d'effets négatifs sur la santé animale en général et sur les aspects écologiques de l'alimentation animale.

SECTION 3. DÉFINITIONS

Aux fins du présent Code, on entend par:

Aliments pour animaux: Toute substance composée d'un ou plusieurs ingrédients, transformée, semi-transformée ou brute destinée à l'alimentation directe des animaux dont les produits sont destinés à la consommation humaine.

Ingrédient d'aliments pour animaux: Élément constituant de toute combinaison ou de tout mélange destiné à l'alimentation animale, qu'il ait ou non une valeur nutritionnelle dans le régime alimentaire de l'animal, y compris les additifs. Les ingrédients peuvent être d'origine végétale, animale ou aquatique ou être d'autres substances organiques ou inorganiques.

Additif d'aliments pour animaux²: Tout ingrédient ajouté intentionnellement qui n'est pas normalement consommé sous forme d'aliment pour animaux, qu'il ait ou non une valeur nutritive, affectant les caractéristiques du produit d'alimentation animale ou des produits d'origine animale.

¹ Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969).

² Les micro-organismes, enzymes, régulateurs d'acidité, oligoéléments, vitamines et autres sont englobés dans cette définition selon l'usage qui en est fait et le mode d'administration.

Produit d'alimentation animale médicamenteux: Tout aliment pour animaux contenant des médicaments vétérinaires, tels que définis dans le Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius.

Substances indésirables: Contaminants et autres substances présents dans et/ou sur les aliments pour animaux et leurs ingrédients et qui constituent un risque pour la santé des consommateurs, y compris les problèmes de santé animale liés à la sécurité sanitaire des aliments destinés à la consommation humaine.

SECTION 4. PRINCIPES GÉNÉRAUX ET EXIGENCES

Les aliments pour animaux et leurs ingrédients devraient être obtenus et entreposés dans des conditions de stabilité de façon à prévenir leur contamination par des organismes nuisibles ou par des contaminants chimiques, physiques ou microbiologiques ou d'autres substances indésirables au cours de leur production, de leur manipulation, de leur entreposage et de leur transport. Les aliments pour animaux devraient être en bon état et répondre aux normes de qualité généralement acceptées. Le cas échéant, les bonnes pratiques agricoles (BPA), les bonnes pratiques de fabrication (BPF) et les principes de l'analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise (HACCP)³ devraient être suivis pour contrôler les risques pouvant apparaître dans l'alimentation. Les sources potentielles de contamination dues à l'environnement devraient être prises en compte.

Les Parties qui produisent des ingrédients d'aliments pour animaux ou ces aliments eux-mêmes, celles qui élèvent des animaux destinés à la consommation humaine et celles qui transforment des produits d'origine animale doivent collaborer pour identifier les dangers potentiels et le niveau de risque qu'ils impliquent pour la santé humaine. Une telle collaboration permettra d'élaborer et de mettre en œuvre des options appropriées en matière de gestion des risques et des pratiques sanitaires sûres pour l'alimentation animale.

4.1 Ingrédients des aliments pour animaux

Les aliments pour animaux devraient être obtenus de sources sanitaires sûres et soumis à une analyse des risques lorsque les ingrédients sont issus de processus ou de technologies qui n'ont pas été évalués sur le plan de la sécurité sanitaire. La procédure utilisée devrait être conforme aux *Principes de travail pour l'analyse des risques destinés à être appliqués dans le cadre du Codex Alimentarius*⁴. Les fabricants d'additifs, en particulier, devraient fournir à l'utilisateur des informations claires quant à leur emploi correct et sûr sur le plan sanitaire. Le contrôle des ingrédients d'aliments pour animaux devrait inclure l'inspection, l'échantillonnage et l'analyse des ingrédients pour déceler la présence de substances indésirables à l'aide de protocoles fondés sur les risques. Les ingrédients d'aliments pour animaux devraient répondre à des normes indicatives, voire réglementaires lorsque cela est applicable, pour les niveaux de pathogènes, de mycotoxines, de pesticides et de substances indésirables susceptibles de présenter un danger pour la santé des consommateurs.

