

AVIS 55-2005: Evaluation scientifique du guide d'autocontrôle des aliments pour animaux (dossier Sci Com 2005/36)

Le Comité scientifique de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, considérant les discussions aux cours des séances plénières des 9 septembre, 13 octobre, 4 novembre et 9 décembre 2005; émet l'avis suivant :

Introduction

Le guide d'autocontrôle des aliments pour animaux a été soumis pour validation à l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (AFSCA). L'initiative de ce guide émane d'OVOCOM asbl, la plate-forme de concertation de la filière alimentation animale.

Le guide a déjà été évalué par la cellule "Validation Guides" de l'AFSCA conformément aux prescriptions figurant à l'article 9 et à l'annexe III de l'AR du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité.

Il est demandé au Comité scientifique :

- d'évaluer l'analyse sectorielle des dangers décrite dans le guide;
- d'évaluer les échantillonnages et analyses décrits dans le guide;
- de répondre aux questions posées par la cellule "Validation Guides".

Le guide d'autocontrôle des aliments pour animaux est applicable aux activités suivantes : le commerce et/ou la production d'aliments composés, de prémélanges, de matières premières et d'additifs, ainsi que le stockage et la manutention, le transport par route, le transport fluvial de produits destinés à l'alimentation animale. Font également partie de ce guide une série d'annexes relatives notamment à la contamination croisée, aux mesures microbiologiques complémentaires, à l'échantillonnage et à l'analyse, et au transport fluvial.

1. Analyse sectorielle des dangers

Le Comité scientifique formule les recommandations suivantes concernant le guide :

Plans "Hazard Analysis and Critical Control Points" (HACCP)

Le guide contient une approche théorique générale bien structurée de la manière dont doit être établi un plan HACCP. Il est toutefois conseillé d'ajouter au guide une série d'exemples génériques élaborés de plans HACCP relatifs au champ d'application du guide, par exemple la production d'un aliment composé médicamenteux, d'un prémélange et le transport par route d'aliments pour animaux.

Evaluation du risque des aliments pour animaux

Le guide contient une base théorique pour l'évaluation du risque des 'produits destinés aux aliments pour animaux' (annexe 7). L'objectif de cette annexe est de donner des directives permettant aux entreprises d'effectuer leur propre évaluation du risque. Le Comité scientifique fait remarquer que cette annexe ne peut pas se limiter à l'analyse des dangers

des matières premières. Cette annexe doit également comprendre l'analyse des dangers des aliments composés, tels que les aliments pour volaille, les aliments pour bovins ou les aliments pour porcs. En particulier, on pourrait consacrer une attention particulière aux flux secondaires de l'agro-industrie.

L'annexe 4 (échantillonnage et analyse) du guide comprend un tableau des matières premières auxquelles sont associés des dangers qui ont été évalués par les rédacteurs du guide comme 'point critique de contrôle' (PCC) ou comme 'point d'attention' (PA). Le Comité scientifique fait remarquer qu'en ce qui concerne l'évaluation du risque des matières premières, un avis a déjà été émis sur une liste beaucoup plus vaste que celle présentée dans l'annexe 4 (Avis 36-2004)¹. Certaines recommandations formulées dans cet avis sont également applicables au tableau des matières premières figurant dans le guide.

Il est mentionné que ce tableau est représentatif des ingrédients fréquemment utilisés dans les aliments pour animaux. Néanmoins certaines matières premières et leurs dérivés fréquemment utilisés n'y figurent pas, comme le manioc, les huiles végétales, les pommes de terre, les tourteaux de pression d'amandes et les tourteaux de pression de palmiste et d'autres.

