

Éléments généraux

- [Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène et d'application des principes HACCP à la nutrition animale \(GBPNA\)](#)
- [Introduction - La nutrition animale en France](#)
- [Champ d'application \(diagrammes, dangers potentiels...\)](#)
- [Termes et Définitions - Glossaire](#)

Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène et d'application des principes HACCP à la nutrition animale (GBPNA)

Son utilisation

Le GBPNA, d'application volontaire, a été conçu par et pour les professionnels français du secteur de la nutrition des animaux producteurs de denrées alimentaires, en concertation avec les partenaires amont et aval de la filière. Le Guide est soumis à évaluation des autorités de tutelle. Il constitue le guide de référence afin d'aider les professionnels du secteur à garantir la sécurité sanitaire de leurs produits à travers :

- le respect des bonnes pratiques d'hygiène générales et spécifiques, dont celles imposées par la réglementation,
- l'identification des risques déterminants pour la sécurité des animaux et du consommateur et l'établissement des procédures appropriées pour les maîtriser en se fondant sur les principes de la méthode HACCP,
- la mise en place d'un système de traçabilité de l'ensemble des produits ainsi que des procédures de gestion des produits non conformes (retrait/rappel).

Le GBPNA a également intégré les exigences issues de l'ISO 22000 (notamment) afin d'être cohérent avec les acquis des entreprises dans ce domaine.

Lors de la mise en application du GBPNA, les fabricants doivent revalider en interne leurs propres dispositions au regard des exigences qui en découlent. [Ce guide peut constituer une base pour l'élaboration des règles de qualité et de sécurité sanitaire internes à chaque entreprise mais il demeure un outil que chaque opérateur doit adapter aux spécificités de son entreprise.](#)

Sur la base du GBPNA, OQUALIM, association regroupant les organisations professionnelles du secteur de la nutrition des animaux producteurs de denrées alimentaires (La coopération agricole NA, SNIA, AFCA-CIAL, SDVF, QUALIMAT), a élaboré un référentiel d'audit. Les opérateurs du secteur peuvent ainsi faire valider le respect des exigences du guide par un organisme de certification tierce partie au travers d'audits spécifiques.

Son évolution

A l'initiative d'OQUALIM, le GBPNA fait l'objet de mises à jour périodiques, en fonction de l'évolution des données scientifiques, techniques, réglementaires, normatives... Sauf absence d'évolution à intégrer, le GBPNA sera évalué pour révision à une fréquence d'environ 3 ans.

Ce guide est issu d'un travail de convergence des trois guides de bonnes pratiques sectoriels préexistants validés par l'administration française et rappelés ci-dessous :

- Fabrication d'aliments composés pour animaux (GBPAC validé en 2008),
- Fabrication d'aliments minéraux pour animaux (GBPAM validé en 2008),
- Application des principes HACCP de la fabrication de prémélanges d'additifs pour l'alimentation animale (GBPPM validé en 2009).

Ce guide s'inscrit en cohérence avec le guide européen EFMC de la FEFAC relatif à la fabrication de prémélanges et d'aliments composés. Les principaux éléments bibliographiques sont cités en

[Annexe 10](#).

L'avis de l'ANSES relatif au projet de guide de bonnes pratiques d'hygiène de la nutrition animale, publié le 23 mai 2019 (saisine 2018-SA-0025), a été pris en compte dans la présente version révisée du GBPNA.

Le contexte réglementaire

L'objectif de la rédaction d'un guide spécifique aux fabrications destinées à la nutrition animale est de concevoir un ouvrage de référence pour les professionnels de ce secteur mais également de s'intégrer à une démarche générale de sécurisation des filières alimentaires. La qualité des aliments pour animaux est essentielle car elle influence la santé des animaux et la sécurité des denrées alimentaires d'origine animale.

Le contenu du guide fait fréquemment référence aux principaux textes réglementaires applicables au secteur de la nutrition animale dont les références sont accessibles en [Annexe 9](#) (ex : **[04-01]**). Ce document prend principalement en compte les exigences du « paquet hygiène » (**règlements (CE) n°178/2002 [01-02]** et **183/2005 [01-03]** notamment). Il y est donc souvent fait référence dans le texte.

Le présent guide couvre les activités de fabrication et de distribution de prémélanges et d'aliments composés pour animaux producteurs de denrées alimentaires. Parmi les aliments composés figurent les aliments complets et complémentaires, au rang desquels notamment les aliments minéraux, les aliments d'allaitement ou les aliments liquides. Les aliments visant un objectif nutritionnel particulier (aliments « diététiques ») sont également dans le champ d'application de ce guide. Tous les types de présentation de produits sont concernés : solides (farines, granulés, poudres, miettes, semoulettes, blocs à lécher, bolus, comprimés...), liquides ou sous forme de pâtes, gels...

Le **règlement (CE) n°767/2009 [04-01]** établit les dispositions régissant la mise sur le marché des aliments composés pour animaux, y compris l'étiquetage. Il encadre également l'utilisation de ces aliments pour animaux, leur conditionnement et leur présentation.

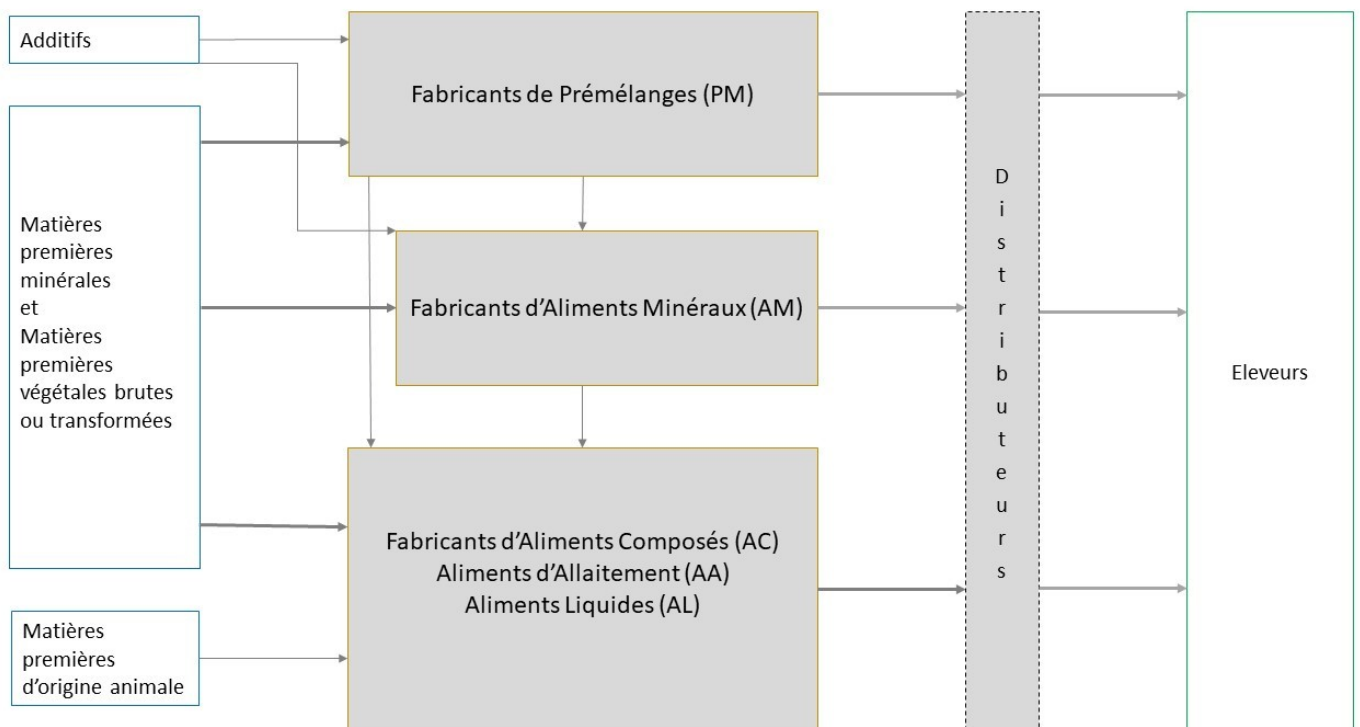
Le **règlement (CE) n°1831/2003 [05-01]** fixe les exigences relatives à la mise sur le marché des prémélanges.

