

BT-03

Ver 0.2

Achats : Dispositions particulières





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	Démarrage du nouveau GMP : Nouvelles dispositions	Tout le document	01/01/2009
0.1 23/12/2010	Précisions et éclaircissements dans le document	Tout le document	08/02/2011
0.2 21/10/2016	Nouvelle mise en page	Tout le document	21/10/2016
	Modification de dénominations (logo et standard)	Tout le document	



Table des matières

1. INTRODUCTION	4
2. CHAMP D'APPLICATION	5
3. ACHAT DE PETITES QUANTITÉS DE MATIÈRES PREMIÈRES POUR ALIMENTS DES ANIMAUX	6
3.1. CONDITIONS D'APPLICATION.....	6
3.2. VALIDATION D'UN PROTOCOLE AUPRÈS D'OVOCOM	7
3.3. PRINCIPES	7
3.4. FRÉQUENCE.....	9
3.5. PRISE D'ÉCHANTILLON POUR ANALYSE	9
3.6. ANALYSES.....	10
3.7. CONTRÔLE	10
4. ACHAT D'UNE LIVRAISON UNIQUE D'UNE DENRÉE ALIMENTAIRE DÉCLASSÉE	10
4.1. CONDITIONS D'APPLICATION	10
4.2. PRINCIPES	11
4.3. FRÉQUENCE.....	12
4.4. PRISE D'ÉCHANTILLON POUR ANALYSE	13
4.5. ANALYSES.....	14
4.6. CONTRÔLE	15
5. FORMULAIRE A : DEMANDE DE VALIDATION D'UN PROTOCOLE « ACHAT EN PETITE QUANTITÉ » PAR OVOCOM	16

BT-03 : Achats : Dispositions particulières

1. Introduction

Lorsqu'une entreprise certifiée **GMP-Feed Chain Alliance** s'approvisionne auprès d'un fournisseur, elle doit respecter les qualifications reprises dans le document 'BT-02 : Achats : Dispositions générales'.

Parfois, pour certaines matières premières pour aliments des animaux très spécifiques (ou pour des denrées alimentaires non déclassées qui peuvent dès lors être considérées comme telles), il s'avère impossible de trouver un fournisseur répondant intégralement à ces qualifications. Dans ce cas, moyennant le respect de conditions précises, il existe du fait de l'application de ce document une possibilité de s'approvisionner quand même auprès de ce fournisseur.

Dans d'autres cas, il peut s'agir de denrées alimentaires¹ destinées à la consommation humaine mais déclassées fortuitement pour, par exemple, des raisons de marketing ou de problèmes techniques. Ces produits doivent alors trouver un débouché rapide.

Vu le caractère exceptionnel et unique de ces événements, l'obtention d'une certification prend trop de temps. Un protocole a été développé afin que les entreprises certifiées **GMP-FCA** puissent néanmoins acquérir ce produit en assurant la sécurité de l'ensemble de la filière.



Quelques exemples

Une entreprise certifiée **GMP-FCA** achète de la poudre de carottes qu'elle utilise dans sa production. L'importateur **GMP-FCA** auprès duquel elle s'approvisionnait lui signale qu'il ne distribue plus ce produit. L'entreprise **GMP-FCA** ne trouve plus qu'un seul fournisseur en Belgique. Celui-ci approvisionne uniquement l'industrie alimentaires et pharmaceutique. Pour quelques centaines de kilos par mois, le fournisseur ne souhaite pas investir dans un système qualité spécifique à l'alimentation animale comme le **GMP** standard **FCA**. Il a déjà développé d'autres systèmes. Il dispose déjà de certification « Food » et le marché « Feed » ne l'intéresse pas pour l'instant.

Afin de pouvoir continuer à assurer sa production, l'entreprise certifiée **GMP-FCA** peut s'approvisionner auprès de ce fournisseur moyennant le respect des conditions de ce document.

Une entreprise du secteur alimentaire décide de déplacer une ligne de production d'un site vers un autre. Dans le premier site, il reste encore quelques tonnes de graisse de cocotier. Vu les coûts de transfert, la direction de l'entreprise préfère trouver un acquéreur et s'en débarrasser. Moyennant l'application d'une procédure précise, une entreprise certifiée **GMP-FCA** pourrait acquérir cette graisse « Food » même si elle n'est pas couverte par un certificat **GMPFCA**.