La description des dangers chimiques liés à chaque aliment dans le tableau d'évaluation du risque est trop vague. Par exemple, on ne voit pas clairement quel paramètre on vise exactement avec 'autres mycotoxines', 'pesticides', 'métaux lourds', 'dioxines', 'PCB²', 'amines biogènes', 'facteurs anti-nutritionnels', 'impuretés botaniques' et 'autres contaminants chimiques'. Pour chaque aliment, il y a lieu de mentionner quel paramètre est visé : pour les 'mycotoxines', par ex. déoxynivalénol (DON), zéaralénone, ochratoxine A (OTA), fumonisine; pour les 'pesticides', par ex. dichlorvos, perméthrine; pour les 'dioxines', par ex. p-dibenzodioxines polychlorées (PCCD), dibenzofuranes polychlorés (PCDF). En ce qui concerne les pesticides, le Comité scientifique conseille d'également reprendre dans l'évaluation du risque les pesticides pour lesquels aucune norme n'est actuellement disponible. La description des 'levures et moisissures' comme danger microbiologique potentiel est également trop vague.

En ce qui concerne l'attribution de PCC et de PA à certains dangers (sur base de l'estimation de la probabilité de prévalence et de la gravité du danger), le Comité scientifique estime que le groupe des dioxines et des PCB devrait constituer un PCC plutôt qu'un PA. Les fluorures doivent être repris comme un PA pour les pulpes de betteraves.

Le danger lié à la présence éventuelle d'aflatoxine est évalué comme un PCC pour les produits de maïs provenant des USA et comme un PA pour les produits de maïs provenant d'Europe. Le Comité scientifique remarque que la présence éventuelle d'aflatoxine doit être évaluée comme un PCC pour tous les produits de maïs, indépendamment de leur origine.

Le guide fait mention de dangers qui ne sont pas pour l'instant considérés comme PCC ou comme PA, mais qui feraient cependant l'objet d'un survey. Le Comité scientifique conseille de faire figurer dans le guide une liste de ces dangers les plus représentatifs.

Evaluation du risque des flux secondaires provenant de l'industrie agro-alimentaire

L'usage des flux secondaires provenant de l'industrie alimentaire peut comporter des risques importants (correspondant à divers dangers). L'annexe 9, 'matières premières provenant de l'industrie alimentaire', ne garantit toutefois pas que les risques liés aux flux secondaires sont maîtrisés.

L'annexe 9 comprend un modèle de fiche de produit divisée en une description détaillée du processus de production et une évaluation du risque. Pour que ce modèle de fiche de produit puisse être évalué, il faut que cette annexe soit complétée par :

¹ Avis 36-2004 : évaluation du risque des matières premières élaborées par OVOCOM

² Polychlore biphényl

- 1) une liste représentative des matières premières pour aliments pour animaux provenant de l'industrie alimentaire ;
- 2) quelques exemples concrets de fiches de produit avec évaluation du risque ;
- 3) le relevé des dangers pertinents qui n'ont pas été fixés par la législation (on vise ici les mycotoxines autres que les aflatoxines, les amines biogènes et les pesticides autres qu'organochlorés).

Il serait en particulier utile de reprendre les dispositions prises (y compris la liste de dangers) pour certains produits à risque tels que les épluchures de pommes de terre, les épluchures de légumes, les céréales, le malt, les produits humides (par ex. drèches de brasserie).

Flux de retours

La maîtrise des flux de retours est décrite dans le guide en ce qui concerne les aliments composés, les prémélanges et les additifs. Il serait bon d'y attirer l'attention, au moyen d'une série d'exemples pertinents, sur les situations à éviter. Ces situations peuvent être, par exemple, i) l'incorporation de certains flux de retours dans des aliments composés pour poules entraînant la présence de teneurs inacceptables en résidus dans les œufs, ou ii) l'incorporation de certains flux de retours dans des aliments composés pour porcs en phase de finition d'engraissement entraînant la présence de teneurs inacceptables en résidus dans la viande de porc.

Si les fines particules (provenant des filtres des systèmes de transport pneumatique) sont considérées comme un flux de retours acceptable, une évaluation favorable du risque relatif à ces fines particules doit être effectuée au préalable. Il est en effet possible que ces fines particules présentent des concentrations fortement accrues en contaminants chimiques tels que dioxines, mycotoxines et métaux lourds. Il faut ajouter dans le guide que les poussières provenant du sol ne peuvent pas être considérées comme flux de retours.

