

R1.0 - Feed Safety Management Systems Requirements

Version FR: 1 janvier 2024



Indice

| | | |
|-----------|---|-----------|
| 1. | CHAMP D'APPLICATION DE CE DOCUMENT | 4 |
| 2. | RÉFÉRENCES NORMATIVES | 6 |
| 3. | TERMES ET DÉFINITIONS | 7 |
| 4. | LE CONTEXTE DE L'ENTREPRISE CERTIFIÉE GMP+ | 8 |
| 4.1. | CONFORMITÉ À LA LÉGISLATION RELATIVE AUX ALIMENTS POUR ANIMAUX ET À LA PRÉSENTE NORME | 8 |
| 4.2. | COMPRENDRE LES BESOINS ET LES ATTENTES DES PARTIES INTÉRESSÉES | 8 |
| 4.3. | DÉTERMINER LE CHAMP D'APPLICATION DU FEED SAFETY MANAGEMENT SYSTEM | 9 |
| 4.4. | FEED SAFETY MANAGEMENT SYSTEM | 9 |
| 5. | LEADERSHIP | 11 |
| 5.1. | ENGAGEMENT DE LA DIRECTION GÉNÉRALE | 11 |
| 5.2. | POLITIQUE DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE | 11 |
| 5.2.1. | <i>CONTENU DE LA POLITIQUE DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE</i> | 11 |
| 5.2.2. | <i>COMMUNICATION DE LA POLITIQUE DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE</i> | 11 |
| 5.3. | RESPONSABILITÉS | 11 |
| 5.3.1. | <i>RESPONSABILITÉS DE LA DIRECTION GÉNÉRALE</i> | 11 |
| 5.3.2. | <i>RESPONSABILITÉS DU CHEF DE LA FEED SAFETY TEAM</i> | 12 |
| 5.3.3. | <i>RESPONSABILITÉS DE LA VALIDATION TEAM</i> | 12 |
| 5.3.4. | <i>RESPONSABILITÉS DE TOUTES LES PERSONNES IMPLIQUÉES</i> | 12 |
| 6. | PLANIFICATION | 14 |
| 6.1. | OBJECTIFS DU FSMS | 14 |
| 6.2. | CHANGEMENTS DANS LE FSMS | 14 |
| 7. | SUPPORT | 15 |
| 7.1. | RESSOURCES | 15 |
| 7.1.1. | <i>GÉNÉRALITÉS</i> | 15 |
| 7.1.2. | <i>PERSONNES</i> | 15 |
| 7.1.3. | <i>INFRASTRUCTURE</i> | 15 |
| 7.1.4. | <i>ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL</i> | 16 |
| 7.1.5. | <i>GESTION DES FOURNISSEURS</i> | 16 |
| 7.2. | COMPÉTENCE | 17 |
| 7.3. | SENSIBILISATION | 17 |
| 7.4. | COMMUNICATION | 17 |
| 7.4.1. | <i>GÉNÉRALITÉS</i> | 17 |
| 7.4.2. | <i>COMMUNICATION EXTERNE</i> | 18 |

| | | |
|------------|--|-----------|
| 7.4.3. | COMMUNICATION INTERNE | 18 |
| 7.5. | INFORMATIONS DOCUMENTÉES | 19 |
| 7.5.1. | GÉNÉRALITÉS | 19 |
| 7.5.2. | CRÉATION ET MISE À JOUR | 19 |
| 7.5.3. | CONTRÔLE DES INFORMATIONS DOCUMENTÉES | 19 |
| 8. | EXPLOITATION | 21 |
| 8.1. | PLANIFICATION OPÉRATIONNELLE ET CONTRÔLE | 21 |
| 8.2. | PROGRAMMES PRÉREQUIS (PRP) | 21 |
| 8.3. | SYSTÈME DE TRAÇABILITÉ | 22 |
| 8.4. | MANAGEMENT DES INCIDENTS | 22 |
| 8.4.1. | GÉNÉRALITÉS | 22 |
| 8.4.2. | GESTION DES INCIDENTS | 23 |
| 8.5. | CONTRÔLE DES RISQUES | 23 |
| 8.5.1. | PRÉPARATION DE L'ANALYSE DES RISQUES | 23 |
| 8.5.2. | ANALYSE DES RISQUES | 26 |
| 8.5.3. | CONTRÔLE DES CCP | 27 |
| 8.6. | VALIDATION ET VÉRIFICATION | 29 |
| 8.6.1. | VALIDATION | 29 |
| 8.6.2. | VÉRIFICATION | 29 |
| 8.7. | CONTRÔLE DES PRODUITS ET PROCESSUS NON CONFORMES | 30 |
| 8.7.1. | CORRECTIONS ET ACTIONS CORRECTIVES | 30 |
| 8.7.2. | MANIPULATION DE PRODUITS POTENTIELLEMENT DANGEREUX | 30 |
| 9. | ÉVALUATION DE LA PERFORMANCE DU FSMS | 33 |
| 9.1. | SURVEILLANCE, MESURE, ANALYSE ET ÉVALUATION | 33 |
| 9.1.1. | GÉNÉRALITÉS | 33 |
| 9.1.2. | ANALYSE ET ÉVALUATION | 33 |
| 9.2. | AUDIT INTERNE | 33 |
| 9.3. | REVUE DE DIRECTION | 34 |
| 9.3.1. | GÉNÉRALITÉS | 34 |
| 9.3.2. | DONNÉES DE LA REVUE DE DIRECTION | 34 |
| 9.3.3. | RÉSULTATS DE LA REVUE DE DIRECTION | 35 |
| 10. | AMÉLIORATION | 36 |
| 10.1. | NON-CONFORMITÉS ET ACTIONS CORRECTIVES | 36 |
| 10.2. | AMÉLIORATION CONTINUE | 36 |
| 10.3. | MISE À JOUR DU FSMS | 36 |

1. Champ d'application de ce document

Ce document permet à une entreprise d'atteindre ses objectifs de sécurité alimentaire. Il spécifie les exigences d'un Feed Safety Management System (FSMS) qui permet à une entreprise de fournir des produits et des services sûrs en matière d'aliments pour animaux.

Toutes les exigences de cette norme sont génériques et destinées à s'appliquer à toutes les entreprises ayant des activités dans la chaîne des aliments pour animaux, quelles que soient leur taille et leur complexité. Il peut s'agir d'entreprises produisant des additifs, des matières premières des aliments pour animaux, des prémélanges, des aliments composés pour animaux ou des aliments pour animaux domestiques, ou encore d'entreprises participant au négoce, au stockage, au transbordement et au transport par route ou par rail de ces produits.

Lors de la création de ce document, il a été fait usage de la norme ISO22000:2018 *Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires — Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire*, qui spécifie les exigences et les conditions pour un système de management de la sécurité des denrées alimentaires. Dans une certaine mesure, les mêmes exigences et conditions s'appliquent également à un système de management que les entreprises d'aliments pour animaux peuvent mettre en œuvre pour garantir la sécurité des aliments pour animaux. L'utilisation de la norme ISO22000 est exprimée dans la même structure, et pour un certain nombre d'exigences et de conditions, dans la même formulation des exigences et des conditions. De cette façon, la combinaison des deux normes est relativement facile. Le texte complet de la norme se trouve dans la norme NEN-EN-ISO 22000, que l'on peut obtenir auprès de la NEN – www.nen.nl (<https://www.nen.nl/en/nen-en-iso-22000-2018-en-248130>).

Ce document permet à toute entreprise, même les plus petites, de mettre en place un Feed Safety Management System robuste et fiable. Des ressources internes et/ou externes peuvent également être utilisées pour répondre aux exigences de cette norme.

Ce document (de même que les Spécifications techniques) fait partie du module GMP+ FSA. Si une entreprise démontre qu'elle respecte les exigences de cette norme, un certificat GMP+ FSA peut être délivré par l'organisme de certification.

(Scheme) document system for companies



2. Références normatives

Certaines des exigences contenues dans ce document (les exigences des Feed Safety Management Systems) se rapportent aux Spécifications techniques (TS) GMP+. Ces Spécifications techniques expliquent plus en détail un élément spécifique de l'exigence des Feed Safety Management Systems et doivent être considérées comme une partie normative du module GMP+ FSA.