Une entreprise du secteur alimentaire fabrique des denrées alimentaires (p.ex. herbes aromatiques déshydratées (thym, origan, etc)) (Il s'agit ici d'une denrée alimentaire non déclassée). Un fabricant d'aliments composés décide d'utiliser cette denrée dans un aliment pour animaux. Le producteur ne souhaite pas obtenir immédiatement une certification **GMPFCA**. Moyennant le respect de ce document, le fabricant d'aliments composés peut s'approvisionner auprès de ce fournisseur.






¹ Voir 'AC-00 : Introduction', point « Définitions »

2. Champ d'application


Les exigences reprises dans ce document sont spécifiques au **Règlement GMP-Standard Feed Chain Alliance** et s'appliquent à toutes les entreprises certifiées **GMP-FCA** qui :

- souhaitent acheter de petites quantités de matières premières pour aliments des animaux² ou des flux connexes (à transformer) en provenance de l'industrie alimentaire (point 3 est d'application)
- souhaitent acheter occasionnellement des denrées alimentaires déclassées (point 4 est d'application).

Afin de pouvoir déterminer avec précision si ce document peut être appliqué, le participant doit suivre l'arbre de décision ci-dessous :

1	a	Le produit à acheter est un additif, un prémélange ou un aliment composé.	
	b	Le produit à acheter est une 'matière pour aliments des animaux' ² (mis en tant que telle sur le marché, en provenance éventuellement d'une entreprise chimique, pharmaceutique ou du secteur alimentaire p.ex.).	2
	c	Le produit à acheter est un flux connexe à transformer en provenance d'une entreprise du secteur alimentaire.	3
	d	Le produit à acheter est une denrée alimentaire déclassée proposée occasionnellement	6
2	a	Le tonnage à acheter est supérieur à 10 000 kg/mois	
	b	Le tonnage à acheter est inférieur à 10 000 kg/mois	4
3	a	Le tonnage à acheter est supérieur à 2 000 kg/mois et à 20 000 kg/an	
	b	Le tonnage à acheter est inférieur à 2 000 kg/mois et à maximum 20 000 kg/an	4
4	a	Le fournisseur ne dispose pas d'un système qualité certifié par un tiers indépendant	
	b	Le fournisseur dispose d'un système qualité certifié par un tiers indépendant et l'étude HACCP est réalisée.	5
5	a	Pour ce même produit, il existe un autre fournisseur répondant aux exigences reprises dans le document «BT-02 : Achats : Dispositions générales »	

² Ce terme englobe également les produits considérés par destination comme denrées alimentaires (c'-à-d. des denrées alimentaires non déclassées) dont l'entreprise certifiée **GMP-FCA** souhaiterait faire usage (p.ex. poudre de carottes pour l'alimentation bébé).

	b	Pour ce même produit, il n'existe aucun autre fournisseur répondant aux exigences reprises dans le document «BT-02 : Achats : Dispositions générales »	Application du point 3
6	a	Il s'agit de plusieurs livraisons de plus d'un lot sur une période de 6 mois	
	b	Il s'agit d'une livraison occasionnelle (unique) d'un (ou de plusieurs) lot(s) sur une période de 6 mois	Application du point 4



Sous-produits animaux, produits transformés et aliments pour animaux en contenant

En fonction de la composition et de la nature des produits, des exigences complémentaires peuvent également être d'application lorsqu'il s'agit de sous-produits animaux, de produits transformés et d'aliments pour animaux en contenant (cf. 'AT-01 : Législation' en 'AT-11 : Sous produits animaux').



Remarques importantes

L'application d'un protocole particulier ne dispense pas l'entreprise de procéder à l'évaluation de ses fournisseurs, prestataires de services, organismes et laboratoires. Ceux-ci doivent être évalués au minimum une fois par an.

Vu le caractère exceptionnel de ces deux protocoles, ils ne peuvent être intégrés dans un plan d'échantillonnage sectoriel.

