



## Ag.8.10 Conditions d'agrément pour les établissements de manipulation des sous-produits animaux

Référence	PCCB/S1/CKS/	Date	23/02/2016
Version actuelle	1.1	Date de mise en application	<b>Date de publication</b>
Mots-clés	Agrément, manipulation, sous-produits animaux, alimentation animale, conditions		

Rédigé par

Keppens Christophe, Attaché

### 1. Référence à l'agrément/autorisation dans l'AR du 16 janvier 2006

Annexe II. 8.10. de l'Arrêté royal du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire.

### 2. Activité

La manipulation des sous-produits animaux, conformément à l'art. 24, h) du Règlement (CE) n° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le règlement (CE) n°1774/2002 (règlement relatif aux sous-produits animaux), en vue du transport ultérieur vers la destination finale exclusive des aliments pour animaux.

Cette activité concerne la manipulation des sous-produits animaux non transformés à destination de l'alimentation animale, dans un établissement où ni la production de sous-produits animaux n'a lieu, ni l'utilisation de ces sous-produits animaux non transformés dans la production d'aliments pour animaux.

Les actions suivantes relèvent du terme "manipulation" : trier, couper, réfrigérer (ramener des produits d'une température plus élevée à une température plus basse, n'est pas compris ici dans le sens de "garder au frais", congeler (par analogie à réfrigérer), saler ou autres procédés de conservation, enlever des peaux, enlèvement de matériel à risque spécifié, actions lors desquelles les sous-produits animaux sont utilisés et qui sont effectuées conformément aux prescriptions de la législation vétérinaire de l'UE, telles que des expertises post-mortem ou la prise d'échantillons, tamiser.

Par sous-produits animaux, on entend des sous-produits non transformés tels que des animaux morts, parties d'animaux, produits d'origine animale ou autres produits qui sont issus d'animaux et qui ne sont pas destinés à la consommation humaine (par ex. abats, tripes, mous, rognons,...)

### 3. Codes de l'arbre d'activités

Les codes suivants, tirés de 'l'arbre d'activités' de l'AFSCA, doivent être utilisés pour l'identification de l'activité dans le formulaire de demande (voir plus loin).

Code du lieu : PL100

Code de l'activité : AC126

Code du produit : PR92

### 4. Législation

Règlement (CE) n°999/2001 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2001 fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles.

Règlement (CE) n° 183/2005 du Parlement européen et du Conseil du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux.

Arrêté royal du 21 février 2006 fixant les conditions d'agrément et d'autorisation des établissements du secteur de l'alimentation des animaux.

Règlement (CE) n° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le règlement (CE) n°1774/2002 (règlement relatif aux sous-produits animaux).

Règlement (CE) n°142/2011 de la Commission du 25 février 2011 portant application du règlement (CE) n° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et portant application de la directive 97/78/CE du Conseil en ce qui concerne certains échantillons et articles exemptés des contrôles vétérinaires effectués aux frontières en vertu de cette directive.

### 5. Informations complémentaires à fournir lors de la demande

Lors de la demande d'agrément, les documents suivants doivent être joints au formulaire de demande (voir <http://www.favv-afsca.fgov.be/agrements/modeleduformulairededemande.asp>) :

- Le plan général de l'établissement, avec mention de l'échelle ou des dimensions ;
- Les schémas techniques des installations ;
- Les schémas techniques du processus (si pertinent) ;
- La liste du matériel industriel le plus important.

### 6. Conditions

Les conditions suivantes doivent être remplies **en vue de l'obtention** de l'agrément. Les autres dispositions législatives restent néanmoins d'application par exemple sur les produits manipulés ou commercialisés (exigences en matière d'étiquetage, de contaminants,...).

Pour chacune de ces conditions, la législation de base est mentionnée (R = règlement, AR = arrêté royal).

## 6.1. Infrastructure

(R 183/2005 annexe II) Les installations pour le traitement, la transformation et l'entreposage des aliments pour animaux et leurs environs immédiats doivent être maintenus en état de propreté.

