

AT-07

Ver 1.1



Fiche-produit pour les
entreprises du secteur
alimentaire





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 21/10/2016	Nouvelle mise en page	Tout le document	21/10/2016



Table des matières

1. GENERALITES	4
2. CHAMP D'APPLICATION	4
3. LA FICHE-PRODUIT	4
PARTIE 1 : PARTIE GENERALE	7
1. IDENTIFICATION DU PRODUIT	7
2. DESCRIPTION DU PRODUIT	7
2.1 DESCRIPTION DU PRODUIT	8
2.2 CARACTERISTIQUES PROPRES DU PRODUIT	8
3. EXIGENCES (NORMES)	8
4. ANALYSE INDICATIVE ET CCP ET PA	8
4.1 ANALYSE INDICATIVE	8
4.2 CCP ET PA	9
5. TRANSPORT	9
6. DIRECTIVES ET CONSEILS POUR LE STOCKAGE ET L'UTILISATION	9
PARTIE 2 : DESCRIPTION DETAILLEE DU PROCESSUS DE PRODUCTION ET DE L'ANALYSE DES DANGERS	11
7. INFORMATIONS RELATIVES AU SYSTEME D'AUTOCONTROLE	11
8. DESCRIPTION DU PROCESSUS DE PRODUCTION	11
9. ANALYSE DES DANGERS	11
10. DESCRIPTION DU MONITORING	11
10.1 ENTREPRISES SUIVANT UN PLAN D'ECHANTILLONNAGE SECTORIEL	12
10.2 ENTREPRISES SANS PLAN D'ECHANTILLONNAGE SECTORIEL	12
11. RESUME	12

AT-07 : Fiche-produit pour les entreprises du secteur alimentaire

1. Généralités

Ce document concerne uniquement la production de matières premières pour aliments des animaux, en provenance d'une entreprise du secteur alimentaire. Ce document décrit les conditions auxquelles les fournisseurs de ces flux connexes doivent satisfaire lors de l'instauration, de l'application et du maintien d'un système d'autocontrôle.

Les exigences reprises dans le document 'AC-01 : Dispositions générales' (traçabilité, etc) sont également d'application.

Une entreprise du secteur alimentaire qui produit une matière première pour aliments des animaux doit notamment prélever et conserver un échantillon de chaque production pendant 6 mois à dater de la date de mise sur le marché.

L'industrie alimentaire produit deux sortes de flux connexes qui peuvent avoir l'alimentation animale comme destination finale.

- matières premières pour aliments des animaux : flux connexes qui répondent à la définition de « matières premières pour aliments des animaux » telle que précisée dans l'article 3 g) du Règlement (CE) 767/2009 concernant la mise sur le marché et l'utilisation des aliments pour animaux. Ces flux connexes sont de qualité saine, loyale et marchande ;
- flux connexes « à transformer » : flux connexes ne répondant pas à la définition de « matières premières pour aliments des animaux » mais qui, seulement après une transformation particulière, répondront totalement à la définition du Règlement (CE) 767/2009.

En Belgique, les flux connexes « à transformer » sont, jusqu'à, et y compris, la transformation nécessaire, de la compétence des autorités régionales compétentes. Ce n'est qu'à l'achèvement de leur transformation que ces flux connexes tombent sous l'autorité de l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire (AFSCA).

2. Champ d'application

Les entreprises du secteur alimentaire ayant, outre les flux vers l'alimentation humaine, également des flux en direction de l'alimentation animale, doivent appliquer ce document.

3. La fiche-produit

La fiche-produit est un instrument pour démontrer au preneur que le produit livré répond aux exigences.

La fiche-produit doit par conséquent aussi contenir des données suffisantes pour pouvoir fournir cette preuve. Pour maintenir la clarté de l'ensemble, la fiche-produit est divisée en deux parties :

- La première partie comprend une description générale du produit, qui précise quel est le produit, comment il est utilisé et à quelles normes il satisfait. Cette première partie peut être généralement utilisée pour informer les preneurs sur le produit.
- La deuxième partie est plus technique et plus détaillée. On y donne une description du processus de production, les dangers potentiels sont analysés et on y décrit comment les dangers pertinents sont maîtrisés.