Le respect de la législation sur les aliments pour animaux fait l'objet de contrôles officiels réalisés par les autorités compétentes (**règlement (UE) 2017/625, [01-06]**).

Le secteur d'activité est soumis à des réglementations afférentes pour l'environnement, la sécurité au travail... qui ne sont pas l'objet du GBPNA

Introduction - La nutrition animale en France

Présentation schématique des principaux types d'opérateurs de l'alimentation animale



La fabrication des « compléments » pour l'alimentation animale

Les prémélanges d'additifs

Les prémélanges d'additifs ne sont pas destinés à l'alimentation directe des animaux. Ce sont des mélanges très concentrés qui se présentent le plus souvent sous forme de poudres.

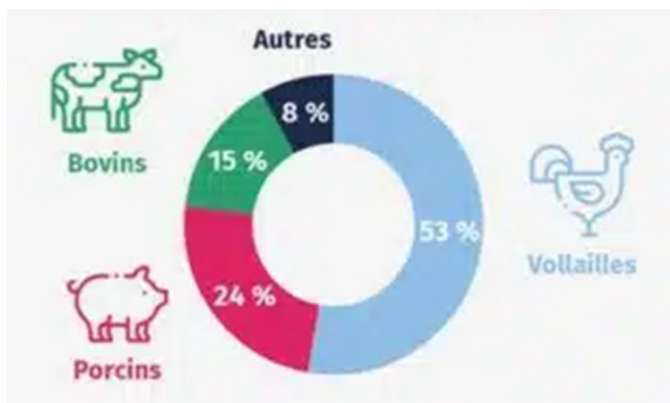
Ils sont constitués d'un mélange d'additifs autorisés par une réglementation européenne spécifique. Ils constituent un « produit intermédiaire », incorporé en très faible quantité dans l'aliment composé, assurant une répartition homogène des additifs dans celui-ci. Ces mélanges d'additifs sont commercialisés auprès des fabricants d'aliments en l'état ou, le plus souvent, en combinaison avec une ou plusieurs matières premières (végétales ou minérales) qui servent de support et garantissent un mélange homogène. Les prémélanges contiennent généralement des concentrations en additifs telles qu'ils ne peuvent pas être considérés comme des aliments complémentaires.



Parmi les principaux additifs, on peut citer les vitamines, les oligo-éléments, les acides aminés, les arômes, les agents liants, les conservateurs, En Europe, les additifs composant un prémélange sont tous évalués et autorisés pour leur efficacité et leur sécurité pour les animaux, l'homme et l'environnement. Ils peuvent avoir différentes fonctions?: technologiques, nutritionnelles, sensorielles, zootechniques.

La production française de prémélanges représente près de 160 000 tonnes par an, dont une part (environ 40%) est exportée hors de France.

L'incorporation des prémélanges dans les fabrications d'aliments est généralement comprise entre 0,2 et 1 %. Ramenée à un tonnage d'aliments composés complets reconstitués, cette production de prémélanges correspond à une production annuelle d'aliments de plus de 30 millions de tonnes (dont des fabrications d'aliments hors de France à partir de prémélanges exportés).



La répartition des destinations des prémélanges par espèces reflète à peu près le poids des fabrications d'aliments en France avec une priorité pour les volailles, les porcs et les bovins. Les autres espèces représentent des volumes moins importants.

Infographie AFCA-CIAL, marché des prémélanges 2021, répartition par espèce (équivalent aliments reconstitués).

Les aliments minéraux

Un aliment minéral est un aliment complémentaire constitué principalement de minéraux et contenant au moins 40% de cendres brutes. Il est constitué par des macro-éléments minéraux tels que le phosphore, le calcium, le magnésium, le sodium ou le potassium apportés par des matières premières minérales principalement issues de gisements naturels (phosphates, carbonate de calcium, magnésie, sel...) et par des oligo-éléments, composés de métaux ou métalloïdes sources de fer, zinc, cuivre, manganèse, iode, sélénium, cobalt ou molybdène.



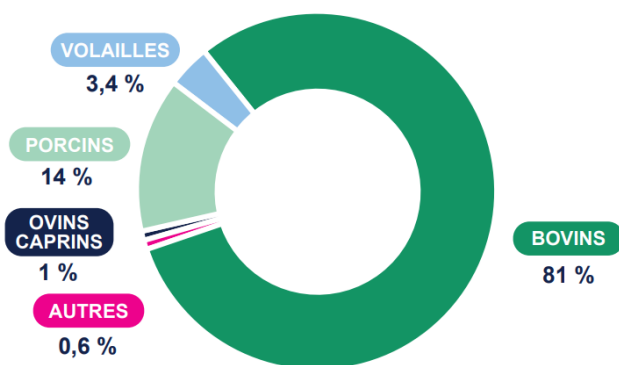
Les aliments minéraux se présentent sous forme de poudres, de semoulettes ou de granulés, mais également sous forme compactée en blocs à lécher présentés tels quels ou dans des seaux ou des bassines.

Les aliments minéraux sont distribués à hauteur de 20 à 400 grammes par jour selon l'espèce, le stade physiologique et le niveau de production. Les vaches laitières sont les plus grandes consommatrices d'aliment minéral, avec des quantités quotidiennes pouvant aller jusqu'à 600 g (lorsqu'il contient du bicarbonate de sodium).

L'aliment minéral se distribue principalement sur la ration de base ou il peut être incorporé au préalable dans l'aliment. Les éleveurs fabriquant leur aliment à la ferme incorporent eux-mêmes le minéral dans leur aliment.

Le volume d'aliments minéraux fabriqués en France avoisine les 400 000 tonnes par an.

RÉPARTITION DE LA PRODUCTION D'ALIMENTS MINÉRAUX « STANDARD » PAR ESPÈCE



Ces aliments minéraux sont principalement destinés aux ruminants (notamment bovins pour plus de 80%) et représentent la complémentation d'un volume global annuel de plus de 7 millions de tonnes de ration complète pour ces animaux.

Par ailleurs, les aliments minéraux sont également commercialisés auprès d'éleveurs qui fabriquent eux-mêmes leur aliment à la ferme et contribuent à un équivalent d'environ 2 millions de tonnes d'aliments complets pour porcs et de 350 000 tonnes pour d'autres espèces (volailles notamment poudeuses).

Source AFCA-CIAL_Rapport d'activité 2022

Les aliments liquides



Cette dénomination n'englobe pas l'ensemble des aliments complémentaires sous forme liquide mais désigne sur le terrain les produits auparavant appelés réglementairement "aliments mélassés".

L'aliment liquide est un mélange de plusieurs matières premières liquides issues de la fabrication du sucre ou de fermentations (mélasse de canne à sucre ou de betterave, coproduits liquides issus de l'industrie agro-alimentaire). Il est riche en sucres et en matières azotées rapidement assimilables. Grâce à un apport simultané d'azote soluble et d'énergie fermentescible, l'aliment liquide nourrit et stimule la flore ruminale.