(R 183/2005 annexe II) Par leur agencement, leur conception, leur construction et leurs dimensions, les installations et équipements doivent :

- a) pouvoir être convenablement nettoyés et/ou désinfectés ;
- b) permettre de réduire au minimum le risque d'erreur et d'éviter la contamination, la contamination croisée et, d'une manière générale, tout effet néfaste sur la sécurité et la qualité des produits. Les machines entrant en contact avec les aliments pour animaux doivent être séchées après tout nettoyage humide.

(R 183/2005 annexe II) Les installations doivent comporter un éclairage naturel et/ou artificiel suffisant.

(R 183/2005 annexe II) Les systèmes d'évacuation des eaux résiduelles doivent être adaptés à l'usage auxquels ils sont destinés; ils doivent être conçus et construits de manière à éviter tout risque de contamination des aliments pour animaux.

(R 183/2005 annexe II) Les conduites d'eau doivent être composées de matériaux inertes.

(R 183/2005 annexe II) L'évacuation des eaux d'égout, des eaux usées et des eaux de pluie doit s'effectuer de manière à préserver les équipements ainsi que la sécurité sanitaire et la qualité des aliments pour animaux.

(R 183/2005 annexe II) Les fenêtres et autres ouvertures doivent, au besoin, être à l'épreuve des organismes nuisibles. Les portes doivent être bien ajustées et, lorsqu'elles sont fermées, elles doivent être à l'épreuve des organismes nuisibles.

(R 183/2005 annexe II) Au besoin, les plafonds, faux plafonds et autres équipements suspendus doivent être conçus, construits et parachevés de manière à empêcher l'encrassement et à réduire la condensation, l'apparition de moisissures indésirables et le déversement de particules pouvant nuire à la sécurité et à la qualité des aliments pour animaux.

(R 183/2005 annexe II) Les aliments pour animaux doivent être entreposés dans des lieux conçus, adaptés et entretenus de manière à assurer de bonnes conditions d'entreposage.

(R 1069/2009 article 25) L'établissement est aménagé de façon à permettre un nettoyage et une désinfection efficaces, et à ce que, le cas échéant, les sols soient conçus de façon à permettre l'évacuation aisée des liquides.

(R 1069/2009 article 25) Il y a des infrastructures d'hygiène adéquates pour le personnel, notamment des toilettes, des vestiaires et des lavabos.

(R 1069/2009 article 25) L'établissement est équipé de dispositifs appropriés de protection contre les animaux nuisibles, tels que les insectes, les rongeurs et les oiseaux.

(R 1069/2009 article 25) Les installations et les équipements sont en bon état et les appareils de mesure sont périodiquement étalonnés.

(R 142/2011 Annexe IX) Les locaux doivent satisfaire au moins aux exigences suivantes :

- a) ils doivent être convenablement séparés des voies de communication par lesquelles une contamination peut se propager et d'autres locaux tels que des abattoirs. L'aménagement des usines doit garantir la séparation totale entre les matières de catégorie 1 et de catégorie 3, d'autre part, de la réception à l'expédition, sauf dans des bâtiments totalement séparés ;
- b) l'usine doit disposer d'une aire couverte pour la réception et l'expédition des sous-produits animaux, sauf si ceux-ci sont déchargés au moyen d'équipements qui empêchent la propagation de risques pour la santé publique et animale, tels des tubes fermés dans le cas de sous-produits animaux liquides ;
- c) l'établissement doit être construit de manière à pouvoir être aisément nettoyé et désinfecté. Les sols doivent être conçus de manière à faciliter l'écoulement des liquides ;
- d) l'usine doit disposer d'installations appropriées, y compris des toilettes, des vestiaires et des lavabos, à l'intention du personnel et, si nécessaire, de bureaux pouvant être mis à la disposition du personnel effectuant les contrôles officiels ;
- e) l'usine doit être dotée de dispositifs appropriés de protection contre les animaux nuisibles, tels que les insectes, les rongeurs et les oiseaux ;
- f) lorsque c'est nécessaire à la réalisation des objectifs du présent règlement, les usines doivent disposer d'installations adéquates d'entreposage à température contrôlée dotées d'une capacité suffisante pour maintenir les sous-produits animaux aux températures appropriées et conçues pour permettre la surveillance et l'enregistrement de ces températures.

