

# AC-04

Ver 1.3



Stockage et manutention  
d'aliments pour animaux



## HISTORIQUE DU DOCUMENT

Version et date d'approbation	Motifs de la révision	Portée de la révision	Date ultime d'application
0.0 03/07/2008	Simplification de la structure	Tout le document	01/01/2009
1.0 09/08/2012	Approbation de la version 2.0 du Guide Autocontrôle Alimentation animale G-001	Tout le document	09/11/2012
1.1 23/08/2013	Mention d'un renvoi au document AC-02	Point 2	22/11/2013
	Application du Règlement (UE) 225/2012 et de l'AR du 21/02/2006	Points 5.1 et 5.5	
	Référence à l'évaluation des fournisseurs	Point 3	
1.2 23/12/2015	Publication du Règlement (UE) 2015/1905 (modification du Règlement (CE) 183/2005)	Point 5.5	23/12/2015
1.3 21/10/2016	Nouvelle mise en page	Document entier	21/10/2016

# Table des matières

<b>1. INTRODUCTION</b> .....	<b>4</b>
<b>2. CHAMP D'APPLICATION</b> .....	<b>4</b>
<b>3. ACHAT</b> .....	<b>5</b>
<b>4. RÉCEPTION</b> .....	<b>5</b>
<b>5. STOCKAGE ET AUTRES PROCESSUS</b> .....	<b>6</b>
5.1. STOCKAGE D'ALIMENTS POUR ANIMAUX .....	6
5.2. APPAREILS DE MESURE, DE DOSAGE ET DE CONTRÔLE .....	7
5.3. SÉCHAGE .....	7
5.4. NETTOYAGE ET/OU TRIAGE .....	8
5.5. CONDITIONNEMENT (EMBALLAGE) .....	8
<b>6. TRAÇABILITÉ</b> .....	<b>9</b>
<b>7. PRODUITS NON CONFORMES</b> .....	<b>9</b>

# AC-04 : Stockage et manutention d'aliments pour animaux

## 1. Introduction

Ce chapitre traite des aspects de sécurité alimentaire spécifiques lors du stockage et de la manutention d'aliments pour animaux, à savoir :

- les matières premières pour aliments des animaux
- les additifs
- les prémélanges
- les aliments composés

## 2. Champ d'application

Les entreprises qui manutentionnent et stockent des aliments pour animaux pour compte de tiers doivent respecter les prescriptions reprises dans ce document 'AC-04 : Stockage et manutention d'aliments pour animaux'.

Les termes « stockage et manutention » reprennent bien évidemment le stockage et la manutention pour tiers proprement dits, mais également d'autres activités associées réalisées pour compte de tiers, tels que le séchage de céréales, l'emballage (conditionnement), le nettoyage-triage, etc.

Si l'entreprise exerce également d'autres activités, comme le négoce ou la production d'aliments pour animaux ou si l'entreprise manutentionne ou stocke des aliments pour animaux pour son propre compte, alors elle doit appliquer les prescriptions des documents 'AC-03 : Négoce d'aliments pour animaux' ou 'AC-02 : Production d'aliments pour animaux'.

La production d'un aliment pour compte de tiers ainsi que le séchage d'un autre aliment pour animaux que les céréales, les graines oléagineuses ou les protéagineux doivent respecter les prescriptions du document AC-02.

Les activités de transport par route, exercées par l'entreprise, doivent suivre les prescriptions du document 'AC-05 : Transport routier d'aliments pour animaux'.



### Exemples de champ d'application pour une entreprise qui stocke et manutentionne des aliments pour animaux

Une entreprise qui stocke et manutentionne des aliments pour animaux doit appliquer les documents 'AC-00 : Introduction', 'AC-01 : Dispositions générales' et 'AC-04 : Stockage et manutention d'aliments pour animaux'. Pour d'éventuelles activités de transport par route, sous la responsabilité de l'entreprise, les prescriptions du document 'AC-05 : Transport routier d'aliments pour animaux' sont appliquées.

Les entreprises qui effectuent exclusivement la manutention pour compte de tiers doivent elles aussi appliquer ce document.

