

commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS
UNIES POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 4 à l'ordre du jour

**CX/AF 00/4
Mai 2000**

PROGRAMME DE NORMES ALIMENTAIRES FAO/OMS

GROUPE DE TRAVAIL INTERGOUVERNEMENTAL SPECIAL DU CODEX SUR LA BONNE ALIMENTATION ANIMALE

Première Session

Copenhague, Danemark, 13-15 juin 2000

EXAMEN DU PROJET DE CODE DE BONNES PRATIQUES SUR LA BONNE ALIMENTATION ANIMALE ET THEMES CONCERNANT D'AUTRES ASPECTS DE LA SECURITE ALIMENTAIRE DANS L'ALIMENTATION ANIMALE EN PLUS DU CODE DE BONNES PRATIQUES ACTUEL

1. Ce document résume les commentaires des gouvernements soumis en réponse au CL 1999/28-AF demandant des propositions d'additions ou de modifications du projet de code de bonnes pratiques sur la bonne alimentation animale et des commentaires en rapport avec les problèmes de sécurité alimentaire identifiés par la Commission du Codex Alimentarius dans le Mandat.
2. Lors de sa 23ème session, la Commission du Codex Alimentarius a noté que la recommandation de la 46ème session du comité exécutif concernant le besoin urgent pour la Commission de développer des directives ou recommandations internationales qui abordent tous les problèmes relatifs à l'alimentation animale et que le nouveau mécanisme d'un groupe de travail intergouvernemental spécial du Codex serait un moyen adéquat d'atteindre cet objectif. La Commission a convenu de désigner le Gouvernement du Danemark comme responsable de la désignation du président du groupe de travail conformément à la règle IX.10 de ses Règles de Procédure (ALINORM 99/37, para. 230).
3. Afin de couvrir la majorité des préoccupations des gouvernements membres, le président du groupe de travail intergouvernemental spécial du Codex sur la bonne alimentation animale a demandé aux gouvernements membres et organisations internationales intéressées de formuler des propositions pour compléter ou modifier le projet de code de bonnes pratiques sur une bonne alimentation animale et des commentaires en rapport avec les problèmes de sécurité alimentaire identifiés par la Commission du Codex Alimentarius dans le mandat de ce groupe de travail. Le document a été préparé par le président du groupe de travail intergouvernemental spécial du Codex sur la Bonne Alimentation Animale. Des propositions et commentaires supplémentaires soumis en réponse au CL 1999/28-AF sont contenus dans le document CX/AF 00/4-Annexe 1.
4. En raison de la diversité des opinions exprimées par les gouvernements membres, le document contient le texte original du projet de code de bonnes pratiques sur la bonne alimentation animale avec des commentaires résumés formulés par les gouvernements et organisations internationales intéressées. Le texte du projet de Code de bonnes pratiques sur la bonne alimentation animale et les commentaires sont soumis au groupe de travail **pour examen**.

COMMENTAIRES DES GOUVERNEMENTS SUR LE PROJET DE CODE DE BONNES PRATIQUES SUR LA BONNE ALIMENTATION ANIMALE

PROJET DE CODE DE BONNES PRATIQUES SUR LA BONNE ALIMENTATION ANIMALE

TITRE

L'**Australie** croit que le titre du code doit être adapté et s'énoncer comme suit "Projet de code de bonnes pratiques pour la fabrication, la manutention et le stockage des aliments pour animaux de ferme." Elle serait favorable au développement d'un code de bonnes pratiques séparé pour couvrir les pratiques de la bonne alimentation animale. L'Australie défend les principes généraux du présent projet de code tel qu'il est actuellement rédigé pour la fabrication, la manutention et le stockage des aliments pour les animaux de ferme parce qu'il n'est pas trop prescriptif et tient compte de la diversité des réglementations nationales individuelles.

Les **Etats-Unis** recommandent de modifier le titre du Code pour le libeller comme suit : "Projet de Code de bonnes pratiques pour la bonne fabrication des aliments pour animaux ".

L'**IDF** suggère d'inclure la production et le traitement dans le titre du projet de code.

1. INTRODUCTION

1.1. Ce code de bonnes pratiques s'applique à la fabrication d'aliments et à l'utilisation de tous les aliments autres que ceux consommés en grands pâturages. L'objectif du code est d'encourager l'adhésion aux bonnes pratiques de fabrication (BPF) pendant l'achat, la manutention, le stockage, le traitement (minime cependant) et la distribution d'aliments pour les animaux de production. Un objectif supplémentaire consiste à encourager les bonnes pratiques d'alimentation en exploitation agricole.

L'**Australie** serait favorable au développement d'un code de bonnes pratiques séparé pour couvrir les pratiques de la bonne alimentation animale. L'Australie défend les principes généraux du présent projet de code tel qu'il est actuellement rédigé pour la fabrication, la manutention et le stockage des aliments pour animaux de ferme parce qu'il n'est pas trop prescriptif et tient compte de la diversité des réglementations nationales individuelles.

Le **Canada** recommande d'inclure la mise en grands pâturages dans le code.

