

REGLEMENTATION SANITAIRE

NOS OBLIGATIONS

La réglementation indique que l'exploitant a une responsabilité juridique de veiller à la sécurité des denrées alimentaires. (Nous avons listé ci-dessous toutes les références réglementaires et les extraits concernés).

La réglementation nous demande d'avoir une démarche HACCP c'est-à-dire d'avoir réalisé une étude comprenant la :

- Description des produits (caractéristiques des produits, utilisation attendue)
- Construction du diagramme des flux et identification des risques
 - Description des process grâce à un découpage en étapes
 - Identification des points de contamination et listing de tous les dangers potentiels
- Définition des points critiques et de leurs limites
 - Evaluation des dangers (fréquence, gravité, probabilité d'apparition)
 - Pour chaque étape critique définir le paramètre à surveiller et sa limite
- Identification des mesures préventives et correctives
 - Indiquer les mesures préventives en place et à mettre en place
 - Etablir l'action corrective à prendre en cas de dépassement de la limite (action, responsabilités, devenir du produit, enregistrements)
- Mise en place du système de surveillance (Etablir par écrit les méthodes et fréquences de surveillance)
- Validation du système (Validation par un système d'audit)

PRP ENVIRONNEMENT EXTERIEUR -NUISIBLES

Dans ses études HACCP, IDEA a notamment identifié comme PRP l'environnement extérieur et les nuisibles. (voir fiche jointe)

La roselière sur l'implantation actuelle au centre des activités représente un risque d'habitat pour les nuisibles et rend difficile l'entretien des abords du site.

Rappel de la définition d'un PRP : Conditions et activités de base nécessaires pour maintenir tout au long de la chaîne alimentaire un environnement hygiénique approprié à la production, à la manutention et à la mise à disposition de produits finis sûrs et de denrées alimentaires sûres pour la consommation humaine .

EXTRAITS REGLEMENTAIRES

REFERENTIEL GTP Cocéral :

3.3- Chapitre III - Les bonnes pratiques d'hygiène pour la Collecte/ Opérations de Réception des produits

3.3.1 L'environnement extérieur

L'opérateur doit maintenir les zones autour des bâtiments propres afin éviter la prolifération de nuisibles et autres contaminations potentielles.

Le drainage des eaux de pluie et de ruissellement doit être suffisant pour éviter les dommages ou la détérioration des produits.

Des plans de contrôle des ravageurs et des rongeurs doivent être mis en œuvre et dûment documentés.

ANNEXE 3.8.Rongeurs, volatiles et/ou leurs traces macroscopiques

Nature du danger : Danger biologique

Classification :

En consommant des grains, les rongeurs et les volatiles provoquent des dégâts, des souillures, des contaminations et une altération des grains.

- Les rongeurs susceptibles de s'attaquer aux grains stockés sont les rats, les souris et les mulots
- Concernant les volatiles, il s'agit principalement des pigeons et des moineaux

Origine :

Mauvaise maintenance ou protection :

- Des locaux
- Des abords extérieurs

Risques sanitaires :

- Vecteurs de germes

REGLEMENT 178-2002

Introduction

(30) : Un exploitant du secteur alimentaire est le mieux à même d'élaborer un système sûr de fourniture de denrées alimentaires et de faire en sorte que les denrées alimentaires qu'il fournit sont sûres. Il y a lieu par conséquent que la responsabilité juridique primaire de veiller à la sécurité des denrées alimentaires lui incombe.

SECTION 4 – Prescriptions générales de la législation alimentaire

Article 17 – Responsabilités :

« 1. Les exploitants du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale veillent, à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution dans les entreprises placées sous leur contrôle, à ce que les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux répondent aux prescriptions de la législation alimentaire applicables à leurs activités et vérifient le respect de ces prescriptions »

REGLEMENT 183 – 2005

Introduction

(6) (a) la responsabilité première de la sécurité des aliments pour animaux incombe à l'exploitant du secteur de l'alimentation animale;

© la mise en œuvre générale de procédures fondées sur les principes d'analyse des risques et maîtrise des

points critiques (HACCP) qui, associée à l'application de bonnes pratiques en matière d'hygiène, devrait renforcer la responsabilité des exploitants du secteur de l'alimentation animale;

CHAPITRE II - OBLIGATIONS

Article 4

Obligations générales

1. Les exploitants du secteur de l'alimentation animale veillent à ce que toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution placées sous leur contrôle soient mises en œuvre conformément à la législation communautaire, au droit national compatible avec cette dernière et aux bonnes pratiques. Ils veillent en particulier à ce qu'elles satisfassent aux prescriptions applicables en matière d'hygiène établies dans le présent règlement.