La production française est d'environ 70 000 tonnes par an. La quasi-totalité de ces volumes est destinée à la complémentation des fourrages des ruminants, notamment pour l'élevage bovin. L'aliment liquide présente un intérêt pour corriger les valeurs nutritives de rations fourragères très pauvres ou déséquilibrées. Il contribue à satisfaire les besoins en azote, minéraux et énergie de la

population microbienne de la panse et à activer la fermentation de la cellulose.

Aliments complémentaires spécifiques

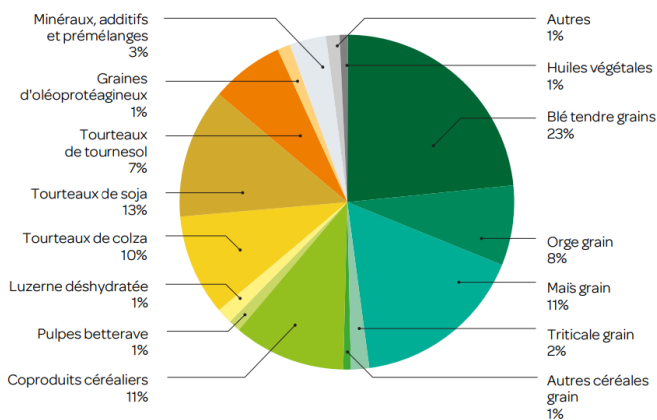


Même s'ils ne font pas l'objet d'une catégorisation spécifique dans le guide, **les aliments diététiques** et tous les aliments complémentaires spécifiques (sous forme solide, liquide, pâte, gel, ...), incluant les bolus, sont également concernés par son contenu.

La fabrication des aliments composés pour l'alimentation animale

Les aliments composés complets

PANIER DE MATIÈRES PREMIÈRES UTILISÉES PAR LES FAB



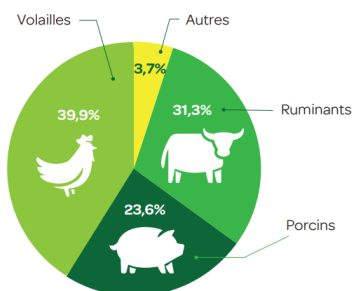
Les aliments composés (complets ou complémentaires) utilisent une grande variété de matières premières.

Les céréales (blé et maïs principalement) et leurs coproduits représentent un peu plus de la moitié des matières premières utilisées dans la fabrication des aliments composés. Les tourteaux d'oléoprotéagineux, coproduits issus principalement du soja et du colza, représentent plus du quart des utilisations.

Globalement, les fabricants d'aliments composés valorisent de nombreux coproduits pour plus de 40% des matières premières incorporées dans leur production.

PART DES DIFFÉRENTES ESPÈCES ANIMALES DANS LA PRODUCTION D'ALIMENTS COMPOSÉS

(Source : SSP / SNIA / LCA NA)



Les aliments composés complets se présentent sous différentes formes: granulés, farines, miettes, mash.

19.2 millions de tonnes d'aliments composés ont été produits en France en 2022.

Les aliments d'allaitement

Un aliment d'allaitement est un aliment composé pour animaux, administré après dilution dans une quantité de liquide, destiné à l'alimentation des jeunes animaux en complément ou en remplacement du lait maternel post-colostral, ou bien à l'alimentation de jeunes animaux tels que les veaux, les agneaux ou les chevreaux de boucherie.

Les aliments d'allaitement sont composés de matières premières à la fois d'origine laitière (lactosérum ou poudre de lait écrémé) et végétales (matières grasses et protéines).

En France sont produits par an, environ 360 000 tonnes d'aliments d'allaitement pour animaux.

Champ d'application (diagrammes, dangers potentiels...)

Le présent guide de bonnes pratiques d'hygiène s'applique à la fabrication et mise sur le marché et à la mise sur le marché sans fabrication de produits destinés à la nutrition des animaux producteurs de denrées alimentaires et s'applique aux professionnels suivants :

- Les fabricants d'aliments composés (AC)
- Les fabricants d'aliments minéraux (AM)
- Les fabricants de prémélanges (PM)
- Les fabricants d'aliments d'allaitement (AA)
- Les fabricants d'aliments liquides (AL)
- Les distributeurs (D) - Voir définition dans le [glossaire](#)

Les fabrications d'aliments diététiques (aliments visant des objectifs nutritionnels particuliers [04-02]) sont également dans le champ d'application de ce guide de bonnes pratiques et sont concernées par son contenu en fonction du type de produits fabriqués (aliments minéraux, aliments liquides, aliments composés...) pour lesquels s'appliquent des obligations générales et/ou particulières comme indiqué ci-après. Les fabrications de bolus entrent également dans le champ d'application et les exigences particulières les concernant sont rappelées en Annexe 8.

Étapes du process	Fabricants d'aliments composés (AC)	Fabricants d'aliments minéraux (AM)	Fabricants de prémélanges (PM)	Fabricants d'aliments d'allaitement (AA)	Fabricants d'aliments liquides (AL)	Distributeurs (D)
Réception intrants	x	x	x	x	x	x
Stockage Transfert	x	x	x	x	x	x
Broyage	x					

Étapes du process		Fabricants d'aliments composés(AC)	Fabricants d'aliments minéraux (AM)	Fabricants de prémélanges (PM)	Fabricants d'aliments d'allaitement (AA)	Fabricants d'aliments liquides (AL)	Distributeurs (D)
Autres traitements des intrants	Laminage	x					
	Floconnage	x					
	Extrusion	x					
	Tannage	x					
Dosage		x	x	x	x	x	
Mélange		x	x	x	x	x	
Traitement Thermique		x					
Granulation		x	x				
Refroidissement / Séchage		x	x		x		
Émiettage		x					
Tamisage		x	x	x	x		
Enrobage / Sprayage		x	x	x	x		
Autres traitements des produits semi-finis	Extrusion	x					
	Agglomération		x	x			
	Compression	x	x				
	Expansion	x					
Conditionnement		x	x	x	x	x	
Chargement		x	x	x	x	x	x

Étapes du process	Fabricants d'aliments composés(AC)	Fabricants d'aliments minéraux (AM)	Fabricants de prémélanges (PM)	Fabricants d'aliments d'allaitement (AA)	Fabricants d'aliments liquides (AL)	Distributeurs (D)
Livraison produit fini	x	x	x	x	x	x
Recyclage	x	x	x	x	x	

Certains outils peuvent également être concernés par la fabrication et/ou distribution d'aliments médicamenteux. Dans ce cas, ils appliqueront la réglementation spécifique en vigueur (décision du 12 février 2007 modifiée relative aux bonnes pratiques de fabrication et de distribution en gros des aliments médicamenteux [07-02]), notamment vis-à-vis de mesures de maîtrise spécifiques :

- Réception des ordonnances
- Stockage
- Transferts inter-lots
- Compétence du personnel
- Formulation et information sur les produits
- Produits recyclés/retraités