Maîtrise des dangers

Les chapitres développés dans le guide décrivent les objectifs à atteindre, mais rarement la manière dont cela doit se produire. La description, en particulier, de la maîtrise des dangers significatifs pour la sécurité alimentaire est vague.

Exemples :

Au chapitre II (point 4.9.4), on dit que l'addition du prémélange médicamenteux à l'aliment pour animaux exige l'installation d'un système de verrouillage et de signalement permettant d'assurer que le prémélange médicamenteux désigné est incorporé de façon uniforme au dosage désigné dans l'aliment indiqué, et qu'il faut veiller à réduire au minimum la contamination croisée. Il est mentionné qu'une procédure doit être établie à cet effet. Le Comité scientifique conseille de détailler en quoi consiste cette procédure.

Aux chapitres II et III (point 4.9.4.4), il est dit que l'ordre de production doit être établi dans des prescriptions assurant que cet ordre de production sera respecté au moment où les différentes formules à fabriquer seront introduites dans les systèmes de commande de la production. Le Comité scientifique conseille de préciser dans le guide le contenu de ces prescriptions. Au chapitre II (point 4.9.4.6), il est recommandé de réduire à un minimum le niveau de contamination croisée. Il faut préciser ce qui est considéré comme un minimum.

Contamination croisée par des résidus d'additifs et/ou de médicaments vétérinaires lors de la production d'aliments pour animaux

La maîtrise des risques liés à la contamination croisée est décrite dans les chapitres production et/ou commerce d'aliments composés, de matières premières, d'additifs et de prémélanges. Comme mentionné précédemment dans l'avis, la manière dont cela doit se faire n'est pas décrite suffisamment en détail.

Le Comité scientifique fait remarquer que dans le cadre de la problématique de la contamination croisée, des avis ont déjà été émis, à savoir les avis 29-2002³ et 24-2004⁴.

³ Avis 29-2002 : Valeurs limites dans les aliments composés pour les résidus d'additifs et de médicaments vétérinaires résultant de contaminations croisées

Une demande d'avis concernant les 'niveaux de contamination acceptables pour les résidus de substances pharmaceutiquement actives' est actuellement en cours d'examen auprès du Comité scientifique. On attire l'attention sur le fait que dans le cadre de cette demande d'avis, un complément d'information a été demandé, mais cette demande est jusqu'à présent restée sans suite.

Le guide comprend une annexe relative à la contamination croisée (annexe 1) qui décrit trois méthodes d'évaluation de la contamination croisée : une méthode au cobalt, une méthode à l'aide d'un additif (salinomycine) et une méthode à l'aide d'un mélange de manganèse et de protéine. Afin de pouvoir évaluer l'adéquation, la sensibilité et la fiabilité de ces méthodes, des résultats expérimentaux validés sont requis. Ces résultats expérimentaux devraient être déterminés à l'aide de différentes combinaisons de types de mélangeuses, de composition d'aliments, de composition de prémélanges et de type d'additifs.

Concernant les trois méthodes présentées, le Comité scientifique formule les remarques suivantes :