3. Achat de petites quantités de matières premières pour aliments des animaux

3.1. Conditions d'application

Ce protocole d'achat pour petites quantités est d'application pour toute entreprise certifiée ~~GMP~~-FCA lorsque l'ensemble des conditions ci-dessous est réuni :

1. l'achat concerne exclusivement une 'matière première pour aliments des animaux', une denrée alimentaire non déclassée qui est destinée à l'alimentation des animaux ou un flux connexe en provenance d'une entreprise du secteur alimentaire.
2. le fournisseur dispose d'un système qualité (ISO 9000, ISO 22000, GMP Pharma, Système d'Autocontrôle (SAC), etc) qui englobe la matière première pour aliments des animaux et qui est certifié par un organisme de certification indépendant et applique les principes HACCP dans son entreprise. L'entreprise certifiée ~~GMP~~-FCA doit être en possession de la preuve que son fournisseur dispose d'un certificat valide au moment de la livraison (copie du certificat p.ex.).
3. la quantité achetée est :
 - a. inférieure à 10 000 kg/mois s'il s'agit d'une matière première pour aliments des animaux ou d'une denrée alimentaire non déclassée (à l'exclusion des flux connexes en provenance du secteur alimentaire)

- b. inférieure à 2 000 kg/mois avec un maximum de 20 000 kg/an s'il s'agit d'un flux connexe en provenance d'une industrie du secteur alimentaire
- 4. le fournisseur ne répond à aucune des exigences reprises au niveau du document 'BT-02 : Achats : Dispositions générales'. De plus, l'entreprise certifiée **GMP-FCA** ne peut acquérir d'aliments pour animaux ayant les mêmes caractéristiques requises auprès d'aucun autre fournisseur tant en Belgique que dans l'Union Européenne.



Remarques importantes

Les exigences en terme de produits, de transport ou de stockage reprises dans le document 'BT-02 : Achats: Dispositions générales' restent intégralement d'application.

Ce document n'est pas d'application pour l'achat d'additifs, de prémélanges ou d'aliments composés (y compris les aliments d'allaitement, les aliments minéraux, les suppléments nutritionnels, etc).

Une denrée alimentaire non déclassée pour l'alimentation humaine et qui est utilisée en alimentation animale doit répondre à la définition de 'matière première pour aliments des animaux'.



Exemple

Un fabricant certifié **GMP-FCA** utilise une matière première pour aliments des animaux d'origine minérale. En effet, afin de pouvoir être utilisée dans le secteur pharmaceutique, cette matière première a subi un traitement complémentaire au broyage habituellement d'application après l'extraction et présente, de ce fait, une meilleure solubilité et une couleur plus claire par rapport au produit « brut ». Ce traitement supplémentaire justifie son emploi par le fabricant qui en utilise de 1 500 à 2 000 kg/mois. Ce produit n'est disponible qu'auprès d'un groupe international. Celui-ci, ayant développé le produit comme « support » dans l'industrie pharmaceutique, dispose notamment d'un système qualité ISO 9001. Selon le fournisseur, et bien qu'il n'existe aucune définition complète de ce terme, le produit est de qualité « pharmaceutique ». La direction internationale de ce fournisseur ne souhaite pas investir dans un système de qualité spécifique pour le Feed, mais remplit ses obligations légales. En Belgique, ce produit n'est disponible auprès d'aucun autre distributeur. Le protocole peut être appliqué dans ce cas.

Le fabricant est dans les mêmes conditions (voir ci-dessus) mais il existe un autre fournisseur en Belgique qui répond aux exigences du document 'BT-02 : Achats : Dispositions générales' et qui commercialise la même 'matière première pour aliments des animaux' mais 25% plus cher que le fournisseur ne répondant pas aux conditions du document 'BT-02 : Achats : Dispositions générales'. Dans ce cas, l'application du protocole n'est pas autorisée.

3.2. Validation d'un protocole auprès d'OVOCOM

Si les conditions sont réunies, l'entreprise certifiée **GMP-FCA** introduit, préalablement à tout achat, une demande de validation d'un protocole d'achat, auprès d'OVOCOM ASBL. Ce n'est que lorsque celui-ci sera évalué, validé et enregistré par OVOCOM, qu'il pourra être appliqué par l'entreprise.