Diagramme de fabrication des aliments minéraux

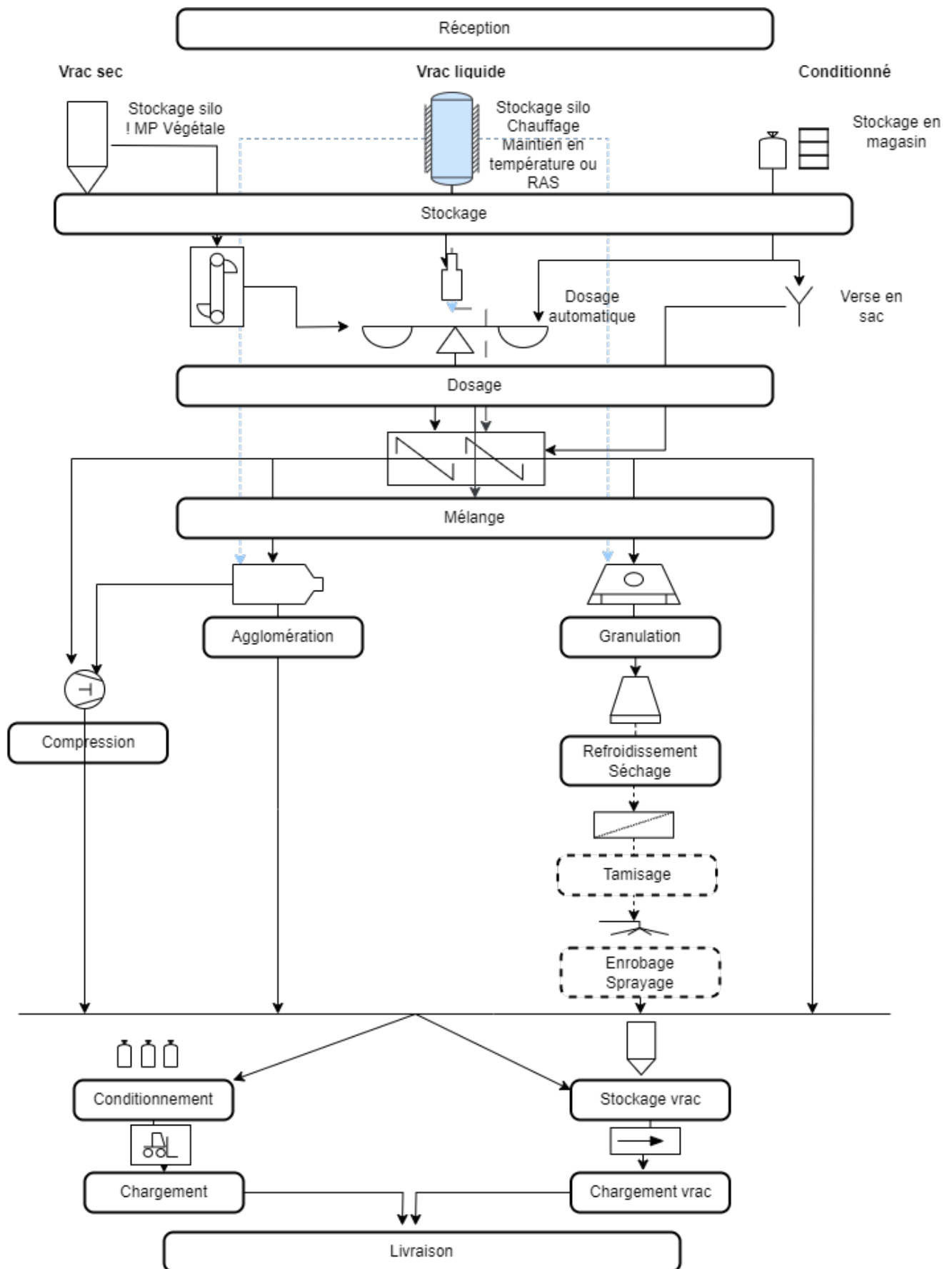
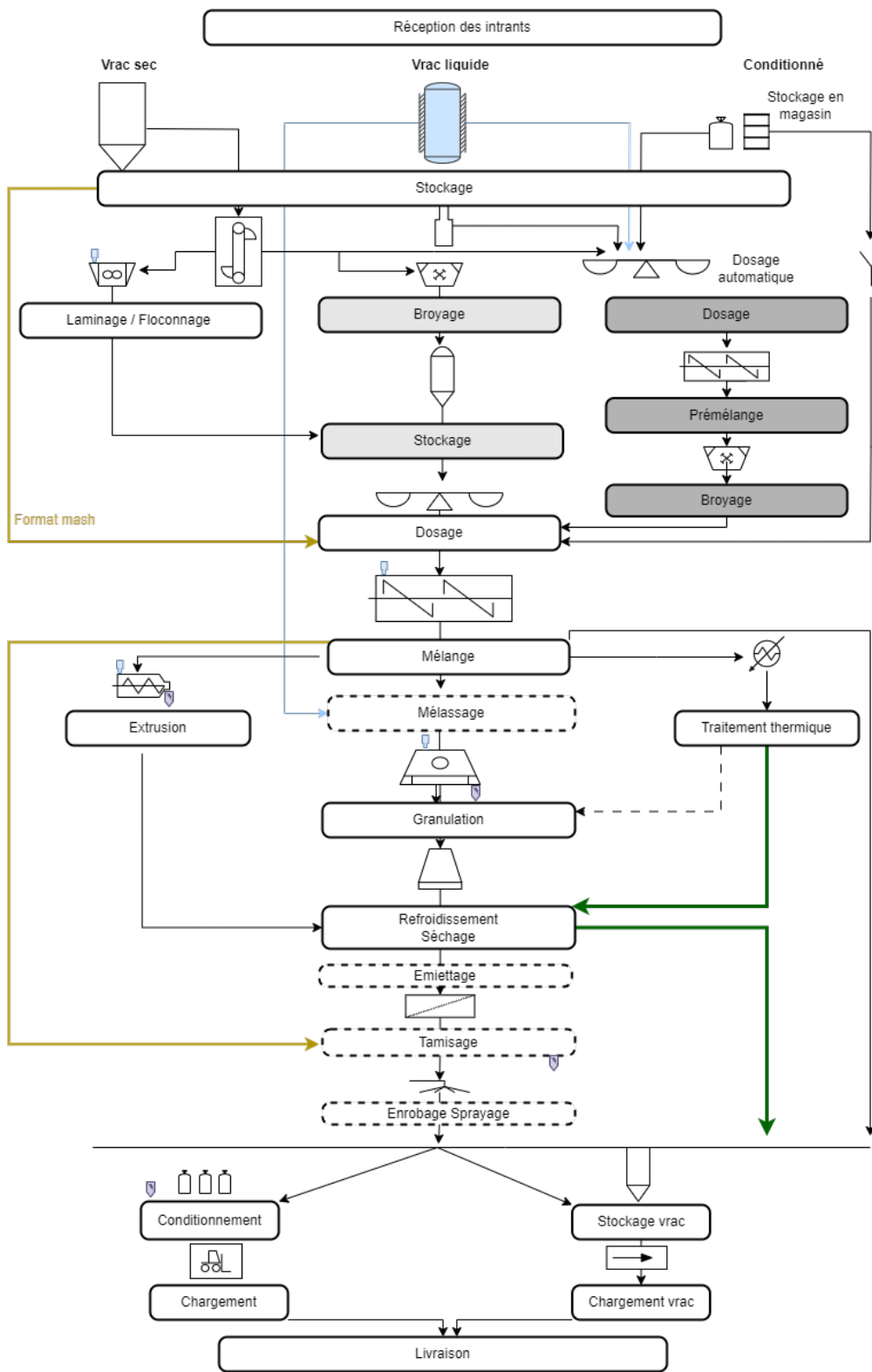


Diagramme de fabrication des aliments complets



De multiples intrants arrivent principalement par camions dans une usine, la plupart des MP sèches en vrac sont déversées dans des fosses de réception avec trémies puis transférées par voies mécaniques dans les cellules de stockage.

Certaines MP nécessitent un broyage, ce qui conditionne, par le positionnement de cette opération dans le procédé, la typologie des usines.

Installations en prébroyage : les MP sont préalablement broyées individuellement, puis stockées avant l'opération de dosage défini selon la formule. Le prébroyage nécessite pour une même MP, des silos de stockage pour les différentes moutures.

Installations en prémélange : toutes les MP composant une formule sont dosées, prémélangées, avant d'être broyées ensemble.