D'autre part, certaines Spécifications techniques s'ajoutent au présent document (les exigences des Feed Safety Management Systems). Ces spécifications techniques doivent également être considérées comme une partie normative du module GMP+ FSA.

3. Termes et définitions

Voir F0.2 *Liste des définitions*.

4. Le contexte de l'entreprise certifiée GMP+

Chaque entreprise certifiée GMP+ fait partie de la chaîne mondiale des aliments pour animaux et des denrées alimentaires. L'entreprise certifiée doit donc être très consciente de cette position. Cela concerne non seulement les endroits où les activités relatives aux aliments pour animaux sont exercées, mais aussi ceux où les produits de l'entreprise certifiés GMP+ FSA sont commercialisés.

4.1. Conformité à la législation relative aux aliments pour animaux et à la présente norme

L'entreprise certifiée GMP+ doit respecter la législation relative aux aliments pour animaux. Ceci concerne la législation sur les aliments pour animaux :

1. dans le pays d'établissement de l'entreprise certifiée ;
2. dans le pays où les aliments pour animaux sont commercialisés ;
3. l'entreprise certifiée GMP+ doit également se conformer aux sections pertinentes de la norme.

Si la norme ne décrit pas de mesures de contrôle pour une situation spécifique, c'est à l'entreprise certifiée GMP+ qu'il appartient d'établir et de mettre en œuvre des mesures de contrôle supplémentaires sur la base d'une étude HACCP, comme décrit au chapitre 8.

Dans tous les cas ci-dessus, c'est l'exigence la plus stricte qui s'applique aux entreprises certifiées GMP+.

4.2. Comprendre les besoins et les attentes des parties intéressées

L'entreprise certifiée GMP+ doit s'assurer que les produits et services fournis sont conformes aux exigences applicables du GMP+ FC scheme et aux besoins des parties intéressées pertinentes.

Helpful tip:

Il existe un large éventail de parties intéressées dont vous devez prendre en compte les besoins concernant le GMP+ Feed Safety Management System. Il peut être utile d'en faire la liste détaillée. Ces parties intéressées peuvent être des fournisseurs, des clients, des transporteurs sous contrat et des fournisseurs de services tels que la lutte contre les nuisibles, ainsi que le nettoyage des silos, des citernes, les sociétés portuaires, les programmes de certification et les autorités portuaires.

4.3. Déterminer le champ d'application du Feed Safety Management System

L'entreprise certifiée GMP+ doit déterminer le champ d'application du FSMS, en spécifiant :

- a. toutes ses activités, tous ses processus, produits ou services liés aux aliments pour animaux dont elle est responsable. Ceci comprend les activités, processus, produits et services réalisés par/pour des tiers ;
- b. tous les sites – qu'ils appartiennent ou non à l'entreprise – y compris les sites administratifs pertinents ;
- c. quels sont les activités, processus, produits ou services sur ces sites qui sont soumis à la certification GMP+ ;

Il est possible d'exclure du champ d'application de la certification GMP+ les activités, processus, produits ou services liés à la production, au négoce, au stockage et au transport des aliments pour animaux.

- d. d'autres activités, processus, produits ou services (liés ou non aux aliments pour animaux), tels que définis au point c), qui peuvent avoir un impact sur la sécurité des aliments pour animaux. L'entreprise certifiée doit s'assurer que ces activités, processus, produits ou services n'ont pas un impact négatif sur la sécurité des aliments pour animaux. *Pour plus de détails, voir TS1.10 Activités opérationnelles, Chapitre 1.10 Séparation ;*
- e. l'entreprise certifiée GMP+ doit toujours prendre en compte les exigences visées aux § 4.1 et § 4.2 lors de la détermination de ce champ d'application.

Toutes les activités susceptibles d'influencer la sécurité des aliments pour animaux doivent pouvoir être soumises à un audit. Le champ d'application doit être documenté et mis à jour.

Helpful tip:

Il s'agit d'une matière complexe. Un excellent point de départ pour la lecture du champ d'application des activités relatives à la certification GMP+ est les documents: F0.3 *Champs d'application de la certification* et S9.3 *Explanation of GMP+ feed chain (versions anglais)*.

En ce qui concerne les « activités et/ou produits qui ne sont pas liés aux aliments pour animaux » auxquels nous avons fait référence précédemment, vous pouvez penser par exemple au stockage de combustibles, aux véhicules agricoles, au bois. Ceux-ci ne sont pas directement impliqués dans le processus des aliments pour animaux mais pourraient avoir un impact négatif sur la sécurité alimentaire.

4.4. Feed Safety Management System

L'entreprise certifiée GMP+ doit établir, mettre en œuvre, maintenir, mettre à jour et améliorer en permanence un Feed Safety Management System, conformément aux exigences des normes GMP+. Il faut prêter attention aux (à l'interaction entre les) processus individuels. Votre Feed Safety Management System doit contrôler vos processus, y compris l'interaction entre ces derniers.

Lorsque vous utilisez des éléments développés en externe pour établir votre Feed Safety Management System, vous devez vous assurer, sur la base d'une évaluation, que ces éléments sont (rendus) adaptés à votre Feed Safety Management System spécifique.

 Helpful tip:

Les éléments développés en externe peuvent être un manuel ou une partie de manuel de qualité développé par un consultant, une étude HACCP ou un code de bonnes pratiques effectué par une association, par exemple. Pensez également aux analyses des risques génériques fournies par GMP+ International comme élément de ses Feed Support Products.

5. Leadership

5.1. Engagement de la direction générale

La direction générale d'une entreprise certifiée GMP+ doit s'assurer que :

- a. la politique de sécurité alimentaire et les objectifs du FSMS sont bien enregistrés ;
- b. les exigences FSMS sont intégrées aux processus de l'entreprise ;
- c. les ressources sont disponibles pour se conformer au FSMS et garantir son amélioration continue ;
- d. la conformité au FSMS et les exigences du client sont évaluées, maintenues et communiquées ;
- e. les personnes reçoivent les instructions et le soutien nécessaires pour assumer la responsabilité d'un FSMS efficace.

5.2. Politique de sécurité alimentaire

5.2.1. Contenu de la politique de sécurité alimentaire

La politique de sécurité alimentaire mise en œuvre et maintenue par la direction générale doit :

- a. garantir la conformité avec les documents GMP+ pertinents, la législation (sur les aliments pour animaux) applicable et les exigences des clients ;
- b. s'adapter au contexte et à l'objectif de l'organisation ;
- c. inclure une structure pour l'établissement et l'évaluation des objectifs du FSMS, comme décrit au chapitre 6 ;
- d. inclure les communications internes et externes applicables au FSMS ;
- e. comprendre l'engagement envers l'amélioration continue du FSMS et les connaissances nécessaires en matière de sécurité alimentaire.

5.2.2. Communication de la politique de sécurité alimentaire

La politique de sécurité alimentaire doit :

- a) être conservée en tant qu'informations documentées ;
- b) être communiquée et appliquée au sein de l'entreprise certifiée GMP+ ;
- c) être à la disposition des parties intéressées.

5.3. Responsabilités

5.3.1. Responsabilités de la direction générale

La direction générale doit veiller à ce que les responsabilités et les pouvoirs liés aux rôles pertinents soient définis, communiqués et compris au sein de l'entreprise. La direction générale est responsable en dernier ressort du Feed Safety Management System.

La direction générale doit établir les responsabilités et les pouvoirs pour :

- a. veiller à ce que le FSMS soit conforme aux exigences GMP+ ;
- b. établir la ou les Feed Safety Team(s) et le ou les chefs de la Feed Safety Team. S'il y a plus d'une Feed Safety Team, un coordinateur doit être désigné ;
- c. désigner la ou les Validation Team(s) et le ou les chefs de la Validation Team. Les membres de la Feed Safety Team peuvent également être membres de la Validation Team, mais cette dernière doit comprendre au moins un membre indépendant afin d'éviter toute influence inappropriée. Si cela n'est pas possible, la direction générale peut s'en écarter à condition de donner des raisons valables. S'il y a plus d'une Validation Team, un coordinateur doit être désigné ;
- d. désigner les personnes chargées de lancer et de documenter l'action ou les actions.