Le protocole doit être introduit par courriel à l'adresse info@ovocom.be à l'aide du formulaire A repris en annexe.

La demande doit reprendre au minimum :

- le nom et le numéro de certificat de l'entreprise ~~GMP-FCA~~;
- le nom de la matière première pour aliments des animaux, de la denrée alimentaire non déclassée ou du flux connexe ;
- la catégorie de la matière première et son numéro (cf. Catalogue européen des matières premières pour aliments des animaux). S'il s'agit d'une denrée alimentaire ou d'un flux connexe, l'entreprise indique également la catégorie à laquelle le produit acheté appartient ;
- la quantité à réceptionner (mensuellement et annuellement) ;
- le nombre de lots, si d'application;
- les CCP et Points d'attention identifiés pour la matière première pour aliments des animaux, la denrée alimentaire non déclassée ou le flux connexe ;
- le plan de monitoring.

Dans les deux semaines après réception, OVOCOM adresse :

- soit une demande de complément d'information auprès de l'entreprise ayant introduit le protocole ;
- soit un accusé de réception signalant que le dossier est complet.

OVOCOM donne une réponse à l'entreprise dans un délai raisonnable après l'envoi de l'accusé de réception signalant que le dossier est complet. En cas de réponse positive, l'organisme de certification est également informé.

Comme un tel protocole est basé sur la réalisation d'une étude HACCP du produit acheté et que celle-ci doit être revue au minimum une fois par an, la durée de validité d'un protocole est de 12 mois. Un nouveau dossier de demande doit être introduit au plus tard un mois avant la fin de la période de validité.

Ce protocole étant par définition provisoire, l'entreprise certifiée ~~GMP-FCA~~ doit encourager son fournisseur à obtenir une qualification conforme au document 'BT-02 : Achats : Dispositions générales'. L'organisme de certification évalue lors de chaque audit les actions prises par le participant ~~GMP FCA~~.

Seule l'obtention d'une qualification acceptée dans le document 'BT-02 : Achats : Dispositions générales' est à même d'apporter la garantie supplémentaire au participant ~~GMP-FCA~~ de disposer d'un approvisionnement durable.

3.3. Principes

Le protocole est basé sur deux principes :

- L'entreprise certifiée ~~GMP-FCA~~ (preneur) est tenue d'évaluer l'analyse des dangers communiquée par le fournisseur ou à défaut de celle-ci de procéder elle-même à une analyse de dangers de la 'matière première pour aliments des animaux', de la denrée alimentaire ou du flux connexe concerné. Cette analyse est basée sur la méthode HACCP. L'entreprise doit avoir en sa possession suffisamment de documents indiquant qu'elle connaît bien les procédés de fabrication de son fournisseur et le produit qu'elle achète (p.ex. diagrammes de production, rapports d'évaluation sur place, limites de contrôle, programme de monitoring et fréquence des activités de surveillance, fiches techniques, certificats d'analyse, etc).
- Le preneur applique, à titre individuel, un plan de monitoring (prélèvement et analyse) de niveau 1 spécifique pour le produit faisant l'objet du protocole développé via ce document.

Ce plan de monitoring doit être conforme au document 'AT-05 : Monitoring', à l'exception de la fréquence d'échantillonnage et d'analyse (voir tableau 1 ci-dessous).

3.4. Fréquence

La fréquence annuelle d'échantillonnage et d'analyse est fonction du nombre de lots. Elle est reprise dans le tableau 1. Dans le cas de ce document, le nombre de lots (L) est au minimum égal au nombre prévu de livraisons, sauf application des remarques ci-dessous.

