

PROJET DE CODE D'USAGES POUR UNE BONNE ALIMENTATION ANIMALE [À l'étape 3 de la procédure]

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 des aliments 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

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 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. Ses objectifs sont d'encourager le recours à de bonnes pratiques en matière d'alimentation animale sur l'exploitation et des 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 destinés aux animaux dont les produits sont destinés à la consommation humaine afin de garantir leur sécurité sanitaire. Les questions de santé animale autres que celles ayant un impact sur la sécurité sanitaire des aliments destinés à la consommation humaine ne sont pas couvertes. Les contaminations environnementales doivent être prise en compte lorsque leurs teneurs dans les aliments pour animaux présentent 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 faire en sorte 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 et être des substances organiques ou inorganiques.

¹ Code d'usages international recommandé du Codex – Principes généraux d'hygiène des aliments (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3-1997).

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

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 le produit destiné à l'alimentation animale et qui constituent un risque pour la santé du consommateur ou un risque pour la santé des animaux du point de vue de 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 conservés 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 de fabrication et, si cela est possible, les principes de l'analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise (HACCP)² devraient être suivis. Les sources potentielles de contamination dues à l'environnement dans certaines régions bien localisées doivent 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 de 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 répondre à des normes précises. Les fabricants d'additifs, en particulier, doivent fournir à l'utilisateur des informations claires quant à leur emploi correct et sanitaire sûr. Le contrôle des ingrédients d'aliments pour animaux devrait inclure l'inspection, l'échantillonnage et l'analyse des ingrédients pour déceler la présence d'éventuels contaminants 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 contaminants susceptibles de présenter un danger pour la santé du consommateur.

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

² Analyse des dangers - Points critiques pour leur maîtrise, telle que définie dans l'Annexe au Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène des aliments (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997).

les exigences réglementaires, décrire les aliments et en donner le mode d'emploi. L'étiquetage, ou les documents d'accompagnement, devraient inclure:

- des renseignements sur l'espèce ou la catégorie d'animaux auxquels l'aliment est destiné;
- l'objectif auquel répond l'aliment;
- une liste [complète] des ingrédients, avec indication appropriée des additifs;
- le nom commercial, le cas échéant;
- le nom et l'adresse du producteur ou des intermédiaires;
- le numéro d'enregistrement, le cas échéant;
- le profil nutritionnel;
- le mode d'emploi et les précautions à prendre;
- l'identification du lot;
- la date de fabrication;
- la date limite d'utilisation ou la date d'utilisation recommandée.

[Les organismes génétiquement modifiés et les produits dérivés devraient être étiquetés]

4.3. TRAÇABILITÉ ET TENUE DE REGISTRES

La traçabilité des aliments pour animaux et de leurs ingrédients, y compris les additifs, devrait être assurée par un étiquetage correct et la tenue de registres à tous les stades de la production et de la distribution. Ceci afin de faciliter la recherche rapide, en amont et en aval, des matières premières et des produits utilisés, au cas où des risques effectifs ou potentiels pour la santé seraient identifiés, ainsi que le retrait ou le rappel prompt et total des produits, le cas échéant. Il conviendrait de tenir à jour et à disposition immédiate des registres sur la production, la distribution et l'utilisation des aliments pour animaux et de leurs ingrédients aussi longtemps que nécessaire pour assurer leur suivi amont au cas où des problèmes de sécurité sanitaire se poseraient.

Les fabricants d'aliments pour animaux devraient tenir des registres dans lesquels figureraient des informations détaillées sur le fournisseur et la date de réception des ingrédients d'aliments pour animaux, le processus de fabrication et la destination de tous les produits. Ces registres devraient inclure les éléments ci-après :

Données d'inventaires (incluant les étiquettes et les factures pour les marchandises reçues), diagrammes des flux, formules de base, fiches de mélange, carnets de production journalière, dossiers de réclamation, dossiers sur les erreurs de production et les mesures correctives prises, résultats d'analyse et enquêtes sur les cas d'échantillons hors tolérance, registres attestant l'élimination des aliments retournés ou rappelés, registres attestant l'élimination des matières rincées ou récupérées, registres de validation du dispositif de mélange et de vérification de la balance/du dispositif de mesures, etc.

4.3.1 Conditions particulières applicables aux situations d'urgence [à développer]

Certaines mesures supplémentaires peuvent devenir nécessaires en cas d'urgence ou dans le cas d'ingrédients d'aliments pour animaux à haut risque. Dans de telles circonstances et pour prévenir la propagation de pathogènes spécifiques ou la présence d'autres substances ou produits indésirables, il peut être nécessaire de préciser, pour tout ingrédient donné, le pays d'origine et l'espèce de l'animal et tout traitement appliqué avant l'achat. Il faudrait veiller à préserver l'identité de ces ingrédients après l'achat, afin de faciliter toute vérification qui pourrait s'avérer nécessaire.