5.3.2. Responsabilités du chef de la Feed Safety Team

Le chef de la Feed Safety Team a pour responsabilité de :

- a. s'assurer que le FSMS (y compris le plan de contrôle des risques décrit au § 8.5) est mis en œuvre et mis à jour ;
- b. s'assurer que les activités de la Feed Safety Team sont coordonnées ;
- c. s'assurer que la formation et les compétences nécessaires pour la Feed Safety Team (§ 7.2) sont garanties ;
- d. informer la direction générale de la performance du FSMS et de tout besoin d'amélioration ;
- e. assurer la coordination de l'avancement, de la bonne mise en place et du maintien du FSMS, dans le cas où il y aurait plus d'une Feed Safety Team.

Helpful tip:

Certains membres du personnel peuvent remplir plusieurs rôles au sein d'une même Feed Safety Team. Vous êtes également autorisé à utiliser des ressources extérieures à l'entreprise. Mais la direction générale reste toujours responsable en dernier ressort du FSMS.

5.3.3. Responsabilités de la Validation Team

La Validation Team doit clairement documenter les membres de l'équipe et les activités qu'ils réalisent.

5.3.4. Responsabilités de toutes les personnes impliquées

Tout le monde au sein de l'entreprise certifiée GMP+ doit signaler à la direction les problèmes potentiels et réels concernant le FSMS.

6. Planification

6.1. Objectifs du FSMS

L'entreprise certifiée GMP+ doit établir des objectifs pour le FSMS aux rôles et niveaux pertinents.

Les objectifs du FSMS doivent être :

- a. conformes à la politique de sécurité alimentaire et aux exigences légales applicables, comme indiqué au chapitre 4 ;
- b. quantifiables ;
- c. contrôlés et vérifiés ;
- d. communiqués ;
- e. maintenus et révisés, le cas échéant ;
- f. conservés en tant qu'informations documentées ;

Helpful tip:

Lorsque vous commencez à planifier la manière d'atteindre les objectifs du FSMS dans votre entreprise, il est judicieux de définir les éléments suivants dans le cadre de votre plan de projet :

- les activités à réaliser ;
- les ressources nécessaires ;
- les personnes responsables ;
- le délai à respecter ;
- l'évaluation des résultats.

6.2. Changements dans le FSMS

L'entreprise certifiée GMP+ doit prendre en considération les modifications à apporter au FSMS :

- a. l'objectif des changements et leurs impacts potentiels sur la sécurité alimentaire ;
- b. l'intégrité continue du FSMS ;
- c. les ressources nécessaires ;
- d. les rôles et les pouvoirs attribués.

7. Support

7.1. Ressources

7.1.1. Généralités

L'entreprise certifiée GMP+ doit déterminer et fournir les ressources nécessaires à l'établissement, à la mise en œuvre, au maintien, à la mise à jour et à l'amélioration continue du FSMS. L'entreprise certifiée doit tenir compte de :

- a. a capacité et les limites des ressources internes ;
- b. la nécessité de ressources externes.

 **Helpful tip:**

Par « ressources », nous désignons ici les personnes, l'infrastructure, l'environnement de travail et d'autres éléments nécessaires à la mise en place d'un Feed Safety Management System viable.

7.1.2. Personnes

L'entreprise certifiée GMP+ doit s'assurer que le personnel responsable de faire fonctionner et de maintenir un FSMS efficace est compétent. Cette compétence doit être conservée comme informations documentées.

Lorsque du personnel externe est engagé pour effectuer des activités liées au FSMS, l'entreprise certifiée doit conserver des informations documentées sur les accords ou les contrats qui définissent leurs compétences, leur responsabilité et leur autorité.

7.1.3. Infrastructure

L'entreprise certifiée GMP+ doit fournir les ressources nécessaires à la détermination et au maintien de l'infrastructure requise pour atteindre la conformité avec les exigences du FSMS. L'infrastructure peut comprendre :

- a. les installations (telles que les zones de production et de stockage, les compartiments de chargement) ;
- b. l'équipement (y compris le matériel et les logiciels) ;
- c. les technologies de l'information et de la communication.

 **Helpful tip:**

Pour plus de détails, voir TS1.1 Programme Prérequis, Chapitre 1 Infrastructure.

7.1.4. Environnement de travail

L'entreprise certifiée GMP+ doit fournir les ressources nécessaires à l'obtention de l'environnement de travail requis pour atteindre la conformité avec les exigences du FSMS.

 **Helpful tip:**

Un environnement de travail approprié est affecté par des éléments humains et physiques, par exemple l'hygiène, la température, l'humidité, la lumière naturelle, les conditions atmosphériques et le bruit.

Remarque : Pour plus de détails, voir TS1.1 Programme Prérequis, Chapitre 2 Maintenance.

7.1.5. Gestion des fournisseurs

L'entreprise certifiée GMP+ doit :

- a. établir et appliquer des critères pour l'évaluation, la sélection, la surveillance des performances et la réévaluation des fournisseurs externes de processus, de produits et/ou de services qui peuvent avoir un impact sur la sécurité alimentaire. Ces critères doivent être basés sur une analyse des risques (voir chapitre 8). Les exigences suivantes doivent au moins être satisfaites. L'entreprise certifiée GMP+ doit acheter des procédés, des produits et/ou des services auprès de fournisseurs qui :
 1. sont certifiés GMP+ FSA ; ou
 2. sont certifiés pour une autre norme acceptée ; ou
 3. sont assurés par l'entreprise certifiée GMP+ via les conditions de Gatekeeper. Voir TS1.2 *Achat* pour les exigences spécifiques.
- b. assurent une communication appropriée des exigences au(x) fournisseur(s) externe(s) ;
- c. garantissent que les processus, produits ou services fournis en externe n'ont pas d'incidence négative sur la capacité de l'entreprise certifiée GMP+ à répondre de manière cohérente aux exigences du FSMS.

Les matières premières des aliments pour animaux qui sont produites ou achetées doivent être comprises dans TS1.3 *Liste des produits*. Ceci ne s'applique pas aux matières premières des aliments pour animaux qui sont uniquement transformées en aliments pour animaux non destinés à la consommation humaine. Les produits dont l'utilisation dans les aliments pour animaux est interdite sont énumérés dans TS1.4 *Produits et combustibles interdits*.

L'entreprise certifiée GMP+ doit conserver des informations documentées sur l'évaluation du fournisseur et sur toute action nécessaire liée à celle-ci.

 **Helpful tip:**

Par « fournisseurs externes », nous entendons tous les processus, produits et services que vous achetez auprès de fournisseurs et qui sont nécessaires pour vous aider à produire et/ou à livrer des aliments pour animaux garantis GMP+. Cela inclut également les fournisseurs de matières premières, de médicaments

vétérinaires, d'agents de nettoyage et de services externalisés tels que la lutte contre les nuisibles et l'entretien.

Les documents de support S9.3 *Explication de la chaîne d'aliments pour animaux GMP+* et S9.7 *Comment exécuter les évaluations de fournisseurs* sont très utiles et fournissent de plus amples informations.

7.2. Compétence

Afin de garantir la sécurité alimentaire et l'efficacité du FSMS, l'entreprise certifiée GMP+ doit :

- a. décrire clairement la manière dont elle organise son personnel pertinent ;
- b. déterminer les compétences nécessaires du personnel – interne et externe ;
- c. s'assurer que tout le personnel est compétent de par son éducation, sa formation et/ou son expérience ;
- d. s'assurer que la Feed Safety Team dispose d'un savoir-faire et d'une expérience dans la mise en œuvre du FSMS. Cela comprend (sans s'y limiter) les produits, les processus, les équipements et les risques liés à la sécurité alimentaire de l'entreprise dans le champ d'application du FSMS ;
- e. le cas échéant, obtenir les compétences nécessaires, et évaluer l'efficacité des mesures prises ;
- f. conserver les preuves de compétence sous forme d'informations documentées.

Helpful tip:

En ce qui concerne les « mesures pour acquérir les compétences nécessaires », pensez à votre personnel qui doit posséder une éducation, une formation et un coaching appropriés. Si vous ne disposez pas des connaissances en interne, envisagez d'engager ou de conclure un accord avec des personnes compétentes.

7.3. Sensibilisation

L'entreprise certifiée GMP+ doit veiller à ce que le personnel – interne et externe – lié au FSMS soit au courant :

- a. de la politique de sécurité alimentaire ;
- b. des objectifs du FSMS qui concernent leur(s) activité(s) ;
- c. de leur influence sur l'efficacité du FSMS ;
- d. de l'impact de la non-conformité aux exigences du FSMS.