Nombre de lots (L)	Niveau 1 (individuel)	
	CCP	PA
$L \leq 2$	PAR LOT	1
$2 < L \leq 8$	PAR LOT	2
$8 < L \leq 15$	PAR LOT	2
$15 < L \leq 25$	PAR LOT	3
$25 < L \leq 50$	PAR LOT	5
$50 < L \leq 90$	PAR LOT	8
$90 < L \leq 150$	PAR LOT	13
$L > 150$	PAR LOT	20

Tableau 1 : Nombre minimum de prélèvements par an pour un plan de monitoring individuel (voir ISO 2859-1, Tableau I & II-C)

Remarques : Application pratique de la notion de lot

- Une livraison de sacs (ou de tout conditionnement (p.ex. cubitainers ou fûts)) peut être composée de deux ou plusieurs lots différents. Dans ce cas, le protocole doit être appliqué pour chaque lot composant la livraison.
- Des sacs (ou tout conditionnement (p.ex. cubitainers ou fûts)) d'un même lot du fournisseur peuvent être répartis en plusieurs livraisons. Dans ce cas, le protocole doit être appliqué une seule fois pour le lot, lors de la première livraison.
- Chaque livraison vrac doit être considérée comme un lot différent, même s'il s'agit d'un même numéro de lot de fournisseur. Dans le cas où plusieurs espaces de chargement sont utilisés, leur contenu doit être assimilé à autant de lots différents. Le regroupement de lots n'est pas autorisé.

3.5. Prise d'échantillon pour analyse

Le prélèvement doit se dérouler lors de la réception du produit par l'entreprise ~~GMP~~-FCA appliquant le protocole.

Le document 'BT-11 : Prise d'échantillons et analyses' est d'application.

3.6. Analyses

Les analyses sont exécutées conformément aux modalités reprises dans le document 'BT-11 : Prise d'échantillons et analyses'.

Il est de la responsabilité de l'entreprise de décider si la 'matière première pour aliments des animaux' concernée doit être bloquée dans l'attente des résultats d'analyse.

3.7. Contrôle

Le contrôle de l'application du protocole d'achat de petites quantités tel que décrit dans ce document doit être réalisé par l'organisme de certification lors de chaque audit de l'entreprise (audit de surveillance et de renouvellement).

4. Achat d'une livraison unique d'une denrée alimentaire déclassée

4.1. Conditions d'application

Ce protocole d'achat d'une livraison unique est d'application pour toute entreprise certifiée **GMP-FCA** lorsque l'ensemble des conditions ci-dessous est réuni :

1. l'achat concerne exclusivement une, et une seule, livraison d'une denrée alimentaire déclassée. La répartition de l'achat en plusieurs livraisons est tolérée lorsque cet achat fait l'objet d'une quantité totale déterminée et d'un nombre donné de livraisons. Ces informations doivent être reprises contractuellement avant la première livraison. La période de livraison ne peut excéder 7 jours à compter de la date de la première livraison.
2. la denrée alimentaire, emballée ou non, respecte intégralement la législation relative à la sécurité en alimentation humaine mais ne satisfait pas totalement aux exigences internes de qualité imposées par le producteur (couleur, goût, impression de l'emballage, etc) ou fait l'objet d'une commercialisation suite à un sinistre. S'il s'agit de marchandises emballées, l'emballage ne peut être défectueux ou abîmé en manière telle que le produit ne pourrait plus être destiné à la consommation humaine en terme, p.ex., de garantie de la qualité microbiologique (présence de microfissures, rupture de la chaîne du froid, etc).
3. le fournisseur doit être soit le producteur de la denrée alimentaire déclassée, soit, en cas de sinistre, l'organisme (compagnie d'assurance) devant valoriser la denrée déclassée.
4. le producteur de la matière première pour aliments des animaux ou la compagnie d'assurance doit disposer d'un système qualité (ISO 9000, ISO 22000, BRC, IFS, etc) certifié par un organisme de certification indépendant et appliquer les principes HACCP dans son entreprise. L'entreprise certifiée **GMP-FCA** doit disposer d'une copie du certificat et en vérifier sa validité. Cette copie doit être conservée avec les documents relatifs à l'achat.
5. le fournisseur belge ou européen ne répond à aucune des exigences reprises au niveau du document 'BT-02 : Achats – Dispositions générales'.

Lorsqu'il s'agit d'une denrée alimentaire emballée, les documents d'accompagnement doivent préciser que l'emballage doit être éliminé avant toute utilisation en alimentation animale.

Si toutes les conditions sont réunies, l'entreprise certifiée **GMP-FCA** doit faire contrôler le produit par un organisme de certification selon les modalités décrites ci-dessous.