## **6.2. Équipement**

(R 183/2005 annexe II) Les installations, les équipements, les conteneurs, les caisses et les véhicules ainsi que leurs environs immédiats doivent être maintenus en état de propreté.

(R 183/2005 annexe II) Par leur agencement, leur conception, leur construction et leurs dimensions, les installations et équipements doivent :

- a) pouvoir être convenablement nettoyés et/ou désinfectés ;
- b) permettre de réduire au minimum le risque d'erreur et d'éviter la contamination, la contamination croisée et, d'une manière générale, tout effet néfaste sur la sécurité et la qualité des produits. Les machines entrant en contact avec les aliments pour animaux doivent être séchées après tout nettoyage humide.

(R 183/2005 annexe II) Les aliments pour animaux doivent être entreposés et transportés dans des conteneurs appropriés.

(R 142/2011 annexe VIII) Les véhicules servant au transport réfrigéré doivent être conçus de telle manière qu'une température adéquate puisse être maintenue pendant toute la durée du transport et que la température puisse être surveillée.

(R 142/2011 annexe IX) L'usine doit disposer d'installations adéquates pour nettoyer et désinfecter les conteneurs ou récipients dans lesquels les sous-produits animaux sont réceptionnés ainsi que les véhicules, autres que les navires, dans lesquels ils sont transportés. Elle doit disposer des installations appropriées de désinfection des roues de véhicules.

### **6.3. Conditions d'exploitation**

#### **6.3.1. Personnel**

(R 183/2005 annexe II) Un organigramme précisant les qualifications (par exemple les diplômes, l'expérience professionnelle) et les responsabilités du personnel d'encadrement doit être établi.

(R 183/2005 annexe II) L'ensemble du personnel doit être clairement informé par écrit de ses fonctions, responsabilités et compétences, et ce, notamment lors de chaque modification, de manière à obtenir la qualité recherchée des produits.

(R 183/2005 annexe II) S'il y a lieu, une personne qualifiée responsable du contrôle de la qualité doit être désignée.

#### **6.3.2. Organisation**

(R 999/2001 annexe IV) Les matières premières pour aliments des animaux en vrac dérivées de ruminants, autres que le lait, les produits à base de lait, les produits dérivés du lait, le colostrum et les produits à base de colostrum, le phosphate dicalcique et phosphate tricalcique d'origine animale, et les protéines hydrolysées dérivées de cuirs et de peaux de ruminants, sont transportées dans des véhicules et des conteneurs qui ne sont pas utilisés pour le transport d'aliments destinés aux animaux d'élevage autres que les animaux à fourrure. Par dérogation à ce qui précède, les véhicules et les conteneurs qui ont précédemment servi au transport de matières premières pour aliments des animaux en vrac visées ci-dessus peuvent être utilisés pour le transport d'aliments pour animaux destinés à des animaux d'élevage autres que les animaux à fourrure à condition d'avoir été nettoyés à l'avance, selon une procédure documentée préalablement autorisée par l'autorité compétente (conformément au G001), pour éviter toute contamination croisée. Une trace documentaire de tout recours à une telle procédure est conservée et tenue à la disposition de l'autorité compétente pour une période de deux ans au moins.

(R 183/2005 annexe II) Des programmes efficaces de lutte contre les organismes nuisibles doivent être mis en œuvre.

(R 183/2005 annexe II) La détérioration et la poussière doivent être évitées pour prévenir l'invasion d'organismes nuisibles.

(R 183/2005 annexe II) Des mesures à caractère technique ou organisationnel doivent être prises pour éviter ou limiter, au besoin, la contamination croisée et les erreurs.

(R 183/2005 annexe II) Une surveillance doit être assurée pour détecter la présence d'aliments pour animaux, de substances indésirables et d'autres contaminants interdits pour des raisons liées à la santé humaine ou animale, et des stratégies de contrôle appropriées visant à réduire le risque au minimum doivent être mises en place.

