# ProQualité®

**Version 4.0 (2022)**

Animal Nutrition Association of Canada

ANAC

Association de nutrition animale du Canada

# Table des matières


**ProQualité® - La référence absolue en matière de sécurité des aliments du bétail..... 5**

Sécurité des aliments du bétail : Une responsabilité de l'industrie canadienne de l'alimentation animale ..... 5

ProQualité® et HACCP ..... 5

HACCP et plans de contrôle préventif ..... 6

Champ d'application ..... 6

Examen et révision du standard ..... 6

À propos de l'Association de nutrition animale du Canada (ANAC) ..... 8

**ProQualité® – Section I : Système de management ..... 9**

1. Engagement et responsabilité de la direction ..... 9
   - 1.1 Politique de management ..... 9
   - 1.2 Responsabilité et autorité de la direction ..... 9
   - 1.3 Système de management de la sécurité des aliments du bétail ..... 10
   - 1.4 Respect de la législation et des exigences réglementaires ..... 10
   - 1.5 Surveillance, mesure, analyse et évaluation ..... 10
   - 1.6 Audit interne ..... 10
   - 1.7 Examen par la haute direction ..... 11
   - 1.8 Contrôle des documents et registres ..... 11
2. Plan de sécurité des aliments du bétail ..... 12
   - 2.1 Exigences générales d'un plan de sécurité des aliments du bétail ..... 12
   - 2.2 Étapes préliminaires à l'analyse des dangers ..... 12
   - 2.3 Identification des dangers ..... 12
   - 2.4 Évaluation des dangers ..... 12
   - 2.5 Mesures de contrôle et points de contrôle ..... 12
   - 2.6 Détermination des limites critiques ..... 13
   - 2.7 Établissement et surveillance des points de contrôle critiques ..... 13
   - 2.8 Validation des mesures de contrôle ..... 13
   - 2.9 Actions correctives, y compris les actions visant à prévenir la récidive ..... 13
   - 2.10 Vérification des mesures de contrôle ..... 13
3. Biosécurité ..... 14
   - 3.1 Généralités ..... 14
   - 3.2 Visiteurs ..... 14
   - 3.3 Véhicules ..... 14

4. Défense alimentaire et fraude alimentaire ..... 15
5. Gestion de crise ..... 16
**ProQualité® – Section II : Programmes préalables ..... 17**
6. Lieux ..... 17
6.1 Bâtiments et terrains ..... 17
6.2 Extérieur des bâtiments ..... 17
6.3 Intérieur des bâtiments ..... 17
6.4 Ventilation et qualité de l'air ..... 18
6.5 Disposition et espace ..... 18
6.6 Éclairage ..... 18
6.7 Approvisionnement en eau/vapeur et plomberie ..... 18
6.8 Air comprimé et autres gaz ..... 19
6.9 Gestion des déchets ..... 19
7. Réception, entreposage et transport ..... 20
7.1 Conteneurs d'entreposage, équipement et moyens de transport ..... 20
7.2 Zones de réception, d'entreposage et de transport ..... 20
7.3 Procédures de réception, d'entreposage, d'expédition et de transport ..... 21
7.4 Processus d'entreposage et de rotation des stocks ..... 21
7.5 Expédition et transport ..... 22
7.6 Programme d'approbation des fournisseurs ..... 22
8. Nettoyage, assainissement et lutte contre la vermine ..... 23
8.1 Nettoyage et assainissement ..... 23
8.2 Lutte contre la vermine ..... 23
8.3 Produits chimiques dangereux et substances toxiques ..... 24
9. Performance et entretien de l'équipement ..... 26
9.1 Conception de l'équipement ..... 26
9.2 Entretien préventif ..... 26
9.3 Étalonnage ..... 26
9.4 Tests de performance des mélangeurs ..... 27
10. Personnel ..... 28
10.1 Programme de formation ..... 28
10.2 Hygiène ..... 28
11. Traçabilité, plaintes et rappels ..... 30
11.1 Identification des produits ..... 30
11.2 Étiquettes ..... 30

11.3 Utilisation de la marque ProQualité® ..... 30
11.4 Traçabilité ..... 30
11.5 Gestion des plaintes ..... 31
11.6 Procédures de retrait et de rappel de produits ..... 31
12. Contrôles de fabrication ..... 32
12.1 Spécifications ..... 32
12.2 Formulation des produits ..... 33
12.3 Procédés de fabrication ..... 33
12.4 Identification et contrôle des médicaments, ingrédients médicamenteux et aliments du bétail médicamenteux ..... 34
12.5 Conformité des produits finis aux spécifications ..... 34
12.6 Registres de fabrication ..... 35
**Glossaire ..... 36**

# ProQualité® - La référence absolue en matière de sécurité des aliments du bétail

## Sécurité des aliments du bétail : Une responsabilité de l'industrie canadienne de l'alimentation animale

Le rôle de la sécurité des aliments du bétail en tant que fondement de la production d'aliments du bétail sûrs a été reconnu dans le monde entier. L'industrie de l'alimentation animale est un élément clé de l'économie agroalimentaire du Canada et un partenaire actif du système de sécurité alimentaire du pays. Les aliments du bétail jouent un rôle essentiel dans le maintien de la sécurité de l'approvisionnement alimentaire du Canada ainsi que de sa base de ressources végétales et animales. La sécurité des aliments du bétail n'est pas seulement une priorité pour l'industrie canadienne de l'alimentation animale, c'est une responsabilité.

La chaîne alimentaire comprend les fabricants et les fournisseurs d'ingrédients, les fabricants et les fournisseurs d'aliments du bétail commerciaux et non commerciaux, les importateurs d'aliments du bétail et d'ingrédients, les fournisseurs d'autres intrants pour les aliments du bétail (par ex. les équipements de fabrication et d'emballage), les transporteurs et les distributeurs, et les producteurs. Chaque étape de la chaîne alimentaire peut constituer une voie d'entrée pour les dangers pour les animaux, les humains ou l'environnement. Ainsi, toutes les parties partagent la responsabilité d'identifier les dangers et de mettre en place des mesures de contrôle efficaces.

Pour atténuer les risques liés à la sécurité des aliments du bétail, les dangers au sein de la chaîne alimentaire doivent être identifiés et évalués. Des évaluations multidimensionnelles des dangers sont souvent nécessaires pour prendre en compte à la fois la sécurité des animaux producteurs de denrées alimentaires en tant que principaux consommateurs d'aliments du bétail et la sécurité des êtres humains. Ces évaluations constituent la base de tout système d'analyse des risques et de contrôle des points critiques (HACCP) et forment la base de ProQualité®. L'objectif d'un système HACCP est d'aborder les dangers potentiels pour la sécurité et de concentrer le contrôle sur les points de contrôle critiques (PCC). Le système HACCP est un système bien reconnu pour contrôler les dangers liés à la sécurité des aliments du bétail.

## ProQualité® et HACCP

ProQualité® a été le premier programme HACCP de l'industrie de l'alimentation animale développé en Amérique du Nord et l'un des premiers au monde. Depuis sa création, ProQualité® a fourni l'assurance que les installations certifiées par le programme ont mis en place des systèmes pour gérer les risques associés à la sécurité alimentaire animale et humaine. Pour ce faire, le programme utilise le système HACCP personnalisé du programme qui apporte des normes de sécurité élevées à la chaîne de production des aliments du bétail. En 2010, l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) a officiellement reconnu que ProQualité® répondait aux normes du Programme d'amélioration de la salubrité des aliments (PASA) de l'ACIA. Le PASA spécifie les exigences d'un système HACCP efficace pour garantir que les aliments sont préparés dans des conditions sanitaires et peuvent être consommés sans danger.

ProQualité® fournit un cadre complet et efficace d'un système de management de la sécurité des aliments du bétail en encourageant les meilleures pratiques et le partage des connaissances et de l'expertise technique. Les entreprises du secteur de l'alimentation animale sont en mesure de démontrer l'engagement de l'industrie à produire des aliments du bétail sûrs grâce à leur engagement envers ProQualité®.