4.2 Étiquetage

L'étiquetage devrait être clair et indiquer la façon dont l'utilisateur doit manipuler, entreposer et utiliser les aliments pour animaux et leurs ingrédients. L'étiquetage devrait être conforme à toutes les exigences réglementaires, décrire les aliments et en donner le mode d'emploi. L'étiquetage, ou les documents d'accompagnement, devraient inclure, le cas échéant:

- des renseignements sur l'espèce ou la catégorie d'animaux auxquels l'aliment est destiné;
- l'objectif auquel répond l'aliment;
- une liste des ingrédients, avec indication appropriée des additifs en ordre de proportion décroissant;
- des informations permettant de contacter le fabricant ou le détenteur;
- le numéro d'enregistrement, le cas échéant;
- le mode d'emploi et les précautions à prendre;
- l'identification du lot;
- la date de fabrication; et
- la date limite d'utilisation ou la date d'utilisation recommandée.

Cette section ne s'applique pas à l'étiquetage des aliments pour animaux et de leurs ingrédients qui sont dérivés des biotechnologies modernes⁵.

4.3 Traçabilité/traçage des produits et tenue de registres sur les aliments pour animaux et leurs ingrédients

La traçabilité/le traçage des produits des aliments pour animaux et de leurs ingrédients, y compris les additifs, devraient être assurés par la tenue appropriée de registres pour pouvoir retirer ou rappeler immédiatement et efficacement les produits au cas où des risques effectifs ou probables pour la santé des consommateurs seraient identifiés. Il faudrait tenir à jour et à disposition immédiate des registres sur la production, la

³ Analyse des risques – Points critiques pour leur maîtrise, telle que définie dans l'Appendice au *Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969).

⁴ Manuel de Procédure de la Commission du Codex Alimentarius.

⁵ La nécessité et la manière d'étiqueter les aliments pour animaux et leurs ingrédients dérivés des biotechnologies modernes dépendront des résultats de l'étude sur l'étiquetage des aliments actuellement effectuée par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires.

distribution et l'utilisation des aliments pour animaux et de leurs ingrédients afin de faciliter la recherche rapide, en amont et en aval, des sources et des utilisateurs de ces produits et ingrédients si des effets nocifs effectifs ou potentiels sur la santé des consommateurs étaient identifiés⁶.

4.3.1 Conditions particulières applicables aux situations d'urgence

Les opérateurs devraient dans les meilleurs délais informer les autorités compétentes dans un État membre lorsqu'ils considèrent qu'un aliment ou un ingrédient n'est pas conforme aux exigences de sécurité sanitaire établies dans le présent Code. Les renseignements devraient être aussi détaillés que possible et contenir au moins une description de la nature du problème, l'aliment ou les ingrédients, l'espèce à laquelle ils sont destinés, l'identification du lot, le nom du fabricant et le lieu d'origine. Les autorités compétentes et les opérateurs devraient prendre immédiatement des mesures efficaces afin de garantir que ces aliments ou ingrédients ne constitue pas de danger pour la santé des consommateurs.

Dès qu'il devient apparent qu'un aliment ou un ingrédient d'aliment fait l'objet d'échanges internationaux et peut constituer un danger pour la santé humaine, les autorités compétentes du pays exportateur devraient notifier, au moins, les autorités compétentes des pays importateurs concernés. La notification devrait être aussi détaillée que possible et comprendre au moins les renseignements mentionnés au paragraphe précédent.

4.4 Procédures d'inspection et de contrôle

Les fabricants d'aliments pour animaux et de leurs ingrédients et les autres agents du secteur concernés devraient pratiquer l'autoréglementation/l'autocontrôle afin de s'assurer que les normes en matière de production, d'entreposage et de transport sont bien respectées. Il conviendrait, en outre, d'établir des programmes de contrôle officiel reposant sur les risques pour vérifier que les aliments pour animaux et leurs ingrédients sont produits, distribués et utilisés de telle façon que les aliments d'origine animale sont à la fois sûrs et propres à la consommation humaine. Des procédures d'inspection et de contrôle devraient être utilisées pour vérifier que les aliments pour animaux et leurs ingrédients répondent à ces exigences qui visent à protéger les consommateurs des dangers d'origine alimentaire⁷. Le système d'inspection devrait être conçu et géré en fonction d'une évaluation des risques, objective, adaptée aux circonstances⁸. La méthodologie utilisée pour l'évaluation des risques devrait correspondre de préférence aux approches acceptées sur le plan international. L'évaluation des risques devrait être fondée sur les preuves scientifiques disponibles.

