

Responsabilité de la direction

- Engagement et politique de sécurité des aliments pour animaux
- Planification du système de management de la sécurité des aliments pour animaux
- Responsabilité et autorité
- Formation et qualification
- Communication interne et externe
- Gestion des situation d'urgence (alertes/crises)
- Revue de management de la sécurité des aliments pour animaux

Engagement et politique de sécurité des aliments pour animaux

Que faut-il faire?

- La direction de l'entreprise définit une politique explicite en matière de sécurité
- Des objectifs sont définis en cohérence avec cette politique
- La direction s'engage à fournir les ressources adéquates pour atteindre ces objectifs, notamment en matière de responsabilité et d'autorité (cf Responsabilité et autorité)

Par exemple

Rédiger un document traduisant :

- la politique de l'entreprise en matière de sécurité sanitaire, en faisant référence aux principaux dangers auxquels l'entreprise est exposée
- l'engagement de la direction à respecter les dispositions du présent guide et autres dispositions pertinentes le cas échéant (normes ou référentiels exigés par des clients)
- les responsabilités confiées au personnel clef en charge de déployer cette politique et d'en piloter la vérification

Mettre en place un tableau de bord dans lequel les objectifs et indicateurs associés en matière de sécurité sanitaire sont explicites, par exemple : taux de non conformités, taux de réclamation, résultats des audits de certification...

Le cas échéant ces objectifs peuvent être rattachés aux processus concernés.

Planification du système de management de la sécurité des aliments pour animaux

Que faut-il faire?

- La direction de l'entreprise s'assure que l'organisation et les moyens mis en place permettent la maîtrise du système de management de la sécurité des aliments pour animaux.
- Le système est conçu de sorte à être mis à jour aussi souvent que nécessaire et dans les meilleurs délais, à tous niveaux.
- Une attention particulière est portée afin de garantir la prise en compte des modifications survenant aux différents niveaux de l'organisation (*nouvelle formule ou modification de formule, nouvel équipement, nouveau client, nouveau poste...*).

Par exemple

Les vérifications régulières du système de management, notamment les audits internes, constituent un bon moyen de mesure du niveau d'actualisation du système de management de la sécurité des aliments pour animaux.

Responsabilité et autorité

Que faut-il faire?

- La direction définit une organisation explicite en matière de responsabilités hiérarchiques et fonctionnelles.
- Chacun au sein de l'entreprise connaît la portée de ses missions et de ses responsabilités.
- La personne en charge de piloter le système de management de la sécurité des aliments pour animaux (responsable HACCP - [analyse des dangers selon la méthode HACCP](#)) est rattachée directement à la direction.
- Les procédures du système sont explicites quant aux responsabilités de chacun.
- Les suppléances sont prévues et maîtrisées quant au maintien des compétences des suppléants (cf. [formation et qualification](#)).

Par exemple

Un organigramme, des définitions de fonctions pour le personnel clé contribuent à donner une vision claire en matière de responsabilités hiérarchiques et fonctionnelles.

Les fonctions en charge des différentes activités, en cohérence avec l'organigramme, peuvent être explicitées dans les procédures.

Les audits internes peuvent constituer un appui pour contribuer à démontrer la prise de conscience individuelle.



Formation et qualification

Que faut-il faire?

Les recommandations ci-après relatives au personnel s'appliquent au personnel permanent comme au personnel temporaire (intérimaires, saisonniers...).

- Pour chaque fonction, le niveau de qualification requis est défini, en particulier pour les fonctions ayant un impact sur la maîtrise de la sécurité des aliments pour animaux.
- Un processus de recrutement, intégration, formation continue est en place couvrant le personnel permanent et le personnel temporaire (intérimaires).
- Un plan de formation continue est en place qui couvre les formations nécessaires au fonctionnement du système de management de la sécurité des aliments pour animaux.
- L'ensemble du personnel est formé aux bonnes pratiques le concernant.
- L'entreprise dispose d'une visibilité nominative des aptitudes de chaque membre du personnel à tenir les postes ayant un impact direct sur la maîtrise de la sécurité des aliments pour animaux, notamment les postes comportant le pilotage et/ou la surveillance d'un CCP/Point d'attention.
- Les formations internes ou externes ayant un impact sur la maîtrise de la sécurité des aliments pour animaux sont enregistrées (feuilles d'émargement, contenu de la formation, évaluation) et leur efficacité est vérifiée.
- Pour chacune de ces formations, des rappels sont réalisés régulièrement, la fréquence de ces rappels étant cohérente avec les besoins de l'entreprise, variant notamment selon : le degré de polyvalence du personnel, les résultats des activités de vérification (audits, inspections, entretiens individuels...).

