



## Circulaire relative à la contamination croisée des aliments pour animaux

Version actuelle		Référence	PCCB/S1/626741	Date	15/03/2011
Mots clefs	Contamination croisée, aliments pour animaux				

Rédigé par	Approuvé par
Maudoux Jean-Philippe, Conseiller	Diricks Herman, Directeur général

### 1. But

Le règlement (CE) n°183/2005 prévoit que les opérateurs prennent toutes les mesures à caractère technique ou organisationnel afin d'éviter ou de limiter au besoin la contamination croisée. Ceci est particulièrement important dans le cas de l'usage de coccidiostatiques, des prémélanges médicamenteux et/ou d'additifs non autorisés sur le marché européen<sup>1</sup> mais également, par exemple, pour les OGM,...

L'objectif de la présente circulaire est de rappeler les principes de base en matière de gestion de la contamination croisée et de préciser certains points développés dans le document sur les actions, les limites d'action et les propositions d'harmonisation dans le cadre des contrôles officiels de l'AFSCA.

### 2. Champ d'application

Cette circulaire s'applique aux opérateurs du secteur des aliments pour animaux qui fabriquent, transportent ou mettent sur le marché des aliments composés et des prémélanges contenant notamment des coccidiostatiques, des prémélanges médicamenteux et/ou des additifs non autorisés sur le marché européen.

### 3. Références

#### 3.1. Législation

Règlement (CE) n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.

<sup>1</sup> Les additifs non autorisés sur base du règlement (CE) n°1831/2003 peuvent-être utilisés dans la fabrication d'aliments destinés à l'exportation vers un pays tiers

Règlement (CE) n°1831/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 relatif aux additifs destinés à l'alimentation des animaux.

Règlement (CE) n°183/2005 du Parlement européen et du Conseil du 12 janvier 2005 relatif à l'hygiène des aliments pour animaux.

Arrêté ministériel du 12 février 1999 relatif au commerce et à l'utilisation des produits destinés à l'alimentation des animaux.

### **3.2. Autres références**

Inventaire des actions et limites d'action et propositions d'harmonisation dans le cadre des contrôles officiels. ([http://www.favv-afsca.fgov.be/publicationsthematiques/documents/2008-11-07\\_2006-30-Limites-daction\\_FR\\_nov2008\\_v2.pdf](http://www.favv-afsca.fgov.be/publicationsthematiques/documents/2008-11-07_2006-30-Limites-daction_FR_nov2008_v2.pdf))

Avis 24-2004 du Comité scientifique de l'AFSCA: « Limites d'action pour la présence de résidus de certains additifs et de certains médicaments vétérinaires dans les denrées alimentaires lorsqu'il n'existe pas de limite maximale en résidus (LMR), et au-delà desquelles des mesures doivent être prises en vue de préserver la sécurité de la chaîne alimentaire ».

Avis 19-2008 du Comité scientifique de l'AFSCA : « Méthodologie pour la mesure de la contamination croisée dans les aliments pour animaux ».

## **4. Définitions et abréviations**

### 1) Animaux non-cibles :

- les espèces ou catégories animales pour lesquelles le coccidiostatique ou le médicament n'est pas autorisé ;
- les espèces ou les catégories animales pour lesquelles le coccidiostatique ou le médicament est autorisé mais pour lesquelles les conditions d'utilisation, notamment le délai d'attente ou la limite d'âge, risquent de ne pas être respectées sur base du mode d'emploi proposé ;
- toutes les espèces dans le cas des additifs non autorisés sur le marché européen.

2) Contamination croisée : présence d'un composant dans un aliment pour animaux, qui, dans une certaine mesure, reste en arrière dans le processus de production et qui aboutit de ce fait dans une production suivante d'aliments pour animaux.

3) Charge de rinçage : charge d'aliment dédiée au rinçage des installations afin de limiter le risque de contamination croisée.

## **5. Contaminations croisées**

Les opérateurs du secteur sont tenus de maîtriser le risque de contamination croisée et de vérifier, dans le cadre de leur autocontrôle, les étapes critiques en se basant sur les

principes du HACCP afin de s'assurer que les aliments qu'ils commercialisent sont conformes à la législation en vigueur.

Dans ce contexte, ils veillent à ce que leurs activités soient exécutées selon des procédures et instructions écrites préétablies et à prendre des mesures à caractère technique ou organisationnel pour éviter ou limiter, au besoin, la contamination croisée et ce conformément à l'annexe II du règlement (CE) n°183/2005. Le fabricant d'aliments est par ailleurs tenu d'évaluer périodiquement le niveau de contamination croisée de ses installations, d'identifier les points de contrôles critiques, de fixer le volume de la charge de rinçage et l'ordre successif de production.

Le niveau de contamination croisée des aliments pour animaux est régulièrement vérifié dans le cadre du plan de contrôle du fabricant.

a) Etude HACCP

La contamination croisée par les coccidiostatiques, les médicaments et/ou les additifs non autorisés sur le marché européen, dans la mesure où elle est considérée comme inévitable, doit faire partie intégrante de l'étude HACCP de tout opérateur du secteur des aliments pour animaux qui fabrique, transporte et met sur le marché des aliments contenant de telles substances.