Le suivi des aliments pour animaux et de leurs ingrédients par l'industrie ou par des organes d'inspection officielle devrait inclure l'inspection, l'échantillonnage et l'analyse des produits afin de détecter des niveaux inacceptables de substances indésirables.

4.5 Dangers pour la santé associés aux aliments pour animaux

Tous les aliments pour animaux et leurs ingrédients devraient être conformes à des normes de sécurité sanitaire minimales. Il est indispensable que les concentrations de substances indésirables dans les aliments pour animaux et leurs ingrédients soient suffisamment faibles pour que la présence de ces substances dans les aliments destinés à la consommation humaine soit constamment inférieure aux niveaux jugés préoccupants. Les limites maximales de résidus et les limites maximales de résidus d'origine étrangère définies par le Codex pour les aliments pour animaux devraient être appliquées. Les limites maximales de résidus définies pour les denrées alimentaires, telles que celles établies par la Commission du Codex Alimentarius, peuvent être utiles pour fixer des normes de sécurité sanitaire minimales pour les aliments pour animaux.

4.5.1 Additifs alimentaires et médicaments vétérinaires utilisés dans les produits d'alimentation animale médicamenteux

La sécurité sanitaire des additifs alimentaires et des médicaments vétérinaires utilisés dans les produits d'alimentation animale médicamenteux devrait être établie et ces produits ne devraient être utilisés que dans des conditions pré-approuvées par les autorités compétentes.

Les médicaments vétérinaires utilisés dans les produits d'alimentation animale médicamenteux devraient être conformes aux dispositions du Code d'usages international recommandé par le Codex pour le contrôle de l'utilisation des médicaments vétérinaires⁹.

Des distinctions claires peuvent être établies entre additifs alimentaires et médicaments vétérinaires utilisés dans les produits d'alimentation animale médicamenteux, de façon à éviter une utilisation erronée.

⁶

⁷ *Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires* (CAC/GL 20-1995).

⁸ *Directives sur la conception, l'application, l'évaluation et l'homologation des systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations de denrées alimentaires* (CAC/GL 26-1997).

⁹ CAC/RCP 38-1993.

Les additifs d'aliments pour animaux devraient être réceptionnés, manipulés et entreposés de façon à préserver leur intégrité et à limiter les risques d'utilisation erronée ou de contamination fortuite. Les aliments pour animaux contenant ce type de produits ne devraient être utilisés que conformément à des conditions d'utilisation clairement énoncées.

Les antibiotiques ne devraient pas être utilisés dans les produits d'alimentation animale à des fins de promotion de croissance en l'absence d'une évaluation de leur sécurité sur le plan de la santé publique¹⁰.

4.5.2 Aliments pour animaux et ingrédients de ces aliments

Les aliments pour animaux et leurs ingrédients ne devraient être produits, commercialisés, entreposés et utilisés que s'ils sont sains et appropriés et, en cas d'utilisation prévue, ne devraient en aucune manière présenter de danger inacceptable pour la santé des consommateurs. En particulier, les aliments pour animaux et leurs ingrédients qui seraient contaminés par des concentrations inacceptables de substances indésirables devraient être clairement identifiés comme ne pouvant être utilisés pour l'alimentation animale et ne devraient être ni commercialisés ni utilisés.

Les aliments pour animaux et leurs ingrédients ne devraient pas être présentés ou commercialisés de manière pouvant induire en erreur l'utilisateur.