Le **Danemark** suggère que le code couvre la production d'ingrédients, le commerce, la fabrication d'aliments et leur utilisation au niveau de l'exploitation agricole.

Le code doit être supervisé par des systèmes nationaux de surveillance et de contrôle. Il est essentiel de mettre en place un système de sécurité alimentaire qui couvre toute la chaîne de production, de l'exploitation agricole à notre assiette.

La traçabilité des ingrédients, aliments pour animaux et additifs dans les aliments doit être établie.

Un système universel de mise en garde avec des procédures de retrait des aliments du marché lorsqu'il y a un risque pour les animaux et les consommateurs doit être mis en place.

Les Pays-Bas proposent que le Code s'adresse à toute la chaîne alimentaire, des producteurs aux consommateurs d'aliments pour animaux, en passant par les personnes chargées de les négocier, de les transporter et de les traiter.

Le Code doit être intégré dans les informations sur les aliments ou l'infrastructure des pays.

Les **Etats-Unis** sont favorables au développement d'un document de référence séparé par le Codex concernant l'alimentation en exploitation agricole. Le rapport de la Consultation d'Experts de la FAO sur l'Alimentation Animale et la Sécurité Alimentaire (Rome, 10-14 mars 1997) s'est concentré sur la fabrication d'aliments pour animaux et les dangers associés aux ingrédients des aliments pour animaux. Les Etats-Unis défendent un document de référence séparé similaire à "Alimentation animale et Sécurité alimentaire – Rapport de la Consultation d'Experts de la FAO"¹ avec le Code.

CI estime nécessaire d'élaborer des normes en plus du Code de bonnes pratiques pour garantir la sécurité des aliments pour animaux sur le plan de l'EST, des antibiotiques, contaminations chimiques et microbiennes et résidus de médicaments vétérinaires. Des normes ou directives appropriées du Codex sur les aliments pour animaux vont protéger les consommateurs.

La **FEFAC** a soumis les directives de la FEFAC dans la perspective de la mise en œuvre d'un code de bonnes pratiques pour la fabrication d'aliments pour animaux sûrs comme une contribution au travail du Groupe de Travail Spécial sur l'élaboration d'un projet de Code de Bonnes Pratiques sur la Bonne Alimentation Animale.

La FEFAC estime que l'introduction doit faire une distinction plus claire entre les aliments pour animaux fabriqués et les aliments pour animaux produits dans l'exploitation agricole. La FEFAC est favorable à une approche globale en vue de l'élaboration d'un code de bonnes pratiques universellement reconnu pour les aliments pour animaux, qu'ils soient produits par des fabricants à l'échelle industrielle ou dans une exploitation agricole. Dans la perspective de la santé des animaux et de la santé publique, il est important de connaître les risques potentiels et les mesures en vue de leur contrôle pour tous les aliments qu' "ingurgite un animal".

L'**IDF** suggère que le Code de Bonnes Pratiques International du Codex – Principes Généraux d'Hygiène Alimentaire serve de modèle pour le traitement des aliments. L'approche HACCP doit être recommandée.

La traçabilité des aliments et ingrédients est une importante information sur le produit.

L'étiquetage des aliments, y compris la marque, le nom et l'adresse du producteur, les ingrédients, le mode d'emploi, les précautions, l'identification du lot, la date de péremption et le certificat d'origine.

La manutention des aliments au niveau de l'exploitation agricole, en particulier les dispositions relatives au nettoyage, à la lutte anti-parasites et au transport doit également être abordée.

Les pratiques d'alimentation, les fournitures d'aliments et dispositions concernant l'utilisation d'eaux d'égouts ou de fumier sur les pâturages doivent être incluses dans le Code.

L'**IFIF** suggère que le code s'intitule uniquement "Projet de Code de Bonnes Pratiques pour la Bonne Fabrication d'Aliments pour Animaux", elle ne veut pas inclure la zootechnie ou les pratiques d'alimentation au sens large dans le code. L'IFIF souhaite inclure une convention modèle sur les BPF dans les Etats membres ainsi que des données d'évaluation des risques disponible sur certains ingrédients.

1.2 Des risques potentiels pour la santé humaine sont associés à la contamination d'aliments pour animaux avec des agents chimiques ou biologiques. Ce code définit les moyens par lesquels ces risques peuvent être contrôlés en adoptant des procédures appropriées de traitement, de manutention et de contrôle. Les approches de principe requises pour l'évaluation des dangers liés à la nourriture pour la santé humaine ont été définies ailleurs.²

¹ Alimentation Animale et Sécurité Alimentaire, Rapport d'une Consultation d'Experts de la FAO, Rome, 10 – 14 mars 1997; FAO Food and Nutrition Paper (FNP) 69.

² Application de l'Analyse de Risques aux Problèmes des Normes d'Alimentation, rapport de la Consultation d'Experts FAO/OMS, Genève, Suisse, 13-17 Mars 1995 (WHO/FNU/FOS/95.3).

La **Belgique** propose d'inclure les définitions sur les aliments pour animaux, animaux, compléments, mélanges et ingrédients d'aliments pour animaux dans le Code.