- Les modes de calcul des pourcentages de contamination croisée proposés dans les trois méthodes ne sont pas clairs. Il est conseillé d'illustrer pour chaque méthode décrite, à l'aide d'un exemple clair, comment doivent s'opérer les calculs. C'est important en particulier pour l'utilisation de ces tests par les exploitations qui ne sont pas familiarisées avec les méthodes.
- Le guide ne précise pas pourquoi trois méthodes différentes sont proposées pour la mesure de la contamination croisée. D'après les informations mentionnées dans l'annexe, la méthode au carbonate de cobalt est la plus sensible (jusqu'à 1 % de contamination croisée). Il est conseillé de joindre à cette annexe la motivation pour l'utilisation de la méthode à la salinomycine (5 % de sensibilité) et de la méthode soja-Mn (sensibilité non mentionnée). Le Comité scientifique se demande pourquoi le design des trois tests varie aussi fortement d'un test à l'autre.
- Il est mentionné dans l'annexe que pour un certain nombre d'additifs et de prémélanges (médicamenteux), un test d'adhésion aux parois a été effectué pour déterminer le facteur de multiplication. Le Comité scientifique pose les questions suivantes i) les facteurs d'adhésion aux parois et les facteurs de multiplication correspondants, ont-ils été validés ? ; ii) pour la détermination du facteur de multiplication, a-t-on également tenu compte de la formulation de l'additif ? Il est conseillé d'ajouter au guide, à l'intention des entreprises qui veulent effectuer un test de contamination croisée, où elles peuvent obtenir les facteurs de multiplication pour les différents additifs.
- En ce qui concerne la méthode au carbonate de cobalt :
 - Le mélange de carbonate de cobalt est préparé par mélange à sec de craie et de carbonate de cobalt. Le Comité scientifique pose la question de savoir pourquoi le carbonate est utilisé pour ce test et pas un autre sel de cobalt, et il voudrait aussi connaître la motivation du choix de la craie comme support pour le carbonate de cobalt.
 - Concernant la préparation du mélange de carbonate de cobalt, il est conseillé de le faire préparer et contrôler par une instance indépendante qui met le mélange (de composition certifiée) à la disposition des entreprises. Au cas où l'entreprise préparerait elle-même le mélange de carbonate de cobalt, elle doit faire attention à l'homogénéité du mélange (il est conseillé, dans ce cas, de prélever des échantillons pour vérification).
 - En ce qui concerne l'analyse du mélange de carbonate de cobalt après la réalisation du test de contamination croisée, le Comité scientifique conseille

⁴ Avis 24-2004 : 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

de faire exécuter l'analyse du carbonate de cobalt dans les échantillons par un labo accrédité.

- Pour l'échantillonnage, il est mentionné que des échantillons supplémentaires peuvent être prélevés pour mesurer l'homogénéité. Le Comité scientifique se demande de quelle manière les résultats de cet échantillonnage sont utilisés dans l'entreprise.
- Si un test de contamination croisée a été effectué avec un aliment composé contenant du cobalt, il est mentionné dans le guide qu'il est recommandé de couper l'aliment contenant du cobalt de telle manière que la concentration en cobalt dans l'aliment finalement destiné au commerce ne dépasse pas 2 ppm. Le Comité scientifique se demande comment se fait la transformation si on a utilisé par exemple de la salinomycine ?

L'annexe 'contamination croisée' comprend aussi une partie 'prémélanges'. Une clarification de ce qu'on y entend par 'contamination directe' et 'contamination indirecte' est nécessaire.

Mesures microbiologiques complémentaires pour les produits destinés à l'alimentation animale

Le guide contient une annexe qui décrit e.a. les mesures pour la production d'aliments (composés) non contaminés par *Salmonella* (annexe 2). Il est dit dans le guide qu'en cas de dépassement des normes légales ou internes, l'entreprise doit en rechercher la cause et prendre les mesures adéquates. Le Comité scientifique conseille de reprendre dans le guide ces mesures de maîtrise.

Dans cette annexe, il y a lieu de préciser qu'on peut suivre *Salmonella* dans les aliments pour animaux selon trois manières : i) l'observation du traitement thermique et/ou du traitement d'acidification (mesure de la température et/ou pH) ; ii) l'exécution d'analyses microbiologiques et iii) une combinaison des deux méthodes précédents.

Les fréquences minimales des analyses de *Salmonella* pour les aliments (composés) sont, dans l'annexe, réparties en fonction du traitement appliqué aux aliments (traitement thermique, traitement chimique, aucun traitement) ainsi que de l'usage visé (aliments composés pour volaille).

En cas de traitement thermique ou chimique des aliments pour animaux, le guide dit très justement qu'un prélèvement et une analyse de *Salmonella* doivent être effectués aux points critiques du processus de production au minimum deux fois par an et après chaque contamination constatée du produit final. Le Comité scientifique remarque aussi l'importance de faire des analyses sur des échantillons provenant de l'environnement direct de l'entreprise (p.e. de la poussière environnante provenant de l'allée macadamisée).