## HACCP et plans de contrôle préventif

HACCP est un système bien reconnu pour contrôler les dangers liés à la sécurité des aliments du bétail. L'objectif d'un système HACCP est d'aborder les dangers potentiels pour la sécurité et de concentrer le contrôle sur les points de contrôle critiques (PCC). Un plan de contrôle préventif (PCP) est un document écrit qui démontre comment les dangers pour les aliments du bétail sont identifiés et contrôlés. Les contrôles sont basés sur les principes HACCP reconnus internationalement et comprennent une combinaison de mesures qui préviennent et contrôlent les dangers pour les aliments du bétail plutôt que de se concentrer sur des points spécifiques du processus de fabrication.

Le *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada* (RSAC) et l'évolution du cadre réglementaire canadien sur les aliments du bétail vers une approche systémique axée sur les résultats ont introduit les exigences relatives aux contrôles préventifs et aux processus. Dans le cadre d'une réglementation axée sur les systèmes plutôt que sur les produits, il est essentiel d'élaborer des plans de contrôle préventif (PCP) qui comprennent des procédures, de la formation, de la documentation et des analyses de dangers internes pour identifier et atténuer les dangers pour la santé animale, la santé humaine et l'environnement.

## Champ d'application

Le champ d'application de ProQualité® comprend l'approvisionnement, la manipulation, l'entreposage, la fabrication, le traitement et la distribution des aliments du bétail et des ingrédients d'aliments du bétail destinés à être consommés par des animaux producteurs d'aliments. Bien que ce ne soit pas son objet, le standard peut également être adapté aux aliments destinés aux animaux non producteurs de nourriture (animaux de compagnie, autres animaux à fourrure, etc.).

## Examen et révision du standard

Le programme ProQualité® fait l'objet d'une révision régulière. Cela permet une amélioration continue du programme en tenant compte des nouvelles avancées scientifiques, des changements dans les exigences réglementaires et des meilleures pratiques actualisées concernant les aliments du bétail et la sécurité des aliments du bétail.

L'ANAC a commencé à travailler sur cette révision en 2019 avec pour objectifs d'aligner ProQualité® sur les nouvelles normes internationalement reconnues en matière d'alimentation animale et sur l'évolution des exigences réglementaires et industrielles.

Les mises à jour incorporées dans cette version ont donné lieu à un système de management complet amélioré avec des exigences clairement définies pour :

- un système de management efficace et un plan de sécurité des aliments du bétail (c.-à-d. un PCP)

- la biosécurité, la défense alimentaire, la fraude alimentaire et la gestion des crises

De plus, le nouveau manuel :

- réorganise les informations afin qu'elles soient plus faciles à trouver et à comparer avec d'autres normes de sécurité des aliments du bétail
- peut faire l'objet de références croisées avec tous les éléments de la grille de vérification
- a renforcé les programmes préalables (PPA) et les guides d'interprétation
- est aligné sur les exigences réglementaires canadiennes relatives à la sécurité des aliments du bétail

## À propos de l'Association de nutrition animale du Canada (ANAC)

En tant que propriétaire du programme, l'ANAC gère et supervise le programme ProQualité®.

L'Association de nutrition animale du Canada (ANAC) est l'association commerciale nationale de l'industrie de l'alimentation animale. Ses membres comprennent des fabricants et des distributeurs d'aliments et d'ingrédients du bétail, ainsi que des fournisseurs d'un large éventail de produits et de services destinés à l'industrie de l'alimentation animale. Ensemble, les membres de l'ANAC représentent quatre-vingt-dix pour cent (90 %) des aliments du bétail commerciaux fabriqués au Canada.

# ProQualité® – Section I : Système de management

## 1. ENGAGEMENT ET RESPONSABILITÉ DE LA DIRECTION

### 1.1 Politique de management

1.1.1 La haute direction doit préparer une politique qui inclut un engagement à :

i. maximiser la sécurité des aliments du bétail
ii. satisfaire aux exigences réglementaires applicables
iii. réaliser une amélioration continue

1.1.2 La politique doit être :

i. écrite
ii. signée par la haute direction annuellement ou lors d'un changement à la direction
iii. communiquée et mise en œuvre à tous les niveaux de l'organisation et maintenue à jour
iv. réexaminée au moins une fois par an pour s'assurer qu'elle est toujours appropriée, adéquate et efficace; des registres de ce réexamen doivent être conservés. Toute modification de la politique doit être communiquée et mise en œuvre à tous les niveaux de l'organisation
v. soutenue par des objectifs mesurables

### 1.2 Responsabilité et autorité de la direction

1.2.1 La haute direction doit identifier les personnes qui ont la responsabilité et l'autorité en matière de sécurité des aliments du bétail.

1.2.2 La responsabilité et l'autorité en matière de sécurité des aliments du bétail doivent être documentées et communiquées au sein de l'organisation.

1.2.3 La haute direction doit désigner un responsable d'équipe chargé de la sécurité des aliments du bétail, responsable de l'élaboration, de la mise en œuvre, de l'examen et de la maintenance du système de management de la sécurité des aliments du bétail. Ce responsable de l'équipe chargée de la sécurité des aliments du bétail doit :

i. reporter directement à la haute direction ou un désigné
ii. posséder les compétences nécessaires en rapport avec l'étendue des opérations
iii. rendre compte de la performance du système de management de la sécurité des aliments du bétail à la haute direction

1.2.4 La haute direction doit veiller à ce que des ressources adéquates soient disponibles pour atteindre les objectifs souhaités en matière de sécurité des aliments du bétail et soutenir l'élaboration, la mise en œuvre, la maintenance et l'amélioration continue du système de management de la sécurité des aliments du bétail.

1.2.5 La haute direction doit faciliter la mise en œuvre et la communication de l'engagement énoncé dans la politique mentionnée au point 1.1 et toute documentation pertinente du système de management de la sécurité des aliments du bétail.

## 1.3 Système de management de la sécurité des aliments du bétail

1.3.1 Un système de management de la sécurité des aliments du bétail doit être documenté et tenu à jour sous forme électronique et/ou sur copie papier et comprendre les éléments suivants :

i. l'énoncé de la politique de sécurité des aliments du bétail et l'organigramme
ii. le champ d'application des activités qui pourraient avoir un impact sur la sécurité des aliments du bétail produits/transformés/manipulés sous la responsabilité de l'organisation et qui sont couverts par le système de management de la sécurité des aliments du bétail
iii. une liste des produits couverts par le champ d'application du système de management de la sécurité des aliments du bétail
iv. les plans de sécurité des aliments du bétail, les programmes préalables et les procédures
v. les autres documents nécessaires à l'élaboration, à la mise en œuvre, à l'entretien et au contrôle du système de management de la sécurité des aliments du bétail

## 1.4 Respect de la législation et des exigences réglementaires

1.4.1 L'organisation doit documenter et mettre en œuvre des méthodes et des responsabilités pour s'assurer que l'organisation reste à jour et conforme à toutes les exigences législatives pertinentes.

1.4.2 L'organisation doit s'assurer qu'au moment de la livraison à son client, tous les aliments du bétail fournis sont conformes à toute législation pertinente dans le pays d'utilisation et/ou de vente.

## 1.5 Surveillance, mesure, analyse et évaluation

1.5.1 L'organisation doit avoir établi des procédures documentées pour la surveillance de la mise en œuvre du système de management de la sécurité des aliments du bétail.

1.5.2 Une procédure documentée doit être établie qui définit comment les résultats de la surveillance sont analysés, évalués et communiqués à la haute direction.

## 1.6 Audit interne

1.6.1 L'organisation doit disposer de procédures écrites et mises en œuvre pour réaliser un audit interne de l'ensemble du système de management de la sécurité des aliments du bétail. L'audit interne doit évaluer la conformité des pratiques de l'organisation aux exigences du programme ProQualité®, à tous les autres procédures et protocoles spécifiques au site et, le cas échéant, aux exigences spécifiques du client.

1.6.2 L'audit interne doit être réalisé au moins annuellement et les non-conformités identifiées doivent être documentées.

1.6.3 Le personnel qui effectue les audits internes doit être formé aux procédures d'audit interne.

1.6.4 La direction responsable du domaine audité doit s'assurer et vérifier que toutes les corrections et actions correctives nécessaires sont prises sans délai pour éliminer les non-conformités détectées et leurs causes.

