
**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

Sample Document

get full document from standards.iteh.ai



Numéro de référence
ISO/TS 22002-6:2016(F)

© ISO 2016

Sample Document

get full document from standards.iteh.ai



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

Sample Document

get full document from standards.iteh.ai

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](#).

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.

Sample Document

get full document from standards.iteh.ai

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]