Cette deuxième partie a donc aussi comme objectif de démontrer, de façon concluante, que :

- tous les dangers possibles ont été analysés ;
- sur base de l'analyse précédente, les dangers pertinents ont été identifiés et classés en fonction de leur gravité et leur probabilité de survenir ;
- l'entreprise a pris les mesures nécessaires pour maîtriser ces dangers via des mesures de maîtrise générales de soutien ou des mesures de maîtrise spécifiques ;
- l'entreprise a prévu suffisamment de contrôles dans son système de monitoring.

La rédaction d'une fiche-produit demande, sans aucun doute, un effort important de la part des entreprises. Pour les soutenir dans cet effort, un système de fiches-produits sectorielles a été instauré. Les fiches-produits sectorielles peuvent être élaborées par les secteurs et servir de référence pour les fiches-produits des entreprises individuelles.

Les fiches-produits sectorielles donneront, par exemple, une très bonne indication des dangers pertinents. Elles comprendront également des valeurs indicatives pour le monitoring de ces dangers. En revanche, l'indication des points de contrôle critiques et de la fréquence du monitoring devra être déterminée au niveau de l'entreprise.

Il reste cependant de la responsabilité de chaque entreprise de développer son propre système d'autocontrôle (et fiche-produit(s)).

Différences Fiche-produit « Entreprise » / Fiche-produit « Secteur » Élément

Section	Secteur	Entreprise
Description <i>processflow</i>	Schéma générique	<i>Processflow</i> propre à l'entreprise
Identification des dangers possibles	Inventaire de tous les dangers identifiés pour un produit	Dangers identifiés au niveau de l'entreprise
Évaluation du danger	Evaluation de la gravité Si possible, évaluation de la probabilité d'apparition	Dangers identifiés au niveau sectoriel: évaluation de la probabilité d'apparition Dangers propres à l'entreprise: évaluation gravité et probabilité
Détermination des CCP	Déterminer où, dans le processus de production, d'éventuels dangers peuvent être maîtrisés (domaines de contrôle) Si possible, établir des valeurs indicatives pour les valeurs limites	Déterminer les CCP au sein des processus de l'entreprise
Monitoring	Les fiches-produits sectorielles comprennent: des valeurs indicatives relatives à la fréquence de monitoring et des valeurs limites au niveau de l'entreprise et/ou des informations sur le monitoring organisé au niveau sectoriel.	Etablir le monitoring au niveau de l'entreprise

Fiche-produit

Aperçu général : Contenu

IDENTIFICATION DE LA FICHE-PRODUIT				
Référence de la fiche-produit				
Fiche-produit sectorielle				
Responsable				
Date de rédaction				
Date de dernière modification				
Approuvé par				

Partie 1: Généralités

1. Identification du produit
 - 1.1. Catégorie de produit
 - 1.2. Nom du produit
 - 1.3. Nom commercial
 - 1.4. Code de l'article
 - 1.5. Numéro d'autorisation
 - 1.6. Produit et commercialisé par
2. Description du produit
3. Exigences (Normes)
4. Analyse indicative et CCP et PA
5. Transport
6. Directives et conseils de stockage et d'utilisation

Partie 2: Description détaillée du processus et de l'analyse des dangers

7. Description du système de qualité appliqué à la production du produit
8. Description du processus de production
9. Analyse des dangers
10. Description du monitoring
11. Résumé

Fiche-produit

IDENTIFICATION DE LA FICHE-PRODUIT				
Référence de la fiche-produit				
Fiche-produit sectorielle	<i>Référence fiche-produit sectorielle si se réfère à une fiche-produit générale existante</i>			
Responsable	<i>Responsable de la rédaction de la fiche-produit</i>			
Date de rédaction				
Date de dernière modification				
Approuvé par	<i>Nom du rédacteur (peut, dans le cas d'une fiche-produit sectorielle, être aussi l'association sectorielle)</i>			