1.6.5 Les registres des audits internes et des corrections et actions correctives associées doivent être tenus à jour.

1.6.6 Toutes les non-conformités identifiées lors de l'audit interne doivent être corrigées selon le calendrier suivant :

1.6.6.1 Non-conformités critiques

- Le plan d'action corrective doit être achevé dans les 14 jours suivant l'audit et mis en œuvre et son efficacité doit être examinée dans les 30 jours suivant l'audit.
- L'action corrective doit être fermée dans les 30 jours suivant l'audit.

1.6.6.2 Non-conformité majeure

- Le plan d'action corrective doit être achevé dans les 14 jours suivant l'audit et mis en œuvre et son efficacité doit être examinée dans les 30 jours suivant l'audit.
- L'action corrective doit être fermée dans les 60 jours suivant l'audit.

1.6.6.3 Non-conformité mineure

- Le plan d'action corrective doit être achevé dans les 14 jours suivant l'audit et mis en œuvre et son efficacité doit être examinée dans les 90 jours suivant l'audit.

## 1.7 Examen par la haute direction

1.7.1 La haute direction doit examiner le système de management de la sécurité des aliments du bétail à des intervalles planifiés (au moins annuellement), pour s'assurer qu'il continue d'être approprié, adéquat et efficace.

1.7.2 L'examen doit être effectué par la haute direction de l'organisation, lors d'une réunion avec le responsable désigné de la sécurité des aliments du bétail.

1.7.3 Les examens par la direction et les mises à jour du programme doivent être documentés et conservés.

## 1.8 Contrôle des documents et registres

1.8.1 Les procédures et la responsabilité de la création, de la tenue et de la vérification des documents et l'assurance que le personnel a accès aux documents actuels doivent être enregistrées et mises en œuvre.

1.8.2 Un registre de tous les documents actuels du système et de leurs modifications doit être tenu, y compris les procédures et la responsabilité pour le contrôle des documents.

1.8.3 Les documents doivent être entreposés en toute sécurité et facilement accessibles.

1.8.4 Les registres doivent être lisibles, complets, signés (ou autorisés de manière appropriée) par les personnes qui entreprennent les activités de surveillance, et ne présenter aucune trace de falsification.

1.8.5 Les registres doivent être facilement accessibles, récupérables, entreposés en toute sécurité pour empêcher tout accès non autorisé, tout dommage ou toute détérioration et doivent être conservés conformément aux règlements ou aux politiques.

# 2. PLAN DE SÉCURITÉ DES ALIMENTS DU BÉTAIL

## 2.1 Exigences générales d'un plan de sécurité des aliments du bétail

2.1.1 Un plan de sécurité des aliments du bétail doit être documenté, mis en œuvre efficacement et maintenu. Il doit décrire comment le site contrôle et maximise la sécurité des aliments du bétail.

2.1.2 Le plan de sécurité des aliments du bétail doit être élaboré et mis à jour par le responsable désigné de la sécurité des aliments du bétail et le personnel du site ayant des connaissances techniques, de production et d'ingénierie des produits concernés et des processus associés.

2.1.3 Un examen complet du plan de sécurité des aliments du bétail documenté et mis en œuvre doit être effectué au moins une fois par an, ou lorsque des changements sont apportés au processus, à l'équipement, aux intrants ou quand il y a d'autres changements susceptibles d'affecter la sécurité du produit.

## 2.2 Étapes préliminaires à l'analyse des dangers

2.2.1 Des descriptions de produits doivent être documentées pour tous les produits inclus dans le champ d'application des plans de sécurité des aliments du bétail. Ces descriptions doivent faire référence aux spécifications du produit fini et à toute information supplémentaire pertinente pour la sécurité du produit (par ex. le pH, l'activité de l'eau et/ou la composition).

2.2.2 L'utilisation prévue de chaque produit doit être documentée.

2.2.3 Un ou plusieurs diagrammes de flux et schémas de l'usine couvrant le champ d'application du plan de sécurité des aliments du bétail doivent être documentés. Les diagrammes de flux des produits/processus/personnel et les schémas de l'usine sont décrits de manière adéquate et vérifiés pour correspondre aux processus réels.

## 2.3 Identification des dangers

2.3.1 Le responsable et l'équipe de sécurité des aliments du bétail doivent identifier et documenter tous les dangers, dans le cadre des activités de l'installation, qui sont connus ou raisonnablement prévisibles dans les aliments et les ingrédients du bétail.

## 2.4 Évaluation des dangers

2.4.1 Le responsable et l'équipe de sécurité des aliments du bétail doivent effectuer une évaluation de chaque danger identifié afin de déterminer où la prévention, l'élimination ou la réduction à un niveau acceptable est nécessaire pour réduire le risque. La méthodologie utilisée pour déterminer l'importance des dangers doit être documentée et utilisée de manière cohérente pour évaluer tous les dangers potentiels.

## 2.5 Mesures de contrôle et points de contrôle

2.5.1 Le responsable et l'équipe de sécurité des aliments du bétail doivent déterminer et documenter les mesures de contrôle qui doivent être appliquées pour prévenir, éliminer ou réduire tous les dangers à un niveau acceptable.

## 2.6 Détermination des limites critiques

2.6.1 Pour chaque point de contrôle critique identifié, le responsable et l'équipe de sécurité des aliments du bétail doivent identifier et documenter les limites critiques mesurables qui séparent un produit sécuritaire d'un produit dangereux.

## 2.7 Établissement et surveillance des points de contrôle critiques

2.7.1 Le responsable et l'équipe de sécurité des aliments du bétail doivent élaborer et documenter les procédures de surveillance des PCC pour s'assurer qu'ils restent dans les limites critiques établies.

2.7.2 Les procédures de surveillance doivent identifier le personnel responsable, la méthodologie d'échantillonnage et la fréquence de la surveillance.

## 2.8 Validation des mesures de contrôle

2.8.1 Le responsable et l'équipe de sécurité des aliments du bétail doivent valider que les mesures de contrôle sélectionnées permettent de maîtriser comme prévu les dangers identifiés.

## 2.9 Actions correctives, y compris les actions visant à prévenir la récidive

2.9.1 Le responsable et l'équipe de sécurité des aliments du bétail doivent élaborer et documenter des procédures d'action corrective, y compris des actions préventives, lorsque la surveillance indique que les limites critiques et autres écarts critiques n'ont pas été respectés. Les procédures doivent inclure des actions visant à :

i. contenir l'ampleur de l'écart
ii. ramener immédiatement le processus sous contrôle
iii. identifier et déterminer les actions à prendre pour le produit concerné
iv. déterminer la cause et modifier le contrôle, si nécessaire, pour éviter que l'incident ne se reproduise
v. vérifier l'efficacité des actions entreprises

## 2.10 Vérification des mesures de contrôle

2.10.1 Le responsable et l'équipe de sécurité des aliments du bétail doivent élaborer et documenter des procédures de vérification des mesures de contrôle pour confirmer que les mesures de contrôle sont mises en œuvre de manière adéquate et cohérente et qu'elles éliminent ou réduisent efficacement les dangers à un niveau acceptable nécessaire pour garantir la sécurité des aliments du bétail.

# 3. BIOSÉCURITÉ

## 3.1 Généralités

3.1.1 L'organisation doit disposer d'un plan de biosécurité qui est documenté et mis en œuvre et qui est revu au moins une fois par an.

3.1.2 Le plan de biosécurité est communiqué à l'ensemble du personnel de l'établissement, aux ressources sous contrat, aux visiteurs et aux chauffeurs de transport.

## 3.2 Visiteurs

3.2.1 L'accès des visiteurs aux lieux est contrôlé et enregistré afin de prévenir la contamination des ingrédients, de l'équipement ou des produits.

3.2.2 Tous les visiteurs doivent recevoir une copie écrite des exigences de l'établissement en matière de procédures d'hygiène pour les visiteurs avant d'entrer dans toute zone de transformation ou de manutention des aliments du bétail.

3.2.3 Tous les visiteurs doivent porter des vêtements et des chaussures appropriés lorsqu'ils entrent dans une zone de transformation ou de manutention des aliments du bétail.

3.2.4 Les visiteurs doivent entrer et sortir des zones de manutention des aliments du bétail par les points d'entrée appropriés.

3.2.5 Tous les visiteurs doivent être escortés à tout moment dans les zones de transformation, de manutention et d'entreposage des aliments du bétail.