Broyage pour amener les MP (grains ou agglomérées) composant une formule à une granulométrie voisine, favorisant ainsi l'obtention de mélanges homogènes et stables. Les MP pulvérulentes ou liquides, sont incorporées pour majorité au niveau de la mélangeuse.

Dosage au niveau d'une benne peseuse ou d'une verse en sac de la quantité de chaque ingrédient définie par la formule.

Mélange : homogénéisation dans une mélangeuse par brassage des ingrédients, à la sortie, l'aliment est présenté en « farine », hors format mash.

Granulation : en presse, de la vapeur sèche est incorporée à la farine dans le préparateur ou conditionneur. La température (50 à 90°C) et le temps d'application (de quelques s à des centaines de secondes) varient selon le type d'aliments, l'espèce animale à laquelle celui-ci est destiné en fonction d'objectifs zootechniques. La farine chauffée, est ensuite conduite sous pression dans une « filière » pour ressortir sous forme de cylindres coupés en **granulés** de quelques mm au centimètre. Les contraintes mécaniques exercées au cours de cette opération, génèrent un échauffement supplémentaire du produit.

Traitement thermique : le mélange (farine) est introduit dans un thermiseur avec une durée de séjour et une température définies et contrôlées. Le traitement thermique est appliqué de façon discontinue ce qui permet de s'assurer que les barèmes de température et de durée de traitement souhaités sont bien respectés pour l'ensemble du lot traité. Après thermisation, le mélange est distribué soit en l'état (**farine thermisée**), soit après une granulation (granulé thermisé).

Refroidissement séchage : opérations assurées par échange de chaleur à travers un flux d'air ambiant délivré à l'intérieur de la masse d'aliment. L'air se charge en particules au contact des granulés ou de la farine, il est filtré avant d'être rejeté à l'extérieur de l'usine.

Emiettage : génère à partir des aliments granulés, de petites particules agglomérées, les miettes, destinées aux petits animaux (poussins, caillies, ...).

Tamisage : séparation des particules, dites « fines ».

Enrobage : Des liquides (matières grasses ou additifs) peuvent être incorporés par pulvérisation;

🔹 Possible incorporation de liquides

🔸 Possibilité de purge

Diagramme de fabrication des aliments d'allaitement

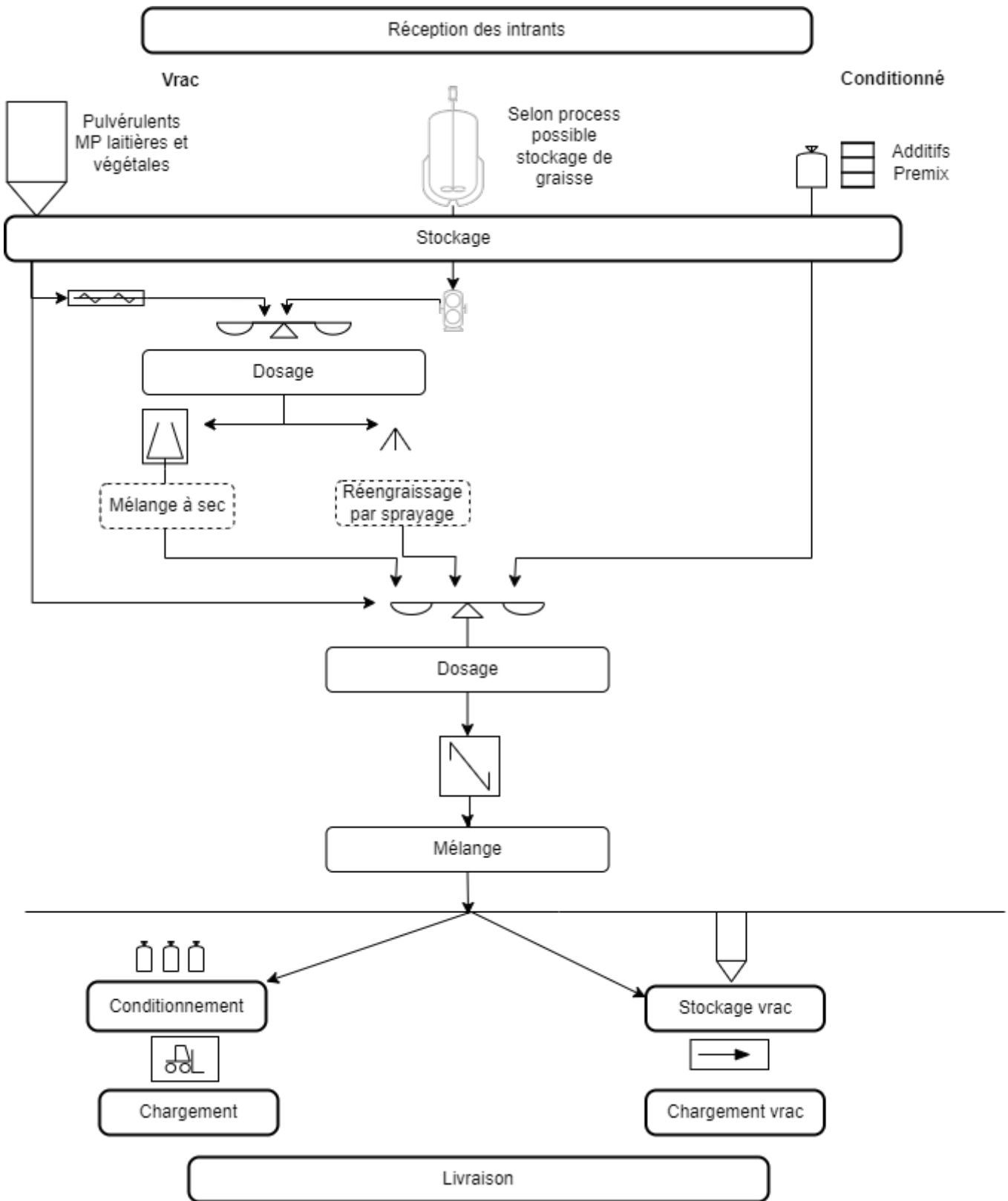
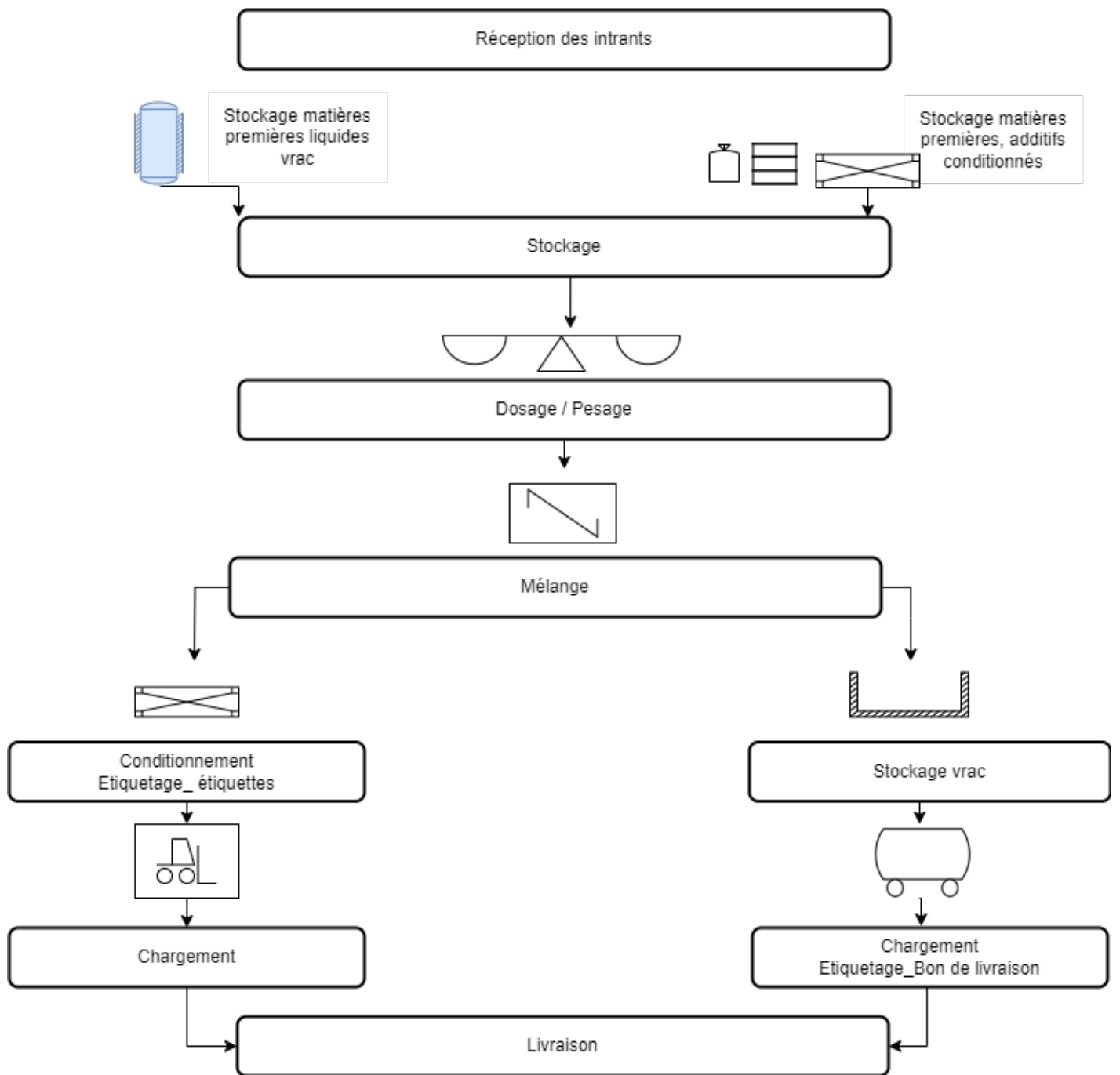