Partie 1 : Partie générale

1. Identification du produit

Catégorie de produit	<i>la dénomination de la catégorie conformément au catalogue des matières premières pour aliments des animaux tel que décrit au chapitre 5 du Règlement (CE) 767/2009 concernant la mise sur le marché et l'utilisation des aliments pour animaux (cf. 'AT-01 : Législation')</i>
Nom du produit	<i>la dénomination généralement utilisée, de préférence celle reprise dans la législation</i>
Nom de commercialisation	<i>la dénomination sous laquelle le produit est commercialisé</i>
Code article	<i>code du produit</i>
Numéro d'autorisation	<i>Si d'application, numéro sous lequel un produit déterminé est autorisé</i>
Produit par	<i>données des entreprises qui fabriquent le produit (nom+adresse+personne de contact+numéro de TVA)</i>
Commercialisé par	<i>facultatif : si diffère de "produit par" : données des entreprises qui vendent le produit (nom+adresse+personne de contact+numéro de TVA)</i>

Remarque : Si la fiche produit est établie pour **un secteur**, ces données seront plus générales (par exemple pas de nom de commercialisation, code article ou numéro d'autorisation).

2. Description du produit

2.1. Description du produit

Dans la description du produit, une description aussi complète que possible du produit doit être donnée.

2.2. Caractéristiques propres du produit

Description des caractéristiques du produit (par exemple les caractéristiques nutritionnelles générales, la combinaison avec d'autres matières premières pour aliments pour animaux, etc.). Les informations obligatoires et facultatives de l'étiquette sont également reprises.

3. Exigences (Normes)

Il est indiqué d'une part les paramètres nutritionnels et d'autre part les paramètres qui, du fait de l'analyse des dangers (voir plus loin), sont considérés comme importants (p.ex. résidus de pesticides ou mycotoxines dans les sous-produits de céréales).

Pour chaque paramètre, il y a lieu de vérifier quelles sont les exigences qui existent pour celui-ci. Ceci peuvent être :

- des exigences légales
- des exigences internes
- des exigences du preneur.

Ces données sont rassemblées dans le tableau ci-dessous (les paramètres mentionnés sont repris à titre indicatif).

Paramètre	Base	Unité	Exigences légales	Exigences internes	Exigences du preneur
matière sèche					
protéine brute	produit tel quel	%MS			
protéine brute	ramené à 88% MS	g/kg			
teneur en graisse	produit tel quel	%			
Ca		%			
Ca	ramené à 88% MS	g/kg			
...					
Cendres	ramené à 88% MS	mg/kg			
...					
VEM	kg MS				
...					
Aflatoxines					

4. Analyse indicative et CCP et PA

4.1. Analyse indicative

Un tableau reprenant les valeurs indicatives doit être rédigé. Tant les valeurs moyenne, minimale que maximale des paramètres doivent être reprises dans le tableau.

Les données sont rassemblées dans le tableau ci-dessous (les paramètres indiqués étant des exemples).

Paramètre	Base	Unité	Valeur moyenne	Valeur minimum	Valeur maximum
Matière sèche					
Protéine brute	produit tel quel	%MS			
Protéine brute	ramené à 88% MS	g/kg			
Teneur en graisse	produit tel quel	%			
Ca		%			
Ca	ramené à 88% MS	g/kg			
...					
Cendres	ramené à 88% MS	mg/kg			
...					
VEM	kg MS				

Ici aussi seules les données pertinentes doivent être reprises (paramètres nutritionnels, paramètres importants selon l'analyse des dangers)

4.2. CCP et PA

Sous ce point doivent être repris les CCP et PA éventuellement mis en évidence dans la matière première pour aliments des animaux. Il va de soi que ces CCP et PA sont contrôlés et maîtrisés par le producteur.

Cependant, la communication de cette information permet à l'acheteur d'optimiser son propre plan de contrôle et d'échantillonnage.

Paramètre	CCP/PA	Valeur moyenne	Norme	Unité

5. Transport

Le transport doit se dérouler conformément aux dispositions du document 'AC-05 : Transport routier'.

Si nécessaire, des mesures particulières p.ex. en terme de nettoyage à réaliser ou de précédents transportés et, liées à la matière première pour aliments des animaux à transporter doivent également être mentionnées.