Selon les principes du HACCP, l'opérateur veillera via un plan de contrôle à vérifier l'efficacité des mesures mises en place pour contrôler le risque de contamination croisée. En tout état de cause, en cas de dépassement des normes ou des limites d'action, le fabricant prend des mesures spécifiques afin de s'assurer que les productions ultérieures respecteront les prescriptions en vigueur.

b) Test de la contamination croisée

Tout fabricant d'aliments utilisant notamment des coccidiostatiques, des prémélanges médicamenteux et/ou des additifs non autorisés sur le marché européen, doit procéder à des tests réguliers du taux de contamination croisée spécifique à chaque ligne de production.

Ce test sera réalisé de manière régulière ainsi qu'au démarrage de l'installation ou suite à une importante modification de celle-ci.

Plusieurs méthodes permettent d'évaluer la contamination croisée de l'installation. Elles ont été soumises au comité scientifique de l'Agence (avis 19-2008) et sont reprises dans le guide autocontrôle alimentation animale (OVOCOM). Le recours à d'autres méthodes est possible. Il appartiendra alors à l'opérateur de démontrer la validité scientifique du test utilisé.

c) Gestion de la contamination croisée

Sur base de l'étude HACCP et le cas échéant des résultats des tests de contamination croisée, l'opérateur détermine la procédure à mettre en place afin de limiter au maximum la contamination croisée des aliments pour animaux.

Une mesure de gestion est le rinçage de l'installation, par exemple avec une matière première, après la fabrication d'aliments contenant notamment des coccidiostatiques, des prémélanges médicamenteux et/ou des additifs non autorisés sur le marché européen. Le nombre de rinçages doit être déterminé sur base des résultats du test de contamination croisée en tenant compte notamment des normes existantes<sup>2</sup>.

L'évaluation du volume de la charge de rinçage relève de la responsabilité du fabricant et peut différer d'une installation à l'autre. La charge de rinçage doit néanmoins être suffisante pour assurer que les aliments successifs produits ne contiennent pas de résidus pouvant, sur base des connaissances disponibles, entraîner un risque pour la sécurité alimentaire (résidus dans les denrées), la santé animale (par ex : ionophores dans les aliments pour chevaux) ou encore la santé publique (développement d'antibiorésistance).

La charge de rinçage pourra être réutilisée lors de la fabrication d'un lot utilisant le même coccidiostatique, prémélange médicamenteux ou additif non autorisé.

Des mesures concernant l'ordre de production peuvent également être envisagées en complément du rinçage et ce afin que la partie résiduelle de la contamination ne se retrouve pas dans des aliments où leur présence pourrait présenter un risque (aliments pour animaux non-cibles, aliments de finition ou aliments destinés à des animaux produisant des œufs ou du lait).

La production d'un nouvel aliment composé ou prémélange ne constitue pas un rinçage en soi.

Les mesures de gestion de la contamination croisée doivent être décrites, implémentées et vérifiées de manière appropriée. Dans ce contexte, il n'est par exemple pas approprié au sens des prescriptions légales :

- d'omettre les rinçages prévus par les procédures écrites établies par l'opérateur ;
- de considérer la production d'un aliment composé comme équivalente à un rinçage ;
- de considérer que la production successive de deux aliments contenant des coccidiostatiques, des prémélanges médicamenteux ou des additifs interdits dispense de réaliser le rinçage prévu par les procédures ad hoc.

#### d) Normes

Les normes associées à la contamination croisée par les coccidiostatiques dans les aliments pour animaux non-cibles (1 à 3 % de la teneur maximale autorisée) impliquent la mise en œuvre effective des bonnes pratiques de fabrication (rinçage et schéma de production adapté). Ces normes sont reprises dans l'annexe I de l'AM du 12/02/99.

Il n'existe actuellement au niveau européen aucune tolérance harmonisée vis-à-vis des résidus de médicaments dans les aliments pour animaux. Les limites d'action à retenir dans le cadre du contrôle de la contamination croisée par des substances médicamenteuses ou d'additifs non-autorisés équivalent donc aux limites de détection des méthodes analytiques (LOD).

---

<sup>2</sup> En l'absence de norme, l'interprétation des analyses repose toujours sur les limites de détection des méthodes analytiques (LOD)

Les normes et limites d'action ne dégagent pas les fabricants d'aliments pour animaux de leur responsabilité première de s'assurer que les aliments pour animaux qu'ils mettent sur le marché sont sûrs et par conséquent n'entraînent pas, compte tenu du mode d'emploi, de dépassement des limites maximales en résidus dans les denrées animales.

## 6. Annexes

/

## 7. Aperçu des révisions

Aperçu des révisions de la circulaire		
Version	Applicable à partir de	Raisons et ampleur de la révision