Respect du document 'BT-02 : Achats : Dispositions générales'

Les exigences en terme de produits, de transport ou de stockage reprises dans le document 'BT 02 : Achats : Dispositions générales' restent intégralement d'application, sauf si le moyen de transport ou l'installation de stockage est sous la responsabilité du propriétaire (producteur ou

compagnie d'assurance) de la denrée alimentaire déclassée.

Exemples

Suite à une erreur de manipulation, un colorant alimentaire vert est utilisé en lieu et place d'un colorant rose pâle habituellement caractéristique du glaçage d'un biscuit. Ce biscuit ne peut être commercialisé car il n'est pas conforme aux attentes du consommateur. S'il s'agit d'un cas isolé et que le produit peut être considéré comme une denrée alimentaire, le protocole peut être appliqué.

Le rouleau de feuille d'emballage alimentaire pré-imprimé ayant été mal engagé dans l'installation, toutes les indications sont imprimées à l'envers et illisibles. Le fabricant souhaite valoriser le lot en alimentation animale. Moyennant le respect des autres conditions, le protocole peut être appliqué par le preneur ~~GMP~~ FCA.

Suite à un accident de la route, une citerne de lait glisse dans un fossé. La citerne est intacte et un autre camion vient pomper le lait. Bien que le lait puisse encore être utilisé en alimentation humaine, l'entreprise laitière décide de le valoriser en alimentation animale. Moyennant le respect des autres conditions, le protocole peut être appliqué par le preneur ~~GMP~~ FCA.

Lors d'un chargement, une palette de briques de lait tombe du camion. Certaines briques ont été éventrées, d'autres sont abîmées. Toutes les briques apparemment intactes sont rassemblées. A condition que les autres conditions soient remplies, seuls les emballages totalement intacts peuvent entrer en considération pour l'application de ce protocole. Les autres briques doivent disposer d'une fiche de transformation (le traitement à appliquer doit également maîtriser le risque microbiologique)

4.2. Principes

Le protocole est basé sur trois principes :

- Comme il s'agit d'un flux occasionnel dont l'approvisionnement ne peut être planifié, l'entreprise certifiée ~~GMP~~ FCA (preneur) est tenue, préalablement à la livraison, de procéder elle-même à une analyse de risques du produit concerné. Cette dernière est basée sur la méthode HACCP. L'entreprise doit avoir en sa possession suffisamment de documents indiquant qu'elle connaît bien les procédés de fabrication du producteur et la denrée alimentaire qu'elle achète (p.ex. diagrammes de production, rapports d'évaluation sur place, limites de contrôle, programme de surveillance et fréquence des activités de surveillance, fiches techniques, certificats d'analyse, etc). Sur base des informations récoltées et des raisons pour lesquelles cette denrée alimentaire est proposée à la vente, l'entreprise certifiée ~~GMP~~ FCA détermine les CCP et Points d'attention spécifiques à ce produit.
- Le preneur applique, à titre individuel, un plan de monitoring (prélèvement et analyse) de niveau 1 spécifique pour la 'matière première pour aliments des animaux' faisant l'objet du protocole. Ce plan de monitoring doit être conforme au document 'AT-05 : Echantillonnage', à l'exception de la fréquence d'échantillonnage et d'analyse (voir point 4.3).
- Un contrôle visuel de chaque lot composant la livraison de produit avec prélèvement représentatif (voir 'BT-11 : Prise d'échantillons et analyse') et analyse du produit doit être réalisée par l'organisme de certification de l'entreprise certifiée ~~GMP~~ FCA.

Ce protocole, relatif à un même producteur, ne peut être appliqué qu'une fois tous les 6 mois et au maximum deux fois au cours d'une même année calendrier.



Exemple

Une entreprise produit différents produits laitiers. En janvier, elle doit déclasser un lot de yaourt nature. Au mois d'août, la même mésaventure se produit avec un lot de yaourt aux fruits. Au mois de décembre, c'est un lot de yaourt sucré qui rencontre un problème.

Le protocole peut s'appliquer pour les deux premiers lots mais plus pour le troisième. En effet, pour les deux premiers lots, il s'agit bien de deux productions d'un même producteur dans une même année calendrier. Par contre, le troisième lot, bien qu'il s'agisse du déclassement d'une autre denrée, ne répond pas aux conditions posées et ne peut faire l'objet de ce protocole.

