

CHAPITRE 6.3.

MAÎTRISE DES DANGERS ZOOSANITAIRES ET SANITAIRES ASSOCIÉS À L'ALIMENTATION ANIMALE

Article 6.3.1.

Introduction

L'alimentation animale est une composante fondamentale de la chaîne alimentaire. Elle exerce un impact direct sur la santé des animaux et leur bien-être ainsi que sur l'innocuité des denrées alimentaires et la santé publique.

Par le passé, l'OIIE considérait essentiellement l'alimentation animale comme une voie importante d'introduction de *maladies* contagieuses et de propagation d'épidémies telles que la fièvre aphteuse, la maladie vésiculeuse du porc et l'influenza aviaire. Plus récemment, le rôle des aliments pour *animaux* dans la transmission d'agents pathogènes, notamment de micro-organismes zoonotiques, a servi d'axe au développement de normes en matière d'encéphalopathie spongiforme bovine. Les aliments pour *animaux* et les ingrédients entrant dans la composition des aliments pour *animaux* font l'objet de nombreux *échanges internationaux*, et toute rupture commerciale peut avoir des répercussions sur l'économie des pays tant développés qu'en développement. Depuis 2002, l'OIIE a étendu son champ d'action lié aux maladies zoonotiques pour y inclure la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale en phase de production, en instaurant une collaboration avec la Commission du Codex Alimentarius (CCA) et d'autres organisations internationales. En 2006, le Comité international a décidé que l'OIIE devait fournir des orientations sur les *zoonoses* véhiculées par les aliments et sur l'alimentation animale afin de compléter les textes de la CCA relatifs à ces deux thèmes.

Article 6.3.2.

Objectif et champ d'application

L'objectif du présent chapitre est de fournir des orientations sur l'alimentation animale en prenant en considération les aspects particuliers liés à la santé animale et de compléter les indications données dans le « Code d'usages pour une bonne alimentation animale » (CAC/RCP 54-2004) qui traite essentiellement de l'innocuité des denrées alimentaires et dans d'autres textes connexes du Codex couvrant l'alimentation animale tels que le Code d'usages en matière de mesures prises à la source pour réduire la contamination des denrées alimentaires par des substances chimiques (CAC/RCP 49-2001).

Le présent chapitre vise à maîtriser les dangers qui pèsent sur la santé animale et la santé publique par l'application des pratiques recommandées aussi bien durant la phase de production (élevage, achat, manipulation, entreposage, transformation et distribution) que durant la phase d'utilisation des aliments pour *animaux* et ingrédients entrant dans la composition des aliments pour *animaux* qui fabriqués industriellement ou obtenus sur une exploitation agricole et qui sont distribués aux *animaux* terrestres.

Les dispositions prévues par le présent chapitre s'appliquent à la production et à l'utilisation de tous les produits employés pour la fabrication d'aliments pour *animaux* et d'ingrédients entrant dans la composition d'aliments pour *animaux*, à tous les niveaux, qu'ils soient produits industriellement ou sur une exploitation agricole. Elles visent également l'alimentation sur pâturages ou en libre parcours, la production fourragère et l'eau de boisson des *animaux*. La distribution de déchets alimentaires aux *animaux*, qui est une pratique utilisée dans les exploitations, a été traitée spécifiquement, car son rôle est reconnu dans la transmission des *maladies*.

Les dispositions prévues par le présent chapitre couvrent les aliments destinés aux *animaux* terrestres, exception faite pour les abeilles.

Article 6.3.3.

Définitions

Aliment pour animaux : désigne tout produit composé d'un ou plusieurs ingrédients (transformé, semi-transformé ou non transformé), destiné à l'alimentation directe des *animaux* terrestres. (Les abeilles sont exclues de cette définition.)

Additif pour aliment pour animaux : désigne tout ingrédient ajouté intentionnellement dans un aliment pour *animaux*, normalement non consommé tel quel, doté ou non d'une valeur nutritionnelle ou d'un autre effet sur l'*animal*, modifiant les caractéristiques du produit auquel il est ajouté ou des produits issus des *animaux* qui l'ont consommé. Les micro-organismes, enzymes, régulateurs de pH, oligo-éléments, vitamines et autres sont concernés selon l'usage qui en est fait et selon le mode d'administration. Les médicaments à usage vétérinaire sont exclus de cette définition.

Contamination : désigne la présence indésirable d'un matériel, agent infectieux ou produit qui est potentiellement préjudiciable à la santé des *animaux* ou de l'homme ou est soumis à des restrictions dictées par la réglementation en vigueur.

Ingrédient d'aliment pour animaux : désigne tout constituant d'une association ou d'un mélange destiné(e) à l'alimentation animale, doté ou non d'une valeur nutritionnelle pour les *animaux* ; cette définition inclut les additifs pour alimentation animale. Les ingrédients peuvent être des substances d'origine végétale (par exemple, des plantes aquatiques) ou dérivés d'*animaux* terrestres ou aquatiques ; il peut s'agir aussi d'autres substances organiques ou minérales.