7.4. Communication

7.4.1. Généralités

Lors de la détermination des communications internes et externes relatives au FSMS, l'entreprise certifiée doit préciser les informations à communiquer, le calendrier de communication, les personnes responsables, la méthodologie de communication et le(s) groupe(s) cible(s) de la communication.

L'entreprise certifiée GMP+ doit veiller à ce que le personnel – interne et externe – lié au FSMS comprenne la nécessité d'une communication efficace.

7.4.2. Communication externe

L'entreprise certifiée GMP+ doit conserver une communication efficace sur la sécurité alimentaire avec :

- a. les fournisseurs de produits et de services et les clients en ce qui concerne :
 1. des informations sur le produit pour permettre la manipulation, le stockage, la distribution et l'utilisation corrects du produit dans la chaîne des aliments pour animaux ;
 2. les statuts des aliments pour animaux et services GMP+FSA. (Voir TS1.8 *Étiquetage* pour les exigences spécifiques) ;
 3. les risques liés à la sécurité alimentaire identifiés sur les produits/services qui doivent être contrôlés par d'autres entreprises dans la chaîne des aliments pour animaux ;
 4. les accords contractuels, les demandes de renseignements et les commandes, y compris leurs modifications ;
 5. le feedback – y compris les plaintes ;
 6. le non-respect / dépassement des normes ou autres irrégularités/non-conformités (voir § 8.7.2. Manipulation de produits potentiellement dangereux)
- b. les autorités compétentes concernées ;
- c. d'autres organisations qui sont pertinentes pour le FSMS.

L'entreprise certifiée GMP+ doit conserver toute communication externe relative au FSMS comme informations documentées.

Helpful tip:

Il est peut-être utile de savoir que l'organisme de certification de l'entreprise certifiée est également considéré comme un contractant.

7.4.3. Communication interne

L'entreprise certifiée doit mettre en place un système de communication efficace pour informer à temps des problèmes de sécurité alimentaire au sein de l'organisation, en particulier avec la Feed Safety Team.

La Feed Safety Team doit inclure les informations pertinentes lors de la mise à jour du FSMS (§ 4.4 et § 10.3).

La direction générale doit inclure les informations pertinentes comme contribution à la revue de direction (§ 9.3).

7.5. Informations documentées

7.5.1. Généralités

L'entreprise certifiée GMP+ doit inclure dans le FSMS les informations documentées concernant :

- a. la politique et les objectifs en matière de sécurité alimentaire ;
- b. les exigences du GMP+ scheme ;
- c. la mesure de l'efficacité du FSMS ;
- d. les informations requises par la législation nationale et internationale et par les clients ;
- e. le champ d'application du FSMS (chapitre 4).

Helpful tip:

Plusieurs facteurs peuvent avoir un impact sur la quantité d'informations documentées dans le FSMS conservé par les entreprises certifiées, par exemple :

- la taille de l'entreprise
- le type et la complexité des activités, processus, produits et services ;
- la compétence du personnel.

7.5.2. Création et mise à jour

Les informations documentées de l'entreprise certifiée GMP+ doivent :

- a. être identifiées (p. ex. titre, date, auteur ou numéro de référence) ;
- b. avoir un format (p. ex. langue, version de logiciel, dessins) et un support (p. ex. papier, électronique) appropriés ;
- c. disposer d'informations adéquates et suffisantes.

7.5.3. Contrôle des informations documentées

L'entreprise certifiée GMP+ doit disposer des informations documentées requises par le FSMS, adaptées à l'utilisation et protégées (par exemple contre la perte de confidentialité, l'utilisation inappropriée ou la perte d'intégrité).

Pour le contrôle des informations documentées, l'entreprise certifiée GMP+ doit aborder ce qui suit, le cas échéant :

- a. la distribution, l'accès, la récupération et l'utilisation ;
- b. le stockage et la conservation, y compris la préservation de la lisibilité ;
- c. le contrôle des changements (p. ex. contrôle de version) ;
- d. la rétention et la disposition. Les informations documentées doivent être conservées au moins trois ans, à moins qu'une période de conservation plus longue ne soit requise en vertu de la législation applicable aux aliments pour animaux ou d'autres réglementations.

Les informations documentées pertinentes d'origine externe – déterminées par l'entreprise certifiée GMP+ comme étant utilisées pour la planification et le fonctionnement du FSMS – doivent être identifiées et contrôlées.

8. Exploitation

8.1. Planification opérationnelle et contrôle

L'entreprise certifiée GMP+ doit planifier, mettre en œuvre, contrôler, maintenir et mettre à jour les processus nécessaires pour répondre aux exigences concernant la réalisation de produits alimentaires sûrs pour animaux :

- a. en établissant des critères pour les processus ;
- b. en mettant en œuvre le contrôle des processus conformément aux critères ;
- c. en conservant les informations documentées pour pouvoir démontrer que les processus ont été exécutés comme prévu.

L'entreprise certifiée GMP+ doit contrôler les changements planifiés et examiner les conséquences des changements non intentionnels, en atténuant tout effet négatif.

L'entreprise certifiée doit s'assurer que les processus externalisés sont contrôlés (voir § 4.3).

8.2. Programmes Prérequis (PRP)

L'entreprise certifiée GMP+ doit établir des programmes Prérequis (PRP) qui sont :

- a. adaptés à l'organisation et à son contexte en matière de sécurité alimentaire ;
- b. adaptés à la taille et au type d'exploitation et à la nature des produits fabriqués, stockés et/ou transportés ;
- c. mis en œuvre au sein de l'organisation en fonction du champ d'application du FSMS ;
- d. approuvés par la Feed Safety Team ;
- e. conformes aux réglementations applicables en matière de sécurité alimentaire et aux besoins des clients (voir chapitre 4).

L'entreprise certifiée GMP+ doit prendre en compte les éléments suivants lors de l'établissement des programmes Prérequis (PRP) :

- a. la structure, la disposition des bâtiments, y compris les installations pour les employés ;
- b. l'approvisionnement en air, en eau, en énergie et autres services publics ;
- c. la lutte contre les nuisibles, l'élimination des déchets et des eaux usées et les services de support ;
- d. l'adéquation de l'équipement, son nettoyage et son entretien ;
- e. la prévention de la contamination croisée ;
- f. le nettoyage et la désinfection ;
- g. l'hygiène personnelle ;
- h. les informations sur les produits/la sensibilisation des consommateurs ;
- i. d'autres facteurs, le cas échéant.

Les programmes Prérequis (PRP) doivent au moins être conformes au TS1.1 *Programme Prérequis*. L'entreprise certifiée GMP+ est responsable de la sélection des exigences applicables.

L'entreprise certifiée GMP+ doit disposer d'informations documentées concernant la mise en œuvre, la surveillance et la vérification des programmes Prérequis (PRP).

8.3. Système de traçabilité

Tous les produits pouvant avoir une incidence sur la sécurité alimentaire (aliments pour animaux garantis GMP+ FSA ou non garantis GMP+ FSA) doivent être traçables à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution. Le système de traçabilité doit être en mesure d'identifier les matériaux entrants en provenance des fournisseurs jusqu'à la distribution du produit fini.

Pour plus de détails, voir TS1.1 Programme Prérequis, Chapitre 10 Système de traçabilité.

Les informations requises doivent être disponibles pour GMP+ International et les autorités compétentes dans un délai de 4 heures, sauf délai plus court déterminé par les autorités.

Les informations documentées comme preuve du système de traçabilité doivent être conservées pendant une période définie, comme indiqué au § 7.5. L'entreprise certifiée GMP+ doit vérifier l'efficacité du système de traçabilité.

Si l'entreprise certifiée GMP+ est le propriétaire des marchandises, des échantillons doivent être prélevés sur les aliments entrants et/ou sortants conformément à TS1.6 *Prélèvement d'échantillons*. Un échantillon des aliments pour animaux entrants et sortants doit être prélevé s'ils sont envoyés sous une forme différente de celle dans laquelle ils ont été reçus. Des échantillons doivent être tenus à la disposition de l'autorité compétente. L'entreprise certifiée peut conclure des accords écrits avec des tiers sur le prélèvement et le stockage d'échantillons.

