
**Programmes prérequis pour la
sécurité des denrées alimentaires —
Partie 6:
Production des aliments pour animaux**

Prerequisite programmes on food safety —

Part 6: Feed and animal food production

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO/TS 22002-6:2016

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/2672d14e-1fda-4a3b-87c0-50610d448259/iso-ts-22002-6-2016>



iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO/TS 22002-6:2016

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/2672d14e-1fda-4a3b-87c0-50610d448259/iso-ts-22002-6-2016>



DOCUMENT PROTÉGÉ PAR COPYRIGHT

© ISO 2016, Publié en Suisse

Droits de reproduction réservés. Sauf indication contraire, aucune partie de cette publication ne peut être reproduite ni utilisée sous quelque forme que ce soit et par aucun procédé, électronique ou mécanique, y compris la photocopie, l'affichage sur l'internet ou sur un Intranet, sans autorisation écrite préalable. Les demandes d'autorisation peuvent être adressées à l'ISO à l'adresse ci-après ou au comité membre de l'ISO dans le pays du demandeur.

ISO copyright office
Ch. de Blandonnet 8 • CP 401
CH-1214 Vernier, Geneva, Switzerland
Tel. +41 22 749 01 11
Fax +41 22 749 09 47
copyright@iso.org
www.iso.org

Sommaire

Page

Avant-propos.....	v
Introduction.....	vi
1 Domaine d'application	1
2 Références normatives	1
3 Termes et définitions	1
4 PRP génériques	3
4.1 Établissement.....	3
4.1.1 Exigences générales.....	3
4.1.2 Environnement.....	3
4.2 Disposition et espace de travail.....	3
4.2.1 Exigences générales.....	3
4.2.2 Conception et aménagement internes.....	4
4.2.3 Structures et parements internes.....	4
4.2.4 Équipements.....	4
4.2.5 Structures et équipements mobiles.....	4
4.2.6 Stockage.....	4
4.3 Services généraux.....	5
4.3.1 Exigences générales.....	5
4.3.2 Alimentation en eau.....	5
4.3.3 Ventilation.....	5
4.3.4 Air et autres gaz.....	5
4.3.5 Éclairage.....	5
4.4 Élimination des déchets.....	5
4.4.1 Exigences générales.....	5
4.4.2 Manipulation des déchets.....	6
4.4.3 Canalisations et drainage.....	6
4.5 Aptitude à l'emploi, nettoyage et entretien des équipements.....	6
4.5.1 Exigences générales.....	6
4.5.2 Conception hygiénique.....	6
4.5.3 Dispositifs de mesure et de dosage.....	6
4.5.4 Maintenance.....	7
4.6 Gestion des matériaux et services achetés.....	7
4.6.1 Exigences générales.....	7
4.6.2 Sélection et gestion des fournisseurs.....	7
4.6.3 Matériaux entrants.....	8
4.7 Mesures de prévention de la contamination croisée.....	8
4.8 Nettoyage et désinfection.....	8
4.8.1 Exigences générales.....	8
4.8.2 Programmes de nettoyage et de désinfection.....	9
4.8.3 Produits et équipements de nettoyage et de désinfection.....	9
4.9 Maîtrise des nuisibles.....	9
4.9.1 Exigences générales.....	9
4.9.2 Programmes de maîtrise des nuisibles.....	9
4.9.3 Fermeture des accès.....	9
4.9.4 Refuges pour nuisibles et infestations.....	9
4.9.5 Surveillance et détection.....	10
4.9.6 Maîtrise et éradication.....	10
4.10 Hygiène des membres du personnel.....	10
4.10.1 Exigences générales.....	10
4.10.2 Comportement du personnel.....	10
4.10.3 Installations d'hygiène et toilettes destinées au personnel.....	11
4.10.4 Zones de repas désignées.....	11
4.10.5 Vêtements et équipement de protection.....	11

4.10.6	Propreté personnelle	11
4.11	Produits retraités/recyclés.....	11
4.11.1	Exigences générales	11
4.11.2	Stockage, identification et traçabilité.....	11
4.11.3	Utilisation des produits retraités/recyclés	11
4.12	Modes opératoires de retrait	12
4.13	Stockage et transport	12
4.13.1	Exigences générales	12
4.13.2	Exigences d'entreposage.....	12
4.13.3	Véhicules, convoyeurs et conteneurs	12
4.14	Informations sur l'emballage et sensibilisation des clients.....	13
Bibliographie		14