Article 6.3.4.

Principes généraux

1. Rôles et responsabilités

L'*Autorité compétente* dispose du pouvoir légal de définir les règles à suivre par les différents opérateurs en matière d'alimentation animale et de les faire appliquer et a la responsabilité, en dernière instance, de contrôler le respect de ces règles. L'*Autorité compétente* peut établir des réglementations obligeant les différents opérateurs concernés à lui fournir information et assistance. Il convient de se reporter aux chapitres 3.1. et 3.2. du *Code terrestre*.

Les différents opérateurs impliqués dans la production et l'utilisation des aliments pour *animaux* et des ingrédients entrant dans la composition des aliments pour *animaux* sont chargés de veiller à ce que ces produits répondent aux obligations réglementaires. Des registres et, s'il y a lieu, des plans d'urgence adaptés doivent être prévus pour suivre la trace des produits non-conformes et assurer leur rappel. Tout le personnel prenant part à la fabrication, à l'entreposage et à la manipulation des aliments pour *animaux* et des ingrédients entrant dans la composition des aliments pour *animaux* doit être correctement formé et conscient de ses rôles et responsabilités dans la prévention de l'introduction de dangers ou de leur propagation. Le matériel et les installations dévolus à la fabrication, à l'entreposage et au transport doivent être adaptés et maintenus en bon état de fonctionnement et dans des conditions sanitaires satisfaisantes.

Les différents opérateurs impliqués dans la prestation de services spécialisés aux producteurs et aux fabricants d'aliments pour *animaux* (*vétérinaires*, nutritionnistes et laboratoires du secteur privé par exemple) peuvent être tenus de respecter les obligations réglementaires inhérentes aux services fournis (déclaration de *maladies*, normes de qualité, transparence par exemple).

2. Normes réglementaires de sécurité

Tous les aliments pour *animaux* et ingrédients entrant dans la composition d'aliments pour *animaux* doivent répondre aux normes réglementaires de sécurité. La définition des limites et des tolérances liées aux dangers doit prendre en compte les aspects scientifiques, entre autres les données concernant la sensibilité des méthodes analytiques et la caractérisation des risques.

3. Analyse des risques (appréciation et gestion du risque, et communication relative au risque)

L'élaboration et l'application d'un cadre réglementaire doit se fonder sur les principes et pratiques reconnus au niveau international en matière d'*analyse de risque* (voir titre 2 du *Code terrestre* et textes applicables du Codex).

L'application d'un cadre générique doit donner lieu à l'instauration d'une procédure systématique et cohérente pour gérer tous les risques de sécurité biologique, tout en prenant en compte les différentes méthodologies d'*appréciation des risques* appliquées à la santé animale et à la santé publique.

4. Bonnes pratiques

Chaque fois qu'il existe des directives nationales qui les recommandent, il convient de respecter les bonnes pratiques agricoles et les bonnes pratiques de fabrication (y compris les bonnes pratiques d'hygiène). Les pays ne disposant pas de telles directives sont invités à les élaborer ou à adopter des normes ou recommandations internationales adaptées.

S'il y a lieu, les principes du système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (HACCP) doivent être appliqués pour maîtriser les dangers pouvant être associés à la fabrication, la distribution et l'administration d'aliments pour *animaux* et d'additifs et d'ingrédients entrant dans la composition des aliments pour *animaux*.

5. Considérations géographiques et environnementales

Il convient de tenir compte de l'existence de liens épidémiologiques entre les possibles sources de danger qui pèsent sur la santé animale ou la sécurité sanitaire des denrées alimentaires à l'heure de conduire une évaluation des ressources hydriques, des terrains et des installations dévolus à la production d'aliments pour *animaux* et d'ingrédients entrant dans la composition des aliments pour *animaux* et de déterminer leur adéquation. Parmi les considérations d'ordre zoonosaire figurent entre autres la situation sanitaire, la localisation des lieux mis en interdit et l'existence de *zones* ou de *compartiments* caractérisés par un statut sanitaire particulier. Parmi les facteurs liés à la sécurité sanitaire des aliments, il convient citer, entre autres, les opérations industrielles qui génèrent des polluants et les usines de traitement des déchets.

6. Zonage et compartimentation

Les aliments pour *animaux* sont une composante importante du dispositif de sécurité biologique. Ils doivent être pris en compte pour la définition d'un *compartiment* ou d'une *zone* conformément aux dispositions du chapitre 4.3. du *Code terrestre*.

7. Échantillonnage et analyse

L'échantillonnage et l'analyse doivent reposer sur des principes et procédures scientifiquement reconnus.