3.2.6 Tous les visiteurs doivent suivre toutes les pratiques d'hygiène personnelle applicables pendant leur séjour dans l'installation.

## 3.3 Véhicules

3.3.1 L'accès des véhicules aux lieux est contrôlé.

3.3.2 Les véhicules sont inspectés pour la propreté avant leur déchargement ou chargement.

## 4. DÉFENSE ALIMENTAIRE ET FRAUDE ALIMENTAIRE

4.1.1 Un plan de défense alimentaire et de fraude alimentaire doit être documenté, mis en œuvre, maintenu et révisé au moins une fois par an.

4.1.2 La haute direction doit désigner un responsable qui a reçu une formation pertinente et qui est chargé de la défense alimentaire et de la lutte contre la fraude alimentaire.

4.1.3 Le plan de défense alimentaire et de lutte contre la fraude alimentaire doit inclure une évaluation de la vulnérabilité.

4.1.4 Le plan de défense alimentaire doit inclure les éléments suivants :

i. des méthodes mises en œuvre pour protéger les points de transformation sensibles contre une falsification intentionnelle

ii. des mesures prises pour assurer la sécurité de l'entreposage des produits finis, des matières, des emballages, des équipements et des produits chimiques dangereux

iii. des mesures mises en œuvre pour garantir que les matières (en vrac ou en sacs) ainsi que les produits finis sont conservés/entreposés et transportés dans des conditions sécurisées

4.1.5 Le plan de fraude alimentaire doit comprendre :

i. des méthodes par lesquelles les vulnérabilités identifiées en matière de fraude alimentaire seront contrôlées

ii. des méthodes permettant de détecter la fraude alimentaire, le cas échéant

4.1.6 Le plan de défense alimentaire et de fraude alimentaire est communiqué à l'ensemble du personnel concerné de la direction et de l'installation.

## 5. GESTION DE CRISE

5.1.1 La haute direction doit s'assurer que des procédures sont documentées et mises en place pour répondre aux situations d'urgence ou aux incidents potentiels pouvant avoir un impact sur la sécurité des aliments du bétail et qui sont pertinent pour le rôle de l'organisation dans la chaîne alimentaire animale.

5.1.2 Les procédures d'urgence doivent être communiquées, mises en œuvre et maintenues à tous les niveaux de l'organisation.

5.1.3 Les procédures d'urgence sont testées au moins une fois par an et les registres des tests sont conservés.

5.1.4 La haute direction doit revoir la mise en œuvre des procédures après l'occurrence de tout incident, urgence et/ou test et, si nécessaire, mettre à jour les procédures documentées. Des registres de ces examens doivent être conservés.

# ProQualité® – Section II : Programmes préalables

## 6. LIEUX

### 6.1 Bâtiments et terrains

6.1.1 L'établissement doit être conçu, construit, situé, exploité et entretenu de manière à prévenir toute contamination néfaste.

6.1.2 Si une installation est engagée dans d'autres activités commerciales en plus de la fabrication d'aliments du bétail, l'installation doit mettre en place des contrôles appropriés pour ces activités afin de prévenir la contamination néfaste.

6.1.3 L'emplacement des lieux doit être tel que les bâtiments, les opérations et l'utilisation du sol adjacents et contigus n'interfèrent pas avec des opérations sécuritaires et hygiéniques.

### 6.2 Extérieur des bâtiments

6.2.1 Les terrains et la zone entourant les lieux doivent être entretenus et maintenus exempts de déchets ou de débris accumulés qui pourraient présenter un risque important d'hébergement de vermines.

6.2.2 Les terrains et les zones de chargement et de déchargement doivent être bien drainés. Le nivellement et le dépoussiérage des routes non pavées, des aires de stationnement et des autres zones extérieures ne doivent pas présenter un risque important de contamination des aliments du bétail.

6.2.3 L'extérieur du bâtiment doit être entretenu pour empêcher l'entrée de vermines et de contaminants.

6.2.4 Toutes les fenêtres extérieures, les ouvertures de ventilation, les portes, les ouvertures extérieures pour le transfert de matériaux à l'intérieur de l'installation et les autres ouvertures vers l'extérieur doivent être gérées de manière à empêcher l'entrée de matières étrangères, de précipitations et de vermines.

6.2.5 L'installation doit avoir une procédure documentée d'inspection des lieux extérieurs documentée. Les lieux doivent être inspectés régulièrement et selon un calendrier prescrit.

### 6.3 Intérieur des bâtiments

6.3.1 La conception, les matériaux et les conditions du bâtiment ne doivent pas présenter un risque important pour la sécurité des aliments du bétail.

6.3.2 Les plafonds, murs et sols doivent être nettoyables, en bon état et faits de matériaux qui ne posent pas de risque important de contamination du processus, des intrants et des produits.

6.3.3 Les produits doivent être traités et manipulés dans des zones munies d'un plafond ou d'une autre structure acceptable construit et entretenu de manière à prévenir la contamination des produits.

6.3.4 Le cas échéant, les escaliers, passerelles et plates-formes dans les zones de transformation et de manutention des aliments et des ingrédients du bétail doivent être conçus, construits et entretenus de manière à prévenir tout risque de contamination

des produits. Il faut notamment s'assurer qu'il n'y a pas de grilles ouvertes directement au-dessus des aliments du bétail, des emballages ou des surfaces de contact avec les produits exposés.

6.3.5 Les planchers des zones de préparation des aliments du bétail sont construits et entretenus de manière à prévenir l'accumulation de liquides (p. ex. eau, huiles, graisses liquides).

6.3.6 Les luminaires suspendus doivent être conçus, construits et entretenus de manière à prévenir la contamination des produits.

6.3.7 Le verre, les matériaux en plastique cassant et les équipements sont correctement protégés lorsque leur bris dans les zones de préparation des aliments du bétail peut présenter un risque de contamination.

6.3.8 L'installation doit disposer d'une procédure documentée d'inspection interne des lieux. Les lieux doivent être inspectés régulièrement selon un calendrier prescrit.

## 6.4 Ventilation et qualité de l'air

6.4.1 Les systèmes et instruments de ventilation doivent être conçus, construits et entretenus de manière à empêcher l'accumulation de saletés ou de condensation sur les murs et le plafond, ce qui constituerait un risque pour les produits situés dans les zones fermées de fabrication et de manutention des aliments du bétail.

## 6.5 Disposition et espace

6.5.1 L'espace de travail intérieur, la disposition de l'équipement, les processus et le flux des employés, des produits et de l'équipement doivent être conçus de manière à fournir un espace adéquat pour prévenir toute contamination croisée néfaste.

6.5.2 Le cas échéant, les zones d'analyses/de tests et les laboratoires doivent être conçus, situés et exploités de manière à prévenir la contamination des matériaux et des zones de production.

## 6.6 Éclairage

6.6.1 L'installation doit disposer d'un éclairage suffisant pour permettre au personnel de mener efficacement et en toute sécurité toutes les opérations, les inspections (matériaux, produits, équipements) et la maintenance.

## 6.7 Approvisionnement en eau/vapeur et plomberie

6.7.1 L'eau, la glace et la vapeur qui entrent en contact avec les aliments du bétail ou les surfaces de contact avec les aliments du bétail doivent satisfaire aux exigences de sécurité et de potabilité conformément aux normes microbiologiques et de qualité de l'eau potable reconnues à l'échelle locale, nationale ou internationale.

6.7.1.1 Des analyses de l'eau doivent être effectuées au moins une fois par an, pour vérifier la qualité de l'eau.

6.7.1.2 Si l'eau provient de sources municipales, les résultats de tests municipaux sont acceptables pour démontrer la potabilité.

6.7.2 Il ne doit pas y avoir de contamination croisée entre les conduites d'eau potable et d'eau non potable et les conduites et sorties d'eau non potable doivent être clairement identifiées.

6.7.3 L'équipement de traitement de l'eau, s'il est présent, doit être surveillé régulièrement pour s'assurer que l'eau reçoit un traitement efficace et ne présente pas de risque de contamination du produit.

## 6.8 Air comprimé et autres gaz

6.8.1 L'air comprimé et les autres gaz qui entrent en contact direct avec les aliments du bétail ou leurs surfaces de contact, y compris ceux utilisés pour le transfert, le soufflage ou le séchage, ne doivent pas présenter de risque de contamination des aliments du bétail.

