

 Technical Specifications

# TS1.10 – Activités opérationnelles

Version FR : 1er janvier 2022





# Index

<b>BIENVENUE.....</b>	<b>3</b>
<b>1. ACTIVITES OPERATIONNELLES .....</b>	<b>3</b>
1.1. CONTROLE DE LA PRODUCTION .....	3
1.2. AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES .....	4
1.3. DOSAGE.....	4
1.4. MELANGE ET HOMOGENEITE .....	4
1.5. PELLETISATION, EXPANSION ET EXTRUSION .....	5
1.6. CONDITIONNEMENT.....	5
1.7. NETTOYAGE, TAMISAGE, FILTRAGE.....	6
1.8. RETOURS.....	6
1.9. STOCKAGE .....	7
<b>1.9.1. Contrôle du stockage en tant que propriété et en tant que service pour des tiers .....</b>	<b>7</b>
<b>1.9.2. Exigences supplémentaires pour le stockage en tant que service .....</b>	<b>8</b>
1.10. SEPARATION.....	9



# Bienvenue

Le présent document du Feed Certification scheme vous aide à assurer la sécurité alimentaire dans le monde entier. En répondant aux exigences fixées par GMP+ International, en collaboration avec notre communauté GMP+, nous avons pour objectif de vous aider à obtenir la certification des aliments pour animaux dont vous avez besoin. Veuillez lire attentivement les informations contenues dans ce document.

*Faisons en sorte que cela fonctionne ensemble !*

## 1. Activités opérationnelles

Les exigences du présent document **s'ajoutent** à celles énoncées dans le document R 1.0 *Exigences des Feed Safety Management Systems*.

### 1.1. Contrôle de la production

La production doit être planifiée, programmée et contrôlée.

Tous les contrôles de processus relatifs à la sécurité des aliments pour animaux produits doivent être manifestement efficaces et gérés conformément aux exigences en matière d'analyse des risques, comme expliqué dans le document R 1.0 *Exigences des Feed Safety Management Systems*, § 8.5.

Au cours du traitement interne et de la livraison à la destination proposée, l'entreprise certifiée GMP+ doit s'assurer que les aliments pour animaux sont toujours conformes aux exigences fixées. Cela doit inclure toutes les exigences pertinentes concernant :

- a) l'identification,
- b) la manipulation,
- c) le conditionnement,
- d) le stockage,
- e) et la protection.

Les procédures de production des aliments pour animaux doivent inclure les corrections et les actions correctives à prendre en cas de non-respect des paramètres critiques du processus.

Si une panne – ou d'autres circonstances imprévues – entraîne la production d'aliments pour animaux qui ne répondent pas aux spécifications requises, les produits qui en résultent doivent être traités conformément aux procédures relatives aux produits non conformes. Voir le document R 1.0 *Exigences des Feed Safety Management Systems*, § 8.7 et § 10.1.



Lorsque les processus de production contiennent une « étape de destruction », qui est essentielle pour maintenir un niveau acceptable de microorganismes dans les aliments pour animaux, l'entreprise certifiée doit veiller à mettre en place des contrôles afin d'éviter que les aliments pour animaux ne subissent une contamination croisée par des agents pathogènes lors d'étapes ultérieures du processus.

L'entreprise certifiée doit donc inclure dans son analyse des risques les zones où de la condensation est susceptible de se former, ou celles où des matériaux sont autorisés à contourner « l'étape de destruction » et sont ajoutés à une étape ultérieure du processus de production des produits finis.

## 1.2. Auxiliaires technologiques

L'entreprise certifiée doit s'assurer que l'utilisation d'auxiliaires technologiques n'a pas d'impact négatif sur la sécurité des aliments pour animaux. Une analyse des risques doit démontrer que la présence non intentionnelle mais techniquement inévitable de résidus d'auxiliaires technologiques – ou de leurs dérivés – dans le produit fini n'a aucun impact négatif sur la santé animale, la santé humaine ou l'environnement, et aucun impact du tout sur le produit fini.

## 1.3. Dosage

L'entreprise certifiée doit s'assurer que tous les produits (tels que les matières premières des aliments pour animaux, les additifs d'aliments pour animaux et les médicaments vétérinaires) sont transformés dans le dosage adéquat et dans les aliments pour animaux prévus.

Les prémélanges contenant des coccidiostatiques et des histomonostatiques et les médicaments vétérinaires doivent être ajoutés au flux principal des aliments composés le plus près possible du (ou dans le) mélangeur, mais après le processus de broyage.

Les systèmes de dosage doivent être étalonnés par une personne compétente et les résultats de l'étalonnage doivent être mis à jour et conservés comme informations documentées.