Le niveau maximum de contamination croisée par des additifs et ingrédients alimentaires (repas pour animaux) doit être défini.

La constitution d'une liste positive de matières premières et de leurs agents contaminants possibles.

Les Pays-Bas : Afin de minimiser ou d'éviter les substances et produits indésirables dans les aliments pour animaux, il est nécessaire d'étendre la liste des produits indésirables, d'éviter la dilution des agents contaminants et d'introduire les exigences HACCP sur la production, le transport, le stockage et le traitement des aliments.

Il est recommandé d'introduire des règles de BPF pour l'industrie et d'y inclure des systèmes HACCP pour le contrôle et les inspections par les gouvernements. Un système de contrôle uniforme doit être inclus dans le code.

La Suède aimerait souligner le besoin urgent de démarches supplémentaires afin d'introduire des recommandations plus spécifiques telles que les limites maximales de substances indésirables, la liste positive des additifs, les conditions d'hygiène concernant, par exemple, la salmonelle, la liste négative des aliments, etc. Le projet de code doit couvrir les deux domaines et, sous certains aspects spécifiques, une distinction doit être opérée entre le niveau de l'exploitation agricole et le niveau commercial.

“La traçabilité des matières premières, additifs et aliments composés doit être assurée en étiquetant les aliments, en tenant des dossiers/registres dans les établissements et en rendant compte aux autorités chargées de la surveillance.”

2. CONDITIONS GENERALES

2.1. La responsabilité finale de la production d'aliments complets et sains incombe au producteur ou fabricant qui doit produire des aliments présentant un minimum de risques et conformes à toutes les exigences légales applicables.

Les **Etats-Unis** ne sont pas favorables à une révision plus prescriptive du Code.

La **FEFAC** voudrait proposer de remplacer "*avec le moins de risques possible*" par avec "*le moins de risques raisonnablement possible* " afin de garantir la cohérence avec l'approche du CODEX pour les contaminants des aliments basés sur le principe ALARA.

2.2. La mise en œuvre effective de protocoles de BPF va garantir que :

La **FEFAC** voudrait suggérer d'opérer une distinction entre les principes horizontaux généraux qui devraient guider la production d'aliments sains et les protocoles de BPF. Ces principes pourraient être dérivés et adaptés des principes généraux d'hygiène alimentaire du CODEX (1985) afin de garantir la cohérence dans les aliments et la chaîne alimentaire.

L'adéquation de protocoles de BPF pour les aliments pour animaux de production industrielle et pour les aliments pour animaux produits en exploitation agricole devrait être discutée.

La FEAC voudrait proposer un protocole BPF séparé pour les aliments pour animaux de fabrication industrielle qui couvre les activités suivantes :

- L'approvisionnement de denrées alimentaires saines ;
- La production d'aliments sains en général
- L'utilisation d'additifs et de médicaments à usage vétérinaire dans les aliments en particulier

Il faut spécifier clairement dans le protocole que les producteurs d'aliments industriels peuvent l'utiliser pour comparer les méthodes et pratiques stipulées dans leurs propres méthodes de production et la gestion de leurs installations et, si nécessaire, les améliorer ou les adapter. Les conditions spécifiques dans chaque site vont déterminer la façon dont les fabricants adaptent et transposent les dispositions stipulées dans les présentes directives afin de définir des règles pratiques, procédures et instructions de travail. Ces objectifs peuvent également être réalisés dans le cadre de la certification ISO 9000 – 9002 ou d'autres programmes d'assurance de qualité intégrant les principes HACCP.

- Les installations et équipements, y compris les machines de traitement, seront construits d'une manière qui permet un fonctionnement aisé, la maintenance et le nettoyage ;

L'Argentine : Les installations et équipements, y compris les machines pour la préparation, la fragmentation et l'emballage doivent être construits de telle manière que leur fonctionnement, leur maintenance et leur nettoyage soient aisés et pratiques.

Les eaux d'égouts, eaux usées et eaux de pluie doivent être éliminées afin que l'équipement, les ingrédients, les aliments et l'environnement restent exempts de contaminants.

- Le personnel aura reçu une formation adéquate et cette formation sera actualisée ;
- Des dossiers seront tenus en ce qui concerne la source des ingrédients, les formulations, y compris les détails et sources de tous les additifs, la date de fabrication, les conditions de traitement, toutes les données sur la distribution et les données sur tout transport et destination ;

L'Argentine. Lorsque des tests de laboratoire sont effectués, ils doivent être entrepris par des méthodes standardisées.

Le **Canada** suggère les termes suivants : "des dossiers sont tenus en ce qui concerne les sources de tous les ingrédients (y compris les additifs), des formulations détaillées comprenant la date de fabrication, les conditions de traitement et la date de distribution, les données sur tout transport et destination".

- L'eau utilisée dans la fabrication d'aliments est de qualité potable ;
- Les machines en contact avec les aliments sont séchées après tout processus de nettoyage à l'état humide;
- La condensation est minimisée ;
- Les eaux d'égouts, eaux usées et eaux de pluie sont éliminées d'une manière qui garantit que l'équipement, les ingrédients et les aliments ne sont pas contaminés ; et

- Les installations de stockage et de traitement des aliments et leurs environs immédiats restent propres et exempts d'organismes nuisibles.