L'entreprise certifiée ~~GMP~~ FCA peut cependant continuer à s'approvisionner auprès de ce producteur de yaourts si celui-ci satisfait aux conditions énoncées dans le document 'BT-02 : Achat : Dispositions générales'.



Organisme de certification : Contrôle et analyse du produit

Si pour des raisons pratiques (disponibilité, distance, etc), l'organisme de certification de l'acheteur ne peut effectuer lui-même le contrôle demandé dans un délai acceptable, il a la possibilité de sous-traiter celui-ci à un organisme de certification ou d'inspection de son choix. Néanmoins, il conserve la responsabilité finale du contrôle. L'organisme de certification détaille dans son propre système qualité les modalités de sous-traitance ainsi que les garanties qui y sont liées (cf. 'CC-01 : Règlement de certification').

4.3. Fréquence

Tous les lots de production, définis par le producteur et composant la livraison, doivent être :

- contrôlés visuellement ;
- échantillonnés ; et
- analysés, quant aux CCP et Points d'attention (PA) déterminés lors de l'étude HACCP préalable, selon la fréquence définie dans le tableau 2.

Ces opérations sont réalisées à la fois par l'entreprise (preneur) et par l'organisme de certification assurant la certification ~~GMP~~ FCA.

La fréquence d'échantillonnage et d'analyse est fonction du nombre de lots. Elle est reprise dans le tableau 2. Dans le cas de ce document, le nombre de lots (L) est au minimum égal au nombre de livraisons, sauf application des remarques ci-dessous.

Nombre de lots (L)	Niveau 1 (individuel)	
	CCP	PA
$L \leq 2$	PAR LOT	1

Nombre de lots (L)	Niveau 1 (individuel)	
	CCP	PA
$2 < L \leq 8$	PAR LOT	2
$8 < L \leq 15$	PAR LOT	2
$15 < L \leq 25$	PAR LOT	3
$25 < L \leq 50$	PAR LOT	5
$50 < L \leq 90$	PAR LOT	8
$90 < L \leq 150$	PAR LOT	13
$L > 150$	PAR LOT	20

Tableau 2 : Nombre minimum de prélèvements pour un plan de monitoring individuel (voir ISO 2859-1, Tableau I & II-C)

Remarques : Application pratique de la notion de lot

- Une livraison de sacs (ou de tout conditionnement (p.ex. cubitainers ou fûts)) peut être composée de deux ou plusieurs lots différents. Dans ce cas, le protocole doit être appliqué pour chaque lot composant la livraison.
- Des sacs (ou tout conditionnement (p.ex. cubitainers ou fûts)) d'un même lot du fournisseur peuvent être répartis en plusieurs livraisons. Dans ce cas, le protocole doit être appliqué une seule fois pour le lot, lors de la première livraison.
- Chaque livraison vrac doit être considérée comme un lot différent, même s'il s'agit d'un même numéro de lot de fournisseur. Dans le cas où plusieurs espaces de chargement sont utilisés, leur contenu doit être assimilé à autant de lots différents. Le regroupement de lots n'est pas autorisé.

Exemple

Un fabricant de légumes surgelés emballe l'équivalent d'une journée de production dans un conditionnement présentant un défaut d'impression. La décision est prise de valoriser exceptionnellement la quantité produite en alimentation animale.

Il s'agit de deux lots de production différents, mis en containers scellés. Ceux-ci prennent place dans 3 camions –frigorifiques et sont livrés. Les premier et deuxième camions sont chargés d'un même lot (lot 1), le lot n°2 étant placé dans le 3^{ème} véhicule.

L'échantillon du lot 1 sera pris dans le chargement du premier ou du deuxième camion et analysé quant aux CCP et Points d'attention. Le même raisonnement doit être appliqué au niveau du lot n°2 du troisième véhicule.

4.4. Prise d'échantillon pour analyse



Le prélèvement doit se dérouler lors de la réception du produit ou au plus tard dans les 24 heures suivant celle-ci.