## 6.9 Gestion des déchets

6.9.1 L'installation doit documenter et mettre en œuvre un programme de gestion des déchets qui indique qui est responsable et les méthodes utilisées pour collecter, identifier, manipuler et entreposer les déchets avant leur retrait des lieux.

6.9.2 Les déchets générés par l'opération doivent être éliminés conformément aux réglementations environnementales. Les déchets qui ne peuvent pas être utilisés comme aliments du bétail doivent être identifiés, isolés et éliminés d'une manière appropriée qui empêche toute utilisation non autorisée.

6.9.3 Les systèmes de drainage et d'égouts doivent être adéquats pour le volume et le type d'effluents produits pendant les opérations normales de transformation et de nettoyage, et pour empêcher le refoulement.

6.9.4 Les conteneurs et réservoirs à déchets doivent être clairement identifiés pour l'usage auquel ils sont destinés, avoir une capacité suffisante, être entretenus pour éviter les fuites, être couverts le cas échéant et être isolés des zones de flux principales pour éviter tout risque de contamination.

6.9.5 La fréquence d'enlèvement des déchets doit être suffisante pour empêcher une accumulation dans les zones de manipulation ou de transformation des aliments du bétail.

6.9.6 Les zones désignées pour l'accumulation des déchets doivent être maintenues dans un état de propreté et d'ordre qui empêche l'attraction et l'hébergement de vermines jusqu'à ce que la collecte externe des déchets soit entreprise.

# 7. RÉCEPTION, ENTREPOSAGE ET TRANSPORT

## 7.1 Conteneurs d'entreposage, équipement et moyens de transport

7.1.1 Les conteneurs d'entreposage, l'équipement et les moyens de transport utilisés pour la réception, l'entreposage, le transport et la distribution qui entrent en contact avec des composants d'aliments du bétail ou des aliments du bétail finis doivent être propres, faits de matériaux qui ne contaminent pas les produits et en bon état.

7.1.2 Les conteneurs d'entreposage, l'équipement et les moyens de transport ne doivent pas être utilisés pour des activités qui pourraient avoir un impact négatif sur la sécurité des aliments du bétail des produits qui entrent en contact avec le conteneur, l'équipement ou le moyen de transport.

7.1.3 Lorsqu'ils ne sont pas utilisés, les conteneurs d'entreposage, l'équipement et les moyens de transport doivent être entreposés et entretenus de manière à éviter qu'ils hébergent des vermines ou qu'ils deviennent contaminés.

7.1.4 Les protocoles de nettoyage sont documentés et mis en œuvre pour les conteneurs d'entreposage, l'équipement et les moyens de transport. En cas de recours à des services de transport sous contrat, l'entrepreneur doit confirmer qu'il a mis en place des procédures écrites pour contrôler les risques de contamination ou certifier que les camions sont exempts de toute contamination.

## 7.2 Zones de réception, d'entreposage et de transport

7.2.1 La zone de réception des matières et des ingrédients entrants doit être conçue et entretenue de manière à permettre l'exécution de toutes les opérations et à réduire au minimum les risques de dommages et de contamination.

7.2.2 Les zones d'entreposage doivent être conçues de manière à disposer d'un espace suffisant pour accueillir toutes les matières entreposées. Les zones d'entreposage doivent être entretenues de manière à assurer une protection contre la poussière, la condensation, les déchets, les vermines et autres sources de contamination.

7.2.3 Les zones d'entreposage doivent disposer d'un espace suffisant entre les matériaux entreposés et les murs pour permettre les activités de nettoyage, d'inspection et de lutte contre les vermines.

7.2.4 Les zones d'entreposage en vrac doivent être désignées et permettre la séparation et la ségrégation des matériaux, au besoin, pour éviter la contamination croisée.

7.2.5 Des médicaments, des substances interdites, des reprises, des ingrédients périmés et des produits détenus/retenus/retournés/rejetés, doivent avoir un entrepôt désigné qui permet une identification et une ségrégation adéquates afin de prévenir la contamination croisée et l'utilisation involontaire.

7.2.6 Lorsque les silos d'entreposage en vrac ne sont pas dédiés à des substances interdites ou des produits contenant des substances interdites (par ex. en raison de la production multi-espèces), une procédure de nettoyage validée doit être mise en œuvre.

7.2.7 Les produits chimiques dangereux et les substances toxiques ne doivent pas être entreposés dans des endroits où ils peuvent présenter un risque pour le personnel, les produits, les emballages, les instruments de transformation, les équipements de

manipulation des produits ou dans les zones dans lesquelles les produits sont manipulés, entreposés ou transportés.

7.2.8 Les zones de rassemblement et de chargement des produits doivent être conçues de manière à offrir un espace de travail suffisant et entretenues de manière à réduire au minimum le risque de dommages et de contamination néfaste du produit fini.

## 7.3 Procédures de réception, d'entreposage, d'expédition et de transport

7.3.1 L'installation doit documenter et mettre en œuvre des procédures pour la réception, la manutention, l'entreposage, l'assemblage des charges, le chargement et le transport afin de prévenir les dommages, la contamination néfaste et de maintenir l'intégrité du produit.

7.3.2 Processus de réception

7.3.2.1 Les processus de réception doivent indiquer les exigences en matière :

i. d'inspection de la documentation requise pour vérifier l'identité et l'adéquation avant d'accepter les expéditions de matières premières
ii. de contrôle visuel des transporteurs à l'arrivée
iii. d'identification du produit et l'inspection de tous les matériaux et ingrédients entrants avant leur acceptation dans l'installation
iv. d'Identification et ségrégation des médicaments, des substances interdites, des matières retournées et retravaillées
v. du curage de la ligne de réception ou autre procédure validée immédiatement après la réception de substances interdites, de matières médicamenteuses en vrac ou d'autres matières à haut risque, le cas échéant
vi. de registres de réception
vii. de l'obtention d'échantillons et à la réalisation de tests (par ex. sur les mycotoxines), le cas échéant
viii. de manipulation des matières non conformes, telle que celles qui ne répondent pas aux spécifications pertinentes ou qui proviennent d'un fournisseur non approuvé

## 7.4 Processus d'entreposage et de rotation des stocks

7.4.1 Les procédures de rotation des stocks doivent être documentées et mises en œuvre.

7.4.2 Tous les ingrédients, les emballages et les aliments du bétail finis doivent être entreposés de manière à permettre une rotation appropriée des stocks de sorte que l'intégrité du produit ne soit pas affectée.

7.4.3 Les pratiques de réception et d'entreposage en vrac sont conformes aux exigences réglementaires relatives aux substances interdites et aux médicaments, le cas échéant. Des registres sont tenus pour démontrer la conformité.

7.4.4 Tous les ingrédients médicamenteux ont une identification numérique de drogue (DIN) approuvée et aucun médicament périmé ne se trouve dans les stocks de l'installation ou des installations d'entreposage associées, à moins qu'il ne soit clairement étiqueté pour être éliminé et qu'il soit efficacement empêché d'être utilisé par inadvertance.

7.4.5 Le matériel médicamenteux, y compris le matériel de curage pour nettoyer les médicaments, doit être étiqueté avec le médicament et le niveau (s'il est connu) et

séparé des ingrédients non médicamenteux afin de prévenir la contamination croisée ou l'utilisation par inadvertance.

## 7.5 Expédition et transport

7.5.1 Le produit fini doit être agencé et chargé dans des conditions permettant de prévenir les dommages ou la contamination croisée.

