



Au.8.8 Conditions d'autorisation pour les établissements de production de lait, colostrum et certains autres produits dérivés du lait ou du colostrum comme les matières premières d'aliments pour bétail détenu pour la production de denrées alimentaires

Référence	PCCB/S1/CKS/	Date	23/02/2016
Version actuelle	2.1	Date de mise en application	Date de publication
Mots-clés	autorisation, établissement laitier, lait, aliments pour bétail, conditions		

Rédigé par

Keppens Christophe, Attaché

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

Annexe III. 8.8. 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 commercialisation de matières premières d'aliments pour animaux d'origine animale suivant les dispositions de l'annexe X, chapitre II, section 4, partie II du règlement (UE) 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.

Il s'agit ici particulièrement d'établissements laitiers et d'établissements où l'on transforme du lait à l'exploitation qui vendent leurs sous-produits de la consommation humaine en tant qu'aliments pour animaux d'origine animale, directement à des éleveurs suivant les normes nationales mentionnées dans le règlement (UE) n°142/2011, annexe X, chapitre II, section 4, partie II.

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 : PL43

Code de l'activité : AC102

Code du produit : PR14

4. Législation

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

- Le formulaire de demande "Dérogation relative à la mise sur le marché de lait transformé conformément à des normes nationales" (disponible à l'unité provinciale de contrôle du demandeur);
- Une liste d'un nombre limité d'élevages porcins non mixtes auxquels il souhaite envoyer les produits visés en annexe X, chapitre II, section 4, partie II, point 3, b, i) et ii) du Règlement (CE) n° 142/2011;
- Toutes les demandes des élevages porcins susmentionnés pour un agrément 8.9. (pour les produits qui relèvent de l'annexe X, chapitre II, section 4, partie II, point 3a), aucun besoin de liste des élevages de porcins);
- Une description du traitement par la chaleur auquel les produits sont soumis.

6. Conditions

Les conditions suivantes doivent être remplies **en vue de l'obtention** de l'autorisation. Les autres dispositions législatives restent néanmoins d'application pour les produits fabriqués, par exemple (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.

(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 résiduaires 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.

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) L'ensemble des balances et dispositifs de mesure utilisés pour la fabrication des aliments pour animaux doivent être appropriés pour la gamme de poids ou de volumes à mesurer, et leur précision doit être contrôlée régulièrement.

(R 183/2005 Annexe II) Tous les dispositifs de mélange utilisés dans la fabrication d'aliments pour animaux doivent être appropriés pour la gamme de poids ou de volumes mélangés et doivent pouvoir

fabriquer des mélanges et dilutions homogènes. Les exploitants doivent démontrer l'efficacité des dispositifs de mélange quant à l'homogénéité.

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

(R 142/2011 Annexe VIII) Si d'application, 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.

6.3. Conditions d'exploitation

6.3.1. Personnel

(R 183/2005 Annexe II) Les entreprises du secteur de l'alimentation animale doivent disposer d'un personnel en nombre suffisant et possédant les compétences et les qualifications nécessaires pour la fabrication des produits concernés.

(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) Une personne qualifiée responsable de la production doit être désignée.

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

(R 183/2005 Annexe II) Les installations et équipements qui doivent servir aux opérations de mélange et/ou de fabrication doivent faire régulièrement l'objet de vérifications appropriées, conformément à des procédures écrites préétablies par le fabricant pour les produits.

(R 183/2005 Annexe II) L'eau utilisée dans la fabrication des aliments pour animaux doit être d'un niveau de qualité adéquat pour les animaux.

(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) Les différentes étapes de la production doivent être exécutées selon des procédures et instructions écrites préétablies visant à définir, à vérifier et à maîtriser les points critiques dans le processus de fabrication.

(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. Des moyens suffisants et appropriés doivent être en place pour effectuer des vérifications au cours de la fabrication.

(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) Les exploitants du secteur de l'alimentation animale prennent les mesures appropriées pour assurer un traçage effectif des produits.

(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.

(R 183/2005 Annexe II) 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, lorsque cela s'avère nécessaire, un système permettant le rappel rapide de 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 février 2006) L'exploitant du secteur de l'alimentation animale qui fabrique des aliments pour animaux conserve à la disposition de l'Agence les échantillons qu'il a prélevés dans un but de traçabilité pendant six mois après la date de mise sur le marché pour les aliments des animaux.

(R 1069/2009 article 26) Le traitement, la transformation ou l'entreposage des sous-produits animaux sont effectués dans des conditions qui empêchent les contaminations croisées et, le cas échéant, dans des zones réservées à ces fins de l'établissement.