Helpful tip:

Le document de support S9.8 *Comment développer des systèmes de traçabilité* est très utile et fournit plus d'informations sur la façon de mettre en place une procédure de traçabilité interne.

Helpful tip:

Le délai de 4 heures mentionné ci-dessus signifie que dès que l'entreprise certifiée GMP+ reçoit la demande de fournir les informations requises, elle dispose d'un maximum de 4 heures (consécutives) pour les fournir.

8.4. Management des incidents

8.4.1. Généralités

La direction générale doit s'assurer que des procédures sont mises en place pour répondre aux incidents potentiels qui peuvent avoir un impact sur la sécurité alimentaire ou pour le rôle de l'entreprise certifiée GMP+ dans la chaîne des aliments pour animaux.

L'entreprise certifiée GMP+ doit conserver les informations documentées pour gérer ces incidents.

8.4.2. Gestion des incidents

L'entreprise certifiée doit :

- a. réagir aux incidents en :
 1. identifiant les exigences légales applicables ;
 2. communiquant au sein de l'entreprise ;
 3. communiquant avec les parties intéressées (p. ex. fournisseurs, clients, autorités compétentes, médias) ;
- b. atténuer les conséquences de l'incident (voir § 8.7.2) ;
- c. réviser et, si nécessaire, mettre à jour les informations documentées après l'apparition de tout incident, ou test.

Remarque : Voici quelques exemples d'incidents liés à la sécurité alimentaire : catastrophes naturelles, accidents du travail, urgences en matière de santé publique et perturbation de services essentiels comme l'eau, l'électricité ou la réfrigération.

8.5. Contrôle des risques

8.5.1. Préparation de l'analyse des risques

8.5.1.1. Description des ingrédients

L'entreprise certifiée GMP+ doit conserver des informations documentées à jour concernant toutes les matières premières et tous les additifs des aliments pour animaux, ainsi que les auxiliaires technologiques, dans la mesure où cela est nécessaire pour identifier les risques et effectuer une analyse des risques (voir § 8.5.2.2). Les informations suivantes doivent être documentées :

- a. les caractéristiques microbiologiques, chimiques et physiques ;
- b. la composition des ingrédients d'aliments pour animaux, y compris les additifs et les auxiliaires technologiques ;
- c. l'origine (par exemple, animale, minérale, végétale, fermentation, etc.) ;
- d. le lieu d'origine (provenance) ;
- e. la méthode de production ;
- f. le conditionnement ;
- g. le mode de livraison ;
- h. les conditions de stockage et la durée de conservation ;
- i. la préparation et/ou la manipulation avant l'utilisation ou la transformation ;

- j. les limites de sécurité alimentaire pour les ingrédients et les additifs d'aliments pour animaux, ainsi que les auxiliaires technologiques (TS1.5 *Limites Spécifiques de Sécurité Alimentaire*) ;
- k. les exigences légales (voir § 4.1) ;
- l. le nom du produit ou une identification similaire.

8.5.1.2. Description des produits finis

L'entreprise certifiée GMP+ doit conserver des informations documentées à jour concernant les produits finis dans la mesure où cela est nécessaire pour effectuer une analyse des risques (voir § 8.5.2.2). Les éléments suivants doivent être documentés:

- a. le nom du produit ou une identification similaire ;
- b. la composition de l'aliment pour animaux : les ingrédients et substances auxiliaires utilisés (y compris les additifs et les auxiliaires technologiques) ;
- c. les caractéristiques biologiques, chimiques et physiques ;
- d. les conditions de stockage et la durée de conservation ;
- e. le conditionnement ;
- f. l'étiquetage relatif à la sécurité alimentaire et/ou aux instructions pour la manipulation, la préparation et l'utilisation prévue ;
- g. la méthode de distribution et de livraison ;
- h. les exigences légales (voir § 4.1) ;
- i. les limites de sécurité alimentaire pour les aliments pour animaux (TS1.5 *Limites Spécifiques de Sécurité Alimentaire*).

8.5.1.3. Utilisation prévue

L'utilisation prévue doit être prise en compte et doit être conservée comme information documentée dans la mesure où cela est nécessaire pour effectuer une analyse des risques (voir § 8.5.2.2). Les éléments suivants doivent être documentés :

- a. l'utilisation prévue ;
- b. les instructions de préparation ;
- c. les instructions pour l'alimentation (le cas échéant : y compris les périodes de retrait) ;
- d. les conditions de stockage ;
- e. les conditions de transport et les conditions du lieu de livraison ;
- f. la durée de conservation ;
- g. les informations légalement requises sur le conditionnement et/ou dans les documents d'accompagnement ;
- h. la manipulation incorrecte ou la mauvaise utilisation raisonnablement attendue du produit.

Helpful tip:

Donner aux moutons des produits d'alimentation pour animaux à forte teneur en cuivre destinés aux chèvres et à d'autres animaux d'élevage est un exemple d'une telle mauvaise utilisation.

Les moutons seront empoisonnés s'ils consomment des aliments à forte teneur en cuivre. C'est l'une des causes les plus courantes d'empoisonnement des moutons.

8.5.1.4. Organigrammes et description des processus

La Feed Safety Team doit établir, maintenir et mettre à jour des organigrammes et un plan comme informations documentées pour chaque aliment pour animaux (groupe), ingrédient d'aliments pour animaux (groupe).

Lors de l'analyse des risques, les organigrammes doivent être utilisés comme outil pour identifier et évaluer les risques liés à la sécurité alimentaire.

Helpful tip:

Vous êtes autorisé à créer des groupes de produits. Lorsque vous créez des groupes de produits, vous devez combiner des produits ayant les mêmes caractéristiques, fabriqués selon des processus similaires. Veillez à ne pas négliger les risques spécifiques des produits individuels lorsque vous créez des groupes.

8.5.1.4.1. Préparation d'organigrammes

Les organigrammes doivent être suffisamment détaillés pour permettre de réaliser une analyse des risques. Les organigrammes doivent inclure :

- a. la représentation de toutes les étapes individuelles dans la séquence de processus (de l'achat à la livraison), les retours clients, le retraitement et le recyclage des déchets qui peuvent être produits au cours du processus ;
- b. tout processus externalisé ;
- c. à quel endroit les matières premières, les ingrédients, les auxiliaires technologiques, les matériaux d'emballage, les services publics et les produits intermédiaires entrent dans le flux ;
- d. où sont produits les produits finis, les produits intermédiaires et les sous-produits.

8.5.1.4.2. Préparation d'un plan

Le cas échéant, l'ensemble de l'infrastructure du site de l'entreprise doit être représenté sur un plan, comprenant :

- a. les unités de production, les zones de stockage et les installations pour le personnel ;
- b. les machines et équipements ;
- c. l'acheminement des aliments pour animaux et des matières premières à travers l'organisation afin de rendre visibles les éventuels points de contamination croisée.

8.5.1.4.3. Validation des organigrammes et du plan

La Feed Safety Team doit valider sur site l'exactitude des organigrammes et du plan, les mettre à jour le cas échéant et les conserver comme informations documentées.

La Feed Safety Team peut déléguer cette action à la Validation Team ou à un autre représentant ayant une connaissance du ou des processus et du système HACCP.

8.5.2. Analyse des risques

8.5.2.1. Identification des risques

La Feed Safety Team doit identifier et documenter tous les risques liés à la sécurité alimentaire qui peuvent avoir un effet négatif sur la sécurité du produit, le type de processus et l'environnement du processus.

L'identification doit être basée sur :

- a. les informations et données recueillies lors des étapes précédentes du système HACCP (§ 8.5.1) ;
- b. l'expérience ;
- c. les informations internes et externes pertinentes, y compris des données épidémiologiques, scientifiques et autres données historiques ;
- d. les informations provenant de la chaîne des aliments pour animaux sur les risques de sécurité alimentaire liés à la sécurité des produits finis, des produits intermédiaires, ainsi que des aliments pour animaux et des denrées alimentaires au moment de la consommation ;
- e. les exigences légales ;
- f. l'analyse des risques générique des Feed Support Products (FSP) ;
- g. les fiches de données des substances et produits indésirables des Feed Support Products (FSP).

Les risques doivent être analysés de manière suffisamment détaillée pour permettre une analyse des risques et la sélection des mesures de contrôle appropriées.