4.5.3 Substances indésirables

La présence dans les aliments pour animaux et dans leurs ingrédients de substances indésirables telles que les contaminants industriels et environnementaux, les pesticides, les radionucléides, les polluants organiques persistants, les agents pathogènes, et les toxines telles que les mycotoxines devrait être décelée, contrôlée et réduite au minimum. Les produits d'origine animale qui pourraient être une source de l'agent de l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB)¹¹ ne devraient pas être utilisés pour nourrir directement les ruminants ou fabriquer des aliments qui leur sont destinés. L'impact sur la sécurité sanitaire des aliments de mesures de contrôle appliquées pour réduire les concentrations inacceptables de substances indésirables devrait faire l'objet d'une évaluation.

Les risques pour la santé des consommateurs présentés par chaque substance indésirable devraient être évalués et cette évaluation pourrait conduire à la fixation de limites maximales concernant la présence de ces substances dans les aliments pour animaux et leurs ingrédients, voire à l'interdiction de certaines substances dans toute l'alimentation animale.

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

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.

Les aliments pour animaux et leurs ingrédients ne devraient pas être produits, 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.

Le cas échéant, les opérateurs devraient suivre les BPF et, s'il y a lieu, les principes HACCP pour contrôler les dangers pouvant affecter la sécurité sanitaire des aliments. L'objectif est de garantir la sécurité sanitaire des aliments pour animaux et en particulier 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.

En particulier, l'application effective d'approches basées sur les BPF et, le cas échéant, les principes HACCP devrait garantir la prise en considération des aspects suivants.

¹⁰ Principes généraux de l'OMS pour l'endiguement de la résistance aux antimicrobiens chez les animaux destinés à la consommation humaine, juin 2000, Genève (Suisse).

¹¹ Consultation technique conjointe OMS/FAO/OIE sur l'ESB: la santé publique, la santé animale et le commerce, siège de l'OIE, Paris, 11-14 juin 2001.

5.1 Locaux

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.

L'eau utilisée dans la fabrication des aliments pour animaux devrait répondre aux normes d'hygiène et être de qualité adaptée aux animaux. Les citernes, les tuyaux et autres matériels utilisés pour stocker ou transporter de l'eau devraient être de matériaux appropriés qui ne produisent pas de niveaux dangereux de contamination.

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

5.2 Réception, entreposage et transport

Les engrais chimiques, les pesticides et autres matières qui ne sont pas censées entrer dans la composition des aliments pour animaux et de leurs ingrédients 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.

Les aliments pour animaux transformés devraient être entreposés séparément des ingrédients non transformés et des matériaux d'emballage appropriés devraient être utilisés. Les aliments pour animaux et leurs ingrédients devraient être reçus, entreposés et transportés de manière à réduire le risque de contamination croisée à un niveau susceptible de nuire à la sécurité sanitaire des aliments.

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

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.

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 et de leurs ingrédients. Des précautions particulières devraient être prises pour limiter la croissance de champignons et de bactéries dans les aliments pour animaux humides et semi-humides. 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.

Les déchets et autres matières contenant des niveaux dangereux de substances indésirables ou d'autres matières 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.

5.3 Formation du personnel

Le personnel impliqué dans la fabrication, l'entreposage et la manutention 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 de la sécurité sanitaire des aliments.

5.4 Installations sanitaires et lutte contre les parasites

Les aliments pour animaux et leurs ingrédients, 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.

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.

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

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

5.5 Performance des équipements et entretien

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.

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.

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 régulièrement surveillés.

5.6 Contrôles de fabrication

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 et de leurs ingrédients 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.

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

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

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

La présente section devrait être utilisée en corrélation avec les exigences applicables des sections 4 et 5 du présent Code.

Afin de contribuer à garantir la sécurité sanitaire des aliments destinés à la consommation humaine, des principes de bonnes pratiques agricoles¹² 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. Les mêmes principes devraient s'appliquer, le cas échéant, à l'aquaculture. Trois types de contamination représentent un danger à la plupart des stades de la production sur l'exploitation d'aliments pour animaux. Il s'agit des contaminations de type:

- biologique, comme les bactéries, les champignons et d'autres pathogènes microbiens;
- chimique due à des résidus de produits médicamenteux, de pesticides, d'engrais ou d'autres substances agricoles; et
- physique, par exemple des morceaux d'aiguilles, de matériel ou autres matières étrangère.