## 1.4. Mélange et homogénéité

L'entreprise certifiée doit s'assurer que les ingrédients d'aliments pour animaux sont mélangés uniformément pour constituer des aliments pour animaux, et que l'homogénéité demeure après le mélange.

Des tests doivent être effectués pour établir l'efficacité initiale (= à la première utilisation) de l'équipement de mélange. Cet équipement doit être contrôlé régulièrement – à des intervalles déterminés par l'analyse des risques – afin de s'assurer qu'il n'y a pas de perte d'efficacité due à l'usure. Les résultats de ces tests doivent être conservés comme informations documentées.



L'entreprise doit définir les volumes minimum et maximum du mélangeur et les temps de mélange pour obtenir une bonne homogénéité. Ces paramètres peuvent être basés sur les spécifications prescrites par le fabricant du mélangeur.

Remarque : les mélanges secs contenant des additifs d'aliments pour animaux critiques et/ou des médicaments vétérinaires doivent satisfaire aux conditions d'homogénéité établies dans le document TS 1.11 *Contrôle des résidus et de l'homogénéité des additifs d'aliments pour animaux et des médicaments vétérinaires critiques*.

**+ Conseil 1 :**

Les ingrédients d'aliments pour animaux peuvent être : des matières premières des aliments pour animaux, des additifs d'aliments pour animaux, des prémélanges et/ou des médicaments vétérinaires.

**+ Conseil 2 :**

L'entreprise tient compte des exigences de la législation relative aux aliments pour animaux concernant le mélange homogène des ingrédients dans les aliments pour animaux au moment de la livraison. Cela signifie que l'entreprise doit garantir que les ingrédients d'aliments pour animaux sont mélangés uniformément pour constituer les aliments pour animaux, et que l'homogénéité demeure après le mélange.

**+ Conseil 3 :**

Il est utile de rappeler que l'homogénéité des mélanges peut varier si ces derniers sont composés d'ingrédients aux caractéristiques différentes. Les particules ayant par exemple des tailles, des poids et/ou des formes différents auront davantage tendance à se séparer ou à ne pas se mélanger correctement.

## 1.5. Pelletisation, expansion et extrusion

Lors de la pelletisation/expansion/extrusion, les conditions de production doivent tenir compte de la stabilité des additifs d'aliments pour animaux et des médicaments vétérinaires transformés concernés. L'entreprise certifiée doit valider et vérifier l'efficacité de l'étape de transformation, y compris les instructions de transformation fournies par le fournisseur.

## 1.6. Conditionnement

Le matériau d'emballage utilisé (y compris le matériau d'emballage réutilisable) doit être adapté à son usage. Le matériau d'emballage ne doit pas avoir d'impact négatif sur la sécurité des aliments pour animaux.

L'entreprise certifiée doit établir le caractère réutilisable de l'emballage et le régime de nettoyage applicable sur la base d'une analyse des risques. Les emballages réutilisables doivent être solides, faciles à nettoyer et, si nécessaire, adaptés à la désinfection.

Dans le cas de matériaux d'emballage réutilisables récupérés dans les exploitations d'élevage, l'entreprise certifiée doit s'assurer – sur la base d'une analyse des risques – que l'emballage est toujours adapté à son usage.



## 1.7. Nettoyage, tamisage, filtrage

Les aliments pour animaux doivent être autant que possible exempts de contaminants tels que le bois, la terre, les matériaux d'emballage ou autres corps étrangers. Chaque fois qu'une entreprise certifiée décide de nettoyer (enlever des objets ou des substances de) un aliment pour animaux, des méthodes de nettoyage adéquates doivent être utilisées.

Le nettoyage lui-même doit être validé et vérifié. Les matériaux qui sont séparés du flux de produits primaire au moyen de tamis, de filtres ou de trieurs peuvent être retraités ou collectés pour être ajoutés aux aliments pour animaux si l'analyse des risques conclut qu'ils ne présentent aucun danger.

### + Conseil 1 :

On entend par « corps étrangers » des éléments qui ne devraient pas être présents dans les aliments pour animaux, tels que le verre, le plastique, les ampoules électriques cassées, le métal et d'autres matériaux qui peuvent s'être accidentellement retrouvés dans les aliments pour animaux.

### + Conseil 2 :

Des lots individuels peuvent être nettoyés si la nature de la contamination le permet. Des lots peuvent être tamisés ou filtrés pour éliminer les substances ou les corps étrangers qui n'ont pas leur place dans le produit. Il est utile de rappeler que le bon fonctionnement du tamis est important, tout comme le maintien d'un bon plan d'entretien du tamis.