La Feed Safety Team doit identifier les risques qui peuvent être présents, introduits, augmentés ou qui subsistent à chaque étape du processus.

L'entreprise certifiée GMP+ doit identifier les risques de :

- h. les maillons situés avant et après dans la chaîne des aliments pour animaux ;
- i. toutes les étapes du diagramme de flux ;
- j. l'équipement du processus, l'infrastructure, l'environnement du processus et les personnes.

Pour chaque risque, la Feed Safety Team établit et enregistre également une limite de sécurité alimentaire permettant de respecter au moins les limites de sécurité alimentaire réglementaires et celles fixées dans TS1.5 *Limites Spécifiques de Sécurité Alimentaire*.

8.5.2.2. Analyse des risques

La Feed Safety Team doit effectuer une analyse des risques pour chaque risque identifié lié à la sécurité alimentaire, afin de déterminer si la prévention ou la réduction du risque à un niveau acceptable est essentielle pour la transformation d'aliments pour animaux sûrs.

L'entreprise certifiée GMP+ doit déterminer pour chaque risque lié à la sécurité alimentaire :

- a. la probabilité d'apparition dans le produit fini avant l'application de mesures de contrôle ;

b. la gravité de ses effets négatifs sur la sécurité alimentaire.

La méthodologie d'analyse des risques utilisée doit être décrite et le résultat de l'analyse des risques doit être conservé comme informations documentées.

 Helpful tip:

Le document de support S9.4 *Application d'analyse HACCP* fournit un exemple utile de la méthode d'analyse des risques. Les entreprises certifiées peuvent utiliser cette méthode ou une autre pour effectuer l'analyse des risques.

8.5.2.3. Établissement des Points de gestion critiques (CCP)

La Feed Safety Team doit déterminer la ou les mesures de contrôle appropriées qui permettront d'éviter ou de réduire les risques liés à la sécurité alimentaire dans les limites définies.

Pour chaque mesure de contrôle, la Feed Safety Team doit déterminer si cette mesure de contrôle est la mesure finale dans le processus de contrôle de ce risque. Si oui, c'est ce que l'on appelle le Point de gestion critique (CCP). Les raisons d'établir un Point de gestion critique (CCP) doivent être documentées.

Le processus décisionnel et le résultat de la détermination des mesures de contrôle doivent être documentés.

 Helpful tip:

Les Points de gestion critique (CCP) peuvent également être déterminés à l'aide d'un arbre de décision, comme expliqué dans le document S9.4 *Application d'analyse HACCP*.

8.5.3. Contrôle des CCP

8.5.3.1. Détermination des limites de sécurité alimentaire pour les CCP

Pour déterminer si une mesure de contrôle fonctionne efficacement, la Feed Safety Team doit déterminer les éléments suivants pour chaque Point de gestion critique (CCP) :

- a. quels paramètres doivent être mesurés, analysés ou observés, et ;
- b. quelles limites de sécurité alimentaire s'appliquent à ces paramètres.

Lors de la détermination des limites de sécurité alimentaire, l'entreprise certifiée GMP+ doit :

- c. s'assurer que les exigences légales et réglementaires applicables sont identifiées ;
- d. s'assurer que les limites applicables en matière de sécurité alimentaire sont identifiées comme le prévoit le module GMP+ FSA (TS1.5 *Limites Spécifiques de Sécurité Alimentaire*) ;
- e. tenir compte de l'utilisation prévue des produits finis ;

f. tenir compte de toute autre information pertinente.

Le raisonnement qui a amené l'entreprise certifiée GMP+ à choisir des Limites Spécifiques de Sécurité Alimentaire doit être conservé comme information documentée.

S'il n'existe pas de limites légales ou de limites de sécurité alimentaire GMP+ pour un certain type d'aliments pour animaux, les entreprises certifiées sont responsables de la fixation des limites de sécurité alimentaire dans leur étude HACCP.

La recherche doit être basée sur des études de publications, des informations provenant du secteur, etc.

S'il existe à la fois une limite légale de sécurité alimentaire et une limite de sécurité alimentaire GMP+ pour un certain type d'aliment pour animaux, la limite de sécurité alimentaire la plus stricte s'applique.

8.5.3.2. Surveillance des CCP

Un plan de surveillance doit être établi pour chaque mesure de contrôle dans chaque CCP afin d'identifier tout manquement qui doit rester dans les limites de sécurité alimentaire. Le plan de contrôle doit inclure toutes les analyses relatives aux limites de sécurité alimentaire.

Le plan de surveillance doit être constitué d'informations documentées, notamment :

- a. les analyses ou observations qui livrent des résultats dans un délai approprié ;
- b. les méthodes de prélèvement d'échantillons ;
- c. la fréquence de prélèvement d'échantillons ;
- d. la responsabilité et le pouvoir liés au prélèvement d'échantillons ;
- e. les méthodes ou l'équipement de surveillance utilisés ;
- f. les méthodes d'étalonnage ou équivalentes pour la vérification d'analyses ou d'observations fiables ;
- g. la fréquence de surveillance ;
- h. les résultats de la surveillance ;
- i. la responsabilité et le pouvoir liés à la surveillance ;
- j. la responsabilité et le pouvoir liés à l'évaluation des résultats de surveillance.

La méthode et la fréquence de surveillance à chaque CCP doivent permettre de détecter aussi rapidement que possible tout manquement aux limites de sécurité alimentaire.

L'entreprise certifiée GMP+ doit assurer l'identification et le stockage appropriés des échantillons prélevés pour la surveillance pendant une période appropriée comme indiqué dans TS1.6 *Prélèvement d'échantillons*. Les échantillons conservés doivent être tenus à la disposition de l'autorité compétente. L'entreprise certifiée peut conclure des accords écrits avec des tiers sur le prélèvement et le stockage d'échantillons.

Le plan de surveillance doit au moins être conforme au TS1.7 *Surveillance*. L'entreprise certifiée doit justifier la structure du plan de surveillance.

Les méthodes de surveillance doivent être adaptées pour atteindre les résultats prévus. Si la mesure et la surveillance ont lieu au moyen d'une analyse, celle-ci doit être effectuée par un laboratoire agréé. Voir TS1.2 *Achat*.

8.6. Validation et vérification

8.6.1. Validation

La Validation Team (voir § 5.3.3.) doit valider le plan HACCP avant sa mise en œuvre et après toute modification. L'objectif de la validation est de s'assurer que les risques établis par la Feed Safety Team sont complets et corrects et qu'ils sont maîtrisés efficacement grâce aux mesures de contrôle proposées, au plan de surveillance et aux actions correctives.

La Feed Safety Team doit modifier et réévaluer la ou les mesures de contrôle et/ou la ou les combinaisons de mesures de contrôle lorsqu'elles ne sont pas en mesure de prévenir ou de réduire le risque lié à la sécurité alimentaire.

La Validation Team doit conserver comme informations documentées la méthodologie de validation et les preuves que la ou les mesures de contrôle sont efficaces pour prévenir ou réduire le ou les risques pour la sécurité alimentaire.

Helpful tip:

Il est utile de rappeler que les « modifications » peuvent également signifier des changements dans les mesures de contrôle et/ou dans les technologies de production des matières premières, les descriptions des produits finis, les méthodes de distribution et l'utilisation prévue des produits finis.

8.6.2. Vérification

8.6.2.1. Vérification du plan HACCP

L'entreprise certifiée GMP+ doit mettre en œuvre et maintenir des activités de vérification. La préparation de la vérification doit définir l'objectif, les méthodes, les fréquences et les responsabilités.

La vérification doit être effectuée par la Feed Safety Team et doit démontrer que :

- a. le plan HACCP est efficace et à jour ;
- b. les niveaux de risques se situent dans les limites des niveaux acceptables identifiés ;
- c. les autres actions liées au plan HACCP sont mises en œuvre et efficaces.

8.6.2.2. Analyse des résultats des activités de vérification

L'entreprise certifiée GMP+ doit mettre en œuvre les actions correctives conformément au § 8.7.1. si les échantillons des produits finis ou les échantillons du processus direct ne sont pas

conformes aux limites de sécurité alimentaire établies (voir TS1.5 *Limites spécifiques de sécurité alimentaire*).