(R 183/2005 annexe II) Les déchets et les matières ne convenant pas pour l'alimentation animale doivent être isolés et identifiés. Toutes les matières contenant des quantités dangereuses de médicaments vétérinaires ou de contaminants, ou présentant d'autres risques, doivent être éliminées d'une manière appropriée et ne doivent pas être utilisées comme aliments pour animaux.

(R 183/2005 annexe II) L'étiquette des produits fait clairement apparaître s'ils sont destinés à des aliments pour animaux ou à d'autres fins. Si un certain lot de produit est déclaré comme non destiné à

des aliments pour animaux, cette déclaration ne doit pas être modifiée ultérieurement par un exploitant intervenant plus en aval dans la chaîne.

(R 183/2005 annexe II) Les aliments pour animaux transformés doivent être séparés des matières premières non transformées et des additifs afin d'éviter toute contamination croisée des aliments transformés; des matériaux d'emballage appropriés doivent être utilisés.

(R 183/2005 annexe II) L'accès aux lieux d'entreposage est réservé aux personnes autorisées par les exploitants du secteur de l'alimentation animale.

(R 183/2005 annexe II) Les aliments pour animaux doivent être entreposés et transportés de manière à pouvoir être facilement identifiés, afin d'éviter toute confusion ou contamination croisée et de prévenir leur détérioration.

(R 183/2005 annexe II) Les conteneurs et équipements utilisés pour le transport, l'entreposage, l'acheminement, la manutention et le pesage des aliments pour animaux doivent être maintenus en état de propreté. Des plans de nettoyage doivent être instaurés et la présence de traces de détergents et de désinfectants doit être réduite au minimum.

(R 183/2005 annexe II) S'il y a lieu, les températures doivent être maintenues au niveau le plus bas possible pour éviter toute condensation et toute souillure.

(R 183/2005 annexe II) Les exploitants du secteur de l'alimentation animale doivent mettre en œuvre un système d'enregistrement et de traitement des réclamations.

(R 183/2005 annexe II) Ils doivent mettre en place un système permettant le rappel rapide des produits se trouvant dans le réseau de distribution. Ils doivent définir, par des procédures écrites, la destination de tout produit rappelé et, avant que de tels produits soient remis en circulation, ces produits doivent faire l'objet d'un nouveau contrôle de la qualité.

(AR 21 févr. 2006 annexe I) L'exploitant du secteur de l'alimentation animale conserve un échantillon représentatif de 500 g de chaque lot d'aliments pour animaux jugés critiques pendant une période de 6 mois.

Remarque 1 : définition des "aliments pour animaux jugés critiques" :

- a) les matières premières pour aliments des animaux et les graisses mélangées visées dans la partie « Surveillance de la dioxine » de l'annexe II du Règlement (CE) n° 183/2005;
- b) les additifs suivants :
  - argiles kaolinitiques exemptes d'amiante
  - vermiculite
  - natrolite-phonolite
  - clinoptilolite d'origine sédimentaire
  - aluminat de calcium synthétique.

(R 1069/2009 article 25) L'établissement est pourvu de dispositifs appropriés pour le nettoyage et la désinfection des conteneurs et des véhicules, de façon à éviter les risques de contamination.

(R 1069/2009 article 25) Toutes les personnes qui travaillent dans l'établissement portent des vêtements appropriés, propres et, si nécessaire, des équipements de protection.

(R 1069/2009 article 25) Les personnes travaillant dans le secteur souillé ne peuvent pas accéder au secteur propre sans avoir au préalable changé de vêtements de travail et de chaussures ou sans les avoir désinfectés.

(R 1069/2009 article 25) Les équipements et ustensiles ne peuvent pas être transférés du secteur souillé au secteur propre sans nettoyage ou désinfection préalable.

(R 1069/2009 article 25) L'exploitant met en place une procédure de déplacement du personnel pour contrôler les mouvements des personnes et décrire la bonne utilisation des pédiluves et des dispositifs de désinfection des roues.

