



BUSINESS ASSURANCE

ALIMENTATION ANIMALE & SÉCURITÉ DES ALIMENTS

GMP + FSA, FAMI-QS et FSSC 22000

Les producteurs et les consommateurs de viande, de lait, de poisson et d'œufs attendent des industriels du secteur de l'alimentation animale des produits sûrs et de qualité.

Quel est le contenu de ces référentiels?

Le règlement (CE) N° 183/2005 du Parlement Européen et du Conseil fixe les exigences en matière d'**hygiène des aliments pour animaux**. Ce règlement :

Intègre la fabrication et la distribution des additifs, des prémélanges et des aliments complets pour animaux dans la chaîne alimentaire mondiale,

Intègre les principes de l'HACCP (Hazard Analysis & Critical Control Points),

Favorise la mise en place de codes de pratiques dans la chaîne alimentaire.

Initialement, le PDV (Dutch Animal Feed Board), la FEFANA (Association Européenne des Prémélanges et Additifs en Nutrition Animale) et la Fondation pour la Certification en matière de Sécurité Alimentaire (Foundation for Food Safety Certification) ont développé ces codes de pratiques qui sont aujourd'hui gérés par GMP+ International FAMI-QS et FSSC 22000 pour répondre aux attentes des consommateurs, des fabricants d'aliments et des distributeurs.

La réglementation sur la nutrition animale exige l'utilisation correcte des additifs et médicaments vétérinaires. Celle-ci prévoit également le contrôle des teneurs en substances indésirables telles que les métaux lourds, les pesticides ou encore les aflatoxines. Enfin, des mesures sont exigées pour

BON À SAVOIR

La réglementation s'applique aux **fabricants et aux distributeurs d'aliments à destination animale, d'aliments composés, de prémélanges et d'additifs** ainsi qu'au **transport, à l'élevage et à l'alimentation du bétail**. En complément, les laboratoires réalisant des analyses peuvent être amenés à être certifiés.

prévenir la contamination des animaux aux salmonelles via leur alimentation.

GMP+ FSA

GMP+ Food Safety Assurance est un module complet pour **assurer la sécurité des aliments, tout au long de la chaîne**. Basé sur les pratiques utilisées dans le secteur, de nombreux aspects ont été intégrés au module GMP + FSA, comme par exemple des exigences concernant la traçabilité, les contrôles et mesures, et d'autres inspirés par des systèmes reconnus dans les industries : HACCP, des normes produits, l'ISO 9001, des programmes de prérequis ou encore l'Early Warning System.

FAMI-QS Code

Le Code de Pratiques FAMI-QS encourage le déploiement de mesures pour assurer la **sécurité et la qualité d'additifs alimentaires et de prémélanges**, l'application d'exigences européennes concernant la nutrition animale et une meilleure traçabilité. Afin d'aligner le Code avec les exigences réglementaires actuelles et des pratiques au niveau national, industriel ou encore associatif, celui-ci prend en compte les principes de la sécurité des aliments. De plus, le Code intègre les principes du HACCP dans de nombreux documents internationaux, dont la structure est basée sur la norme de système de management de la qualité ISO 9001.

FSSC 22000

Le FSSC assure la **sécurité des aliments** par le biais d'éléments clés et internationalement reconnus :

- Communication interactive : Flux d'information structuré pour garantir un contrôle efficace des risques
- Système de management : Pour contrôler l'interaction entre les différents éléments du système
- Programmes prérequis : GMP, comme détaillé dans l'ISO 22002-6 dédié à l'alimentation animale
- Principes HACCP : Méthodologie basique pour planifier des processus de production sûrs, appropriés à chaque organisation, sans surplus administratif

En quoi la certification est-elle profitable à mes activités ?

La garantie d'une qualité transparente et démontrable s'apparente à un **ticket d'entrée**. La certification montre votre engagement vis-à-vis de principes reconnus, qui ouvrent les portes du marché mondial à votre entreprise :

- La Sécurité des Aliments est une priorité mondiale,
- L'industrie de l'alimentation animale est une part intégrante de la chaîne alimentaire, et en tant que telle, est responsable de la sécurité de ses produits,
- L'HACCP est une approche volontaire qui relie la nutrition animale à la chaîne alimentaire,
- Le contrôle qualité des matières premières est une préoccupation commune, qu'il s'agisse de fournisseurs ou de l'industrie de l'alimentation animale en général,
- Le commerce et l'industrie assument leur responsabilité en matière de sécurité des produits.

En obtenant votre certification, **vostra entreprise garantit que ses ingrédients et produits respectent les réglementations et les exigences** convenues entre tous les maillons de la chaîne alimentaire.

La certification permet à votre entreprise de :

- Créer plus de confiance vis-à-vis des clients, en démontrant que vos aliments ont été produits par le biais de procédés sûrs,
- Démontrer que toutes les précautions raisonnables ont été prises,

- Permettre aux clients de demander la certification et l'évaluation des fournisseurs, s'ils opèrent dans un pays ayant un cadre réglementaire de sécurité des aliments strict,
- Réduire le nombre d'audits réalisés par les clients et ainsi réduire les coûts et les temps de gestion,
- Réduire le gaspillage et les rappels de produits,
- Améliorer les relations avec les autorités en charge de la Sécurité des Aliments,
- Améliorer l'efficacité.

La certification selon les référentiels de sécurité des aliments vous apporte un moyen efficace pour **communiquer avec vos parties prenantes**.

C'est un élément incontournable pour démontrer vos **engagements en matière de sécurité des aliments**, qu'il s'agisse de répondre à des attentes liées à des politiques internes de gouvernance, ou encore à des exigences en termes de responsabilité sociétale ou pour vous aider à construire votre rapport de contribution au développement durable.

Comment préparer mon entreprise à la certification ?

Les entreprises qui ont un bon niveau de maturité en concernant leurs activités de planification auront d'autant plus de facilités à se préparer pour la certification. Il est primordial pour vous et votre entreprise d'être positif, engagé et d'établir des dates cibles de déploiement et d'évaluation.

Ce qui suppose :

- Mise en place d'un Système de Management de la Qualité,
- Identification des exigences légales applicables,
- Identification et documentation des risques liés à la sécurité des aliments et des mesures de maîtrise adéquates (Système HACCP),
- Identification des BPF/BPH (Bonnes Pratiques de Fabrication/ Bonnes Pratiques d'Hygiène) incluant les programmes de lutte contre les nuisibles, de maintenance des équipements et installations, de nettoyage et de désinfection des locaux, et toutes exigences ou référentiels spécifiques,
- Amélioration structurelle et continue