Le **Canada** suggère de remplacer "exempts d'organismes nuisibles" par "que des programmes efficaces de lutte anti-parasites soient mis en place"

Le **Canada** suggère d'ajouter les puces supplémentaires suivantes

- toutes les balances et tous les dispositifs de mesure utilisés dans la production d'aliments conviennent pour la gamme de poids ou les volumes à mesurer. En outre, des protocoles de BPF nécessiteront que toutes les balances et les dispositifs de mesure soient testés pour leur précision au moment de l'installation et aussi souvent que nécessaire pour garantir un fonctionnement correct mais en tout cas pas moins d'une fois par an.

- tous les dispositifs de mélange utilisés dans la fabrication d'aliments doivent convenir pour la gamme de poids ou de volume à mélanger et doivent être capables de fabriquer des mélanges homogènes. En outre, des protocoles de BPF nécessiteront que le fonctionnement de tous les dispositifs de mélange soient vérifiés au moment de l'installation et aussi souvent que nécessaire pour garantir un fonctionnement correct mais en tout cas pas moins d'une fois par an.

- tous les ingrédients des aliments doivent répondre aux normes de sécurité minimales (p.ex., taux de métaux lourds dans les sels minéraux, taux maximaux de mycotoxines dans les céréales, etc.).

- l'utilisation correcte de médications additives dans les aliments, y compris des stratégies de fabrication afin d'éviter la contamination croisée (rinçage, mise en séquence et curage physique).

- l'utilisation correcte de sous-produits d'origine animale, y compris les stratégies de fabrication pour éviter la contamination croisée (rinçage, mise en séquence et curage physique) entre des lots d'aliments contenant des os et de la viande de ruminants et des aliments destinés à nourrir les ruminants.

- les aliments contenant des médicaments et ingrédients utilisés dans la fabrication d'aliments à recevoir, inspecter, identifier, manipuler et stocker de telle manière que leurs puissance et pureté soient préservées.

- un inventaire précis (quotidien) régulier des aliments contenant des médicaments et ingrédients utilisés dans la fabrication d'aliments contenant des médicaments est tenu.

- des procédures sont en place et permettent le rappel rapide de tout aliment qui est réputé constituer une menace pour la santé animale et/ou humaine.

3. MATIERES PREMIERES D'ORIGINE ANIMALE OU VEGETALE

3.1. Les matières premières d'origine animale ou végétale doivent être obtenues auprès de sources réputées, de préférence avec une garantie du fournisseur. Le contrôle des ingrédients doit comprendre l'inspection et l'échantillonnage des ingrédients pour les contaminants utilisant des protocoles basés sur les risques. Les tests de laboratoire, lorsqu'ils sont entrepris, doivent reposer sur des méthodes standard. Les ingrédients doivent répondre à des normes légales acceptables, le cas échéant, sur le plan des taux d'agents pathogènes, de mycotoxines, d'herbicides, pesticides et autres contaminants qui peuvent impliquer des risques pour la santé humaine.

Le **Danemark** suggère d'apporter les modifications suivantes au projet de code :

La prévention de l'utilisation d'antibiotiques dans la nutrition animale pour promouvoir la croissance

La définition d'une liste globale de substances dont l'utilisation est interdite dans la production d'aliments pour animaux (semences traitées avec des fongicides, déchets, sous-produits de l'industrie alimentaire, contenu gastrique des bêtes d'abattoir, fumier animal, etc..)

Développement de normes concernant l'utilisation d'aliments de viande et d'os de ruminants (ESB/EST) et de bêtes mortes

Définition de directives pour la teneur en contaminants chimiques, mycotoxines et résidus de pesticides

Définition de règles communes pour la qualité des graisses

Définition de directives pour la décontamination des ingrédients

Détermination de taux de transfert pour les toxines et contaminants chimiques (dioxine, PCB, pesticides et métaux lourds) des aliments pour animaux à l'alimentation.

Définition d'un système d'étiquetage avec déclaration ouverte des ingrédients, additifs et de la composition chimique

Définition de règles d'étiquetage pour des organismes génétiquement modifiés (produits OGM)

Limitation des zoonoses et contaminations microbiologiques d'aliments

Inclusion de normes d'alimentation pour la production animale en rapport avec l'environnement et le bien-être des animaux dans le projet de code

La **Suède** propose que :

”Les aliments contenant des niveaux non autorisés de contaminants ne peuvent être dilués afin de réduire le taux de contaminants. De telles substances doivent être détruites ou décontaminées par une méthode sûre.”

Les aliments doivent être contrôlés régulièrement par des contrôles physiques et documentaires, en particulier en ce qui concerne la sécurité. En ce qui concerne les résidus aussi, même indirectement par des contrôles des aliments. Le fabricant doit avoir un système de documentation conçu pour définir et garantir la maîtrise des points critiques dans le processus de fabrication et établir et mettre en œuvre un plan de contrôle de qualité.” *Commentaire* : Une grande partie du contenu de la directive du conseil 95/69/CE, en particulier le chapitre 1 dans l'annexe, est applicable.