La Feed Safety Team doit analyser les résultats de la vérification au moins une fois par an et s'en servir comme contribution à la revue de direction (voir § 9.3.).

8.7. Contrôle des produits et processus non conformes

8.7.1. Corrections et actions correctives

Si les limites de sécurité alimentaire ne sont pas respectées (présence de non-conformités), la Feed Safety Team doit spécifier les corrections et les actions correctives à prendre et doit s'assurer que des mesures sont prises pour supprimer la non-conformité observée qui garantit que :

1. il n'y a pas de libération des produits potentiellement dangereux ;
2. la cause de la non-conformité est identifiée ;
3. le ou les paramètres contrôlés au CCP sont ramenés dans les limites de la sécurité alimentaire ;
4. la récurrence est évitée (vérification de l'action corrective).

La Feed Safety Team doit effectuer les corrections conformément au § 10.1. Voir également le § 8.7.2. concernant les produits (potentiellement) dangereux.

8.7.2. Manipulation de produits potentiellement dangereux

8.7.2.1. Généralités

L'entreprise certifiée GMP+ doit prendre une ou plusieurs mesures pour empêcher les produits potentiellement dangereux d'entrer dans la chaîne des aliments pour animaux et/ou des denrées alimentaires, à moins que l'entreprise certifiée ne puisse démontrer que le ou les risques spécifiques de sécurité alimentaire sont réduits aux limites de sécurité alimentaire définies au § 8.5.3.1.

8.7.2.2. Évaluation des produits potentiellement dangereux

L'entreprise certifiée GMP+ doit évaluer chaque lot de produits non conformes pour déterminer si les produits sont sûrs ou non. Les produits doivent être considérés comme dangereux si :

1. la ou les limites de sécurité alimentaire des substances indésirables dans les aliments pour animaux sont dépassées, comme indiqué dans la législation et/ou dans TS1.5. *Limites Spécifiques de Sécurité Alimentaire*;
2. l'entreprise certifiée GMP+ a déterminé que la non-conformité ou l'irrégularité liée aux aspects de sécurité alimentaire ne sont pas maîtrisées et peuvent avoir des conséquences pour d'autres entreprises, même s'il n'y a pas de législation et/ou sous TS1.5 Limites Spécifiques de Sécurité Alimentaire.

Les produits qui sont sous le contrôle de l'entreprise certifiée GMP+ et qui ont été déterminés comme dangereux doivent être manipulés conformément au § 8.7.1.

Les contrôles, l'évaluation de la libération des produits, les réponses y relatives des parties intéressées pertinentes et l'autorisation de traiter des produits potentiellement dangereux doivent être conservés sous forme d'informations documentées.

Si un produit est considéré comme dangereux, l'entreprise certifiée GMP+ doit notifier les parties intéressées pertinentes. Si les produits ont quitté le contrôle de l'entreprise certifiée GMP+, celle-ci doit également informer les clients concernés et lancer un retrait/rappel (voir le § 8.7.2.4).

Si l'entreprise certifiée GMP+ est le propriétaire des marchandises, elle doit également en informer GMP+ International et l'organisme de certification dans les 12 heures suivant la détection ou la confirmation. GMP+ International doit être notifié via le formulaire de notification EWS qui est disponible sur le site Internet de GMP+ International.

L'entreprise certifiée GMP+ doit établir et maintenir des informations documentées pour notifier GMP+ International, l'organisme de certification et d'autres parties intéressées pertinentes.

Remarque : Les parties intéressées peuvent, par exemple, être des autorités statutaires et réglementaires, des clients et/ou des fournisseurs. Si l'entreprise certifiée GMP+ estime que la situation est sous contrôle, le délai de notification de 12 heures peut être prolongé.

8.7.2.3. Élimination des produits non conformes

L'entreprise certifiée GMP+ doit traiter les produits non conformes selon l'une des options suivantes :

- a. les retraiter ou les transformer davantage pour garantir que les produits sont conformes aux limites de sécurité alimentaire pertinentes ; ou
- b. les destiner à un autre usage que l'alimentation pour animaux ; ou
- c. les détruire et/ou les éliminer comme déchets.

L'entreprise certifiée GMP+ doit conserver des informations documentées sur la destruction / l'élimination des produits non conformes, y compris l'approbation de la ou des personnes autorisées.

8.7.2.4. Retrait / Rappel

L'entreprise certifiée GMP+ doit avoir une procédure documentée pour retirer/rappeler les produits dangereux aussi rapidement que possible (§ 8.7.2.2.).

L'entreprise certifiée GMP+ doit conserver des informations documentées concernant :

- a. la notification des parties intéressées pertinentes ;
- b. le traitement des produits retirés/rappelés ;
- c. les actions entreprises.

Les produits retirés/rappelés doivent être sécurisés ou conservés sous le contrôle de l'entreprise certifiée GMP+ jusqu'à ce qu'ils soient gérés conformément au § 8.7.2.3.

L'entreprise certifiée GMP+ doit conserver des informations documentées concernant la cause, la taille et le résultat d'un retrait/rappel. Ces informations doivent être utilisées comme contribution à la revue de direction (voir § 9.3).

L'entreprise certifiée GMP+ doit vérifier la procédure de retrait/rappel au moins une fois par an et conserver des informations documentées à ce sujet.

Pour de plus amples informations, voir le document de support S9.9 *Exécuter un rappel réussi*.

9. Évaluation de la performance du FSMS

9.1. Surveillance, mesure, analyse et évaluation

9.1.1. Généralités

L'entreprise certifiée GMP+ doit évaluer la performance et l'efficacité du Feed Safety Management System. Cela comprend la détermination de :

1. ce qui doit être contrôlé et mesuré ;
2. les méthodes de surveillance, de mesure, d'analyse et d'évaluation, le cas échéant, pour garantir la validité des résultats ;
3. quand la surveillance et la mesure doivent être effectuées ;
4. quand les résultats de la surveillance et des mesures doivent être analysés et évalués ;
5. qui doit analyser et évaluer les résultats de la surveillance et de la mesure.

L'entreprise certifiée GMP+ doit conserver les informations documentées appropriées comme preuve des résultats.

9.1.2. Analyse et évaluation

L'entreprise certifiée GMP+ doit analyser et évaluer les résultats de la surveillance et des analyses, y compris au moins les résultats des activités de vérification liées aux PRP et au plan de contrôle des risques (§ 8.6.2.), ainsi que les audits internes (§ 9.2.) et externes.

L'évaluation doit :

1. démontrer que la performance du FSMS est conforme aux exigences établies par l'entreprise certifiée GMP+ ;
2. établir la nécessité de mettre à jour ou d'améliorer le FSMS ;
3. identifier la tendance des produits potentiellement dangereux ou des défaillances de processus ;
4. recueillir des informations pour la planification du programme d'audit interne ;
5. démontrer que les corrections et les actions correctives sont efficaces.

L'entreprise certifiée GMP+ doit conserver comme informations documentées les résultats de l'analyse et toutes les activités qui en découlent et doit les utiliser comme contribution à la revue de direction (§ 9.3.) et pour la mise à jour du FSMS (§ 10.3.).

Remarque : Les techniques statistiques peuvent être utilisées comme méthodes d'analyse des données.

9.2. Audit interne

L'entreprise certifiée GMP+ doit effectuer des audits internes à des intervalles planifiés afin de démontrer que le FSMS :

- a. est conforme :
 1. à ses propres exigences FSMS ;
 2. aux documents GMP+ ;

b. est effectivement mis en œuvre et maintenu.

L'entreprise certifiée GMP+ doit :

- d. planifier, établir, mettre en œuvre et maintenir une procédure d'audit interne, y compris :

1. champ d'application et critères d'audit ;
 2. une fréquence d'audit d'au moins une fois par an ;
 3. méthodes ;
 4. responsabilités ;
 5. exigences de planification et de rapports.
- e. lors de l'élaboration du ou des programmes d'audit, prendre en considération :
1. l'importance des processus concernés ;
 2. les changements dans le FSMS ;
 3. les résultats de la surveillance et les audits précédents ;
 4. la sélection d'auditeurs compétents pour garantir l'objectivité et l'impartialité du processus d'audit ;
 5. le fait que les résultats des audits soient rapportés à la Feed Safety Team et à la direction concernée ;
 6. le fait de conserver des informations documentées sur le programme d'audit et les résultats de l'audit ;
 7. le fait que les corrections et les actions correctives soient prises dans un délai défini ;
 8. le fait que le FSMS satisfasse à l'intention de la politique de sécurité alimentaire (§ 5.2.), et aux objectifs du FSMS (§ 6.1.).
- L'entreprise certifiée GMP+ doit vérifier les actions entreprises et émettre un rapport sur les résultats de la vérification.

