

## **Avis 04-2006 : Evaluation scientifique des annexes complémentaires au guide d'autocontrôle des aliments pour animaux (dossier Sci Com 2005/69)**

Le Comité scientifique de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, considérant les discussions menées au cours des séances plénières des 9 décembre 2005 et 20 janvier 2006; donne l'avis suivant :

### **1. INTRODUCTION**

Il est demandé au Comité scientifique d'évaluer l'analyse sectorielle des dangers de quatre annexes complémentaires au guide d'autocontrôle aliments pour animaux. Le Comité scientifique a déjà émis un avis circonstancié concernant le guide d'autocontrôle des aliments pour animaux (avis 55-2005).

Il s'agit des annexes suivantes :

- annexe 1 : mycotoxines dans les aliments composés et les matières premières des aliments pour animaux ;
- annexe 2 : prescriptions particulières liées au transport routier des produits destinés aux aliments pour animaux;
- annexe 3 : plan d'échantillonnage sectoriel APFACA, niveau 1, 2 et 3 ;
- annexe 4 : notice explicative pour la collecte, le transport, le stockage, la manipulation, la transformation, l'utilisation ou l'élimination de sous-produits animaux .

### **2. ANALYSE SECTORIELLE DES DANGERS**

#### **2.1. ANNEXE 1 : MYCOTOXINES DANS LES ALIMENTS COMPOSÉS ET LES MATIÈRES PREMIÈRES DES ALIMENTS POUR ANIMAUX**

Cette annexe concerne les mycotoxines aflatoxine B1, déoxynivalénol, zéaralénone, ochratoxine A, et fumosine B1 + B2. Il n'existe de normes légales que pour l'aflatoxine B1. Pour les autres mycotoxines, l'annexe propose des 'valeurs d'évaluation' pour plusieurs matières premières des aliments pour animaux. Ces valeurs d'évaluation sont basées sur le document de travail de la Commission de la Communauté Européenne *SANCO/01993/2005*. Le Comité scientifique marque son accord sur ces valeurs d'évaluation, à titre provisoire.

L'annexe comporte deux listes de matières premières des aliments pour animaux critiques pour une contamination par l'aflatoxine B1 (dans la partie 1.1. teneurs maximales et dans la partie 1.2. analyses de l'aflatoxine B1). Le Comité scientifique préconise de rendre ces deux listes concordantes. Ainsi, les tourteaux de carthame et les sous-produits de riz ne sont pas repris dans la première liste tandis que le palmiste ne figure pas dans la deuxième liste. Il est recommandé de reprendre dans les deux listes la farine de pain et de biscuits en tant que matière première critique pour l'aflatoxine B1.

Le Comité scientifique fait remarquer que dans le cadre de la maîtrise des mycotoxines, il y a lieu de consacrer une attention particulière aux produits humides et aux flux connexes humides de l'industrie des denrées alimentaires.

## **2.2. ANNEXE 2 : PRESCRIPTIONS PARTICULIÈRES LIÉES AU TRANSPORT ROUTIER DES PRODUITS DESTINÉS AUX ALIMENTS POUR ANIMAUX**

Il était stipulé dans l'avis 55-2005 relatif au guide d'autocontrôle des aliments pour animaux que la description du transport des produits destinés aux aliments pour animaux était trop succincte. L'annexe 2 constitue une précision valable et suffisante. Elle décrit p.ex. dans le détail ce qu'on entend par les régimes de nettoyage A, B, C et D et elle spécifie également ce qu'on entend par les catégories principales de chargements interdits : matières présentant une contamination microbiologique, matières présentant un risque physique et/ou chimique et matières neutres.

## **2.3. ANNEXE 3 : PLANS D'ÉCHANTILLONNAGE SECTORIELS APFACA**

Cette annexe contient des plans d'échantillonnage concrets proposés pour les matières premières 'niveau 1' et 'niveau 2' ainsi que pour les aliments composés 'niveau 3'. Comme remarque générale (reprise également dans l'avis 55-2005) on peut dire que les paramètres à analyser devraient être définis avec plus de précision. Ainsi, il n'est pas clair quels sont les paramètres qu'on entend par 'autres mycotoxines', 'pesticides', 'métaux lourds', 'dioxines', 'PCB'<sup>1</sup>s', 'amines biogènes', 'facteurs antinutritionnels', 'impuretés botaniques' et 'autres contaminants chimiques'. Il faut à chaque fois préciser pour chaque aliment quel est le paramètre visé : pour 'mycotoxines' il peut s'agir p.ex. de déoxynivalénol (DON), de zéaralénone, d'ochratoxine A (OTA) ou de fumonisine; pour 'pesticides' il peut s'agir de dichlorvos ou de perméthrine; pour 'dioxines' il peut s'agir de p. ex. p-dibenzodioxines polychlorées (PCDD) ou de dibenzofuranes polychlorés (PCDF).