Si l'aliment a subi un traitement thermique, il est dit que tout traitement thermique doit s'accompagner d'un contrôle de la présence de *Salmonella* et/ou d'*Enterobacteriaceae*. Le Comité scientifique attire l'attention sur le fait que pour le suivi d'un processus thermique (indicateur), ça n'a de sens que de réaliser des analyses sur les seules *Enterobacteriaceae*.

Si l'aliment n'a pas subi de traitement, on propose une analyse *Salmonella* par 250 tonnes d'aliments pour animaux produits, sauf s'il s'agit d'aliments composés pour volaille (voir ci-après). Le Comité scientifique estime que ce nombre est plutôt faible.

En ce qui concerne les aliments composés pour volaille, le Comité scientifique estime que c'est à juste titre que davantage d'analyses de *Salmonella* doivent être prévues pour les aliments pour volaille par rapport aux aliments destinés aux autres espèces animales. Des

fréquences d'échantillonnage minimales converties en lots de 28 tonnes à livrer, sont proposées pour différents types d'aliments composés pour volaille.

Il est extrêmement important que les aliments destinés aux exploitations du type 'grand-parents' et aux exploitations du type 'parents' soient exempts de *Salmonella*. Le Comité scientifique conseille dans ce cadre d'effectuer une analyse de *Salmonella* sur chaque lot à livrer (au lieu de respectivement une sur deux et une sur cinq comme mentionné dans le guide).

Dans l'annexe, il est mentionné que le regroupement (clustering) d'échantillons d'aliments pour volaille destinés aux secteurs de la ponte et de la viande peut être autorisé. Le regroupement (clustering) des échantillons aura toutefois pour effet d'abaisser la sensibilité de la détection et est, dès lors, fortement déconseillé.

Au niveau sectoriel, des seuils d'action sont indiqués pour les aliments composés pour volailles en cas de présence de *Salmonella enteritidis* et de *Salmonella typhimurium*. Ces seuils d'action devraient aussi être applicables pour d'autres sérotypes de *Salmonella* importants pour la santé publique (cfr règlement 2160/2003).

Le Comité scientifique se pose de sérieuses questions quant à la soi-disant 'contamination maximum par *Salmonella* dans un pourcentage de lots à livrer' pour les différents types d'aliments composés pour volaille pour lesquels des actions correctives doivent être entreprises. Ainsi, une contamination maximum par *Salmonella* de 0 % est proposée pour les types 'grand-parents', 'parents' et reproducteurs, et elle est définie comme une 'approximation de 0 %'. Il devrait être précisé ce qu'on entend par 'approximation de 0 %'.

Dans l'exemple fictif décrit de 10 producteurs d'aliments pour poulets de chair qui effectuent chacun 10 'analyses de *Salmonella*' correspondant à 100 résultats d'analyse, on dit que si 2 % sont positifs, cela correspond à une incidence maximum de 2 %. Statistiquement, cela n'est pas exact. Deux échantillons positifs sur 100 représentent une incidence maximum de 7 % avec 95 % de fiabilité.

Qualité de l'eau

Au chapitre I, (point 4.9.1.2.) il est mentionné que 'L'eau que l'entreprise utilise dans le cadre de ses activités relevant du champ d'application du guide d'autocontrôle des aliments pour animaux doit toujours être de qualité potable'. Dans le cadre de la sécurité alimentaire, il faut spécifier ce qu'on entend par qualité chimique de l'eau en fonction des applications possibles de cette eau (par ex. production de vapeur, nettoyage).

Maîtrise des produits non conformes

Au chapitre II, (point 4.13.) 'Maîtrise des produits non conformes', il n'est fait mention que des dangers microbiologiques. Il y est dit qu'au cas où un lot de matières premières ne répondrait pas aux critères microbiologiques établis par l'entreprise, son utilisation en vue d'une transformation en aliments composés ne sera autorisée que si la sécurité alimentaire peut rester garantie par un traitement adapté si nécessaire. Le Comité scientifique fait remarquer que les dangers chimiques doivent aussi être pris en considération. Il y a lieu d'également spécifier de quelle manière on abordera les paramètres chimiques pour lesquels il n'y a pas de maximum légal. On entend par là par exemple les mycotoxines autres que les aflatoxines, les amines biogènes et les pesticides autres qu'organochlorés.