Article 6

Système d'analyse des risques et maîtrise des points critiques (HACCP)

1. Les exploitants du secteur de l'alimentation animale exerçant des activités autres que celles visées à l'article 5, paragraphe 1, mettent en place, appliquent et maintiennent une ou des procédures écrites permanentes fondées sur les principes HACCP.

2. Les principes visés au paragraphe 1 sont les suivants:

- a) identifier tout danger qu'il y a lieu de prévenir, d'éliminer ou de ramener à un niveau acceptable;
- b) identifier les points critiques aux niveaux desquels un contrôle est indispensable pour prévenir ou éliminer un danger ou pour le ramener à un niveau acceptable;
- c) établir, aux points critiques, les limites critiques qui différencient l'acceptabilité de l'inacceptabilité pour la prévention, l'élimination ou la réduction des risques identifiés;

ANNEXE II - PRESCRIPTIONS APPLICABLES AUX ENTREPRISES DU SECTEUR DE L'ALIMENTATION ANIMALE N'EXERÇANT PAS D'ACTIVITÉS DE PRODUCTION PRIMAIRE D'ALIMENTS POUR ANIMAUX, VISÉES À L'ARTICLE 5, PARAGRAPHE 1

INSTALLATIONS ET ÉQUIPEMENTS

1. Les installations, les équipements, les conteneurs, les caisses et les véhicules pour la transformation et l'entreposage des aliments pour animaux et leurs environs immédiats doivent être maintenus en état de propreté; des programmes efficaces de lutte contre les organismes nuisibles doivent être mis en œuvre.

2. Par leur agencement, leur conception, leur construction et leurs dimensions, les installations et équipements doivent:

- a) pouvoir être convenablement nettoyés et/ou désinfectés;
- b) permettre de réduire au minimum le risque d'erreur et d'éviter la contamination, la contamination croisée et, d'une manière générale, tout effet néfaste sur la sécurité et la qualité des produits. Les machines entrant en contact avec les aliments pour animaux doivent être séchées après tout nettoyage humide.

5. Les systèmes d'évacuation des eaux résiduaires doivent être adaptés à l'usage auxquels ils sont destinés; ils doivent être conçus et construits de manière à éviter tout risque de contamination des aliments pour animaux.

7. L'évacuation des eaux d'égout, des eaux usées et des eaux de pluie doit s'effectuer de manière à préserver les équipements ainsi que la sécurité sanitaire et la qualité des aliments pour animaux. La détérioration et la poussière doivent être évitées pour prévenir l'invasion d'organismes nuisibles.

GUIDE DE BONNES PRATIQUES – SYNACOMEX

1^{ère} Partie : RECOMMANDATIONS DES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE DESTINEES AUX PROFESSIONNELS DU STOCKAGE ET DE LA MANUTENTION DES TOURTEAUX ET AUTRES PRODUITS DESTINES A L'ALIMENTATION ANIMALE

Présentation des recommandations de bonnes pratiques d'hygiène

Les recommandations de bonnes pratiques d'hygiène propres aux manutentionnaires/stockeurs prennent en considération les principes énoncés dans le Codex Alimentarius ainsi que les objectifs des règlements **178/2002**, établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire et **183/2005** établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux.

Recommandations de bonnes pratiques d'hygiène

Les manutentionnaires/stockeurs veillent à gérer et mettre en œuvre leurs activités de manière à prévenir, à éliminer ou à réduire au minimum les dangers susceptibles de compromettre la sécurité des aliments pour animaux. Ils veilleront, dans toute la mesure du possible, à ce que les produits manutentionnés et entreposés sous leur responsabilité soient protégés de toute contamination et détérioration.

1- L'environnement extérieur

Les nuisibles logeant dans les fossés non entretenus ou dans les matériels non utilisés ou attirés par les déchets mais aussi l'eau stagnante, sont des sources de contamination importantes.

On veillera donc à :

- Soigner l'entretien des abords immédiats des bâtiments. En particulier, les herbes seront tondues régulièrement, les espaces et notamment les fossés seront entretenus régulièrement pour en retirer tout objet non utilisé ou déchet.
- Assurer le bon écoulement des eaux.
- Mettre en place des pièges à rongeurs et volatiles aux abords des lieux de stockage des marchandises et de stockage des déchets.

2^{ème} Partie : APPLICATION DU SYSTEME H.A.C.C.P. AUX PROFESSIONNELS DU STOCKAGE ET DE LA MANUTENTION DES TOURTEAUX ET AUTRES PRODUITS DESTINES A L'ALIMENTATION ANIMALE

En application du règlement 183/2005, les manutentionnaires/stockeurs mettent en œuvre des procédures fondées sur le principe d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (H.A.C.C.P.).