L'entreprise qui entrepose des aliments pour animaux contenant des sous-produits animaux doit également satisfaire aux exigences reprises dans le document 'AT-11 : sous-produits animaux'.

Un certain nombre d'exigences mentionnées dans des documents de la série 'AT-' doivent être prises en compte dans l'organisation de toute entreprise ou sont d'application lors de certaines activités de manutention et de stockage :

- 'AT-01 : Législation' ;
- 'AT-02 : Notification obligatoire' ;
- 'AT-03 : Tableau des normes, seuils d'intervention et limites de notification' ;
- 'AT-04 : Réalisation pratique du plan HACCP'.

### 3. Achat

En vertu du Règlement européen (CE) n° 183/2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux, les établissements des prestataires de service européens doivent être enregistrés et éventuellement agréés.

En Belgique, il existe un niveau intermédiaire entre l'enregistrement et l'agrément tels que définis dans le Règlement européen (CE) n° 183/2005 : l'autorisation. Ce niveau est décrit dans l'Arrêté royal du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'AFSCA (cf. 'AT-01 : Législation').

Lorsque l'entreprise souhaite sous-traiter une mission de stockage et de manutention ou faire appel à un transporteur, elle ne peut faire appel qu'à des établissements agréés, autorisés ou enregistrés.

L'évaluation des prestataires de service (transporteurs, sous-traitants stockeurs, etc) peut s'avérer être une mesure pertinente pour assurer la sécurité alimentaire et la qualité des achats des produits et services.

### 4. Réception

Lors de la réception, il doit être contrôlé si les produits réceptionnés satisfont aux exigences posées. Les documents d'accompagnement et les éventuels documents d'analyses doivent être contrôlés.

Les produits doivent toujours satisfaire aux exigences légales du pays de destination (p. ex. en terme d'étiquetage). Lorsque le pays de destination est inconnu, alors le produit doit satisfaire aux exigences légales du pays où il est stocké. En effet, tous les produits présents dans un établissement sont réputés, sauf preuve du contraire, être détenus en vue de la commercialisation ou d'une utilisation (éventuellement après transformation) pour l'alimentation des animaux à l'intérieur du pays.

Lors de la réception, les aliments pour animaux doivent subir un contrôle à l'entrée (p.ex. odeur, couleur, structure, teneur en humidité, température, ...). Les produits emballés doivent être contrôlés quant aux dégradations éventuelles.

Une procédure, décrivant la manière de traiter les produits ne satisfaisant pas aux exigences posées (p.ex. refus, acceptation sous certaines conditions, donner une autre destination), doit exister et être appliquée si besoin.

Lors de la réception de matières premières pour aliments des animaux, d'additifs, de prémélanges et d'aliments composés, l'entreprise doit tenir un registre. Les données suivantes doivent être conservées :

- dénomination du produit ;
- nom et adresse du donneur d'ordre ;
- date de réception ;
- quantité ;
- numéro de lot du donneur d'ordre ;

- date de durabilité, si d'application.

## 5. Stockage et autres processus

### 5.1. Stockage d'aliments pour animaux

Tous les produits, tant en vrac qu'en sacs, doivent être stockés de façon à :

- être facilement identifiables ;
- être physiquement séparés des autres produits ;
- exclure toute confusion avec d'autres produits ;
- ne pas dépasser la date de durabilité ;
- satisfaire aux conditions en matière de stockage mentionnées sur l'étiquette.

Le stockage des produits doit être tel que le risque de dégradation de l'emballage, d'écoulement ou de fuite du produit est réduit à un minimum.

Les aliments pour animaux doivent être stockés de façon à être facilement identifiables et à exclure toute confusion avec d'autres aliments pour animaux.

Lorsqu'un produit voyageant en transit ou destiné à l'exportation en dehors de l'Union européenne, est stocké dans l'entreprise, un écriteau bien apparent portant la mention « Exportation » doit être disposé auprès de ce stock. Le propriétaire ou le détenteur du produit doit pouvoir, au moyen de documents probants, fournir la preuve de cette destination au plus tard au moment de la livraison.

Afin de limiter l'importance d'un recall éventuel, il est recommandé de vider régulièrement et complètement les silos et espaces de stockage de produits secs. Toutes les vidanges doivent être enregistrées.