Par exemple

Un système de tutorat pour les nouveaux arrivants ou la formalisation dans des fiches individuelles des étapes de la formation au poste sont des outils d'accompagnement à la prise de poste.

En production, un tableau de polyvalence nominatif faisant ressortir les postes impliquant un CCP/Point d'attention, croisant les postes et le personnel compétent pour les tenir est un outil contributif à la prise de décision.

L'organisation de sessions de formation régulières permet de garantir la maîtrise des postes impliquant un CCP/Point d'attention. S'assurer de la bonne traçabilité de ces formations.

La définition d'un processus de qualification-habilitation des intérimaires permet leur intégration.

Communication interne et externe

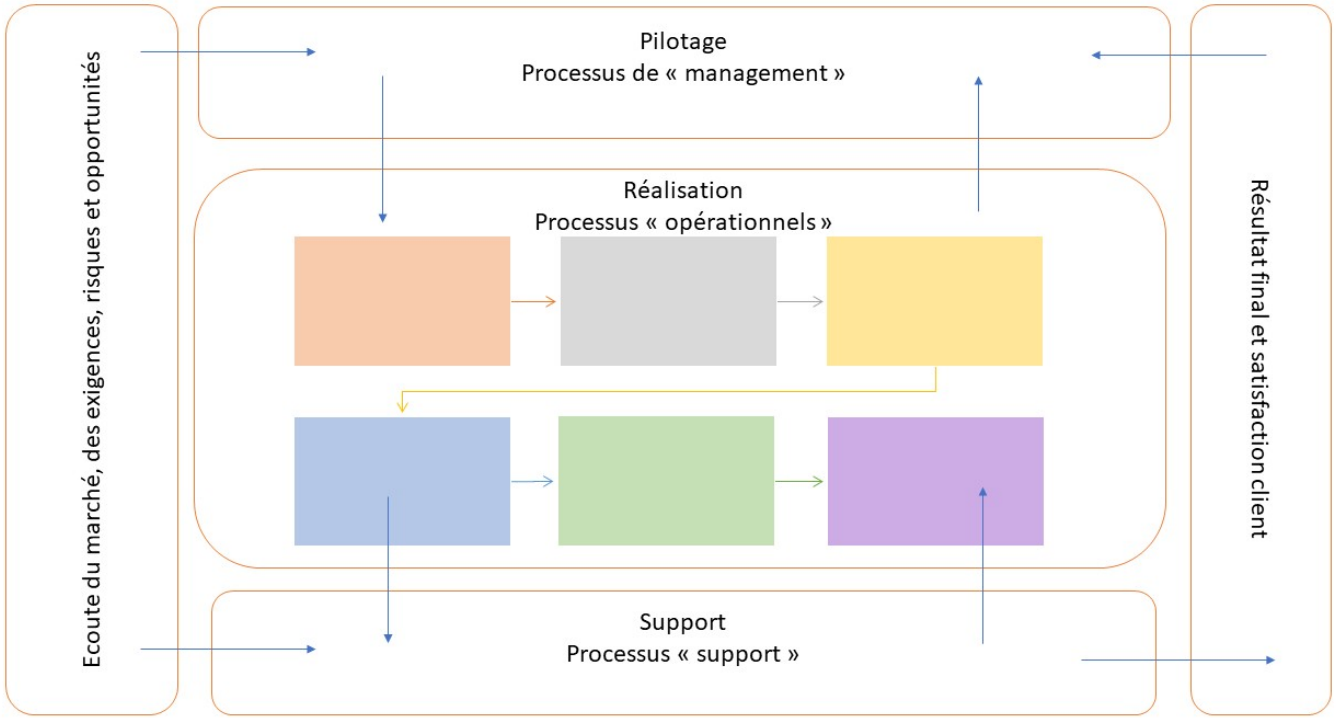
Que faut-il faire?

Les éléments de communications se retrouveront également au niveau du chapitre "Management de la sécurité des aliments pour animaux", [page documentation](#).