4.4. PROCÉDURES D'INSPECTION ET DE CONTRÔLE

Les fabricants d'aliments pour animaux et d'ingrédients de ces aliments 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 pour vérifier que les aliments pour animaux et leurs ingrédients sont produits, distribués et utilisés de telle façon que les aliments d'origine animale destinés à la consommation humaine sont à la fois sûrs et sans danger. Des procédures d'inspection et de contrôle devraient être utilisées pour inciter les fabricants à respecter ces exigences qui visent à protéger les consommateurs des dangers d'origine alimentaire³. Le système d'inspection doit être conçu et géré en fonction d'une analyse des risques objective adaptée aux circonstances⁴. 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 contaminants et d'autres 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 ces produits 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 telles que celles établies par la Commission du Codex Alimentarius peuvent être utiles pour fixer des normes de sécurité sanitaire minimales.

4.5.1 Médicaments vétérinaires et additifs alimentaires

La sécurité sanitaire des médicaments vétérinaires et des additifs alimentaires devrait être établie et ces produits ne devraient être utilisés que dans des conditions pré-approuvées par les autorités nationales ou internationales. Seuls des médicaments vétérinaires dont l'administration à des animaux dont les produits sont destinés à la consommation humaine est officiellement autorisée devraient être inclus dans les aliments pour animaux. Des distinctions claires devraient être établies entre additifs alimentaires et médicaments vétérinaires, de façon à éviter une utilisation erronée. Tous les médicaments vétérinaires et tous 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, en particulier, ne devraient pas être utilisés dans les produits d'alimentation animale en l'absence d'une évaluation de leur sécurité du point de vue de la santé publique⁵.

³ Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations de produits alimentaires (CAC/GL 20-1995).

⁴ Directives relatives à la conception, à l'application, à l'évaluation et à l'homologation des systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations de produits alimentaires (CAC/GL 26-1997).

⁵ 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).

4.5.2 Aliments pour animaux et ingrédients de ces aliments

Les aliments pour animaux et leurs ingrédients ne devraient être commercialisés ou utilisés que s'ils sont sûrs et sans danger, et qu'ils ne présentent pas de danger pour la santé humaine et animale ou pour l'environnement. En particulier, les aliments pour animaux et leurs ingrédients qui seraient contaminés par des substances indésirables dans des proportions supérieures aux limites maximales fixées sur le plan national ou international ne devraient pas être commercialisés, ni utilisés. Comme indiqué à l'Article 4.4, le suivi des aliments pour animaux et de leurs ingrédients devrait inclure l'inspection, l'échantillonnage et l'analyse visant à détecter d'éventuels niveaux inacceptables de substances indésirables.

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 rémanents, les microbes pathogènes et les toxines microbiennes, y compris les mycotoxines, devrait être décelée, contrôlée et réduite au minimum. Les risques pour la santé humaine ou animale 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 INDUSTRIELLE D'ALIMENTS POUR ANIMAUX

La responsabilité de produire des aliments pour animaux sûrs et sans danger incombe au producteur ou au fabricant qui doit produire des aliments conformes à toutes les exigences réglementaires en vigueur. Les aliments pour animaux et leurs ingrédients ne devraient pas être fabriqués dans des installations où se déroulent d'autres opérations incompatibles.

Le producteur ou le fabricant devrait mettre en place des systèmes d'assurance de qualité fondés sur les principes des bonnes pratiques de fabrication (BPF). Les principes HACCP, tels qu'annexés au « Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène des aliments » du Codex, devraient être appliqués chaque fois que cela est possible.

L'application effective des protocoles de BPF devraient garantir que :

1. Les installations et les équipements utilisés pour le traitement des aliments pour animaux et de leurs ingrédients sont conçus de manière à faciliter leur fonctionnement, leur entretien et leur nettoyage et à réduire au minimum le risque de contamination des aliments. L'enchaînement des opérations à l'intérieur de la fabrique devrait aussi être conçu de façon à réduire ces risques ;
2. Les zones de travail et les salles des machines sont exemptes d'engrais, de pesticides et d'autres matières qui ne sont pas censées entrer dans la composition des aliments pour animaux, afin d'éviter les risques de contamination croisée ;
3. Le personnel des usines de fabrication des aliments pour animaux et de leurs ingrédients a reçu une formation appropriée et a été sensibilisé à son rôle et ses responsabilités en matière de protection des aliments pour animaux et de leurs ingrédients contre toute contamination ;
4. L'eau utilisée dans la fabrication des aliments pour animaux répond aux normes d'hygiène et est de qualité potable pour les animaux. Les conduites d'eau devraient être de nature inerte ;