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[ISO/TS 22002-6:2016](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/2672d14e-1fda-4a3b-87c0-50610d448259/iso-ts-22002-6-2016)
<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/2672d14e-1fda-4a3b-87c0-50610d448259/iso-ts-22002-6-2016>

Avant-propos

L'ISO (Organisation internationale de normalisation) est une fédération mondiale d'organismes nationaux de normalisation (comités membres de l'ISO). L'élaboration des Normes internationales est en général confiée aux comités techniques de l'ISO. Chaque comité membre intéressé par une étude a le droit de faire partie du comité technique créé à cet effet. Les organisations internationales, gouvernementales et non gouvernementales, en liaison avec l'ISO participent également aux travaux. L'ISO collabore étroitement avec la Commission électrotechnique internationale (IEC) en ce qui concerne la normalisation électrotechnique.

Les procédures utilisées pour élaborer le présent document et celles destinées à sa mise à jour sont décrites dans les Directives ISO/IEC, Partie 1. Il convient, en particulier de prendre note des différents critères d'approbation requis pour les différents types de documents ISO. Le présent document a été rédigé conformément aux règles de rédaction données dans les Directives ISO/IEC, Partie 2 (voir www.iso.org/directives).

L'attention est appelée sur le fait que certains des éléments du présent document peuvent faire l'objet de droits de propriété intellectuelle ou de droits analogues. L'ISO ne saurait être tenue pour responsable de ne pas avoir identifié de tels droits de propriété et averti de leur existence. Les détails concernant les références aux droits de propriété intellectuelle ou autres droits analogues identifiés lors de l'élaboration du document sont indiqués dans l'Introduction et/ou dans la liste des déclarations de brevets reçues par l'ISO (voir www.iso.org/brevets).

Les appellations commerciales éventuellement mentionnées dans le présent document sont données pour information, par souci de commodité, à l'intention des utilisateurs et ne sauraient constituer un engagement.

Pour une explication de la signification des termes et expressions spécifiques de l'ISO liés à l'évaluation de la conformité, ou pour toute information au sujet de l'adhésion de l'ISO aux principes de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) concernant les obstacles techniques au commerce (OTC), voir le lien suivant: [Avant-propos — Informations supplémentaires](http://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/2672d14e-11da-4a5b-87c0-30610d448259/iso-ts-22002-6-2016).

Le comité chargé de l'élaboration du présent document est l'ISO/TC 34, *Produits alimentaires*, sous-comité SC 17, *Systèmes de management pour la sécurité des denrées alimentaires*.

L'ISO/TS 22002 contient les parties suivantes, présentées sous le titre général *Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires*:

- *Partie 1: Fabrication des denrées alimentaires*
- *Partie 2: Restauration*
- *Partie 3: Agriculture*
- *Partie 4: Fabrication des emballages destinés aux denrées alimentaires*
- *Partie 6: Production des aliments pour animaux*

Introduction

L'ISO 22000 définit les exigences relatives à la sécurité des denrées alimentaires, à l'attention des organismes intervenant dans la chaîne alimentaire. L'une de ces exigences est que les organismes établissent, mettent en œuvre et mettent à jour des programmes prérequis (PRP) afin de les aider à maîtriser les dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires.

La présente Spécification technique ne reproduit pas les exigences de l'ISO 22000 et est destinée à être utilisée conjointement avec cette dernière afin d'établir, de mettre en œuvre et de mettre à jour les PRP spécifiques aux organismes.