9.3. Revue de direction

9.3.1. Généralités

La fréquence minimale de la revue de direction du FSMS effectuée par la direction générale est d'au moins une fois par an pour que le FSMS reste approprié, adéquat et efficace.

9.3.2. Données de la revue de direction

La revue de direction doit inclure :

- a. la progression des actions des revues de direction précédentes ;
- b. les changements dans l'organisation concernant le FSMS ;
- c. les informations sur la performance et l'efficacité du FSMS, concernant :
 1. le respect de la législation et de la réglementation (§ 4.1.) ;
 2. les mises à jour du FSMS (§ 4.4. et § 10.3.) ;
 3. les résultats de la surveillance et des analyses ;
 4. les résultats des activités de vérification liées aux PRP et au plan de contrôle des risques (chapitre 8) ;
 5. les non-conformités et les actions correctives ;
 6. les résultats des audits internes et externes ;
 7. les inspections (p. ex. légales, clients) ;
 8. les performances des fournisseurs externes ;
 9. la réalisation des objectifs du FSMS.
- d. l'adéquation des ressources (p. ex. le personnel, l'équipement) ;
- e. l'apparition d'éventuelles alertes précoces, d'incidents (§ 8.4.2.) ou de retraits/rappels (§ 8.7.2.4) ;

- f. les informations pertinentes relatives à la sécurité alimentaire, y compris les demandes et les plaintes, émanant des parties intéressées (par exemple, les clients et les fournisseurs) (§ 7.4.2. et § 7.4.3.) ;
- g. les possibilités d'amélioration continue.

9.3.3. Résultats de la revue de direction

Les résultats de la revue de direction doivent inclure :

1. les décisions et les actions liées à l'amélioration continue ;
2. tout besoin de mises à jour et de modifications du FSMS.

L'entreprise certifiée GMP+ doit conserver les informations documentées comme preuve des résultats des revues de direction.

10. Amélioration

10.1. Non-conformités et actions correctives

L'entreprise certifiée GMP+ doit immédiatement :

- a. répondre à la non-conformité et, le cas échéant :
 1. la contrôler et la corriger ;
 2. gérer les conséquences ;
 3. évaluer si la ou les actions prises pour éliminer la ou les causes de la non-conformité éviteront qu'elles ne se reproduisent, en :
 1. révisant la non-conformité ;
 2. définissant la cause profonde de la non-conformité ;
 3. analysant si des non-conformités similaires existent ou pourraient se produire ;
- c. mettant en œuvre toute action nécessaire ;
- d. révisant l'efficacité de toute action corrective prise ;
- e. mettant à jour le FSMS, si nécessaire.

Les actions correctives doivent résoudre la ou les causes profondes de la non-conformité.

L'entreprise certifiée GMP+ doit conserver des informations documentées concernant :

- a. la description de la non-conformité et de toutes les actions prises ;
- b. les résultats de toute action corrective.

10.2. Amélioration continue

L'entreprise certifiée GMP+ doit améliorer continuellement le FSMS.

La direction générale doit veiller à ce que l'organisation améliore le FSMS en :

- a. établissant la politique et les objectifs de sécurité alimentaire (chapitre 4) ;
- b. la communication (§ 7.4.) ;
- c. les revues de direction (§ 9.3.);
- d. les résultats d'audit (internes et externes) (§ 9.2.) ;
- e. l'analyse des résultats des activités de vérification (§ 8.6.2.) ;
- f. la validation de la ou des mesures de contrôle et de la ou des combinaisons de mesures de contrôle (§ 8.6.1.) ;
- g. les actions correctives (§ 8.7.1.) ; et
- h. la mise à jour du FSMS (§ 10.3.).

10.3. Mise à jour du FSMS

La direction générale doit veiller à ce que le FSMS soit continuellement mis à jour. La Feed Safety Team doit évaluer le FSMS à des intervalles planifiés. La Feed Safety Team doit examiner s'il est nécessaire de revoir l'analyse des risques (§ 8.5.2.), le plan de contrôle des risques établi (§ 8.5.3.) et les programmes Prérequis PRP établis (§ 8.2.). Les activités de mise à jour doivent être basées sur :

1. la communication interne et externe (§ 7.4.) ;
2. d'autres informations concernant le FSMS ;
3. le résultat de la vérification du FSMS (§ 9.1.2.) ;
4. les données de la revue de direction (§ 9.3.).

L'entreprise certifiée GMP+ doit conserver comme informations documentées les activités de mise à jour du FSMS et doit les utiliser comme contribution à la revue de direction (§ 9.3).

Risk Management tools

Tout ceci fait beaucoup d'informations à digérer, et on peut se demander quelle sera la prochaine étape. Heureusement, nous pouvons offrir un soutien à la communauté GMP+ dans ce domaine. Nous fournissons un soutien au moyen de divers outils et guides, mais étant donné que chaque entreprise a une responsabilité partagée en matière de sécurité alimentaire, nous ne pouvons pas proposer de solutions sur mesure. Nous vous aidons cependant en expliquant les exigences et en fournissant des informations de base sur les exigences.

Nous avons élaboré divers documents de soutien pour la communauté GMP+. Ceux-ci comprennent différents outils, allant de la foire aux questions (FAQ) aux webinaires et aux événements.

Documents de support liés à ce document (directives et FAQ)

Nous avons mis à disposition des documents qui donnent des indications sur les exigences GMP+ telles que définies dans le module GMP+ FSA et GMP+ FRA. Ces documents donnent des exemples, des réponses à des questions fréquemment posées ou des informations générales.

Feed Fraud

Même lorsque toutes les exigences de sécurité alimentaire sont appliquées, les choses peuvent mal tourner. Avez-vous seulement envisagé la possibilité qu'une fraude ait pu être commise ? Des informations sont disponibles pour vous aider à mieux comprendre la fraude qui affecte votre entreprise, en mettant l'accent sur la prévention de la fraude des aliments pour animaux.

Early Warning System (EWS)

Lorsque vous détectez des aliments pour animaux (potentiellement) dangereux, vous devez le signaler à GMP+ International. Ensemble, nous pouvons éviter les dommages consécutifs à votre entreprise et à la chaîne des aliments pour animaux (dans la mesure du possible). La sécurité alimentaire est et reste une responsabilité conjointe. Le fonctionnement en est expliqué sur notre site web.

Risk Management tools (RMT)

Les Risk Management tools (RMT) offrent des informations précieuses et actualisées sur les aliments pour animaux à haut potentiel de risque. Les produits vont des organigrammes des processus de production incluant les risques (analyses des risques) aux études sur les substances indésirables (fiches d'information).

Où trouver plus d'informations sur les « Risk Management tools » de GMP+ International ?

Fiches d'information

Plus d'informations: [GMP+ Platform](#)

Liste des produits

Plus d'informations: [GMP+ Platform](#)

Évaluation des risques

Plus d'informations: [GMP+ Platform](#)

GMP+ Monitoring database

Plus d'informations: [GMP+ Monitoring database](#)

Documents de support

Plus d'informations: [Support documents](#)

We enable every company in the feed chain to take responsibility for safe and sustainable feed.

GMP+ International

Braillelaan 9

2289 CL Rijswijk

The Netherlands

t. +31 (0)70 – 307 41 20 (Office)

+31 (0)70 – 307 41 44 (Help Desk)

e. info@gmpplus.org

Clause de non-responsabilité:

Cette publication a été créée en anglais et traduite dans plusieurs langues. En cas de conflit d'interprétation ou de divergence entre la langue anglaise et toute autre langue, la langue anglaise prévaudra.

© GMP+ International B.V.

L'objet d'un accord écrit préalable de la part de GMP+ International B.V. Tous droits réservés.

Les informations contenues dans ce document peuvent être consultées sur un ordinateur, téléchargées et imprimées à condition d'être utilisées à des fins personnelles et non commerciales. Toute utilisation hors de ce cadre doit faire.