(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 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 IV) Les matières de catégorie 3 constituées de boues de centrifugeuses ou de séparateurs peuvent être éliminées par le flux d'eaux usées à condition d'avoir subi l'un des traitements prévus pour les boues de centrifugeuses ou de séparateurs qui sont décrits à l'annexe X, chapitre II, section 4, partie III, du règlement 142/2011.

(R 142/2011 Annexe VIII) Les produits dérivés des 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) En particulier, s'ils ne sont pas affectés au transport de produits dérivés 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 certain produit dérivé de sous-produits animaux, dans la mesure où cela est nécessaire pour empêcher toute contamination croisée. Néanmoins, des conteneurs réutilisables peuvent être utilisés, si l'AFSCA l'autorise :

- a) pour le transport de différents produits dérivés de sous-produits animaux 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 lait, les produits à base de lait ou les produits dérivés du lait sont transportés réfrigérés 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 produits dérivés de sous-produits animaux doivent être identifiables et être maintenus séparés et identifiables pendant la collecte au lieu d'origine et pendant le transport.

(R 142/2011 Annexe VIII) Les envois de produits dérivés 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 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 d'aliments pour animaux d'origine animale, une étiquette doit être apposée sur l'emballage, le conteneur ou le véhicule. Cette étiquette doit :

- a) indiquer clairement la catégorie 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 lait, produits à base de lait, produits dérivés du lait, colostrum et produits à base de colostrum : « Non destiné à la consommation humaine ».

(R 142/2011 Annexe IX) Les produits doivent être entreposés à une température qui écarte tout risque pour la santé publique ou animale dans un établissement d'entreposage agréé ou enregistré et affecté à cet usage ou dans une aire de stockage séparée, affectée à cet usage et se trouvant dans un établissement d'entreposage agréé ou enregistré.

(R 142/2011 Annexe X) Le lait, les produits à base de lait et les produits dérivés du lait qui sont des matières de catégorie 3 visées à l'article 10, point e), du règlement (CE) n o 1069/2009, à l'exclusion des boues de centrifugeuses ou de séparateurs, et du lait visé à l'article 10, points f) et h), de ce règlement, peuvent être fournis et utilisés comme matières premières pour aliments des animaux:

a) dans l'État membre concerné et dans les zones transfrontalières dont les États membres concernés ont conclu un accord à cet effet (c'est le cas des Pays-Bas), dans le cas de produits dérivés, y compris l'eau blanche, qui ont été en contact avec du lait cru et/ou du lait pasteurisé conformément à l'annexe III, section IX, chapitre II, point II. 1 a) ou II. 1. b), du règlement (CE) n o 853/2004, si ces produits dérivés ont été soumis à l'un des traitements suivants:

- i) un traitement UHT,
- ii) une stérilisation ayant permis d'atteindre une valeur F_c supérieure ou égale à 3, ou effectuée à une température d'au moins 115 °C pendant 15 minutes ou selon une combinaison équivalente de température et de durée;
- iii) une pasteurisation ou une stérilisation autre que celle prévue au point ii), suivie:
 - dans le cas de lait en poudre ou de produits en poudre à base de lait ou dérivés du lait, par un processus de dessiccation;
 - dans le cas de produits acidifiés à base de lait, par un procédé par lequel le pH a été abaissé et maintenu pendant au moins une heure à un niveau inférieur à 6;

b) dans l'État membre concerné,

i) dans le cas de produits dérivés, y compris l'eau blanche, qui ont été en contact avec du lait simplement pasteurisé conformément aux exigences de l'annexe III, section IX, chapitre II, point II. 1 a), du règlement (CE) n o 853/2004, et de petit-lait produit à partir de produits à base de lait non traités thermiquement qui a été collecté au moins 16 heures après caillage du lait et dont le pH doit être mesuré à une valeur inférieure à 6,0 avant la livraison du petit-lait en vue de son utilisation comme aliment pour animaux, à condition qu'ils soient envoyés à un nombre limité d'élevages autorisés à cette fin sur la base d'une évaluation des risques envisageant le meilleur et le pire des scénarios, effectuée par l'État membre concerné lors de l'élaboration des plans d'urgence relatifs aux épizooties, en particulier la fièvre aphteuse;

ii) dans le cas de produits crus, y compris l'eau blanche qui a été en contact avec du lait cru et d'autres produits qui ne peuvent être soumis aux traitements visés au point a) et au point b) i), à condition qu'ils soient envoyés à un nombre limité d'élevages autorisés à cette fin sur la base d'une évaluation des risques envisageant le meilleur et le pire des scénarios, effectuée par l'État membre concerné lors de l'élaboration des plans d'urgence relatifs aux épizooties, en particulier la fièvre aphteuse, et à condition que les animaux présents dans les élevages autorisés ne puissent être déplacés que:

- directement vers un abattoir situé dans le même État membre, ou
- vers une autre exploitation située dans le même État membre à propos de laquelle l'autorité compétente garantit que les animaux sensibles à la fièvre aphteuse ne peuvent quitter l'exploitation que pour être transportés directement vers un abattoir situé dans le même État membre ou, si les animaux ont été expédiés vers une exploitation n'utilisant pas les produits visés au présent point ii) dans l'alimentation animale, qu'après l'expiration d'une période d'attente de 21 jours courant à compter de l'introduction des animaux.

(R 142/2011 Annexe X) Les matières de catégorie 3 composées de boues de centrifugeuses ou de séparateurs doivent avoir subi un traitement thermique à une température d'au moins 70 °C pendant 60 minutes ou d'au moins 80 °C pendant 30 minutes avant de pouvoir être mises sur le marché aux fins de l'alimentation des animaux d'élevage.

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, en particulier, des vérifications des points critiques du processus de fabrication, 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-conformité - entre le stade des matières premières transformées et celui des produits finaux.

(R 183/2005 Annexe II) Les documents relatifs aux matières premières utilisées pour la fabrication du produit final doivent être conservés par le fabricant afin de garantir la traçabilité. Ces documents doivent être mis à la disposition des autorités compétentes pendant une période adaptée à l'usage

pour lequel les produits sont mis sur le marché. De plus, en vue de la traçabilité, un nombre suffisant d'échantillons d'ingrédients et de lots de produits doivent régulièrement être prélevés et conservés suivant une procédure définie au préalable par le producteur. Les échantillons doivent être scellés et étiquetés de manière à être identifiés aisément. Ils doivent être entreposés dans des conditions empêchant toute modification anormale de leur composition ou toute altération. Ils doivent être tenus à la disposition des autorités compétentes pendant une période adaptée à l'usage.

(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.

(R 142/2011 Annexe IX) Les échantillons de produits finaux prélevés pendant l'entreposage ou au terme de celui-ci doivent satisfaire au moins aux normes microbiologiques :

- *Salmonella*: absence dans 25 g, n = 5, c = 0, m = 0, M = 0,
- *Enterobacteriaceae*: n = 5, c = 2, m = 10, M = 300 dans 1 g,

où :

n = le nombre d'échantillons à tester ;

m = la valeur-seuil pour le nombre de bactéries. Le résultat est considéré comme satisfaisant si le nombre de bactéries dans la totalité des échantillons n'excède pas m ;

M = la valeur maximale du nombre de bactéries. Le résultat est considéré comme non satisfaisant si le nombre de bactéries dans un ou plusieurs échantillons est supérieur ou égal à M, et

c = le nombre d'échantillons dans lesquels le nombre de bactéries peut se situer entre m et M, l'échantillon étant toujours considéré comme acceptable si le nombre de bactéries dans les autres échantillons est inférieur ou égal à m.

6.3.4. Documents

(R 183/2005 Annexe II) Un registre reprenant les données pertinentes relatives aux achats, à la production et la vente qui permettra un traçage efficace entre la réception et la destination finale de l'aliment pour animaux est tenu à jour.

(R 183/2005 Annexe II) Les exploitants du secteur de l'alimentation animale doivent conserver dans un registre :

- a) Les documents relatifs au processus de fabrication et aux contrôles : les entreprises du secteur de l'alimentation animale doivent disposer d'un système de documentation conçu pour définir et maîtriser les points critiques du processus de fabrication ainsi que pour établir et mettre en œuvre un plan de contrôle de la qualité. Elles doivent conserver les résultats des contrôles effectués.
- b) Documents relatifs à la traçabilité, en particulier :
 - I. matières premières d'aliments pour animaux :
 - nature et quantité des aliments pour animaux produits, en mentionnant la date de production.

(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 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 produits dérivés de sous-produits animaux (matières premières destinées aux aliments pour animaux).

Remarque : par dérogation et pour transport en Belgique, 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) Si un document commercial est nécessaire, 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. Le producteur 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'autorisation		
Version	Date de mise en application	Motif et portée de la révision
1.0	5 février 2007	
2.0	21 janvier 2014	Mise à jour des conditions
2.1	Date de publication	Mise à jour des conditions Modification R 183/2005