”Les systèmes de collecte de sous-produits et déchets pour la récupération doivent être strictement gérés et protégés par des mesures appropriées en ce qui concerne le risque de contamination croisée, c'est-à-dire pour éviter que, par erreur, des substances dangereuses ne convenant pas aux animaux soient mélangées avec les substances alimentaires destinées aux animaux.”

”Les additifs, substances nutritives spécifiques et OGM doivent faire l'objet d'une évaluation scientifique et être approuvés conformément à des critères fondamentaux de toxicité, d'impact environnemental/écologique et de contrôlabilité. En outre, des règles claires doivent être définies en ce qui concerne l'étiquetage et l'utilisation.”

L'**OMS** propose d'inclure les recommandations d'une consultation de l'OMS qui s'est tenue à Genève des 5 – 9 juin 2000 sur l'utilisation prudente d'antibiotiques dans les animaux de production. La consultation est une activité OMS intégrée intitulée la "stratégie globale de l'OMS pour limiter la résistance aux antibiotiques".

CI propose d'inclure dans le code des normes basées sur une analyse des risques, des teneurs maximales convenues pour les contaminants (y compris les métaux lourds).

CI demande une discussion des points suivants : une définition des "déchets" et de leur récupération dans les aliments, l'utilisation d'OGM, les conditions d'étiquetage pour garantir la traçabilité de tous les aliments pour animaux, y compris l'étiquetage complet des ingrédients et la déclaration de la présence d'ingrédients dérivés génétiquement modifiés, l'utilisation d'additifs autorisés, les matières en rapport avec les aliments organiques produits, les programmes de contrôle pour les contaminants et leur profil de nutrition, y compris l'étiquetage et l'évaluation des conséquences pour la santé humaine et animale.

Conformément à une politique d'analyse des risques, CI souhaite donner la priorité à des thèmes tels que l'EST et les substances antibiotiques utilisées dans les aliments pour animaux (document spécial avec commentaires au CCRVDF 1998 sur l'EST et l'utilisation d'antibiotiques. Aucune partie ou produit de tout animal présentant des signes de TSE ne doit entrer dans la chaîne alimentaire (humaine ou animale). Les antibiotiques ne peuvent être utilisés dans les aliments pour animaux afin de promouvoir la croissance.

L'IDF estime important que les OGM spécifiés par le Code soient finalement ciblés sur la sécurité et l'adéquation des aliments ; notamment en contribuant à la conformité des aliments à des critères pertinents, ML et MRL (standards) telles que définies par le Codex. Il doit couvrir des principes généraux de contrôle des risques et voies de contamination des aliments pour animaux à l'alimentation.

L'IDF recommande que les sources soient traçables et proviennent de fournisseurs qui possèdent un système de qualité. Des analyses de laboratoire doivent être effectuées par des méthodes validées (exigences du Codex pour la validation de méthodes analytiques). Les alcaloïdes végétaux et phytotoxines (algues) propres à l'installation doivent être inclus dans la liste des risques pour la santé.

L'IDF estime que la production (utilisation d'engrais et de pesticides) et le stockage des matières premières ainsi que la lutte anti-parasites, champignons et agents pathogènes pour les aliments pour animaux et destinés au traitement ultérieur par l'industrie des aliments pour animaux, doivent être conformes aux BPF existantes pour la production et l'utilisation d'ingrédients spécifiques tels que des additifs alimentaires, ingrédients fonctionnels (p.ex., pré-probiotiques) et des médicaments vétérinaires.

La fourniture de substances et ingrédients conformément à l'approche courante d'assurance de qualité, y compris le contrôle des fournisseurs, les spécifications des produits et les procédures d'échantillonnage et de test.

L'eau utilisée comme un ingrédient dans l'alimentation doit être mentionnée.

3.2. Afin de contrôler la diffusion des agents pathogènes spécifiques, il peut être nécessaire de spécifier, pour tout ingrédient donné, le pays et l'espèce d'origine et tout processus de traitement utilisé avant l'achat. Des précautions doivent être prises pour préserver l'identité de ces substances après se les être procurées afin de faciliter l'éventuel dépistage ultérieur.

L'Argentine sur les ALIMENTS POUR RUMINANTS :

Dans ce cadre, nous tenons à rappeler qu'il existe dans notre pays une législation régissant les aliments pour ruminants en tant que mesure de sécurité dans le cadre de l'Encéphalopathie spongiforme bovine (ESB). Plus spécifiquement, la Résolution 611/96 de SENASA (du 2/10/96) stipule :

Une interdiction d'administrer à titre d'alimentation ou de complément des protéines provenant de ruminants (farine d'os, farine de viande, farine de viande et d'os, os digérés broyés, os digérés, farine fabriquée à partir d'organes et d'autres produits qui pourraient en contenir) à des ruminants, soit en tant qu'ingrédient unique, soit en mélange avec d'autres produits (Art. 1).

L'interdiction précédente connaît une exception pour les protéines lactiques produites par les ruminants (Art. 2).