6. Directives et conseils pour le stockage et l'utilisation

Le stockage doit se dérouler conformément aux dispositions du document 'AC-04 : Stockage et manutention'.

Il est mentionné quelles mesures doivent être prises pour pouvoir utiliser le produit (par exemple à utiliser endéans les x jours après la livraison).

Des indications pour l'utilisateur peuvent également être reprises afin d'utiliser le produit de façon optimale (par exemple le stockage sur un sol en dur ou, de préférence, dans un silo-couloir)

Partie 2 :

Description détaillée du processus de production et de l'analyse des dangers

7. Informations relatives au système d'autocontrôle

Sous ce point, un court commentaire est donné sur le système d'autocontrôle appliqué au produit. Il peut notamment y être mentionné quel guide d'autocontrôle sectoriel a été appliqué ainsi que le fait que le système soit certifié ou non.

Si l'entreprise dispose d'autres systèmes qualités (BRC, IFS,...) cela peut être indiqué ici.

8. Description du processus de production

Dans la description du processus de production, un récapitulatif du processus de production est donné. Cette description doit être suffisamment détaillée afin de permettre le lien avec l'analyse des dangers et le monitoring (cf. ci-dessous). L'utilisation d'auxiliaires technologiques et d'additifs doit être mentionnée. Pour une bonne compréhension du processus de production, une vue schématique est indispensable. Celle-ci doit, de préférence, être donnée sous forme d'un *flowchart* standardisé. Les différentes étapes sont clairement numérotées de telle sorte que l'on puisse y faire référence.

Le document « AT-04 - Réalisation pratique du plan HACCP » en donne un exemple.

9. Analyse des dangers

L'analyse des dangers fait partie du plan HACCP. Pour plus d'informations concernant cette analyse, voir Le document « AT-04 « Réalisation pratique du plan HACCP », et plus spécifiquement la partie concernant l'industrie alimentaire.

Un récapitulatif de tous les dangers potentiels doit être rédigé. Le tableau 1 en montre un exemple avec :

- le type de danger
- la description du danger
- la gravité du danger
- la fréquence d'apparition
- l'évaluation
- la justification du risque (p.ex. sur base d'une étude de la littérature)
- la référence au niveau du flow-chart
- les mesures de maîtrise

Il existe différentes méthodes pour aboutir à une classification.

Pour les auxiliaires technologiques, un inventaire est demandé dans le tableau. Une analyse de dangers séparée doit être réalisée par auxiliaire.

Un tableau complémentaire avec des paramètres indicateurs peut également être dressé (voir tableau 2). Y sont repris un nombre de paramètres complémentaires qui ne constituent pas des dangers en eux-mêmes mais qui peuvent être utilisés comme indicateurs de la présence de dangers déterminés (p.ex. Enterobacteriaceae) ou du niveau à partir duquel des mesures de maîtrise doivent être prises (p.ex. le pH).

10. Description du monitoring

Un récapitulatif du monitoring y est donné. Ce monitoring doit être développé conformément au document 'AT-05 : Monitoring'.

Lors de chaque analyse, il faut indiquer quel labo réalise les analyses.

Dans le cadre de l'autocontrôle, les analyses peuvent être réalisées dans un laboratoire interne disposant de suffisamment de matériel et de moyens et qui participe au minimum 1 x par an à des tests circulaires (ringtests).

Les analyses effectuées dans le cadre des obligations légales doivent être confiées à un laboratoire agréé (pour le paramètre pertinent). Un exemplaire du contrat avec le laboratoire agréé, reprenant quelles analyses sont à effectuer doit être présent.

Le monitoring concernera au moins les dangers pertinents (CCP et PA) et/ou des paramètres indicateurs. Ceci ne signifie pas que d'autres paramètres ne puissent pas être mesurés.