## 1.8. Retours

### Gestion des retours

Les retours (internes et externes) doivent être gérés de manière à ce que la sécurité des aliments pour animaux ne soit pas affectée et que la traçabilité soit maintenue. La gestion des retours doit inclure des critères et des conditions d'acceptation, de stockage, d'identification, de traçabilité et de transformation.

Les produits retournés depuis la distribution doivent être évalués en fonction des risques pour la sécurité des aliments pour animaux et traités en conséquence.

L'approbation et l'utilisation des retours doivent être évaluées dans le cadre du plan HACCP. Les retours qui ne sont pas approuvés doivent être considérés comme des produits non conformes et être traités en conséquence. Voir le document R 1.0 *Exigences des Feed Safety Management Systems*, § 8.7.2.3.

### + Conseil 1 :

Les entreprises certifiées doivent toujours veiller à ce que la gestion des retours ne compromette pas le GMP+ Feed Certification scheme, ni les autres législations applicables en matière d'aliments pour animaux (par exemple concernant l'utilisation de coccidiostatiques, d'antibiotiques, de protéines animales et de médicaments vétérinaires dans les aliments pour animaux) ou d'autres réglementations.



**+ Conseil 2 :**

Voici quelques exemples de produits pouvant faire l'objet de retours : les produits non conformes, les premières quantités d'un lot ou la poussière des filtres des systèmes pneumatiques d'une installation.

**Gestion du retraitement**

Lorsque les retours sont retraités, la quantité, le type et les conditions doivent être spécifiés. Toutes les étapes du processus et les méthodes d'ajout doivent être définies.

Il doit y avoir des instructions qui expliquent quels produits à retourner peuvent être inclus dans quels aliments pour animaux, et dans quels pourcentages cela peut avoir lieu.

Le retraitement doit être identifié et conservé comme information documentée afin de maintenir la traçabilité et de permettre de déduire la quantité de produit retourné qui a été traitée et dans quel lot (pour chaque type d'aliment pour animaux).

Lorsque les activités de retraitement impliquent le retrait d'un produit d'un emballage rempli ou emballé, des contrôles doivent être mis en place pour le retrait et la séparation des matériaux d'emballage afin d'éviter la contamination du produit.

## **1.9. Stockage**

### **1.9.1. Contrôle du stockage en tant que propriété et en tant que service pour des tiers**

L'entreprise certifiée doit contrôler toutes les activités de stockage dont elle est responsable afin de garantir que les aliments pour animaux restent conformes aux spécifications et aux paramètres établis pour les points de gestion critiques. Cela doit être basé sur une analyse des risques. Cela s'applique au stockage des aliments pour animaux emballés et non emballés.

Les mesures de contrôle du stockage doivent être adéquates et conservées comme informations documentées.

Pour éviter toute confusion, contamination (croisée) ou dégradation de la qualité, tous les produits d'un établissement doivent être transportés (en interne) et stockés de manière à être – et à rester – facilement identifiables.

Les aliments pour animaux garantis GMP+ stockés dans un établissement doivent être séparés des autres produits à toutes les étapes, sauf si l'analyse des risques démontre que le stockage non séparé n'a pas d'impact négatif sur la sécurité des aliments pour animaux garantis GMP+.



L'entreprise certifiée ne peut utiliser des agents de protection des stocks que si :

- a) ils sont approuvés par les autorités compétentes, et
- b) ils sont conformes aux instructions de l'utilisateur, et
- c) ils sont utilisés par des personnes qualifiées (personnes qui ont l'autorisation d'utiliser les agents de protection des stocks en question).

L'entreprise certifiée doit conserver comme informations documentées quel agent de protection des stocks est utilisé, quand il est utilisé et pour quels aliments pour animaux. Il est dès lors important que les délais d'attente prescrits soient respectés.

 **Conseil 1 :**

Les agents de protection des stocks sont, par exemple, des acides ou des agents de conservation et des agents de lutte contre les nuisibles. L'objectif des agents de protection des stocks est de protéger les aliments pour animaux pendant le stockage afin que celui-ci n'ait pas d'impact négatif sur les aliments pour animaux.

 **Conseil 2 :**

L'un des facteurs clés du stockage est la température. Le cas échéant, les températures doivent être maintenues aussi basses que possible et varier le moins possible afin d'éviter la condensation, la décomposition et la détérioration. Vous pouvez souvent détecter la présence de moisissures (de stockage) en observant une décoloration ou en remarquant une odeur de moisi. D'autres facteurs clés pour le stockage sont la ventilation et l'isolation.