¹² La FAO élabore actuellement des directives correspondant à cette définition.

6.1 Production d'aliments pour animaux d'origine agricole

Le respect des bonnes pratiques agricoles est encouragé pour la production de pâturages naturels, améliorés et cultivés, et de cultures fourragères ou céréalières utilisées 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, chimique et physique 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 de la même manière que 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

Les terres utilisées pour la production d'aliments pour animaux et de leurs ingrédients 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 concentrations de contaminants dans les eaux de ruissellement provenant des terres adjacentes et l'eau d'irrigation devraient être inférieures aux niveaux qui présentent un risque sur le plan de la sécurité sanitaire des aliments.

6.1.2 Engrais

Lorsque du fumier organique est utilisé sur les cultures ou 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 ou la récolte de fourrage (ensilage et fenaison), afin de laisser le temps au fumier de se décomposer et de réduire les risques de contamination.

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

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.

6.1.3 Pesticides et autres produits chimiques destinés à l'agriculture

Les pesticides et autres produits chimiques devraient être obtenus auprès de sources sûres. Lorsqu'il existe un système réglementaire d'homologation des produits, tous les produits chimiques utilisés doivent répondre aux exigences de ce système.

Les pesticides devraient être entreposés, conformément aux instructions du fabricant et utilisés conformément aux bonnes pratiques agricoles (BPA) pour l'utilisation des pesticides¹³. Il importe que les fermiers respectent scrupuleusement les instructions des fabricants pour l'emploi de tous les produits chimiques à usage agricole.

Les pesticides et autres produits chimiques devraient être éliminés de manière responsable, afin d'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 sanitaire des aliments.

6.2 Fabrication des produits d'alimentation animale sur l'exploitation

6.2.1 Ingrédients d'aliments pour animaux

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.

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

¹³ Voir les définitions aux fins du Codex Alimentarius (Manuel de procédure du Codex Alimentarius).

6.2.2 Mélange

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 du présent Code.

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.

6.2.3 Registres de suivi

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.

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

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, chimiques et physiques que présentent les aliments d'origine animale pour les consommateurs.

6.3.1 Eau

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

6.3.2 Pacage

Le broitement de pâturages et de terres cultivées devrait être géré de manière à réduire le plus possible la contamination évitable des aliments d'origine animale par des agents biologiques, chimiques ou physiques présentant un risque sur le plan de la sécurité sanitaire.

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.

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

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. Les informations relatives à ce qui est donné en nourriture aux animaux, et quand elles devraient être disponibles, afin de garantir la gestion des risques sur le plan de la sécurité sanitaire des aliments.

Les animaux nourris avec des aliments médicamenteux devraient être identifiés et gérés de manière appropriée 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

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 comportant des sources potentielles d'intoxication.

6.4.1 Hygiène

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 ou d'entreposage des aliments pour animaux, et des aires d'affouragement.

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.

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 Aquaculture¹⁴

L'aquaculture concerne de nombreuses 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.

Afin de garantir la sécurité sanitaire des aliments, les précautions nécessaires devraient être prises quant aux méthodes de culture, sites de culture, technologies, matières et aliments pour animaux utilisés, pour limiter la contamination et donc réduire les dangers présents dans les aliments.

SECTION 7. MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

7.1 Échantillonnage

Les protocoles d'échantillonnage devraient être conformes aux principes et procédures reconnus sur le plan scientifique.

7.2 Analyse

Des méthodes de laboratoire mises au point et validées à partir de principes et de procédures reconnus sur le plan scientifique devraient être utilisées¹⁵. 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 appropriée¹⁶.

¹⁴ Pour de plus amples informations, les producteurs en aquaculture se référeront aux sections pertinentes Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (CAC/RCP 52-2003).

¹⁵ *Critères généraux pour la sélection de méthodes d'analyse utilisant l'approche des critères* (Manuel de procédure du Codex Alimentarius).

¹⁶ Par exemple, par des systèmes d'assurance de qualité comme ISO 17025.