Fréquence de nettoyage des systèmes de transport

Au chapitre II, (point 4.9.4.7.) le nettoyage des systèmes de transport des farines est notamment décrit. Le Comité scientifique attire l'attention sur le fait que pour certains éléments des installations (systèmes de transport / silos), sensibles au développement de moisissures, il y a lieu de prévoir une fréquence de nettoyage suffisamment élevée.

Transport par route des produits destinés à l'alimentation animale

La description de la maîtrise des dangers en matière de transport par route est sommaire. La partie 'succession des transports, chargement en commun, nettoyage et désinfection' manque de clarté. Il y est dit que c'est le chargement précédent qui détermine l'application ou non du nettoyage et de la désinfection. Ces chargements précédents sont subdivisés dans le guide en quatre catégories principales : chargements interdits, produits microbiologiquement contaminés, produits présentant un risque physique et/ou chimique, et produits neutres. Il n'est toutefois pas précisé de quelle manière on détermine l'appartenance des chargements à une catégorie donnée. Il est conseillé d'illustrer ceci à l'aide d'une série d'exemples. En ce qui concerne le nettoyage des espaces de chargement, il y a lieu de consacrer une attention spéciale à l'enlèvement des substances grasses difficilement solubles.

Transport par voies d'eau intérieures de produits destinés à l'alimentation animale

Le transport d'aliments par voies d'eau intérieures est traité de façon approfondie dans l'annexe 6 du guide via une approche HACCP. Les procédures à suivre pour maîtriser les risques sont décrites dans seize plans de travail. Le Comité scientifique formule les recommandations / les remarques suivantes concernant ces plans de travail :

- Le plan de travail 1 donne la possibilité à certains bateaux d'obtenir un statut 'agri-only', c'est à dire que le bateau en question participe de façon ininterrompue durant au moins 6 mois au transport de "produits destinés à l'alimentation des animaux". Dans certains plans de travail, par exemple le 9a 'charges précédentes autorisées pour les bateaux-citernes' il est dit que ceci n'est pas applicable aux bateaux ayant un statut 'agri-only'. Il n'est toutefois pas précisé à quelles conditions de nettoyage ceux-ci doivent alors satisfaire.
- Le plan de travail 9 concernant les chargements précédents contient deux annexes. L'annexe 1 décrit une liste non exhaustive de cargaisons précédentes interdites pour les aliments pour animaux. Le Comité scientifique conseille d'ajouter aux substances interdites déjà mentionnées une série de substances chimiques interdites utilisées comme matière première. L'annexe 2 décrit le code de nettoyage pour certaines cargaisons précédentes. Le Comité scientifique recommande de s'attacher également à l'enlèvement des substances grasses difficilement solubles.

2. Plan d'échantillonnage et analyses

Le guide contient une approche statistique théorique de l'échantillonnage et de l'analyse des aliments pour animaux (annexe 4). Cette approche peut être appliquée aussi bien au niveau sectoriel qu'au niveau de l'entreprise. Trois niveaux d'échantillonnage sont distingués (niveau 1 = matière première chez le fournisseur, niveau 2 = matière première chez le fabricant d'aliments composés, niveau 3 = aliments composés chez le fabricant), et pour chaque niveau, le nombre de prélèvements est déterminé pour les PCC et les PA sur base d'une limite de détection (prévalence acceptable) et d'une certaine fiabilité.

Il manque dans le guide une application pratique de cette approche théorique de plan d'échantillonnage aussi bien au niveau de l'entreprise qu'au niveau sectoriel.

Dans le cas de l'échantillonnage des matières premières de niveau 1, deux cas sont décrits pour les PCC : 1) maîtrise du danger sur base d'analyses et 2) maîtrise du danger via d'autres mesures reprises dans le plan HACCP. Le Comité scientifique demande de spécifier quelles mesures sont visées ci-dessus.