(R 1069/2009 article 31) Les sous-produits animaux destinés à l'alimentation des animaux d'élevage, à l'exception des animaux à fourrure, ne peuvent être mis sur le marché qu'à condition d'être constitués des matières de catégorie 3 autres que celles visées à l'article 10, points n), o) et p).

(R 1069/2009 article 35) Les exploitants peuvent mettre des aliments pour animaux familiers sur le marché, à condition que ces produits soient dérivés de matières de catégorie 3 autres que celles visées à l'article 10, points n), o) et p) du R 1069/2009 ou dans le cas d'aliments pour animaux familiers importés ou produits à partir de matières importées, de matières de catégorie 1 visées à l'article 8, point c), sous réserve des conditions fixées dans le R 142/2011 ou dans le cas d'aliments crus pour animaux familiers ; de matières visées à l'article 10, points a) et b) i) et ii) du R 1069/2009.

(R 142/2011, Annexe IV) L'élimination des sous-produits animaux, y compris le sang et le lait, par le flux d'eaux usées est interdite.

(R 142/2011 annexe VIII) Les sous-produits animaux doivent être collectés et transportés dans des emballages neufs scellés ou dans des conteneurs ou véhicules étanches et couverts.

(R 142/2011 annexe VIII) Les véhicules et les conteneurs réutilisables ainsi que tous les équipements ou appareils réutilisables qui entrent en contact avec des sous-produits animaux ou des produits dérivés autres que les produits dérivés qui sont mis sur le marché conformément au règlement (CE) n° 767/2009 et qui sont entreposés et transportés conformément à l'annexe II du règlement (CE) n° 183/2005, doivent être gardés propres.

(R 142/2011 annexe VIII) En particulier, s'ils ne sont pas affectés au transport de sous-produits animaux donnés d'une manière qui empêche toute contamination croisée, ils doivent :

- a) être propres et secs avant utilisation, et
- b) être nettoyés, lavés et/ou désinfectés après chaque utilisation jusqu'au degré nécessaire à empêcher toute contamination croisée.

(R 142/2011 annexe VIII) Les conteneurs réutilisables doivent être affectés au transport d'un sous-produit animal particulier dans la mesure nécessaire à empêcher toute contamination croisée.

Néanmoins, des conteneurs réutilisables peuvent être utilisés, si l'AFSCA l'autorise :

- a) pour le transport de différents sous-produits animaux ou produits dérivés à condition d'avoir été nettoyés et désinfectés entre les différentes utilisations de manière à empêcher toute contamination croisée ;
- b) pour le transport des sous-produits animaux ou des produits dérivés visés à l'article 10, point f), du règlement (CE) n° 1069/2009 après avoir servi au transport de produits destinés à la consommation humaine, dans des conditions qui empêchent toute contamination croisée.

(R 142/2011 annexe VIII) Les emballages doivent être éliminés par incinération ou par d'autres moyens, conformément à la législation de l'Union.

(R 142/2011 annexe VIII) Le transport de sous-produits animaux destinés à la production de matières premières pour aliments des animaux ou d'aliments crus pour animaux familiers doit se dérouler à une température appropriée, soit à une température maximale de 7 °C dans le cas de sous-produits animaux issus de viandes et de produits à base de viande qui ne sont pas destinés à la consommation humaine, sauf s'ils sont utilisés pour l'alimentation des animaux conformément à l'annexe II, chapitre I, pour que soit évité tout risque pour la santé animale ou publique.

(R 142/2011 annexe VIII) Les matières de catégorie 3 non transformées, destinées à la production de matières premières pour aliments des animaux ou d'aliments pour animaux familiers, doivent être entreposées et transportées réfrigérées, congelées ou ensilées, sauf :

- a) si elles sont transformées dans les 24 heures qui suivent leur collecte ou la fin de l'entreposage dans des conditions de réfrigération ou de congélation, pour autant que le transport après entreposage soit assuré dans des moyens de transport dans lesquels la température d'entreposage est maintenue ;
- b) si, dans le cas du lait, des produits à base de lait ou des produits dérivés du lait qui n'ont été soumis à aucun des traitements visés à l'annexe X, chapitre II, section 4, partie I du Règlement (UE) n° 142/2011, les matières sont transportées réfrigérées et dans des conteneurs isolés, à moins que les risques puissent être limités par d'autres mesures eu égard aux caractéristiques des matières.