7.5.2 Les procédures d'agencement, de chargement et de transport du produit doivent indiquer les exigences relatives à ce qui suit :

i. la programmation et le séquençage des chargements et l'arrivée des transporteurs pour prévenir la contamination des aliments du bétail
ii. le maintien de l'identification du produit et l'inspection des produits finis pour détecter les dommages avant le chargement
iii. l'identification des lots et la séparation des produits contenant des médicaments et des substances interdites
iv. l'inspection des transporteurs vides utilisés pour le transport des aliments du bétail avant le chargement afin de s'assurer qu'ils sont propres, en bon état, adaptés à l'usage prévu et exempts de conditions pouvant avoir un impact négatif sur la sécurité du produit
v. le rejet des transporteurs si l'inspection révèle des problèmes avec le transporteur
vi. la confirmation que les rapports d'inspection des camions appuient les procédures de nettoyage requises pour certifier que les camions sont exempts de résidus de substances interdites, de résidus de médicaments ou d'autres risques de contamination provenant d'un chargement précédent
vii. les pratiques de chargement pour assurer la ségrégation, l'isolement ou d'autres mesures de protection pour protéger le produit de la contamination et du contact croisé pendant les opérations de chargement et de transport
viii. des registres d'expédition indiquant que toutes les exigences ont été respectées

## 7.6 Programme d'approbation des fournisseurs

7.6.1 Il doit y avoir un programme d'approbation des fournisseurs fondé sur les risques, documenté et mis en œuvre, qui définit la ou les personnes responsables, la sélection, l'évaluation, l'approbation et la surveillance des fournisseurs et des prestataires de services sous contrat.

7.6.2 Il doit y avoir un processus documenté pour qualifier provisoirement un fournisseur non approuvé dans des situations d'urgence, y compris des dispositions pour vérifier que les dangers sont contrôlés.

7.6.3 Un registre à jour des fournisseurs et des prestataires de services sous contrat approuvés doit être tenu.

7.6.4 L'installation doit documenter et mettre en œuvre des contrôles d'achat applicables pour s'assurer que les matériaux, les ingrédients et les services sont achetés uniquement auprès de fournisseurs approuvés. Des registres de l'examen/surveillance des fournisseurs, des achats et de la réception doivent être conservés.

# 8. NETTOYAGE, ASSAINISSEMENT ET LUTTE CONTRE LA VERMINE

## 8.1 Nettoyage et assainissement

8.1.1 L'installation doit documenter et mettre en œuvre les méthodes, la fréquence et la responsabilité de l'exécution, de la surveillance et de la vérification de l'entretien, du nettoyage et de l'assainissement afin de s'assurer que les bâtiments, les structures, les accessoires fixes, l'équipement de manutention et de transformation des aliments du bétail, les aires d'entreposage, les commodités pour le personnel et les installations sanitaires sont propres et en bon état.

8.1.2 Un calendrier principal pour l'entretien, le nettoyage et l'assainissement doit être documenté et mis en œuvre.

8.1.3 Tous les équipements et moyens de transport qui entrent en contact avec des composants d'aliments du bétail ou des aliments du bétail finis sont soumis à toutes les procédures de nettoyage raisonnables et efficaces, y compris les protocoles validés, le cas échéant, afin de prévenir toute contamination néfaste. Cela doit inclure un ou plusieurs des éléments suivants :

i. des moyens physiques
ii. curage
iii. sectionnement par compartiment
iv. d'autres procédures tout aussi efficaces, par ex. un séquençage approuvé pour empêcher la présence de résidus de médicaments non autorisés dans les aliments du bétail produits subséquemment

8.1.4 L'équipement et les lieux, y compris les bacs et les silos, doivent être inspectés régulièrement selon un calendrier et une procédure prescrite et sont nettoyés efficacement lorsqu'un nettoyage est requis ou justifié.

8.1.5 Des registres des activités de nettoyage et d'assainissement, de surveillance et de vérification doivent être tenus. Les registres de nettoyage sont vérifiés à une fréquence adéquate.

8.1.6 Les agents de nettoyage, le cas échéant, doivent être adaptés à l'utilisation dans l'installation et étiquetés conformément aux exigences réglementaires. L'installation doit documenter et maintenir un inventaire à jour de tous les produits chimiques commerciaux achetés et utilisés.

## 8.2 Lutte contre la vermine

8.2.1 L'établissement doit avoir un programme de lutte contre la vermine documenté et mis en œuvre. Le programme doit :

i. décrire les méthodes et la responsabilité de l'élaboration, de la mise en œuvre et du maintien du programme de lutte contre la vermine
ii. identifier les vermines visées et décrire les méthodes utilisées pour prévenir et/ou éliminer les problèmes de vermines
iii. indiquer la fréquence des inspections physiques
iv. indiquer les exigences en matière de formation et de qualification pour l'application des pesticides

v. indiquer les exigences en matière de sensibilisation et de formation du personnel pour le programme de lutte contre la vermine

8.2.2 Les dispositifs de lutte contre la vermine doivent être conçus, identifiés, localisés et sécurisés, selon le cas, afin de prévenir la contamination potentielle des matériaux, des produits, de l'équipement ou des installations. Une carte à jour des dispositifs de lutte contre la vermine doit être maintenue.

8.2.3 Tous les produits chimiques antiparasitaires doivent être acceptables pour une utilisation dans les installations d'aliments du bétail et utilisés conformément à l'étiquette. Une liste des produits chimiques sur place et des registres de tous les produits chimiques utilisés doivent être tenus pour indiquer le type, la quantité et les concentrations utilisés, ainsi que le lieu, le moment et la façon dont ils ont été appliqués et pour quel organisme nuisible cible.

8.2.4 L'utilisation et l'application de pesticides doivent être réservées au personnel qualifié et autorisé. Les licences d'applicateur valides doivent être conservées dans les registres.

8.2.5 Les registres d'inspection, d'observation et de déficiences trouvées doivent être remplis, signés et conservés par le personnel responsable du programme de lutte contre la vermine.

8.2.6 Les résultats du programme de lutte contre la vermine doivent être examinés pour en vérifier l'efficacité et l'élimination des vermines applicables. Les registres de lutte contre la vermine doivent être vérifiés par le personnel interne à une fréquence adéquate, avec des actions correctives efficaces et documentées lorsque la vérification révèle des non-conformités ou des déficiences.

## 8.3 Produits chimiques dangereux et substances toxiques

8.3.1 L'installation doit documenter et mettre en œuvre les méthodes et la responsabilité de la manipulation, de l'utilisation, de l’entreposage et de l'élimination ainsi que les mesures prises pour assurer la sécurité des produits chimiques dangereux et des substances toxiques.

8.3.2 Les produits chimiques non médicamenteux, les lubrifiants et les peintures qui entrent en contact direct avec les ingrédients pendant la transformation ou le produit fini doivent être sécuritaires pour une utilisation dans un environnement de fabrication d'aliments du bétail.

8.3.3 Les substances chimiques et toxiques dangereuses doivent être clairement étiquetées avec leur identité, y compris lorsqu'elles sont entreposées dans des récipients temporaires et de distribution.

8.3.4 Une liste et un inventaire à jour des produits chimiques dangereux et des substances toxiques utilisés doivent être maintenus.

8.3.5 Les zones d’entreposage des produits chimiques dangereux et des substances toxiques doivent être conçues et construites de manière à prévenir les conditions d’entreposage dangereuses, la contamination croisée ou l'utilisation par inadvertance.

8.3.6 Les matières dangereuses doivent être distribuées, manipulées, utilisées conformément aux instructions du fabricant, et appliquées et éliminées par du personnel qualifié.

8.3.7 Le personnel doit être formé à la manipulation, l'utilisation, la gestion des déversements et l'élimination des matières dangereuses. La fiche de données de sécurité (FDS) des matières dangereuses doit être disponible.

# 9. PERFORMANCE ET ENTRETIEN DE L'ÉQUIPEMENT

## 9.1 Conception de l'équipement

9.1.1 L'équipement doit être conçu, construit, situé, exploité et entretenu de manière à faciliter les procédures d'inspection et de nettoyage et à prévenir la contamination croisée néfaste des matières entrantes et pendant la préparation des aliments du bétail.

9.1.2 La conception et le fonctionnement de l'équipement doivent prévenir la contamination néfaste des ingrédients et des aliments du bétail par des produits chimiques et/ou des agents pathogènes.

## 9.2 Entretien préventif

9.2.1 Le programme d'entretien préventif doit être documenté et indiquer les méthodes, la responsabilité et la tenue de registres requise pour l'entretien et la réparation de l'installation, de l'équipement, des véhicules et des bâtiments. Le programme doit être mis en œuvre de manière à minimiser le risque de contamination du produit, de l'emballage ou de l'équipement.

9.2.2 Un programme d'entretien doit être préparé et suivi pour couvrir l'entretien de routine de toute zone et de tout équipement qui pourrait affecter la sécurité du produit.