L'ISO/TC 34/SC 17 reconnaît que le PAS 222:2011 a servi de point de départ pour l'élaboration de la présente Spécification technique.

iTeh STANDARD PREVIEW (standards.iteh.ai)

[ISO/TS 22002-6:2016](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/2672d14e-1fda-4a3b-87c0-50610d448259/iso-ts-22002-6-2016)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/2672d14e-1fda-4a3b-87c0-50610d448259/iso-ts-22002-6-2016>

Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires —

Partie 6: Production des aliments pour animaux

1 Domaine d'application

La présente Spécification technique spécifie les exigences pour établir, mettre en œuvre et mettre à jour des programmes prérequis (PRP) afin d'aider à maîtriser les dangers liés à la sécurité dans les aliments pour animaux et dans les matériaux destinés à être utilisés pour la production de ces aliments. Dans ce contexte, les dangers liés à la sécurité des aliments pour animaux sous-entendent les attributs susceptibles d'avoir un impact néfaste sur la santé animale et/ou humaine.

Les programmes prérequis sont destinés à garantir la sécurité des aliments pour animaux et à empêcher, maîtriser et détecter la contamination potentielle, y compris toute contamination croisée pouvant se produire sous la responsabilité de l'organisme.

La présente Spécification technique est applicable à tous les organismes, quelles que soient leur taille, leur localisation ou leur complexité, qui interviennent dans la fabrication et/ou la fourniture d'aliments pour animaux et qui souhaitent mettre en œuvre un PRP. Les opérations de fabrication d'aliments pour animaux étant diverses par nature, les exigences spécifiées dans la présente Spécification technique ne s'appliquent pas nécessairement en totalité à un organisme ou à un procédé individuel. Les exclusions ou la mise en œuvre de mesures alternatives doivent être justifiées par une analyse des risques et leur efficacité doit être vérifiée. Il convient que toute exclusion ou mesure alternative adoptée n'affecte pas la capacité de l'organisme à se conformer aux autres exigences contenues dans la présente Spécification technique.

2 Références normatives

Les documents ci-après, dans leur intégralité ou non, sont des références normatives indispensables à l'application du présent document. Pour les références datées, seule l'édition citée s'applique. Pour les références non datées, la dernière édition du document de référence s'applique (y compris les éventuels amendements).

ISO 22000, *Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires — Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire*

3 Termes et définitions

Pour les besoins du présent document, les termes et définitions donnés dans l'ISO 22000 ainsi que les suivants s'appliquent.

3.1

aliment pour animaux producteurs de denrées alimentaires

produit simple ou composé, transformé, semi-transformé ou brut, destiné à nourrir les animaux producteurs de denrées alimentaires

[SOURCE: CAC/GL 81-2013 — modifiée]

3.2

aliment pour animaux non producteurs de denrées alimentaires

produit simple ou composé, transformé, semi-transformé ou brut, destiné à nourrir les animaux non producteurs de denrées alimentaires

[SOURCE: CAC/GL 81-2013 — modifiée]

3.3

sécurité des aliments pour animaux

concept selon lequel les *aliments pour animaux producteurs de denrées alimentaires* (3.1) et les *aliments pour animaux non producteurs de denrées alimentaires* (3.2) ne causeront pas de dommages aux animaux et/ou ne conduiront pas à la *contamination* (3.5) des denrées alimentaires destinées à l'Homme

3.4

dangers liés à la sécurité des aliments pour animaux

agent biologique, chimique ou physique présent dans les *aliments pour animaux producteurs de denrées alimentaires* (3.1) et les *aliments pour animaux non producteurs de denrées alimentaires* (3.2), susceptible d'avoir un impact néfaste sur la santé animale et/ou humaine

3.5

contamination

introduction ou présence d'un *contaminant* (3.6) dans un *aliment pour animaux producteurs de denrées alimentaires* (3.1) ou un *aliment pour animaux non producteurs de denrées alimentaires* (3.2) ou l'environnement de production

[SOURCE: CAC/RCP 1-1969:1997, 2.3 — modifiée]

3.6

contaminant

toute substance ajoutée non intentionnellement à un *aliment pour animaux producteurs de denrées alimentaires* (3.1) ou un *aliment pour animaux non producteurs de denrées alimentaires* (3.2), dont la présence résulte de la production, de la fabrication, de la transformation, de la préparation, du traitement, de l'emballage, du conditionnement, du transport ou le stockage de ces aliments pour animaux, ou d'une *contamination* environnementale (3.5)

[SOURCE: CAC/GL 81-2013 — modifiée]