(R 142/2011 annexe VIII) Les envois de sous-produits animaux doivent être identifiables et être maintenus séparés et identifiables pendant la collecte au lieu d'origine des sous-produits animaux et pendant le transport ;

(R 142/2011 annexe VIII) Les envois de sous-produits animaux doivent être expédiés d'un État membre vers un autre dans des emballages, des conteneurs ou des véhicules qui portent, de façon bien visible et indélébile, au moins pendant la durée du transport, le code couleur, dont l'emploi sert à afficher les informations prévues dans le présent règlement, sur la surface ou une partie de la surface de l'emballage, du conteneur ou du véhicule, ou sur une étiquette ou un symbole apposé sur ceux-ci, comme ci-dessous :

- I. pour les matières de catégorie 1: la couleur noire ;
- II. pour les matières de catégorie 3: la couleur verte, avec une forte proportion de bleu pour la distinguer facilement des autres couleurs ;

(R 142/2011 annexe VIII) Pendant le transport et l'entreposage, une étiquette apposée sur l'emballage, le conteneur ou le véhicule doit :

- a) indiquer clairement la catégorie de sous-produits animaux ou de produits dérivés, et
- b) porter la mention suivante qui convient, laquelle doit apparaître visiblement et lisiblement sur l'emballage, le conteneur ou le véhicule :
  - I. dans le cas de matières de catégorie 3 : « Non destiné à la consommation humaine » ;
  - II. dans le cas de matières de catégorie 1 et de produits dérivés de matières de catégorie 1 qui sont destinées à la fabrication d'aliments pour animaux familiers : "Exclusivement pour la fabrication d'aliments pour animaux familiers" ;
  - III. dans le cas de lait, produits à base de lait, produits dérivés du lait, colostrum et produits à base de colostrum : « Non destiné à la consommation humaine » ;



- IV. dans le cas de gélatine produite à partir de matières de catégorie 3 : « Gélatine propre à la consommation animale » ou ;
- V. dans le cas de collagène produit à partir de matières de catégorie 3 : « Collagène propre à la consommation animale ».

(R 142/2011 annexe IX) Le tri des sous-produits animaux doit être effectué de manière à éviter tout risque de propagation de maladies animales.

(R 142/2011 annexe IX) Tout au long de l'entreposage, les sous-produits animaux doivent être manipulés et entreposés séparément des autres marchandises et de manière que soit évitée toute propagation d'agents pathogènes.

(R 142/2011 annexe IX) Les sous-produits animaux doivent être convenablement entreposés, notamment dans des conditions de température appropriées, jusqu'à leur réexpédition.

### **6.3.3. Contrôle de la qualité**

(R 183/2005 annexe II) Les entreprises du secteur de l'alimentation animale doivent, dans le cadre d'un système de contrôle de la qualité, avoir accès à un laboratoire doté d'un personnel et des équipements adéquats.

(R 183/2005 annexe II) Un plan de contrôle de la qualité doit être établi par écrit et mis en œuvre; il doit comporter des procédures et fréquences d'échantillonnage, des méthodes d'analyse et leur fréquence, le respect des spécifications - ainsi que la destination à donner aux produits en cas de non-respect des spécifications.

(R 183/2005 article 6) Les exploitants mettent en place, appliquent et maintiennent une ou des procédures écrites permanentes fondées sur les principes HACCP. Ces principes sont les suivants :

- a) identifier tout danger qu'il y a lieu de prévenir, d'éliminer ou de ramener à un niveau acceptable ;
- b) identifier les points critiques aux niveaux desquels un contrôle est indispensable pour prévenir ou éliminer un danger ou pour le ramener à un niveau acceptable ;
- c) établir, aux points critiques, les limites critiques qui différencient l'acceptabilité de l'inacceptabilité pour la prévention, l'élimination ou la réduction des risques identifiés ;
- d) établir et appliquer des procédures de surveillance efficaces des points critiques ;
- e) établir les actions correctives à mettre en œuvre lorsque la surveillance révèle qu'un point critique n'est pas complètement maîtrisé ;
- f) établir des procédures destinées à vérifier l'exhaustivité et l'efficacité des mesures décrites aux points a) à e). Les procédures de vérification sont effectuées périodiquement ;
- g) établir des documents et des dossiers en fonction de la nature et de la taille de l'entreprise du secteur de l'alimentation animale pour prouver l'application effective des mesures définies aux points a) à f).

