

Services généraux – air, eau, énergie

Objectif

Prévenir la contamination des produits à destination de l'alimentation animale provenant des circuits d'approvisionnement et de distribution des services généraux.

Que faut-il faire?

Identifier les fluides utilisés dans l'établissement : l'air, l'eau (liquide, vapeur), les combustibles, les lubrifiants et s'assurer qu'ils ne seront pas source de contamination des produits fabriqués.

Concernant l'air comprimé en contact avec le produit :

- Définir les exigences de qualité de l'air en fonction des besoins d'hygiène,
- Si nécessaire, utiliser un air comprimé exempt d'huile,
- Prévoir la déshumidification,
- Surveiller les purges,
- Etudier l'emplacement des prises d'air pour éviter les risques de pollution.

NB : L'air surpressé utilisé dans le cadre de transfert n'est pas concerné par ces recommandations.

Concernant l'eau du réseau public [01-03] :

- Se procurer une attestation de raccordement de l'entreprise au réseau public ou disposer d'une facture.

Concernant l'eau d'une ressource privée ou un mélange de l'eau du réseau public avec de l'eau d'une ressource privée [01-03]:

- Pour tout nouveau forage, obtenir l'autorisation d'utilisation et déclarer son utilisation auprès de l'Agence Régionale de Santé.
- Analyser l'eau de forage à une fréquence appropriée afin de prouver le niveau de qualité adéquat pour l'utilisation attendue.

Lorsque de l'eau non potable est utilisée sur le site [01-03] :

- Exiger un circuit séparé dûment signalé pour l'eau non potable.

- Interdire le raccordement de l'eau non potable aux systèmes d'eau potable et tout reflux dans ces systèmes.

Lorsque de la vapeur est utilisée au contact du produit :

- Exiger des produits de traitement des eaux de chaudière aptes au contact alimentaire fortuit

Par exemple.

Les fluides présents dans les circuits d'aspersion utilisés pour la lutte contre les incendies, dans les systèmes de refroidissement, dans les vérins hydrauliques... peuvent être pris en compte lors de l'étude HACCP, pour une évaluation de la probabilité de contamination des produits par les différents fluides et, si nécessaire, application de mesures de maîtrise appropriées.

Installer les prises d'air à distance des produits.

Concernant l'air comprimé en contact avec le produit :

- Utiliser un compresseur sec ou une chaîne de déshuilage.
- Utiliser un sécheur.
- Prévoir des filtres à particules.
- Contrôler visuellement le bol du déshuileur.

Concernant l'eau

L'avis du CSNA sur les « critères d'acceptabilité de l'eau utilisée lors de la fabrication d'aliments pour animaux » figurant en **Annexe 2** pourra servir d'appui.

Les produits de traitement des eaux de chaudières peuvent être aptes au contact alimentaire.

Etapas principalement impactées par ces BP

Broyage

Traitement thermique

Granulation

Refroidissement

Recyclage

Revision #5

Created 4 April 2022 10:10:36 by Cécile Bouveret

Updated 27 July 2023 07:53:04 by Celine Ravel