Le(s) lot(s) composant la livraison doi(ven)t être stocké(s) isolément et ne peu(ven)t être utilisé(s) avant le prélèvement. Dans l'attente du prélèvement, toutes les mesures nécessaires sont prises afin de conserver la qualité intrinsèque de la denrée alimentaire déclassée (p.ex. pas de rupture de la chaîne du froid ou stockage au sec et à l'abri de la lumière)

Le document 'BT-11 : Prise d'échantillons et analyses' est d'application.

L'organisme de certification prélève, en trois exemplaires de 500 g, un échantillon représentatif. Chaque exemplaire de l'échantillon, scellé et étiqueté par l'organisme de certification doit être conservé dans des conditions de stockage excluant toute modification de composition ou toute altération anormale.

Le premier échantillon est destiné au preneur alors que le deuxième est conservé par l'organisme de certification pendant un an. S'il y a lieu, le troisième est envoyé au laboratoire pour analyse. L'envoi est réalisé par l'entreprise ~~GMP~~ FCA.

L'organisme de certification dresse un rapport de sa visite. Celui-ci doit reprendre au minimum :

- le nom et les coordonnées de l'organisme de certification (responsable de la certification du participant)
- le cas échéant, le nom et les coordonnées de l'organisme ayant procédé au contrôle (+ prise d'échantillon) sous la responsabilité de l'organisme de certification du participant
- le nom de l'inspecteur
- le nom de l'entreprise ~~GMP~~ FCA et la localisation de l'inspection
- la date de livraison
- la date d'inspection
- le nom du fournisseur
- le nom du producteur (si différent du fournisseur)
- le nom de la denrée alimentaire déclassée (matière première pour aliments des animaux)
- la catégorie de la matière première et son numéro (cf. partie B ou C de l'annexe de l'Arrêté royal belge du 8/02/1999 ou de la Directive européenne 96/25/CE)
- la description du produit
- la quantité réceptionnée
- le numéro de lot d'entrée interne à l'entreprise ~~GMP~~ FCA
- le n° d'identification des échantillons
- les analyses devant éventuellement être réalisées sur base des CCP et Points d'attention (PA) identifiés par l'entreprise certifiée ~~GMP~~ FCA.

Le preneur joint une copie des résultats d'analyse qu'il reçoit au rapport de l'organisme de certification.

Si l'étude HACCP préalable n'a mis en évidence aucun CCP ou Points d'attention (PA), l'évaluation de l'organisme de certification se limite à un contrôle organoleptique de conformité du produit. Les échantillons ne sont pas envoyés à l'analyse.

4.5. Analyses

Les analyses sont exécutées par un laboratoire satisfaisant au document 'BT-11 : Prise d'échantillons et analyses'.



Il est de la responsabilité de l'entreprise de décider si le produit concerné doit être bloqué dans l'attente des résultats d'analyse.

4.6. Contrôle

| L'entreprise certifiée **GMP-FCA** tient les différents rapports d'inspection et d'analyse à la disposition de l'organisme de certification.



Formulaire A : Demande de validation d'un protocole « Achat en petite quantité » PAR OVOCOM

Nom de
l'entreprise :

N° de certificat
GMP FCA

<input type="checkbox"/> Matière première pour aliments des animaux	<input type="checkbox"/> Denrée alimentaire	<input type="checkbox"/> Flux connexe
Dénomination :		
Numéro de la matière première (Cf. Catalogue européen des matières premières pour aliments des animaux) :		
Description du produit :		
Fournisseur installé :		<input type="checkbox"/> en Belgique
		<input type="checkbox"/> dans l'Union européenne
Quantité projetée maximum à réceptionner (/mois) :		
Quantité projetée maximum à réceptionner (/an) :		
Nombre total de lots (sur l'ensemble des livraisons) :		
CCP identifié(s)		
Point(s) d'attention identifié(s)		
Motivations de la demande		



Annexe(s) :	

Date d'envoi :

Vu et approuvé par
(nom + fonction) :

.....

.....

Cadre réservé à OVOCOM ASBL			
Date de réception de la 1 ^{ère} demande :		Date de réception du dossier complet :	
Date de traitement :		Examiné et approuvé par (nom + fonction) :	