### 1.9.2. Exigences supplémentaires pour le stockage en tant que service

Lorsque le stockage est fourni en tant que service pour des tiers, l'entreprise certifiée doit se conformer aux exigences supplémentaires suivantes :

- a) Le fournisseur du service doit indiquer clairement au client ou au propriétaire des aliments pour animaux :
  1. quel service est garanti ;
  2. leurs responsabilités mutuelles ;
  3. les exigences supplémentaires du client ou du propriétaire des aliments pour animaux (pour autant qu'elles n'interfèrent pas avec le GMP+ Feed Certification scheme).
- b) le fournisseur du service doit conserver tous les mouvements internes du produit comme informations documentées ;
- c) le fournisseur du service doit recevoir du client ou du propriétaire des aliments pour animaux des informations sur la nature du produit et ses caractéristiques. Ceci afin de pouvoir effectuer une analyse des risques adéquate, et prendre des mesures de contrôle et de surveillance appropriées pour garantir un stockage adéquat. En cas de doute, le fournisseur du service doit prendre des mesures pour obtenir ces informations.

 **Conseil :**

Pour le stockage, il n'est pas nécessaire d'obtenir des informations sur les processus de production et de séchage. Cette action est de la responsabilité du client ou du propriétaire des aliments pour animaux.





- d) les clients ou les propriétaires des aliments pour animaux ne doivent pas être évalués, car ils ne sont pas des fournisseurs. Tous les autres fournisseurs de produits ou de services, tels que les agents de nettoyage ou les laboratoires, doivent être évalués comme décrit dans le document R 1.0 *Exigences des Feed Safety Management Systems*, § 7.1.5 et § 9.3.2 ;

## 1.10. Séparation

L'entreprise certifiée doit s'assurer que les activités, les processus, les produits ou les services non garantis GMP+ n'ont pas d'impact négatif sur la sécurité des aliments pour animaux garantis GMP+. Cela doit être étayé par une analyse HACCP telle que décrite dans R 1.0 *Exigences des Feed Safety Management Systems*, § 8, et garanti par le FSMS.

### Conseil :

N'oubliez pas qu'en cas d'exclusion d'une partie de la certification, il est essentiel de mettre en œuvre des mesures de contrôle qui garantissent une séparation entre les activités, processus, produits ou services soumis à la certification GMP+ et ceux qui sont exclus de la certification.

La séparation physique peut être une mesure de contrôle efficace. Pensez à des lignes de production séparées, et à des zones de production et des équipements distincts. La séparation organisationnelle est également possible.

N'oubliez pas que l'efficacité des mesures de contrôle doit être démontrée dans tous les cas.



## Feed Support Products

Tout ceci fait beaucoup d'informations à digérer, et on peut se demander quelle sera la prochaine étape. Heureusement, nous pouvons offrir un soutien à la communauté GMP+ dans ce domaine. Nous fournissons un soutien au moyen de divers outils et guides, mais étant donné que chaque entreprise a une responsabilité partagée en matière de sécurité alimentaire, nous ne pouvons pas proposer de solutions sur mesure. Nous vous aidons cependant en expliquant les exigences et en fournissant des informations de base sur les exigences.

Nous avons élaboré divers documents de soutien pour la communauté GMP+. Ceux-ci comprennent différents outils, allant de la foire aux questions (FAQ) aux webinaires et aux événements.

### **Feed Support Products (FSP)**

Les Feed Support Products (FSP) offrent des informations précieuses et actualisées sur les aliments pour animaux à haut potentiel de risque. Les produits vont des organigrammes des processus de production incluant les risques (analyses des risques) aux études sur les substances indésirables (fiches d'information).

## Où trouver de plus amples informations sur les Feed Support Products de GMP+ International ?

### **Fiches d'information**

Pour de plus amples informations : <https://www.gmpplus.org/en/services/feed-support-products/fact-sheets/>

Chez GMP+ International, nous pensons que tout le monde, quels que soient son identité et son lieu de résidence, devrait avoir accès à des denrées alimentaires sûres.

**GMP+ International**

Braillelaan 9

2289 CL Rijswijk

Pays-Bas

Tél. +31 (0)70 – 307 41 20 (Bureau)

+31 (0)70 – 307 41 44 (Help Desk)

E [info@gmpplus.org](mailto:info@gmpplus.org)

Clause de non-responsabilité :

Cette publication vise à informer les parties concernées des normes GMP+. La publication sera régulièrement mise à jour. GMP+ International B.V. n'est pas responsable des éventuelles inexactitudes que pourrait contenir cette publication.

© GMP+ International B.V.

Tous droits réservés. Les informations contenues dans ce document peuvent être consultées sur un ordinateur, téléchargées et imprimées à condition d'être utilisées à des fins personnelles et non commerciales. Toute utilisation hors de ce cadre doit faire l'objet d'un accord écrit préalable de la part de GMP+ International B.V.