En ce qui concerne la taille de lots de 500 tonnes utilisée pour les matières premières de niveau 1 (PA) et de niveau 2 (PA et PCC), le Comité scientifique attire l'attention sur le fait qu'il est vraisemblable que ces lots ne soient pas toujours homogènes (voir avis 16-2004⁵).

⁵ Avis16-2004 : Plan d'échantillonnage d'OVOCOM, questions complémentaires relatives aux bases statistiques

Questions posées par la Cellule Validation Guides

Question 1 de la CVG :

L'utilisation de 'Agri-only' est-elle acceptable pour la navigation intérieure ? A titre d'info : Agri-only n'est pas la même chose que 'dedicated'. Le premier est temporaire, ce statut peut par conséquent changer un certain nombre de fois. Le second est définitif.

Réponse du Comité scientifique :

'Agri-only' est défini dans le guide comme un statut accordé à un navire de fret qui a pris part au transport de 'produits destinés à l'alimentation des animaux' durant une période ininterrompue d'au moins 6 mois. Il est mentionné dans le guide une série de directives s'appliquant aux navires de fret qui ne satisfont pas aux exigences du transport 'Agri-only' (HACCP plan de travail 9a et HACCP plan de travail 9b). Il n'est toutefois pas clair dans le guide d'autocontrôle des aliments pour animaux à quelles exigences les bateaux 'Agri-only' doivent satisfaire.

Une réponse à la question 1 de la CVG requiert l'éclaircissement susmentionné.

Question 2 de la CVG :

Des niveaux de contamination croisée très faibles à relativement faibles ne sont pas bien mesurables avec certaines méthodes décrites. Quid si l'entreprise a quand même utilisé une de ces méthodes et que le résultat est malgré tout très faible ? Par exemple la limite inférieure de la précision reste de 3 %. Lorsqu'on obtient un résultat inférieur à 3 %, doit-on alors compter avec 3 % de contamination croisée, ou doit-on refaire le test ?

Réponse du Comité scientifique :

Si une mesure expérimentale est correctement effectuée avec une méthode validée pour la mesure de la contamination croisée, qui a une certaine limite inférieure de précision, et si on obtient un résultat plus faible que la limite inférieure de précision, alors on peut dire que le niveau de contamination croisée en question ne sera pas plus haut que la limite inférieure de précision de la méthode. Si le niveau de contamination croisée doit être connu de façon plus précise, celui-ci doit alors être déterminé par une méthode plus sensible.

Question 3 de la CVG :

Les tests décrits sont-ils acceptables pour la mesure de la contamination croisée ?

Réponse du Comité scientifique :

Ceci est traité dans l'avis au niveau de la partie 'Contamination croisée avec des résidus d'additifs et/ou de médicaments vétérinaires'.

Question 4 de la CVG :

Dans l'adaptation du guide, OVOCOM a pris la salinomycine en remplacement des anciens additifs (nicarbazime, amprolium, dimetridazol, oaquindox, carbadax) pour mesurer la contamination croisée. Un tel remplacement est-il possible (est-il acceptable) ?

Réponse du Comité scientifique :

Ceci est traité dans l'avis au niveau de la partie 'Contamination croisée avec des résidus d'additifs et/ou de médicaments vétérinaires'.

Question 5 de la CVG :

Dans l'adaptation du guide, Ovocom a maintenant remplacé les tonnages de 24 tonnes (23 tonnes) par lot dans le cadre des analyses de *Salmonella* par 28 tonnes. Est-il légitime de le faire ?

Réponse du Comité scientifique :

Les aliments pour animaux peuvent être contaminés par *Salmonella*, d'une part, via les matières premières et, d'autre part, via l'environnement durant le processus de production. En conséquence, la maîtrise de *Salmonella* doit se concentrer sur le contrôle tant des

matières premières que de l'environnement de production. Le contrôle des produits finaux pourra gagner en sensibilité en prenant le plus grand nombre possible d'échantillons d'un même lot. En ce qui concerne la taille du lot, il est remarqué que le nombre d'échantillons prélevés est plus important que la taille du lot.

Pour le Comité scientifique,
Le Président,
Prof. Dr. Ir. A. Huyghebaert.
Bruxelles, le 9/12/2005