9.2.3 Le personnel d'entretien doit être formé aux risques des aliments du bétail associés à ses activités et se conformer aux exigences du site en matière d'hygiène du personnel et des procédés.

9.2.4 Les entrepreneurs chargés de l'entretien doivent recevoir une copie écrite des exigences de l'installation en matière de procédures d'hygiène pour les visiteurs avant d'entrer dans toute zone de transformation ou de manutention des aliments du bétail et être escortés, au besoin, jusqu'à ce que leur travail soit terminé.

9.2.5 Les procédures d'exécution des activités d'entretien doivent être documentées et mises en œuvre.

9.2.6 Le programme et les registres d'entretien préventif sont vérifiés à une fréquence adéquate, avec des actions correctives documentées et des actions de suivi prises lorsque la vérification révèle des non-conformités.

## 9.3 Étalonnage

9.3.1 Tous les équipements de mesure, de test et d'inspection utilisés pour les activités de surveillance décrites dans les PPA et les plans de sécurité des aliments du bétail qui nécessitent un étalonnage doivent être identifiés. Les méthodes et la responsabilité de l'étalonnage et du réétalonnage de l'équipement doivent être documentées et mises en œuvre pour garantir que l'équipement peut produire des résultats valides et fonctionner dans des limites acceptables.

9.3.2 L'étalonnage externe (ou l'étalonnage interne par rapport à une norme de référence traçable) de tout l'équipement critique doit être effectué par du personnel formé ou des entrepreneurs qualifiés et selon des méthodes d'étalonnage écrites et valides.

9.3.3 Les données d'étalonnage doivent être appropriées à la résolution de l'équipement (p. ex., si une balance se lit à deux décimales, les données d'étalonnage doivent également être documentées à deux décimales).

9.3.4 La fréquence de l'étalonnage de tout l'équipement critique doit être conforme aux exigences réglementaires, au calendrier recommandé par le fabricant de l'équipement et au moins une fois par an.

9.3.5 Toutes les balances et tous les dispositifs de mesure utilisés dans la préparation des aliments du bétail doivent être appropriés et étalonnés pour la gamme de poids et de volumes à mesurer. Ils doivent être étalonnés lors de leur installation et au moins une fois par an ou plus fréquemment si nécessaire (par ex. après des réparations ou des modifications importantes) pour garantir leur bon fonctionnement.

9.3.6 Les poids utilisés pour vérifier la précision des balances doivent être facilement accessibles et protégés contre les dommages ou la détérioration.

9.3.7 S'il est déterminé, après étalonnage, que l'équipement de mesure, de test ou d'inspection fonctionne en dehors des limites acceptables, des procédures doivent être documentées et mises en œuvre pour traiter l'élimination des produits potentiellement affectés.

9.3.8 Des registres d'étalonnage doivent être tenus et vérifiés à une fréquence adéquate, avec des actions correctives documentées et un suivi effectué lorsque la vérification a révélé des non-conformités.

## 9.4 Tests de performance des mélangeurs

9.4.1 L'installation de fabrication doit documenter et mettre en œuvre les méthodes, la responsabilité et la fréquence des vérifications de l'efficacité des mélangeurs. Au minimum, la performance du mélangeur doit être testée comme suit :

i. lors de l'installation
ii. dans le mois suivant une réparation ou une modification majeure qui pourrait avoir un impact sur le fonctionnement
iii. au minimum tous les trois (3) ans ou selon les exigences de l' Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), des autorités provinciales ou locales

9.4.2 Les limites du coefficient de variation (CV) du mélangeur doivent être :

i. pas plus de 5 % pour les prémélanges médicamenteux dilués
ii. pas plus de 10 % pour les micro et macro-prémélanges et les suppléments
iii. pas plus de 15 % pour les aliments du bétail complets et les rations totales mélangées

# 10. PERSONNEL

## 10.1 Programme de formation

10.1.1 Un programme de formation doit être documenté et mis en œuvre pour s'assurer que les employés reçoivent une formation adéquate sur la sécurité des aliments du bétail. Le programme doit aborder les points suivants :

i. la responsabilité de la mise en œuvre du programme de formation et de la prestation de la formation
ii. les exigences de formation alignées sur les tâches et les fonctions que le personnel doit accomplir (telles que définies dans les descriptions de poste), y compris la manière dont toutes les tâches essentielles au respect de la conformité réglementaire, du plan HACCP et du plan de sécurité des aliments du bétail doivent être effectuées
iii. la fourniture de matériel de formation et l'organisation de la formation dans les langues comprises par le personnel
iv. la fréquence de la formation, y compris les cours de mise à jour (au moins tous les 12 mois pour les tâches importantes en matière de sécurité des aliments du bétail)
v. une méthode d'évaluation de la mise en œuvre et de l'efficacité de la formation
vi. les registres de formation requis

10.1.2 Une formation doit être dispensée à tous les employés en rapport avec leurs fonctions et en ce qui concerne la prévention de la contamination et la sécurité des aliments du bétail.

10.1.3 Les registres de la formation fournie doivent être documentés et conservés. Les registres de formation et d'évaluation du personnel doivent être vérifiés à une fréquence adéquate (au minimum tous les 12 mois pour les tâches importantes en matière de contrôle de la sécurité des aliments du bétail). Des actions correctives et des actions de suivi doivent être prises et documentées lorsque la vérification révèle des non-conformités.

10.1.4 Un programme continu d'évaluation et de supervision des employés doit être maintenu. La mise à jour de la formation et la réévaluation du personnel doivent être effectuées rapidement en réponse aux non-conformités liées à la sécurité des aliments du bétail identifiée par l'examen des tâches, des registres, des plaintes des clients, des actions correctives et des audits (internes et externes).

## 10.2 Hygiène

10.2.1 Politiques relatives au personnel

10.2.1.1 L'établissement doit documenter et mettre en œuvre des exigences en matière d'hygiène personnelle et de comportement pour s'assurer que les employés ne contribuent pas à la contamination. Les exigences doivent porter sur :

i. la propreté générale des vêtements de travail
ii. la consommation de nourriture, de boisson, de gomme à mâcher et de tabac et les zones spécifiées où ces activités peuvent être menées
iii. le lavage des mains et l'utilisation de gants, le cas échéant

iv. les mesures de contrôle pour éviter les risques présentés par les bijoux et autres articles portés sur une personne
v. la formation requise

10.2.1.2 Le personnel doit être formé à toutes les exigences en matière d'hygiène personnelle et de comportement dans l'établissement.

10.2.1.3 Tout le personnel, les visiteurs et les entrepreneurs doivent être tenus de se conformer aux exigences documentées.

10.2.1.4 L'établissement doit avoir des mesures en place pour s'assurer que les aliments du bétail, les zones de production et de manutention des aliments du bétail et l'équipement sont protégés contre la possibilité de contamination par :

i. le personnel souffrant de maladies infectieuses
ii. le personnel présentant des coupures, des plaies ou des lésions exposées

10.2.2 Commodités et installations sanitaires pour le personnel

10.2.2.1 Les installations des employés, telles que les installations d'hygiène personnelle, les toilettes, les salles à manger et les vestiaires, doivent être situées et conçues de manière à prévenir la contamination des aliments du bétail ou des zones de production.

10.2.2.2 Les vêtements et tout autre équipement de protection requis portés par le personnel dans les zones de production, de manutention et d'entreposage des aliments du bétail ne doivent pas poser de risque pour la sécurité des aliments du bétail.

10.2.2.3 Les installations de lavage des mains et les toilettes doivent être identifiées, propres, fonctionnelles et correctement approvisionnées.

10.2.2.4 Des vestiaires doivent être prévus pour le personnel chargé de la transformation des aliments du bétail ou des opérations de transformation dans lesquelles les vêtements peuvent être souillés. Des dispositions doivent être prises pour que le personnel puisse ranger ses vêtements de ville et ses articles personnels à l'écart des zones de production, de manipulation et d'entreposage des aliments du bétail.

10.2.2.5 Des aires de restauration désignées doivent être prévues et situées à l'écart des zones de production, de manipulation et d'entreposage des aliments du bétail. Les zones de restauration (à l'intérieur et à l'extérieur) doivent être maintenues propres, exemptes de déchets et entretenues de manière à réduire au minimum le risque d'hébergement de vermines et de contamination des aliments du bétail ou des zones de production.