3.7

contamination croisée

contamination (3.5) d'un type, article ou lot d'*aliment pour animaux producteurs de denrées alimentaires* (3.1) ou d'*aliment pour animaux non producteurs de denrées alimentaires* (3.2) par un autre

3.9

matériaux

toute partie constitutive d'un *aliment pour animaux producteurs de denrées alimentaires* (3.1) et d'un *aliment pour animaux non producteurs de denrées alimentaires* (3.2) et des matériaux d'emballage

3.10

échantillon représentatif

échantillon dans lequel toute caractéristique particulière du lot dont il est extrait est maintenue, en particulier dans le cas d'un échantillon aléatoire simple dans lequel chacun des articles ou prélèvements élémentaires du lot a reçu la même probabilité de faire partie de l'échantillon

3.11

produits retraités/recyclés

produits non conformes et/ou retournés pouvant être retraités

EXEMPLE Poudre fine, criblage, défauts de qualité et retours client.

ITEH STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO/TS 22002-6:2016
<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/1672d14e-fda-4a3b-87c0-50610d448259/iso-ts-22002-6-2016>

3.12**médicaments**

substances appliquées ou administrées à un animal à des fins thérapeutiques, prophylactiques ou de diagnostic, ou pour modifier les fonctions physiologiques ou le comportement, ou l'association de ces substances avec un *aliment pour animaux producteurs de denrées alimentaires* (3.1) ou un *aliment pour animaux non producteurs de denrées alimentaires* (3.2)

[SOURCE: Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, 23: 2015 — modifiée]

3.13**zonage**

zone définie à l'intérieur d'un établissement, où des conditions spécifiques d'exploitation, d'hygiène ou autres peuvent être appliquées pour réduire le plus possible le risque de *contamination* (3.5)

[SOURCE: PAS 222:2011 — modifiée]

4 PRP génériques**4.1 Établissement****4.1.1 Exigences générales**

Les établissements doivent être conçus, construits et entretenus de manière à:

- a) faciliter l'exécution satisfaisante de toutes les opérations;
- b) éliminer ou ramener à un niveau acceptable les dangers liés à la sécurité des aliments pour animaux associés à ces opérations; et
- c) empêcher la contamination par l'environnement.

Les établissements doivent être maintenus en bon état. La végétation doit être entretenue, retirée ou sinon gérée en tenant compte des dangers liés à la sécurité des aliments pour animaux. Les établissements doivent être conçus, construits et entretenus de manière à permettre un drainage et un nettoyage adéquats afin d'empêcher la contamination.

Les limites de l'établissement doivent être définies et documentées. L'accès à l'établissement doit être géré en tenant compte des dangers liés à la sécurité des aliments pour animaux. Pour les personnes qui ne font pas partie du personnel, l'accès doit être contrôlé en fonction du risque pour la sécurité des aliments pour animaux. S'il s'avère impossible de contrôler les accès à l'établissement, des mesures doivent être prises pour empêcher toute contamination.

Les points d'accès aux zones de réception des matériaux en vrac doivent être identifiés et protégés contre toute utilisation involontaire et toute contamination.

4.1.2 Environnement

Les sources potentielles de contamination par l'environnement local doivent être prises en compte. Les mesures prises en matière de protection contre les sources potentielles de contamination doivent être documentées et leur efficacité doit être vérifiée.

4.2 Disposition et espace de travail**4.2.1 Exigences générales**

Les procédés et les espaces de travail doivent être conçus, construits et maintenus de manière à maîtriser les dangers liés à la sécurité des aliments pour animaux.

4.2.2 Conception et aménagement internes

L'établissement doit être conçu de sorte que le déplacement des matériaux, des produits et des personnes ne contribue pas à la contamination.

Les zones d'essai et les laboratoires doivent être conçus, implantés et exploités de manière à éviter la contamination des matériaux et des zones de production de l'établissement.

4.2.3 Structures et parements internes

Les murs, sols et jonctions sol-mur doivent être nettoyables et résistants au système de nettoyage appliqué.

L'eau stagnante doit être évitée et/ou éliminée.

Les ouvertures doivent être conçues et gérées de manière à éviter l'entrée de corps étranger, d'eaux pluviales et de nuisibles. Cette exigence s'applique aux ouvertures externes destinées au transfert de matériaux au sein de l'établissement.