Les conteneurs, qui doivent servir au stockage et au transport des produits destinés à l'alimentation animale repris ci-dessous, ne peuvent pas être utilisés pour l'entreposage ou le transport d'autres produits, sauf si ces produits répondent aux normes en vigueur dans le secteur des aliments pour animaux.

Ceci s'applique pour les aliments pour animaux suivants :

- graisses mélangées ;
- huiles d'origine végétale ;
- produits dérivés d'huiles végétales.

En cas de risque de contamination, ces produits doivent être conservés séparément de toute autre marchandise.

Lorsqu'il n'est pas possible de procéder à cette séparation, les conteneurs sont convenablement nettoyés, de façon à faire disparaître toute trace de produit, dans le cas où ces conteneurs auraient été utilisés précédemment pour des produits non conformes aux normes en vigueur dans le secteur des aliments pour animaux.

La procédure à appliquer doit être consignée par écrit.

Les graisses issues de matières de catégorie 3 doivent être transportées et stockées selon les mesures en vigueur dans le Règlement (CE) n° 1069/2009 (cf. 'AT-11 : Sous-produits animaux').



## Stockage et mélange de graisse

Un établissement procédant au mélange d'huiles brutes, d'huiles raffinées, de graisses animales, d'huiles récupérées auprès de l'industrie alimentaire et/ou de produits dérivés, afin de produire une huile ou graisse mélangée à destination de l'alimentation animale est considérée comme un producteur et doit, à ce titre, appliquer le document 'AC-02 : Production d'aliments pour animaux'. Cela sous-entend notamment l'obtention d'un agrément et l'application d'un monitoring des dioxine et PCB de type dioxine bien spécifique.

L'entreposage de lots successifs dans un même silo n'est pas considéré comme un mélange de graisse. Cela sous-entend que ce stockage successif induit une séparation temporelle de la présence des différents lots dans le silo. Cela signifie donc que seule une présence résiduelle du lot précédent peut éventuellement être admise sans que cela ne soit considéré comme « mélange ».

Pendant l'entreposage, les aliments en vrac pour ruminants sont conservés dans des installations séparées physiquement de celles où les protéines animales, autorisées dans l'alimentation des non-ruminants (conformément à l'annexe IV du Règlement (CE) n° 999/2001), et les aliments pour animaux contenant de telles protéines, sont conservés en vrac.

### 5.2. Appareils de mesure, de dosage et de contrôle

Il doit exister, dans l'entreprise, une liste reprenant tous les appareils de mesure, de dosage et de contrôle. Il s'agit p.ex. des appareils de pesée, thermomètres, humidimètres et appareils de dosage.

De ces appareils, il doit être clairement consigné :

- a. Quelle est la charge ou la portée minimum et maximum autorisé(e) ;
- b. Quelle est la précision de l'appareil;
- c. Quel est l'écart accepté de l'appareil.

Lorsque la précision de l'appareil dépasse l'écart admis, celui-ci doit être calibré ou remplacé.

Les appareils doivent être faciles à nettoyer.

Les appareils de pesée doivent être adaptés à la quantité à peser.

Les appareils de pesée utilisés pour la pesée des marchandises à vendre (p.ex. ponts bascules, installations d'ensachage), doivent être étalonnés tous les 4 ans. Cet étalonnage doit être réalisé par un organisme de contrôle reconnu par le législateur. Les entreprises établies en Belgique trouvent une liste des organismes reconnus sur le site web du SPF Economie, service de Métrologie.

Les appareils de pesée réservés à l'usage interne doivent être contrôlés et calibrés régulièrement.

Cette fréquence de calibration et de contrôle doit être déterminée par l'entreprise (p.ex. sur base d'une évaluation des dangers).

Ces prescriptions et fréquences doivent être consignées dans des procédures. Les enregistrements doivent être conservés.

### 5.3. Séchage

Le séchage est composé d'une phase mécanique de pré-nettoyage (facultative) et d'une phase de séchage. L'air qui véhicule la chaleur au travers du produit à sécher doit être salubre. Il importe que celui-ci ne soit pas source de contamination pour l'aliment pour animaux.