Diagramme de fabrication des aliments liquides



Termes et Définitions - Glossaire

Action corrective : Action visant à éliminer la cause d'une non-conformité et à éviter sa réapparition. (ISO 9001).

Action préventive : Action visant à éliminer la cause d'une non-conformité potentielle ou d'une autre situation potentielle indésirable (ISO 9001).

Additifs : Substances, micro-organismes ou préparations, autres que les matières premières pour aliments des animaux et les prémélanges, délibérément ajoutés aux aliments pour animaux ou à l'eau pour remplir notamment une ou plusieurs des fonctions visées à l'article 5, paragraphe 3 du règlement 1831/2003 (définition issue du même règlement).

Les additifs sont regroupés dans différents groupes fonctionnels au sein de cinq grandes catégories : additifs technologiques, sensoriels, nutritionnels, zootechniques ou coccidiostatiques/histomonostatiques.

Les additifs autorisés dans l'Union Européenne sont listés dans un Registre communautaire.

Agréage : Opération de contrôle d'un intrant autorisant ou non son entrée sur un site de production.

Aliment complémentaire : Aliment composé pour animaux qui a une teneur élevée en certaines substances mais qui, en raison de sa composition, n'assure la ration journalière que s'il est associé à d'autres aliments pour animaux (Règlement 767/2009).

Aliment complet : Aliment composé pour animaux qui, en raison de sa composition, suffit à assurer une ration journalière (Règlement 767/2009).

Aliment composé : Mélange d'au moins deux matières premières pour aliments des animaux, comprenant ou non des additifs pour l'alimentation animale, qui est destiné à l'alimentation animale par voie orale, sous la forme d'un aliment complet pour animaux ou d'un aliment complémentaire pour animaux (Règlement 767/2009).

Au sens du présent guide de bonnes pratiques, les aliments composés regroupent les aliments complets ou complémentaires autres que les cas particuliers des aliments minéraux, des aliments d'allaitement ou des aliments liquides.

Aliment d'allaitement : Aliment composé pour animaux administré à l'état sec ou après dilution dans une quantité donnée de liquide, destiné à l'alimentation de jeunes animaux en complément ou en remplacement du lait maternel postcolostral ou à l'alimentation de jeunes animaux tels que les veaux, les agneaux ou les chevreaux de boucherie (Règlement 767/2009).

Aliment diététique (aliment pour animaux visant des objectifs nutritionnels particuliers) : Aliment pour animaux capable de répondre à un objectif nutritionnel particulier du fait de sa composition particulière ou de son procédé de fabrication particulier, qui le distingue clairement des aliments pour animaux ordinaires. Les aliments pour animaux visant des objectifs nutritionnels particuliers ne comprennent pas les aliments médicamenteux pour animaux au sens de la directive 90/167/CEE (Règlement 767/2009).

Au sens du présent guide de bonnes pratiques, les aliments diététiques sont à rattacher aux autres catégories de produits fabriquées et/ou distribuées par l'entreprise pour les obligations applicables (voir point 1.2 Champ d'application).

Aliment finition : Aliment dont les indications d'étiquetage prévoient spécifiquement une distribution jusqu'à l'abattage.

Aliment liquide : Aliment complémentaire qui désigne sur le terrain les produits auparavant appelés réglementairement « aliments mélassés » (il ne s'agit pas de l'ensemble des aliments complémentaires sous forme liquide). L'aliment liquide, au sens du présent guide, est un mélange de plusieurs matières premières de la mélasse de canne à sucre ou de betterave, des coproduits liquides issus de l'industrie agroalimentaire.

Aliment mash : Aliment composé non granulé, constitué d'un mélange de matières premières visuellement différenciables, de taille, de forme, de densité et de présentations différentes (particules, morceaux grossiers, laminés, floconnés, extrudés, granulé,...), et qui peut contenir des aliments composés complémentaires.

Aliment médicamenteux : Tout médicament vétérinaire constitué à partir d'un mélange d'aliment et de prémélange(s) médicamenteux, présenté pour être administré aux animaux sans transformation dans un but thérapeutique, préventif ou curatif, au sens de l'alinéa premier de l'article L.5111-1 du même code (5° de l'article L.5141-2 du code de la santé publique). Voir Règlement (UE) 2019/4.

Aliment minéral : Aliment complémentaire pour animaux contenant au moins 40 % de cendres brutes (Règlement 767/2009).

Aliment pour animaux : Toute substance ou produit, y compris les additifs, transformé, partiellement transformé ou non transformé, destiné à l'alimentation des animaux par voie orale (Règlement 178/2002).

Au sens du présent guide de bonnes pratiques, les termes « aliments pour animaux » seront employés pour l'ensemble des produits relevant du champ d'application du guide (prémélanges et tous types d'aliments composés).

Aliment pour animaux exportateurs de produits : Tout aliment destiné par nature à des animaux produisant de manière continue au cours de leur élevage des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale (ex : aliment pouleuse, aliment vache laitière).

Aliment susceptible d'être donné en finition : Tout aliment dont les indications d'étiquetage n'excluent pas une distribution jusqu'à l'abattage de l'animal.

Analyse des Dangers et Points Critiques pour leur Maîtrise (Hazard Analysis and Critical Control Points – HACCP) : Méthode permettant d'identifier les étapes d'un procédé au niveau desquelles il pourrait se produire une perte – ou un écart significatif – de qualité et de sécurité des produits, si aucune mesure de maîtrise ciblée n'était mise en place (guide **International Feed Industry Federation (IFIF)**).

Aptitude requise : Besoin de mesurage déterminé par l'entreprise pour obtenir la conformité des produits.