L'utilisation de cendres d'os d'animaux ruminants, en tant que complément minéral (calcium et phosphore) pour animaux pour les rations alimentaires des ruminants est autorisée. Ces cendres d'os doivent être obtenues en soumettant les os à des températures qui ne peuvent être inférieures à 600°C pendant une période d'au moins une heure et l'absence de protéines doit être vérifiée (Art 3 et 4).

Compte tenu de ces circonstances, l'Argentine propose qu'un point spécifique soit inclus dans ledit Code pour pourvoir à la situation décrite précédemment.

Le **Canada** suggère d'ajouter les restrictions suivantes : "Pour gérer la diffusion de TSE, du fumier animal ne peut être utilisé dans la préparation d'aliments pour ruminants." Problème spécifique avec les fumiers de volaille.

La **Suède** propose que :

1. "Les déchets d'animaux à haut risque (conformément à la définition de la directive du Conseil 90/667/CEE) ne peuvent être utilisés pour l'alimentation animale."
2. "La salmonelle dans les aliments doit être contrôlée dans le procédé de fabrication des matières premières, tant d'origine animale que végétale et les aliments composés."
3. "Une technique de séchage indirect doit être appliquée à la place de processus de séchage direct afin d'éliminer les impuretés de la combustion. Du moins, des carburants solides ou des produits pétroliers lourds ne peuvent être utilisés."

FEFAC : Définition d'une liste de priorités concernant les dangers et risques pour la santé associés aux aliments ou pratiques nutritionnelles pour les animaux en prenant en considération les rapports de l'OMS sur les risques transmis par les os.

Des délégations de membres du Codex doivent effectuer une évaluation des risques des dangers les plus pertinents en rapport avec les aliments pour animaux dans les différentes régions et pays du monde. a) PCB/Dioxine et b) traitement thermique ou traitement chimique pour tuer la salmonelle, etc.. La FEFAC a posé la question sur le thème des nouvelles technologies. Elle fait référence aux installations de biotechnologies au sens plus large. Les substances toxiques en rapport avec le pollution provenant d'une contamination environnementale, du recyclage ou de l'eau de traitement sont importantes.

4. SELS MINÉRAUX, COMPLÉMENTS, MÉDICAMENTS VÉTÉRINAIRES ET AUTRES ADDITIFS

4.1 Les sels minéraux, compléments, médicaments vétérinaires et autres additifs doivent être obtenus auprès de fabricants réputés qui garantissent la concentration et la pureté des ingrédients et fournissent des instructions en vue de leur utilisation correcte.

Argentine – Tous les sels minéraux, compléments, médicaments vétérinaires et autres additifs qui peuvent être utilisés dans la préparation d'aliments pour animaux doivent être dûment enregistrés auprès de l'organe officiel compétent conformément à la législation actuelle afin de garantir la concentration et la pureté de leurs composants et/ou principes actifs et doivent être assortis d'instructions pour leur utilisation correcte.

Le **Canada** suggère de recommander les précisions suivantes : "Le contrôle des ingrédients doit comprendre l'inspection et l'échantillonnage d'ingrédients pour les contaminants en utilisant des protocoles basés sur les risques. Les tests de laboratoire, lorsqu'ils sont entrepris, doivent être effectués selon des méthodes standard. Les ingrédients doivent répondre à des normes légales acceptables, le cas échéant, pour des niveaux de métaux lourds et d'autres contaminants qui peuvent donner lieu à des dangers pour la santé humaine."

Le **Danemark** suggère :

Tous les additifs dans les aliments doivent être approuvés dans leurs conditions d'utilisation.

Clarification de l'utilisation de différentes catégories dans la nutrition animale (ingrédients des aliments, additifs et médecine vétérinaire) afin d'éviter les doubles emplois.

La **Suède** suggère que "les antibiotiques ne peuvent être utilisés dans les aliments pour animaux afin de promouvoir la croissance.

Les sels minéraux (macrominéraux et microminéraux) utilisés comme denrées alimentaires doivent en principe être exempts d'impuretés telles que les métaux lourds, dioxines, etc.

L'étiquetage des aliments doit comprendre des instructions claires d'utilisation et, le cas échéant, des consignes de sécurité."

La **FEFAC** voudrait proposer de compléter ces deux chapitres en spécifiant les conditions d'achat et de livraison pour les aliments, mélanges et/ou additifs et médicaments vétérinaires. Leur contrôle au niveau de l'installation doit garantir que ces produits :

Peuvent être retracés ;

Présenter une qualité conforme ;

Etre fournis dans des conditions permettant de les utiliser pour la fabrication de mélanges et/ou composés

Nourrissent conformément aux exigences légales en matière de sécurité et aux objectifs de qualité de l'installation concernée ;

Etre fournies par un fournisseur agréé chez lequel la production de matières premières est couverte par une législation approuvée.

Afin de contrôler la sécurité et la qualité des aliments pour animaux, chaque installation doit avoir des spécifications types stipulant les caractéristiques – y compris la qualité bactériologique – requises pour chaque substance alimentaire, additif et médicament vétérinaire et/ou mélange acheté à l'extérieur. Si les normes du Codex Alimentarius sont applicables (p.ex., aflatoxine B1 dans certaines substances alimentaires et aliments pour animaux), les normes de production ne peuvent passer sous les normes adoptées par le Codex.