Attention, les produits peuvent éventuellement être contaminés par des substances toxiques du fait du contact direct avec les gaz de combustion pendant le processus de séchage.

Le contrôle de la teneur en eau (humidité) du produit sortant, ainsi que celui de la température du produit et de l'air, permettent de maîtriser cette étape.

#### 5.4. Nettoyage et/ou triage

De cette manière, on peut éliminer des corps étrangers et/ou de séparer les aliments pour animaux entre eux.

Il est essentiel de vérifier que les produits issus de ces procédés (issues de triage p.ex.) répondent aux spécifications recherchées. Leur utilisation éventuelle en alimentation animale doit faire l'objet d'une évaluation spécifique.



#### Systèmes de prévention des explosions de poussières

Les fines particules d'aliments extraites des systèmes visant à prévenir les explosions de poussière peuvent être retournées dans le lot d'où elles sont issues.

Les aliments pour animaux ne peuvent contenir aucune substance toxique ou nuisible à la santé des hommes ou des animaux.

#### 5.5. Conditionnement (emballage)

Le choix du matériau d'emballage (conditionnement) est fonction de :

- la nature de l'aliment pour animaux à emballer ;
- la maîtrise des risques liés à une contamination ayant le matériau d'emballage pour origine ;
- la maîtrise des risques liés à une contamination par transfert au travers du matériau d'emballage.

Dans des cas exceptionnels (produits liquides p.ex.), il peut être fait usage de contenants réutilisables. Dans ce cas, l'entreprise doit mettre en place une méthode de nettoyage des contenants permettant d'assurer la sécurité alimentaire des produits qui y seront emballés.

Pendant l'emballage, les aliments en vrac pour ruminants sont conservés dans des installations séparées physiquement de celles où les protéines animales, autorisées dans l'alimentation des non-ruminants (conformément à l'annexe IV du Règlement (CE) n° 999/2001) et les aliments pour animaux contenant de telles protéines, sont conservés en vrac.



#### Etiquetage et destination du produit

L'étiquette des produits doit faire clairement apparaître s'ils sont destinés à des aliments pour animaux ou à d'autres fins. C'est notamment pour cette raison que la législation impose des mentions telles que « additif », « prémélange », « matière première pour aliments des animaux », « aliment composé », etc.

Si un certain lot de produit est déclaré comme non destiné à des aliments pour animaux, cette déclaration



ne doit pas être modifiée ultérieurement par un exploitant intervenant plus en aval dans la chaîne.

## 6. Traçabilité

L'entreprise prend les mesures adéquates pour garantir que les aliments pour animaux stockés et manutentionnés puissent effectivement être « tracés ». L'entreprise dispose d'un registre reprenant au minimum :

- les différentes sortes de produit par donneur d'ordre ;
- les quantités ;
- les copies des éventuels documents d'accompagnement (ex. déclarations de garantie, certificats) ;
- les coordonnées des preneurs des services de stockage et de manutention.

Dans le cadre de l'autocontrôle, l'entreprise n'est pas obligée de prendre un échantillon pour la traçabilité des produits entrants et sortants. Néanmoins, la prise d'échantillon est une mesure qui renforce la traçabilité et dont l'application peut être recommandée.

## 7. Produits non conformes

Les installations (p.ex. espaces de stockage) où des lots contaminés sont découverts, doivent être soigneusement nettoyées de sorte qu'une nouvelle contamination des lots suivants soit évitée. Une procédure doit être consignée à cette fin.

### Poussières

Les poussières issues du nettoyage du sol ou d'autres surfaces ne peuvent être réincorporées dans les aliments des animaux. Il s'agit ici de la poussière qui s'accumule au fil du temps dans l'entreprise et non de l'émission occasionnelle d'aliments pour animaux sous forme pulvérulente ou farineuse, p.ex., lors d'une livraison. En effet, après la vidange d'un produit poussiéreux au niveau de la fosse de réception, il y a toujours des restes de produit au niveau du camion et de la grille. Il s'agit là de quantités parfois non négligeables de produit qui peuvent être balayées dans la fosse et retournées dans le lot.