### **Matières premières 'niveau 1'**

Ce plan d'échantillonnage donne des nombres d'analyses pour les groupes 'moisissures', 'mycotoxines' et 'pesticides' pour certaines matières premières comme l'orge, le froment, le maïs, l'avoine, le seigle, le triticale, l'épeautre et les pois. Mais il n'est pas clair sur quelle base ont été déterminés les matières premières à analyser, les analyses et le nombre d'analyses à effectuer. La question se pose de savoir pourquoi on n'a pas prévu d'analyses portant sur les salmonelles, les impuretés botaniques ou la présence de graines toxiques.

### **Matières premières 'niveau 2'**

En ce qui concerne les matières premières de niveau 2, on propose un certain nombre d'analyses en se basant sur l'attribution de PA<sup>2</sup> et de PCC<sup>3</sup> à certains dangers au moyen d'un modèle statistique (basé sur un certain niveau proposé de détection et de fiabilité).

Le Comité scientifique émet les recommandations suivantes :

- i) Aussi bien pour les PCC que pour les PA, un niveau de détection de 10 % est défini avec une fiabilité de 95 %. Le Comité scientifique ne se prononce pas sur la valeur du niveau de détection, celle-ci étant liée à une décision politique. Il pose toutefois la question de savoir quelle est la valeur ajoutée d'un classement en PA et PCC dans le cadre d'un plan d'échantillonnage si, par la suite, ce classement n'a aucun effet sur la fixation du nombre d'analyses.
- ii) Il est mentionné dans le tableau d'analyse du plan d'échantillonnage que le secteur a un débit de 2354 lots de 500 tonnes de froment alors que pour le seigle il s'agit d'un débit de 57 lots de 500 tonnes. La transposition en nombre d'analyses au moyen du modèle statistique pour les moisissures conduit à un nombre de 23 analyses pour les 2354 lots et à 19 analyses pour les 57 lots. Vu la petite différence entre les nombres d'analyses et la grande différence au niveau des nombres de lots, on peut se demander si le modèle mis en œuvre est valable.
- iii) D'après le plan, l'aflatoxine dans les produits de maïs est considérée comme un PCC lorsque ces produits sont originaires de l'Union Européenne et comme un

---

<sup>1</sup> PCB : polychlorobiphényle

<sup>2</sup> PA : point d'attention

<sup>3</sup> PCC : point de contrôle critique

- PA lorsqu'ils sont originaires des Etats-Unis. L'aflatoxine dans les produits de maïs doit être considérée comme un PCC, indépendamment de l'origine.
- iv) Il est recommandé d'inclure des analyses sur les pesticides pour les haricots et les lupins (en l'occurrence, les principaux fongicides et insecticides autorisés dans ces cultures), et d'inclure pour le manioc des analyses sur les mycotoxines (en l'occurrence, les aflatoxines, l'ochratoxine A, les toxines *Fusarium*).
  - v) Les PCB sont considérés comme des PCC pour la farine de poisson et l'huile de poisson et comme un PA pour les graisses animales. Le Comité scientifique fait remarquer que les graisses animales devraient également être un PCC. Ces matières premières devraient aussi constituer un PCC en ce qui concerne le danger que représentent les dioxines et les PCB de type dioxine.
  - vi) Le Comité scientifique remet en question la taille du lot de 500 tonnes dans le cas des matrices à analyser du type 'huiles de poisson', 'levures', 'macrominéraux' et 'farines de pain et de biscuits'.

### **Aliments composés 'niveau 3'**

Pour les aliments composés de niveau 3 il est proposé de réaliser un certain nombre d'analyses sur la présence de salmonelles à effectuer sur les aliments pour volailles, pour porcs et pour bovins ainsi que des analyses sur la présence d'aflatoxine pour les aliments pour bovins. Toutefois, il n'est pas clair sur quelle base ont été déterminés les aliments composés à analyser, les analyses et le nombre d'analyses à effectuer.