Un registre sera tenu de l'origine de chaque ingrédient. Chaque aliment doit avoir des spécifications écrites qui sont mises à jour régulièrement. En plus des caractéristiques nutritives et analytiques des aliments, ces spécifications écrites doivent comprendre une liste des origines et sources approuvées, les données de tout traitement que la substance a subi, les types d'aliments dans lesquels son emploi est autorisé, des remarques sur des dangers ou restrictions (facteurs anti-nutritionnels) et les caractéristiques spéciales des substances nutritives.

Chaque lot d'additifs et médicaments vétérinaires et mélanges fournis à l'usine doit pouvoir être retracé conformément aux procédures utilisées dans la société. Un système d'affectation aux silos sera mis en place afin de garantir que les additifs et médicaments vétérinaires ainsi que les mélanges sont stockés en toute sécurité, garantissant qu'ils sont facilement identifiés afin d'éviter qu'ils soient mélangés avec d'autres additifs et médicaments vétérinaires ou mélanges et pour se conformer au principe first-in-first-out, en utilisant comme critère la dernière date d'entrée.

Des programmes d'échantillonnage et d'analyses doivent être mis en place pour couvrir tous les ingrédients entrants.

L'**IDF** souhaite effacer le terme "réputés" et insérer les règles de BPF.

5. GESTION GENERALE DES ALIMENTS

La **FEFAC** considère que ce chapitre doit être entièrement remanié pour être pertinent et applicable par les opérateurs.

L'approche suivante a été couchée dans les directives de la FEFAC pour la mise en œuvre du code de bonnes pratiques pour la fabrication d'aliments pour animaux (cfr Annexe à notre lettre (99) 54 transmise au secrétariat du Codex le 22 décembre 1999). Cette approche peut servir de plate-forme ou modèle pour les discussions du groupe de travail du Codex.

Des exigences générales et spécifiques doivent être exposées pour les activités & fonctions suivantes réalisées et impliquées dans la production saine d'aliments pour animaux :

- # Installations et équipements de production
- # Personnel
- # Documents et registres
- # Formulation des aliments
- # Production (pesage, broyage, mélange, réduction en granulés/traitement thermique, refroidissement, stockage, rendements des produits)
- # Transport et stockage de produits finis
- # Réclamation et rappel des produits

5.1. Les aliments doivent être stockés afin de prévenir toute détérioration et contamination.

Argentine – Les aliments doivent être stockés dans des conditions hygiéniques et sanitaires afin de prévenir toute détérioration ou contamination.

5.2. Les aliments traités doivent être séparés des ingrédients non traités.

Argentine – Les produits finis (aliments préparés) doivent être séparés du secteur des ingrédients et/ou matières premières et du secteur de la préparation.

Le **Canada** propose : "Les aliments traités doivent être stockés séparément des ingrédients non traités".

5.3. Les conteneurs et équipements utilisés pour le transport, le stockage, la manutention et le pesage doivent rester propres.

Argentine – L'équipement utilisé pour le transport, le stockage, le transfert, la manutention et le pesage doit être maintenu dans des conditions sanitaires hygiéniques.

5.4. Les équipements doivent être rincés avec des aliments 'propres' entre les lots de formulations différentes pour contrôler la contamination croisée.

L'**Australie** suggère comme suit :

Les équipements doivent être soumis à des procédures efficaces entre lots de formulations différentes pour lutter contre la contamination croisée.

Les étiquettes doivent concorder avec toutes les exigences légales et décrire la charge, spécifier le type d'animaux auxquels les aliments sont destinés et fournir des consignes d'utilisation.

Nous suggérons également que l'alinéa supplémentaire suivant soit ajouté à cette section :

“ Des procédures efficaces de rappel doivent être mises en place au cas où un risque dangereux aurait été identifié dans un produit.”

Le **Canada** suggère de remanier la formulation :

“L'équipement doit être soumis à des procédures efficaces et rationnelles entre lots de différentes formulations pour lutter contre la contamination croisée, y compris des moyens physiques (traitement sous vide, dragage, lavage) et/ou rinçage et/ou production en séquences d'aliments ou d'autres procédures tout aussi efficaces.”

5.5. Des procédures de lutte contre les agents pathogènes telles que la pasteurisation ou l'addition d'un acide organique pour inhiber la croissance des moisissures doivent être utilisées le cas échéant et les résultats contrôlés.

Les **Etats-Unis** sont favorables à l'utilisation de la pasteurisation (traitement thermique) et d'acides organiques le cas échéant mais opposés à l'utilisation imposée de l'une ou l'autre technique sans nécessité démontrée.

5.6. Hormis l'humidité propre à certains aliments, tels que les silos et sous-produits du brassage, les ingrédients et aliments doivent rester au sec à la limite de la croissance fongique et bactérienne. Cela peut nécessiter une ventilation et un contrôle de la température.