8. Étiquetage

L'étiquetage doit être informatif, dénué de toute ambiguïté, lisible, apposé sur l'emballage de manière à demeurer visible s'il s'agit de produits délivrés emballés ou sur le récépissé ou tout autre document de vente s'il s'agit de produits délivrés en vrac et sans aucun emballage et doit correspondre aux exigences réglementaires en vigueur et à la section 4.2.10. du « Code d'usages du Codex pour une bonne alimentation animale » (CAC/RCP 54-2004) dans lequel sont inclus une liste d'ingrédients et une série d'instructions sur leur manipulation, leur entreposage et leur utilisation. Toutes les plaintes déposées contre un étiquetage doivent être accompagnées de preuves venant à l'appui des allégations qui y sont consignées.

9. Conception et gestion des programmes d'inspection

Les *Autorités compétentes* apportent leur contribution à la poursuite des objectifs de santé animale et de santé publique fixés par la législation nationale ou exigés par les *pays importateurs* en prenant directement en charge les inspections ou en auditant les activités de santé animale et de santé publique menées par d'autres organismes ou le secteur privé.

Les opérateurs impliqués dans la fabrication d'aliments pour *animaux* et d'ingrédients entrant dans la composition des aliments pour *animaux* ainsi que d'autres branches concernées de l'industrie doivent pratiquer l'autorégulation pour s'assurer du respect des normes requises en matière d'achat, de manipulation, d'entreposage, de transformation, de distribution et d'utilisation de ces produits. Les opérateurs assument l'entière responsabilité de la mise en œuvre des systèmes de contrôle de la qualité. Les *Autorités compétentes* doivent vérifier que les systèmes de contrôle et les normes de sécurité sanitaire respectent toutes les obligations réglementaires.

10. Assurance et certification

Les opérateurs impliqués dans la fabrication d'aliments pour *animaux* et d'ingrédients entrant dans la composition des aliments pour *animaux* sont tenus d'apporter la preuve de la fiabilité de leurs établissements. Les *Autorités compétentes* sont responsables de fournir, aux acteurs nationaux et aux partenaires commerciaux, l'assurance du respect des normes réglementaires en matière de sécurité sanitaire. Aux fins des *échanges internationaux* d'aliments pour *animaux* contenant des produits d'origine animale, les *Services vétérinaires* doivent délivrer des *certificats vétérinaires internationaux*.

11. Dangers associés aux aliments pour animaux

a) Dangers biologiques

Les dangers biologiques risquant d'être présents dans les aliments pour *animaux* ou ingrédients entrant dans la composition d'aliments pour *animaux* incluent, entre autres, les bactéries, virus, prions, champignons, parasites et plantes vénéneuses.

b) Dangers chimiques

Les dangers chimiques risquant d'être présents dans les aliments pour *animaux* ou ingrédients entrant dans la composition d'aliments pour *animaux* incluent les produits chimiques naturels (tels que les mycotoxines et le gossypol), les contaminants industriels et environnementaux (dioxines et polychlorobiphényles par exemple), les résidus de médicaments vétérinaires et de pesticides ainsi que les éléments radioactifs.

c) Dangers physiques

Les dangers physiques risquant d'être présents dans les aliments pour *animaux* ou ingrédients entrant dans la composition d'aliments pour *animaux* incluent les corps étrangers (morceaux de verre, de métal, de matière plastique ou de bois).

12. Contamination

Des procédures visant à réduire au minimum le risque de contamination durant la phase de production, de transformation, d'entreposage, de distribution (transport y compris) et d'utilisation des aliments pour *animaux* ou ingrédients entrant dans la composition d'aliments pour *animaux* doivent être incluses dans les réglementations et normes en vigueur. Les dispositions réglementaires doivent être fondées sur un substrat scientifique qui doit comprendre, entre autres, des données concernant la sensibilité des méthodes analytiques et la caractérisation des risques.

Des procédures telles que rinçage, séquençage et nettoyage physique doivent être utilisées pour réduire au minimum la probabilité de contamination entre différents lots d'aliments pour *animaux* ou d'ingrédients entrant dans la composition d'aliments pour *animaux*.

13. Antibiorésistance

Pour ce qui est de l'utilisation des antibiotiques dans l'alimentation animale, il convient de se reporter aux chapitres 6.7. à 6.10. du *Code terrestre*.

14. Gestion de l'information

L'*Autorité compétente* doit fixer des exigences claires pour la communication des informations par le secteur privé, car cet aspect relève du cadre réglementaire.

Il convient de promouvoir l'accès à l'information consignée dans les registres de production, de distribution et d'utilisation des aliments pour *animaux* et des ingrédients entrant dans la composition d'aliments pour *animaux*. Ces registres sont nécessaires à une traçabilité rapide des produits précités, en amont vers la source des produits et en aval vers leurs utilisateurs, afin de pouvoir enquêter sur tout problème de santé animale ou de santé publique si nécessaire (voir Section 4.3. du document CAC/RCP 54-2004).

Les systèmes d'*identification* et de *traçabilité* des *animaux* sont des outils élaborés au service de la gestion des risques zoosanitaires (notamment ceux associés aux *zoonoses*) et alimentaires liés à l'alimentation animale (voir chapitres 4.1. et 4.2. du *Code terrestre*).