## **2.4. ANNEXE 4 : NOTICE EXPLICATIVE POUR LA COLLECTE, LE TRANSPORT, LE STOCKAGE, LA MANIPULATION, LA TRANSFORMATION, L'UTILISATION OU L'ÉLIMINATION DE SOUS-PRODUITS ANIMAUX**

Cette annexe est en grande partie reprise textuellement du Règlement 1774/2002<sup>4</sup> et du Règlement 999/2001<sup>5</sup>. Par conséquent, certains paragraphes de l'annexe sont trop vagues. Ainsi, dans la partie 2, on peut lire dans la description des objectifs essentiels les mentions 'contamination intolérable' et 'calamités'. Ces termes doivent être expliqués.

En vue de la production de protéines animales transformées, ne peuvent être utilisées que des matières de catégorie 3 qui répondent à certaines conditions. La définition de 'matières de catégorie' reprise dans cette annexe est celle qui figure dans le Règlement 1774/2002. Cette définition comprend un classement allant de « a » à « l ». Il y aurait lieu d'ajouter directement à cette définition que les matières dont question dans les parties k (le sang, les peaux, les sabots, les plumes, la laine, les cornes, les poils et les fourrures issus d'animaux n'ayant présenté aucun signe clinique de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux) et l (les déchets de cuisine et de table autres que ceux provenant de moyens de transport opérant au niveau international) ne peuvent pas être transformés en matières premières des aliments pour animaux.

Un objectif très important concerne la maîtrise de la problématique des EST<sup>6</sup> : il est essentiel d'éviter la contamination croisée. Cette annexe précise comment éviter la contamination croisée de matières de catégorie 3 par des matières de catégorie 1 et des matières de catégorie 2. Or, il n'est pas fait mention de la méthode analytique pour contrôler celle-ci.

<sup>4</sup> Règlement (CE) n° 1774/2002 du Parlement européen et du Conseil du 3 octobre 2002 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine

<sup>5</sup> 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.

<sup>6</sup> EST : Encéphalopathie Spongiforme Transmissible

La partie 5 contient une description de la destination finale des sous-produits animaux transformés. Cette partie est divisée en deux sections 'clause prohibitive' (5.1. et 5.2.) et un tableau récapitulatif (5.3.) reprenant les produits et/ou aliments pour animaux dont la présence est autorisée dans les aliments pour animaux d'élevage. Le Comité scientifique est d'avis que la section 5.2. et le tableau récapitulatif (5.3.) devraient être retravaillés et mis dans un ensemble. Le tableau récapitulatif fait une distinction entre les groupes 'ruminants', 'non-ruminants' et 'animaux carnivores à fourrure'. Il y a lieu d'ajouter aussi les groupes 'poissons' et 'animaux de compagnie'. Pour certains cas, il est mentionné qu'il existe des exceptions. Ces exceptions ne sont pas spécifiées et il est fait référence à une certaine législation européenne. Le Comité scientifique signale que cette information doit faire partie du guide.

Dans le cadre de la maîtrise des EST seules des analyses en vue de détecter la présence de protéines animales dans les aliments composés destinés aux ruminants sont proposées. On n'y trouve donc pas d'analyses pour les aliments composés destinés aux non-ruminants. En ce qui concerne la méthode d'analyse, il est fait référence à la méthode de référence basée sur la microscopie classique. Le Comité scientifique signale qu'il existe aussi d'autres méthodes alternatives utilisables en vue de détecter et d'identifier la présence de protéines ou d'acides nucléiques spécifiques à une espèce animale ou à un groupe d'espèces animales, via notamment des tests immunologiques et des tests PCR<sup>7</sup>

En ce qui concerne les analyses sur les salmonelles pour les produits transformés (produits finis), il y aurait lieu de spécifier la fréquence de contrôle visée.

Dans la partie 4.3.1., on peut lire que l'usine doit prendre des mesures en vue d'empêcher toute contamination du produit fini par des sous-produits animaux entrant dans l'usine. Le Comité scientifique pose la question de savoir quelles analyses et quels prélèvements sont prévus afin de contrôler l'efficacité de ces mesures.

Pour le Comité Scientifique,  
Prof. Dr. Ir. André Huyghebaert,  
Président,  
Bruxelles, le 20 janvier 2006.

---

<sup>7</sup> PCR : Polymerase Chain Reaction (Réaction en Chaîne par Polymérase)