Article de conditionnement : Élément destiné à contenir l'aliment pour animaux, à lui assurer une protection essentiellement physique et à porter les informations nécessaires à son emploi. Il participe ainsi à sa conservation, à son identification et à sa bonne utilisation.

Auxiliaire technologique : Toute substance qui n'est pas consommée comme un aliment pour animaux en tant que tel, utilisée délibérément dans la transformation d'aliments pour animaux ou de matières premières pour aliments des animaux pour répondre à un certain objectif technologique pendant le traitement ou la transformation et pouvant avoir pour résultat la présence non intentionnelle mais techniquement inévitable de résidus de cette substance ou de ses dérivés dans le produit final, à condition que ces résidus n'aient pas d'effet néfaste sur la santé animale, la santé humaine ou l'environnement, et n'aient pas d'effet technologique sur le produit fini (Règlement 1831/2003).

Capabilité : Capacité ou aptitude à réaliser un produit satisfaisant aux exigences relatives à ce produit.

CCP ou point critique pour la maîtrise : Étape à laquelle une mesure de maîtrise peut être exercée (et est essentielle) pour prévenir ou éliminer un danger menaçant la sécurité des aliments ou le ramener à un niveau acceptable. (ISO 22000)

Conformité : Satisfaction d'une exigence. (ISO 9001)

Contaminants chimiques : substances naturelles ou synthétiques qui se retrouvent dans les aliments. Il peut s'agir de substances utilisées lors de la production et de la transformation des denrées, mais également de substances présentes dans l'environnement de façon naturelle ou suite à une pollution des milieux (ANSES).

Contamination : Introduction non désirée d'impuretés de nature chimique ou microbiologique ou de corps étrangers dans ou sur un aliment entrant ou un aliment fini durant la fabrication, l'échantillonnage, l'emballage ou le ré-emballage, le stockage ou le transport (Guide EFMC).

Danger : Un agent biologique, chimique ou physique présent dans les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux, ou un état de ces denrées alimentaires ou aliments pour animaux, pouvant avoir un effet néfaste sur la santé (Règlement 178/2002).

Danger physique en alimentation animale : Toute particule de matière, macroscopique, susceptible d'entraîner un effet néfaste sur la santé de l'animal. (GBPNA)

Déchet : « Est un déchet tout résidu d'un processus de production, de transformation ou d'utilisation, toute substance, matériau, produit, ou plus généralement tout bien meuble abandonné ou que son détenteur destine à l'abandon. » (Code de l'Environnement, partie législative, article L 541-1).

Défaut : Non satisfaction d'une exigence relative à une utilisation prévue ou spécifiée.(ISO 9000)

Désinfection : Opération au résultat momentané, permettant d'éliminer ou de tuer les microorganismes et/ou d'inactiver les virus indésirables portés par des milieux inertes contaminés, en fonction des objectifs fixés. (AFNOR)

Distributeur : Détenteur physique d'aliments pour animaux (hors vente au détail) réalisant au moins une étape du process parmi les étapes suivantes à l'exclusion de toute autre : approvisionnement, réception, stockage - transfert, chargement et livraison.

Au sens du présent guide de bonnes pratiques, les termes « aliments pour animaux » seront employés pour l'ensemble des produits relevant de son champ d'application (prémélanges et tous types d'aliments).

Cette définition ne couvre pas les intermédiaires sans stock.

Écart maximum toléré : Écart entre la valeur de l'étalon et la valeur indiquée par l'appareil au-delà duquel l'appareil est déclaré non conforme lors de sa vérification.

Enregistrement : Document faisant état de résultats obtenus ou apportant la preuve de la réalisation d'une activité.

Entreprise du secteur de l'alimentation animale : Toute entreprise publique ou privée assurant, dans un but lucratif ou non, des opérations de production, de fabrication, de transformation, d'entreposage, de transport ou de distribution d'aliments pour animaux, y compris tout producteur agricole produisant, transformant ou entreposant des aliments destinés à l'alimentation des animaux sur sa propre exploitation (Règlement 178/2002).

Étalonnage : Ensemble des opérations établissant, dans des conditions spécifiées, la relation entre la valeur indiquée par un appareil de mesure, ou un système de mesure, ou les valeurs représentées par une mesure matérialisée, et les valeurs connues correspondantes d'une grandeur mesurée.

Exploitant du secteur de l'alimentation animale : La ou les personnes physiques ou morales chargées de garantir le respect des prescriptions de la législation alimentaire dans l'entreprise du secteur de l'alimentation animale qu'elles contrôlent (Règlement 178/2002).

Fabricant à la ferme : Éleveur qui fait le choix de fabriquer ou mélanger des aliments pour animaux pour les besoins exclusifs des animaux dont il assure les soins et la garde dans son exploitation.

Hygiène des aliments pour animaux : Les mesures et conditions nécessaires pour se prémunir contre les dangers et garantir le caractère propre à la consommation animale d'un aliment pour animaux, compte tenu de l'utilisation qui en est prévue (règlement 183/2005).

Incompatibilité : Impossibilité de succession de fabrication de deux « produits » pour des raisons réglementaires, zootechniques, ou contractuelles.

Intrant : On entend par intrant dans le présent guide de bonnes pratiques tout produit entrant dans la fabrication d'un aliment pour animaux à savoir :

- les matières premières pour aliments des animaux,
- les additifs,
- les prémélanges d'additifs,
- les auxiliaires technologiques,
- les prémélanges médicamenteux,
- les aliments composés.

Limite critique : Critère qui distingue l'acceptabilité de la non-acceptabilité. Les limites critiques sont établies en vue de déterminer si un CCP reste maîtrisé. Lorsqu'une limite critique est dépassée ou non atteinte, les produits concernés doivent être traités comme des produits potentiellement dangereux. (ISO 22000).

Lot : Quantité identifiable d'aliment pour animaux dont il est établi qu'elle présente des caractéristiques communes, telles que l'origine, la variété, le type d'emballage, l'emballer, l'expéditeur ou l'étiquetage, et, dans le cas d'un processus de production, une quantité de produit fabriquée dans une seule usine en utilisant des paramètres de production uniformes ou plusieurs de ces quantités lorsqu'elles sont produites en ordre continu et entreposées ensemble (Règlement 767/2009).

Lot (aliment médicamenteux) : Ensemble des unités d'une forme pharmaceutique provenant d'une même masse initiale et ayant été soumis à une même série d'opérations de fabrication. Dans le cas d'un procédé de production continue, le lot est l'ensemble des unités fabriquées dans un laps de temps déterminé. (BPFDM - Bonnes Pratiques de Fabrication et de Distribution en gros des Aliments Médicamenteux - Décision de l'ANSES du 12 février 2007).

Lot d'intrants : Quantité d'intrants considérée comme homogène sur le plan qualitatif. Cette notion de lot ne peut pas être moins exigeante que celle définie par le fournisseur.

Lot de fabrication : Ensemble considéré comme homogène du point de vue qualitatif constitué d'un mélange ou d'un ensemble de mélanges successifs d'une même formule, ou regroupement de mélanges dans un même cycle de fabrication.

Lot de livraison : Quantité d'aliment pour animaux livrée en une seule fois en un même lieu.

Maintenance corrective (curative) : Maintenance réalisée sur un équipement pour la remise en état de marche lors d'une panne.

Maintenance préventive : Maintenance préalable d'un équipement destinée à prévenir les pannes.

Matières premières pour aliments des animaux : Les produits d'origine végétale ou animale dont l'objectif principal est de satisfaire les besoins nutritionnels des animaux, à l'état naturel, frais ou conservés, et les dérivés de leur transformation industrielle, ainsi que les substances organiques ou inorganiques, comprenant ou non des additifs pour l'alimentation animale, qui sont destinés à être utilisés pour l'alimentation des animaux par voie orale, soit directement en l'état, soit après transformation, ou pour la préparation d'aliments composés pour animaux ou en tant que supports des prémélanges (Règlement 767/2009).