Les toits des sites de fabrication et de stockage doivent être auto-drainants et étanches.

Les plafonds et les dispositifs suspendus doivent être conçus et entretenus de manière à éviter les dommages, l'accumulation de poussière et la condensation.

4.2.4 Équipements

Les équipements doivent être conçus et positionnés de manière à permettre un accès facile pour l'utilisation, le nettoyage et la maintenance.

Tous les équipements utilisés pour la production et la transformation des aliments pour animaux doivent être adaptés à leur destination.

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/2672d14e-1fda-4a3b-87c0-50610d448259/iso-ts-22002-6-2016>

4.2.5 Structures et équipements mobiles

Les structures et équipements mobiles, y compris ceux utilisés de façon temporaire, doivent être gérés de manière à éviter la contamination.

4.2.6 Stockage

Le stockage doit assurer une protection contre la poussière, la condensation, les déchets, les nuisibles et les autres sources de contamination.

Les conditions de stockage doivent être adaptées à l'usage prévu des matériaux.

La température et l'humidité doivent être contrôlées si nécessaire.

Les zones de stockage des matériaux secs doivent être maintenues sèches et correctement ventilées.

Des mesures doivent être prises pour éviter la contamination lorsque les matériaux sont directement stockés sur le sol.

Un espace suffisant doit être maintenu entre les matériaux emballés et les murs, afin de permettre les activités d'inspection et de contrôle des nuisibles.

L'emballage doit être adapté à l'usage prévu.

Les composés dangereux non destinés à être inclus dans les aliments pour animaux doivent être séparés et sécurisés lorsqu'ils ne sont pas utilisés. Les matériaux à usage restreint doivent être stockés séparément afin d'éviter toute contamination croisée ou utilisation non prévue.

4.3 Services généraux

4.3.1 Exigences générales

Les circuits d'approvisionnement et de distribution des services généraux vers les zones de transformation et de stockage, et à proximité de celles-ci, doivent être conçus de manière à empêcher toute contamination.

4.3.2 Alimentation en eau

Toutes les formes d'eau entrant en contact direct avec les surfaces en contact avec le produit ou incluses dans les aliments pour animaux ne doivent pas introduire de danger pour la sécurité des aliments pour animaux. Lorsqu'elle est disponible, il convient d'utiliser de l'eau potable.

L'utilisation d'eau de récupération ou recyclée doit être justifiée par une évaluation des risques. Le système d'alimentation en eau de récupération ou recyclée doit être séparé, identifié et non raccordé aux systèmes d'alimentation en eau primaire ou potable. Tout reflux de l'eau de récupération ou recyclée dans ces systèmes doit également être empêché.

Les installations de stockage et de distribution d'eau doivent être conçues pour satisfaire aux exigences spécifiées pour la qualité de l'eau.

4.3.3 Ventilation

Les zones de production et de stockage doivent être correctement ventilées afin d'éviter toute contamination.

Des mesures adaptées au type d'installation doivent être prises pour éliminer l'excès d'humidité et la condensation.

Les systèmes de ventilation, y compris les prises d'air et les filtres, doivent être inspectés et entretenus.

4.3.4 Air et autres gaz

L'air et les gaz entrant en contact direct avec les aliments pour animaux, y compris ceux utilisés pour le transfert, le soufflage ou le séchage, ne doivent pas compromettre la sécurité des aliments pour animaux.

Les gaz de combustion destinés à être en contact direct avec les aliments pour animaux ne doivent pas compromettre la sécurité des aliments pour animaux. Le combustible utilisé comme source de combustion doit être adapté à l'usage prévu.

4.3.5 Éclairage

L'éclairage doit permettre au personnel d'exécuter les tâches qui lui incombent en matière de sécurité des aliments pour animaux.

Les installations d'éclairage doivent être conçues de manière à éviter toute contamination en cas de casse.

4.4 Élimination des déchets

4.4.1 Exigences générales

Des systèmes doivent être en place pour l'identification, la collecte, l'évacuation et l'élimination des déchets et pour éviter toute contamination. Les déchets doivent être gérés de manière à ne pas attirer ni abriter de nuisibles.