5. Les machines entrant en contact avec les aliments pour animaux secs sont séchées après tout processus de nettoyage humide ;
6. La condensation est réduite au minimum ;
7. Les eaux d'égouts, les eaux usées et les eaux de pluie sont évacuées de façon à éviter toute contamination du matériel, des aliments pour animaux et de leurs ingrédients ;
8. Les installations de transformation et d'entreposage et leurs environs immédiats sont bien entretenus et des programmes efficaces de lutte contre les parasites sont appliqués ;
9. Toutes les balances et tous les dispositifs de mesures utilisés dans la fabrication des aliments pour animaux sont adaptés à la gamme de poids et de volumes à mesurer et leur précision est régulièrement vérifiée ;
10. Tous les dispositifs de mélange utilisés dans la fabrication des aliments pour animaux sont adaptés à la gamme de poids ou de volumes à mélanger et sont capables de produire des mélanges homogènes ;
11. Les stratégies de fabrication sont appliquées de façon à éviter la contamination croisée (rinçage, mise en séquence et nettoyage physique) entre des lots d'aliments contenant des matières faisant l'objet de restrictions ou potentiellement dangereux (tels que certaines farines de co-produits d'origine animale ou certains additifs). Ces procédures devraient également être utilisées pour réduire la contamination croisée entre aliments pour animaux médicamenteux et non médicamenteux. En cas de risque élevé de contamination croisée, des lignes de production, d'entreposage et de transport séparées devraient être introduites ;
12. Des registres et d'autres renseignements sur l'identité et la distribution des aliments pour animaux sont tenus comme indiqué à l'alinéa 4.3 du présent Code de façon que tout aliment pour animaux considéré comme dangereux pour la santé humaine ou animale puisse être rapidement retiré du marché et que les animaux exposés à ces aliments pour animaux puissent être identifiés ;
13. La présence de substances indésirables est suivie et contrôlée ;
14. Les aliments pour animaux sont livrés et peuvent être utilisés dès que possible après leur fabrication. Tout ingrédient d'aliment pour animaux ou tout aliment pour animaux fabriqué doit être entreposé et transporté de manière à éviter sa dégradation et sa contamination ;
15. Les aliments pour animaux transformés sont séparés des ingrédients non transformés, y compris des additifs, et des matériaux d'emballage appropriés sont utilisés ;
16. Les récipients et le matériel utilisés pour le transport, l'entreposage, le transfert, la manipulation et le pesage sont tenus propres. Les programmes de nettoyage devraient réduire au minimum l'emploi de détergents et de désinfectants de façon à limiter la présence de résidus de ces produits ;
17. Des procédures de lutte contre les agents pathogènes, comme les traitements thermiques ou l'ajout de substances chimiques autorisées, sont utilisées le cas échéant et font l'objet d'un suivi constant tout au long du processus de fabrication ;
18. Les aliments pour animaux secs et leurs ingrédients sont tenus au sec pour limiter la croissance de champignons et de bactéries. On devrait veiller, en outre, à éviter dans toute la mesure du possible la dégradation et le pourrissement des produits à tous les stades de la manipulation, de l'entreposage et du transport des aliments pour animaux ;
19. Les déchets et d'autres matières contenant des médicaments vétérinaires, des substances indésirables, ou d'autres substances dangereuses sur le plan sanitaires en quantités dangereuses ne sont pas utilisés comme d'aliments pour animaux et sont éliminés de manière appropriée et, le cas échéant, conformément aux prescriptions de la réglementation en vigueur.

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

[Note du secrétariat : La section 6 a été transmise séparément pour observations au moyen de la lettre circulaire CL 2001/37-AF]

SECTION 7. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

7.1. ÉCHANTILLONNAGE

Les autorités nationales chargées du contrôle des aliments pour animaux devraient utiliser des 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 devront être utilisées. Il est important de s'assurer que l'échantillon prélevé est représentatif du colis ou du lot⁶.

7.2. ANALYSE

Lorsque des échantillons sont prélevés à des fins d'analyse, il conviendra d'utiliser des méthodes d'analyse normalisées ou des méthodes validées grâce à des protocoles appropriés. À ce titre, les méthodes officielles d'analyse élaborées par des organisations internationales telles que l'ISO ou l'AOAC international. En l'absence de méthodes internationales d'analyse appropriées, d'autres règles reconnues sur le plan scientifique peuvent être appliquées. La méthode sélectionnée devrait être choisie en fonction de sa commodité, la préférence étant donnée aux méthodes de routine applicables, et en fonction de sa fiabilité. L'analyse devrait être effectuée dans des laboratoires officiels ou agréés, utilisant les bonnes pratiques de laboratoire⁶.

⁶ La formulation proposée par le groupe de rédaction a été modifiée par le Secrétariat du Codex en supprimant les références faites à des organisations régionales