(R 183/2005 article 6) En cas de modification dans un produit, dans un procédé, ou dans toute étape de la production, de la transformation, de l'entreposage et de la distribution, les exploitants du secteur de l'alimentation animale revoient leur procédure basée sur les principes HACCP et y apportent les changements nécessaires.

(AR 21 févr. 2006 annexe I) L'exploitant du secteur de l'alimentation animale ne détient des aliments pour animaux jugés critiques que s'ils sont accompagnés du rapport d'analyse visé à l'annexe IV de

l'AR du 21 février 2006. 2006. Toutefois, par dérogation à l'alinéa précédent, si les aliments pour animaux jugés critiques sont importés, ces produits peuvent être stockés dans l'établissement en attendant le résultat de l'analyse, pour autant que l'Agence ait marqué son accord.

#### **6.3.4. Documents**

(R 183/2005 annexe II) Les exploitants doivent conserver dans un registre les données pertinentes, y compris celles relatives aux achats et aux ventes qui permettront un traçage effectif entre la réception et la livraison, y compris l'exportation jusqu'à la destination finale.

(R 183/2005 annexe II) Les exploitants du secteur de l'alimentation animale doivent conserver un registre avec la documentation suivante :

a) Documents relatifs à la traçabilité, en particulier :

I. matières premières :

- le nom et l'adresse des fournisseurs des matières premières d'aliments pour animaux et des aliments complémentaires pour animaux et la date de livraison ;
- la nature et la quantité de matières premières d'aliments pour animaux avec mention du nom et de l'adresse de l'acheteur (par exemple un éleveur ou d'autres exploitants du secteur de l'alimentation animale).

(R 183/2005 article 7) Les exploitants du secteur de l'alimentation animale :

- a) fournissent à l'autorité compétente, sous la forme demandée par celle-ci, la preuve qu'ils respectent les dispositions relatives à la mise en œuvre des procédures fondées sur les principes HACCP ;
- b) veillent à ce que tous les documents décrivant les procédures fondées sur les principes HACCP soient à jour en permanence.

(AR du 21 février 2006 annexe I) Les exploitants du secteur de l'alimentation animale doivent conserver les documents requis pendant cinq ans.

(R 142/2011 annexe VIII) Pendant le transport, un document commercial établi conformément au modèle figurant à l'annexe VIII, chapitre III du règlement 142/2011 ou, lorsque le présent règlement le prévoit (importation), un certificat sanitaire doit accompagner les sous-produits animaux.

Remarque 1 : par dérogation, le modèle mentionné ci-dessus peut ne pas être utilisé pour autant que le document commercial contienne toutes les informations spécifiées dans le règlement (UE) n° 142/2011, annexe VIII, chapitre III, point 6, remarque f).

(R 142/2011 annexe VIII) Le document commercial doit être fourni au moins en triple exemplaire (un original et deux copies). L'original doit accompagner l'envoi jusqu'à sa destination finale. Le destinataire doit le conserver. L'expéditeur et le transporteur doivent en garder chacun une copie.

(R 142/2011 annexe VIII) Les registres et les documents commerciaux ou certificats sanitaires y afférents doivent être conservés pendant une période d'au moins deux ans.

## **7. Annexes**

-

## 8. Inventaire des révisions

Inventaire des révisions des conditions d'agrément		
Version	Date de mise en application	Motif et portée de la révision
1.0	21 janvier 2014	
1.1	Date de publication	Mise à jour des conditions Modification du R183/2005