10.1. Entreprises suivant un plan d'échantillonnage sectoriel

Si l'entreprise suit un plan d'échantillonnage sectoriel pour les matières premières pour aliments des animaux (cf. 'AT-05 : Monitoring'), un récapitulatif des analyses au niveau sectoriel doit être repris (voir Tableau 3A)

De plus, l'entreprise doit mentionner les analyses supplémentaires qu'elle a réalisées au niveau individuel (voir Tableau 3B)

10.2. Entreprises sans plan d'échantillonnage sectoriel

Si l'entreprise ne suit aucun plan d'échantillonnage sectoriel pour les matières premières pour aliments des animaux (cf. 'AT-05 : Monitoring'), toutes les analyses réalisées par l'entreprise doivent être reprises (voir Tableau 3B).

11. Résumé

Le résumé contient les éléments les plus importants qui ont été retenus dans l'analyse des dangers.

TABLEAU 1: ANALYSE DES DANGERS DU PRODUIT

Type Danger	Description du danger	Fréq.	Gravité	Evaluation	Justification score fréquence et gravité	Réf. flow chart	Mesures de maîtrise
(Micro)biologique	Dangers vétérinaires	Prion					
		Autres maladies contagieuses					
	Hygiène	Salmonelle					
		Moisissures et levures					
		Virus					
		Insectes					
		Autres ¹					
	Substances et produits indésirables						
	Biologique - végétal	Graines de mauvaises herbes qui contiennent des substances toxiques ²					
		Ricinus communis L, <i>Croton tiglium</i> L. et <i>Abrus Precatorium</i> L.					
		Crotalaria spp L,					
		Impuretés botaniques ³					
		Ergot du seigle					
		Autres					
	Chimique						
Origine naturelle	Aflatoxine B						
	Autres mycotoxines						
	Acide cyanhydrique						

¹ Les paramètres phytosanitaires peuvent également être pris en compte

² *Datura sp.* L

³ *Faine* (non décortiquée), *Mowhra* ..., *Purgère*, *Moutarde indienne*, *Moutarde de Sarepte*, *Moutarde chinoise*, *Moutarde noire*, *Moutarde d'Ethiopie*

Type Danger	Description du danger	Fréq.	Gravité	Evaluation	Justification score fréquence et gravité	Réf. flow chart	Mesures de maîtrise	
		Gossypol libre						
		Théobromine						
		Essence volatile de moutarde						
		Vinyl-thiooxazolidone						
		Autres						
	Résidus de pesticides	Aldrine						
		Dieldrine						
		Camphéchloré						
		Chlordane						
		DDT						
		Endosulfan						
		Endrine						
		Heptachlore						
		HCH α						
		HCH β						
		HCH γ						
		Autres						
		Autres contaminants	PCB					
	PCB de type dioxine							
	Dioxines							
	Arsenic							
	Plomb							
	Mercuré							
Cadmium								
Fluor								
Nitrites								
Matières tannantes								
Autres								

Type Danger	Description du danger	Fréq.	Gravité	Evaluation	Justification score fréquence et gravité	Réf. flow chart	Mesures de maîtrise
Chimique	Résidus d'additifs et de médicaments						
	Auxiliaires de production (inventaire)	Voir inventaire des auxiliaires					
	Produits de dégradation biologiques	Amines biogènes					
	Critères pour la teneur en graisse (teneur en graisse >10%)	Polymères triglycérides					
		Acide docosahéxanoïque (DHA)					
		Acide érucique					
		Autres					
Minéraux et sels (Produits humides/liquides pour alimentation liquide porcs)							
Physique	Résidus de matériaux d'emballage						
	Autres corps étrangers						
	Présence de farine animale						
	Autres						

TABLEAU 2 : INDICATEURS

Paramètres	Raisons d'utilisation	Etape du processus	Remarques/ commentaires
Acidification			
Chauffage			
Enterobacteriaceae			
Clostridium			
Autres			

TABLEAU 3A : DONNEES DE MONITORING AU NIVEAU SECTORIEL

Les analyses suivantes sont réalisées au niveau du secteur					
Paramètres	Indicateur	Fréquence monitoring	Norme légale	Unité	Etape(s) du processus

TABLEAU 3B : DONNEES DE MONITORING AU NIVEAU DE L'ENTREPRISE

Les analyses suivantes sont réalisées au niveau de l'entreprise					
Paramètres	Indicateur	Fréquence monitoring	Norme légale	Unité	Etape(s) du processus