Matrice intrants : Ensemble des caractéristiques nutritionnelles des intrants utilisés en formulation.

Matrice nutritionnelle : Ensemble des caractéristiques nutritionnelles requises pour un animal à un âge ou à un stade de production donné, ainsi que les fourchettes d'incorporation des intrants à respecter pour cet animal.

Mesures de maîtrise : Action ou activité à laquelle il est possible d'avoir recours pour prévenir ou éliminer un danger lié à la sécurité des denrées alimentaires ou pour le ramener à un niveau acceptable (ISO 22000).

Mise sur le marché : La détention de denrées alimentaires ou d'aliments pour animaux en vue de leur vente, y compris l'offre en vue de la vente ou toute autre forme de cession, à titre gratuit ou onéreux, ainsi que la vente, la distribution et les autres formes de cession proprement dites (Règlement 178/2002).

Niveau de transfert inter-lot : Pourcentage d'une fraction d'un composé transféré d'un lot à l'autre exprimé par un rapport de concentrations entre celle du lot recevant le transfert et celle du lot de référence.

Non-conformité : Non satisfaction d'une exigence.

Nuisibles : Insectes, oiseaux, rongeurs et tous les autres animaux, y compris domestiques, susceptibles de nuire, directement ou indirectement, à la sécurité des aliments pour animaux.

Pesticides : Il faut entendre pesticides au sens large : insecticides, herbicides, fongicides, rodenticides, destructeurs de « nuisibles ».

Planification : Ensemble d'actions à mettre en œuvre avec leurs responsables et leurs délais.

Point zéro : Désigne, pour une unité de stockage donnée, son passage à l'état de vide et enregistré comme tel.

Prémélange(s) : Les mélanges d'additifs pour l'alimentation animale ou mélanges d'un ou de plusieurs additifs pour l'alimentation animale avec des matières premières pour aliments des animaux ou de l'eau utilisées comme supports, qui ne sont pas destinés à l'alimentation directe des animaux (règlement 1831/2003).

Prémélange médicamenteux : Tout médicament vétérinaire préparé à l'avance et exclusivement destiné à la fabrication ultérieure d'aliment médicamenteux (4° de l'article L. 5141-2 du code de la santé publique).

Processus : Ensemble d'activités corrélées ou interactives qui transforme des éléments d'entrée en éléments de sortie. (ISO 9001)

« **Produit** » : Le terme « produit » est utilisé dans ce guide pour désigner les intrants, les produits semi-finis, les recyclages et les produits finis.

Programmes pré-requis (PRP) ou Bonnes pratiques d'hygiène (BPH) : Conditions et activités de base nécessaires pour maintenir tout au long de la chaîne alimentaire un environnement hygiénique approprié à la production, à la manutention et à la mise à disposition de produits finis sûrs et d'aliments sûrs pour la consommation humaine (ISO 22000).

PRP opérationnel (PRPo) : PRP identifié par l'analyse des dangers comme essentiel pour maîtriser la probabilité d'introduction de dangers liés à la sécurité des aliments et/ou de la contamination ou prolifération des dangers liés à la sécurité des aliments dans le(s) produit(s) ou dans l'environnement de transformation (ISO 22000). Dans le présent guide, le terme PRPo sera remplacé par **Point d'Attention (PA)**.

Rappel (de produit) : Toute mesure visant à obtenir le retour d'un produit dangereux que le producteur ou le distributeur a déjà fourni au consommateur ou mis à sa disposition (Directive 2001/95).

Ration journalière : La quantité totale d'aliments rapportée à une teneur en humidité de 12 %, nécessaire en moyenne par jour à un animal d'une espèce, d'une catégorie d'âge et d'un rendement, déterminés pour satisfaire l'ensemble de ses besoins (Règlement 1831/2003).

Recommandation : Modalité matérielle ou organisationnelle pouvant être prise en compte dans un but d'amélioration continue.

Recyclage : Introduction, dans un ou plusieurs lots et à un stade défini de la fabrication, de la totalité ou d'une partie d'un lot précédent ayant un niveau de qualité similaire.

Retour : Reprise d'un aliment par le fabricant ou le distributeur, que celui-ci présente ou non un défaut de fabrication.

Retrait (de produit) : Toute mesure visant à empêcher la distribution et l'exposition d'un produit dangereux ainsi que son offre au consommateur (Directive 2001/95).

Rinçage : Phase ayant pour but d'éliminer ou de ramener à un niveau acceptable les substances résiduelles dans le circuit de fabrication.

Risque : Une fonction de la probabilité et de la gravité d'un effet néfaste sur la santé, du fait de la présence d'un danger (Règlement 178/2002).

Sanitation : Ensemble des opérations visant à obtenir et maintenir une hygiène satisfaisante. Cela inclut notamment les opérations de désinfection et de lutte contre les nuisibles.

Sécurité des aliments pour animaux : Au sens du §2 de l'article 15 du règlement 178/2002, un aliment pour animaux est dit dangereux compte tenu de l'utilisation prévue s'il est considéré qu'il :

- a un effet néfaste sur la santé humaine ou animale ;
- rend dangereuses pour la consommation humaine les denrées alimentaires dérivées des animaux producteurs de denrées alimentaires.

Substance indésirable : Toute substance ou tout produit, à l'exception des agents pathogènes, qui est présent dans et/ou sur le produit destiné aux aliments pour animaux et qui présente un risque potentiel pour la santé animale ou la santé humaine ou l'environnement ou qui serait susceptible de nuire à la production animale (Directive 2002/32).

Surveillance : Action qui consiste à réaliser une séquence programmée d'observations ou de mesures afin d'évaluer si un processus fonctionne comme prévu. La surveillance est réalisée au cours d'une activité et fournit des informations à des fins d'intervention dans un intervalle de temps spécifié. (ISO 22000).

*NB : Pour les CCP, la surveillance doit être **permanente**, c'est-à-dire réalisée tout au long du process, et rattachée à un ou plusieurs lots. Elle peut être effectuée de façon **continue** (ex : enregistrement automatique des barèmes de traitement thermique en stérilisation) ou **discontinue** (ex : contrôle de la composition du gaz pour les produits sous atmosphère si l'étape est considérée comme CCP).*

Pour les PRPo (NB : Points d'Attention), la surveillance doit être régulière mais n'est pas nécessairement permanente.

— NOTE DE SERVICE DGAL/SDSSA/N2012-8156 du 24 juillet 2012

Traçabilité : La capacité de retracer, à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, le cheminement d'une denrée alimentaire, d'un aliment pour animaux, d'un animal producteur de denrées alimentaires ou d'une substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans une denrée alimentaire ou un aliment pour animaux (Règlement 178/2002).

Traitement thermique : Opération visant à réduire par l'application d'un couple temps/température le nombre d'agents biologiques présents dans un produit.

Transfert inter-lot : Présence fortuite dans un lot d'une fraction résiduelle d'un autre lot.

Transporteur : Opérateur économique agréé.

Validation : Obtention de preuves démontrant qu'une mesure de maîtrise (ou une combinaison de mesures de maîtrise) permettra de maîtriser efficacement le danger significatif lié à la sécurité des denrées alimentaires. La validation est réalisée en amont d'une activité et fournit des informations sur la capacité à obtenir les résultats escomptés. (ISO 22000)

Vérification : « Confirmation, par des preuves tangibles, que les exigences spécifiées ont été satisfaites ».

Verse en sac : Poste d'ajout manuel de « produits » conditionnés.