5.7. Les déchets et matières invendables doivent être isolés et identifiés et récupérés comme aliments seulement après l'assurance de l'absence d'une contamination dangereuse. Les déchets et matières invendables contenant des niveaux dangereux de médicaments vétérinaires, des contaminants ou d'autres dangers doivent être éliminés d'une manière appropriée et, le cas échéant, réglementaire et ne pas être utilisés comme aliments. Si l'absence de contaminants dangereux ne peut être établie, la matière doit être détruite.

Argentine – Le terme “déchets” signifie une chose qui ne sert plus à rien ; il convient donc de clarifier ce point lorsqu'on spécifie qu'ils sont récupérés comme aliments.

Le **Canada** suggère l'alinéa supplémentaire suivant :

“Les aliments contenant des médications ne peuvent être utilisés comme ingrédients que dans des aliments contenant la même médication et les aliments contenant de la viande et des os de ruminants ne peuvent être utilisés comme ingrédient que dans les aliments destinés à l'alimentation de non-ruminants.”

5.8. Les matériaux d'emballage doivent avoir été fabriqués récemment à moins qu'ils ne soient réputés exempts de dangers susceptibles d'être transmis par la nourriture.

Argentine – L'emballage servant pour la préparation d'aliments doit être utilisé pour la première fois.

Le **Canada** suggère la précision suivante :

“Les matériaux d'emballage préalablement utilisés pour les aliments contenant un médicament ne peuvent être réutilisés que pour les emballages d'aliments contenant la même médication et les matériaux d'emballage préalablement utilisés pour des aliments non destinés à des ruminants ne peuvent être réutilisés que pour l'emballage d'aliments non destinés à des ruminants.”

5.9. Les étiquettes doivent correspondre avec toutes les exigences légales, décrire les aliments et fournir des consignes d'utilisation.

Argentine – Les étiquettes doivent être conformes à toutes les conditions réglementaires et doivent fournir une description des aliments et des consignes d'utilisation.

5.10. Les aliments doivent être livrés et consommés dès que possible après la fabrication.

Argentine – Les aliments doivent être consommés avant la date de péremption indiquée sur l'emballage

Le **Canada** suggère l'insertion d'une nouvelle section :

Registres

“Les fabricants d'aliments doivent tenir des registres comprenant les formules de base, les fiches de mélange, les carnets de production journalière, les registres d'inventaire, les étiquettes, les factures, le dossier des réclamations, le dossier des erreurs de production et des démarches de correction entreprises, les résultats analytiques et enquêtes sur les résultats des échantillons hors tolérances, les registres attestant de l'élimination des aliments retournés ou rappelés, les registres d'élimination des matières rincées ou récupérées, les registres de validation du dispositif de mélange et de vérification de la balance/du dispositif de mesure, etc.”

6. PERSONNEL

6.1. Tout le personnel de l'installation doit recevoir une formation adéquate et doit travailler selon les normes de BPF.

IDF propose que le personnel soit familiarisé avec le code de BPF. Le personnel doit être dûment qualifié et avoir reçu une formation et une accréditation dans toutes les procédures.

**COMMENTAIRES DU GOUVERNEMENT CONCERNANT LES PROBLEMES DE
SECURITE DES ALIMENTS IDENTIFIES PAR LA COMMISSION DU CODEX
ALIMENTARIUS DANS SON MANDAT**

**THEMES CONCERNANT D'AUTRES ASPECTS DE LA SECURITE DES ALIMENTS DANS
L'ALIMENTATION ANIMALE EN PLUS DU CODE DE BONNES PRATIQUES ACTUEL**

Les **Pays-Bas** estiment que la FAO/l'OMS doivent être invités à examiner la nécessité de constituer en temps utile un forum mondial plus permanent sur la qualité de l'alimentation animale, par exemple une Commission spéciale pour le Codex Alimentarius "Animalium".

Les **Etats-Unis** estiment important que toutes les ONG appropriées participent au travail de ce groupe de travail.

Les Etats-Unis demandent que le Président envisage d'inclure une copie de cette consultation d'experts dans son document de travail préliminaire à la réunion. Cette consultation d'experts contient beaucoup de détails et des conseils explicites absents du projet de code. Ils sont également favorables à l'inclusion accessoire d'une convention modèle pour les BPF et/ou des références aux publications d'associations représentant l'industrie alimentaire dans différents pays.

Les Etats-Unis croient qu'il est d'une importance vitale pour le succès des efforts du groupe de travail de définir clairement, avant la réunion à Copenhague si l'accent du document sera placé sur la production et les dangers associés aux aliments ou les pratiques d'alimentation des animaux dans les exploitations agricoles afin de permettre aux pays participants d'envoyer le groupe d'experts correspondant à la réunion.

Les Etats-Unis encouragent également l'inclusion d'informations de base sur l'évaluation des risques associés aux produits utilisés dans la fabrication des aliments dans un document joint.

3

³ IDF International Dairy Federation (Fédération Laitière Internationale)
IFIF The International Feed Industry Federation (Fédération Internationale de l'Industrie Alimentaire)
CI Consumers International (Association Internationale de Consommateurs)
FEFAC Fédération Européenne des Fabricants d'Aliments Composés