- Les interfaces internes et externes au sein de l'entreprise sont identifiées ; la direction s'assure que toutes les parties prenantes ont un interlocuteur au sein de l'entreprise (clients, fournisseurs, prestataires, autorités, syndicats professionnels...).
- Les règles de communication interne sont établies de sorte à garantir que chacun dispose dans un délai adapté des informations pouvant impacter le système de management de la sécurité des aliments pour animaux (nouvelle formule, nouvel équipement, modification d'exigences réglementaires...).
- Les règles de communication externes sont établies de sorte à garantir la prise en compte des exigences et attentes des parties prenantes, notamment les clients et les autorités, pouvant impacter le système de management de la sécurité des aliments pour animaux.

Par exemple

Si une cartographie des processus est établie, elle pourra être utile pour identifier les flux de communication internes et externes.



Gestion des situation d'urgence (alertes/crises)

Que faut-il faire?

- Une procédure (ou manuel) définit les modalités de signalement des non conformités ainsi que la gestion des alertes et/ou crises éventuelles, relatives à la sécurité des aliments pour animaux. Cette procédure peut néanmoins ne pas être spécifique à la sécurité des aliments pour animaux.
- Cette procédure établit un lien explicite avec les conditions d'un retrait-rappel de produit.

Par exemple

La note syndicale « Signalement : mode d'emploi » figurant en Annexe 7 peut servir d'appui pour définir les modalités de signalement aux Autorités en cas de détection d'une non-conformité réglementaire.

L'application Salmo-check peut vous aider plus spécifiquement en cas de détection de salmonelles.

Salmo-check

Pour la gestion des signaux salmonelles par les fabricants d'aliments

En tant que fabricant d'aliments composés pour animaux d'élevage, vous êtes amené à gérer des détections de salmonelles, qui surviennent dans votre usine, dans l'usine d'un autre fabricant, au niveau portuaire... Les cas de figure sont multiples.

L'Outil d'Aide à la Décision "Salmo-check" vous guide étape par étape, en situation « d'alerte salmonelle » que la salmonelle soit détectée dans votre usine où à un autre niveau de la chaîne, mais aussi au-delà de ces situations d'alerte :

L'outil vous donne des points de repère dans les actions de gestion à mettre en place en usine, suite à la détection d'une salmonelle réglementée ou non, sur une matière première, sur un produit fini ou dans votre environnement de production.

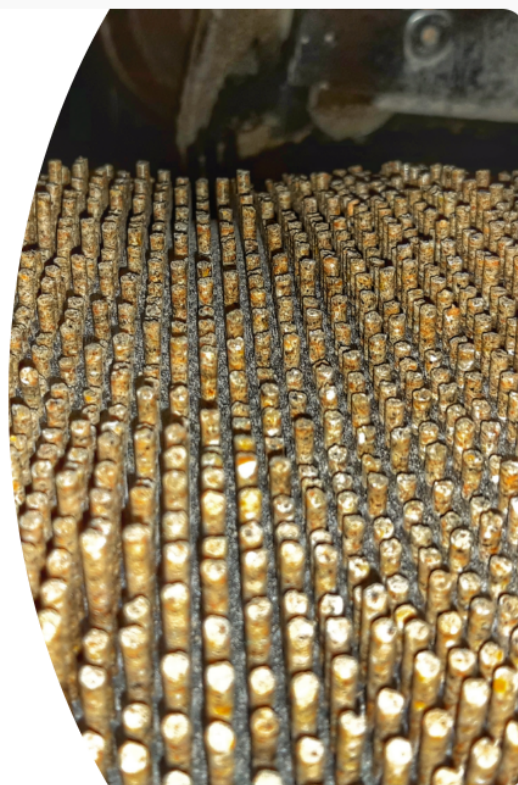
Cet outil pratique vient compléter les documents des Pouvoirs publics et les guides des bonnes pratiques de la profession.

L'entreprise reste bien sûr seule décisionnaire des actions concrètes à mettre en place, en fonction de la situation à laquelle elle est confrontée et de sa démarche HACCP.

Entrer



snia
BIEN NOURIR LES ANIMAUX
C'EST RÉUSSIR NOURIR LES HOMMES



Revue de management de la sécurité des aliments pour animaux

Que faut-il faire?

A une fréquence adaptée, la direction évalue son système de management de la sécurité des aliments pour animaux et conclut sur son efficacité. Les supports documentaires de cette revue de management sont conservés (cf. [Management de la sécurité des aliments pour animaux_principe général](#)).

Par exemple