# 11. TRAÇABILITÉ, PLAINTES ET RAPPELS

## 11.1 Identification des produits

11.1.1 Les méthodes et la responsabilité de l'identification des matières premières, des ingrédients, des matériaux d'emballage, des travaux en cours, des intrants de processus et des produits finis à toutes les étapes de la production et de l'entreposage doivent être documentées.

11.1.2 L'identification des produits (codes de lot, identificateurs uniques, timbres d'étiquettes, étiquettes de produits, connaissements, etc.) doit être lisible et indélébile. Les registres de distribution doivent contenir des informations sur l'identification des produits.

11.1.3 Les registres d'identification des produits doivent être conservés pendant la durée minimale requise par la législation applicable.

## 11.2 Étiquettes

11.2.1 Les étiquettes des produits finis doivent être exactes, conformes à la législation pertinente et approuvées par le personnel qualifié de l'entreprise.

11.2.2 L'organisation doit documenter et mettre en œuvre des procédures pour le contrôle des étiquettes, y compris l'entreposage, l'examen, l'élimination, la délivrance et la pose des étiquettes.

## 11.3 Utilisation de la marque ProQualité®

11.3.1 Les installations certifiées doivent se conformer aux exigences relatives à l'utilisation de la marque ProQualité®.

## 11.4 Traçabilité

11.4.1 L'installation doit documenter et mettre en œuvre les méthodes utilisées pour retracer les produits. Le système de traçabilité doit être conforme à la législation pertinente.

11.4.2 Les registres de l'installation doivent identifier et retracer efficacement :

i. les matières premières, ingrédients et emballages jusqu'aux fournisseurs de ces biens
ii. les ingrédients, les produits intermédiaires et les matériaux/produits retravaillés jusqu'au produit fini
iii. le produit fini aux registres de distribution et d'expédition

11.4.3 L'installation doit tenir des registres de traçabilité précis. Les registres de distribution doivent contenir des informations d'identification du produit traçable et indiquer clairement le niveau suivant de distribution (une étape en avant) pour permettre un suivi adéquat du produit.

11.4.4 L'efficacité du système de traçabilité des produits doit être vérifiée au moins une fois par an, avec des actions correctives documentées et des actions de suivi prises lorsque la vérification révèle des non-conformités.

## 11.5 Gestion des plaintes

11.5.1 L'établissement doit documenter et mettre en œuvre les méthodes et la responsabilité du traitement des plaintes des clients.

11.5.2 Les registres des plaintes des clients et de leurs enquêtes doivent être conservés et inclure les éléments suivants :

i. la date de la plainte
ii. le nom et l'adresse du plaignant
iii. l'identification appropriée du produit en question, y compris le numéro de lot et la date de fabrication
iv. les détails de la plainte
v. les détails des enquêtes et des actions correctives prises par l'installation pour répondre à la plainte

## 11.6 Procédures de retrait et de rappel de produits

11.6.1 L'organisation doit documenter et mettre en œuvre les méthodes utilisées pour retirer ou rappeler tout produit.

11.6.2 Les procédures de rappel doivent être conformes aux exigences réglementaires et doivent :

i. Identifier les personnes responsables de l'initiation, de la gestion et de l'investigation d'un retrait ou d'un rappel de produit.
ii. Décrire un plan de communication pour informer les clients, les consommateurs et les autorités (le cas échéant) dans un délai approprié à la nature de l'incident.
iii. Définir les méthodes permettant d'identifier, de localiser, d'initier le retour et de définir la disposition des matériaux et des produits finis affectés, tant à l'intérieur de l'installation que pour les produits qui ont quitté l'installation.
iv. Définir la fréquence requise pour effectuer une simulation de rappel.
v. Définir les paramètres d'efficacité du rappel, y compris le délai d'exécution.

11.6.3 Les procédures de retrait/rappel de produits doivent être revues, testées et vérifiées pour démontrer leur efficacité au moins une fois par an. Des actions correctives documentées et des actions de suivi doivent être prises lorsque la vérification indique des non-conformités.

11.6.4 La sélection des produits et la fréquence des simulations de rappel doivent être indiquées dans les procédures de rappel. Une simulation de rappel doit être effectuée au moins une fois par an par méthode de distribution (les produits ayant des méthodes de distribution différentes, par ex. en sac ou en vrac, doivent faire l'objet de simulations de rappel distinctes).

11.6.5 L'organisation doit tenir des registres de tous les retraits, rappels et simulations de rappel de produits.

# 12. CONTRÔLES DE FABRICATION

## 12.1 Spécifications

12.1.1 Matières premières et matériaux d'emballage

12.1.1.1 Les spécifications de toutes les matières premières et de tous les matériaux d'emballage doivent être documentées et tenues à jour. Ceci inclut, mais n'est pas limité aux ingrédients, produits chimiques dangereux et agents technologiques qui ont un impact sur la sécurité du produit fini.

12.1.1.2 Toutes les matières premières et tous les matériaux d'emballage doivent être conformes à la législation pertinente du pays de fabrication et du pays de destination/utilisation.

12.1.1.3 Les méthodes et la responsabilité de l'élaboration et de l'approbation des spécifications des matières premières, des ingrédients et de l'emballage doivent être documentées et comprendre une procédure écrite de modification des spécifications et les registres requis.

12.1.1.4 Les installations de fabrication doivent avoir des procédures, une responsabilité et un calendrier de programme documenté et mis en œuvre pour l'inspection, l'échantillonnage et l'analyse des matières premières, selon le cas.

12.1.1.5 Un registre des spécifications et des étiquettes des matières premières et des matériaux d'emballage doit être conservé et tenu à jour.

12.1.2 Spécifications des produits finis

12.1.2.1 Les spécifications des produits finis doivent être documentées, à jour et approuvées par l'établissement. Ils devraient être accessibles au personnel concerné et peuvent inclure :

i. les limites microbiologiques, médicamenteuses et chimiques
ii. les exigences en matière d'étiquetage et d'emballage
iii. les exigences liées à la livraison et aux activités post-livraison
iv. l'utilisation

12.1.3 Un registre des spécifications des produits finis doit être tenu.

12.1.4 Spécifications des fournisseurs de services contractuels

12.1.4.1 L'installation doit documenter et mettre en œuvre des spécifications pour les services contractuels qui ont un impact sur la sécurité des aliments du bétail. Les spécifications doivent comprendre :

i. une description complète du service à fournir
ii. les exigences pertinentes en matière de formation de tout le personnel contractuel
iii. les critères de surveillance et d'évaluation des fournisseurs de services contractuels

12.1.4.2 L'installation doit conserver la documentation relative à la surveillance et à l'évaluation des prestataires de services sous contrat.

12.1.5 Spécifications des fabricants sous contrat

12.1.5.1 L'installation doit documenter et mettre en œuvre des spécifications pour les services de fabrication sous contrat afin d'indiquer, le cas échéant :

i. les exigences relatives à la sécurité des aliments du bétail et aux produits des clients

ii. les exigences en matière d'approvisionnement et d'acquisition de matières premières
iii. les exigences en matière de réalisation, d'emballage, d'étiquetage et d'expédition des produits
iv. les critères de surveillance et d'évaluation des fabricants sous contrat

12.1.5.2 L'installation doit conserver la documentation relative aux contrats, aux modifications et à l'approbation des accords contractuels, ainsi qu'au suivi et à l'évaluation des fabricants sous contrat.

## 12.2 Formulation des produits

12.2.1 Les formules des produits des aliments du bétail doivent être documentées pour chaque aliment du bétail préparé par l'installation, en précisant les éléments suivants :

i. le nom de l'aliment du bétail
ii. le nom et le poids de chaque ingrédient (y compris tout médicament) à utiliser dans la préparation de l'aliment du bétail, y compris la quantité déclarée de chaque ingrédient à inclure
iii. toute instruction de fabrication spécifique concernant le curage, la séquence, les procédures de nettoyage et toute autre instruction spéciale nécessaire
iv. les exigences relatives à l'incorporation de matières en cours de fabrication, de retraitement ou de reprise

12.2.2 Les formules des produits des aliments du bétail doivent être élaborées, vérifiées, datées, signées et autorisées par une personne désignée par l'établissement.

## 12.3 Procédés de fabrication

12.3.1 Des procédures doivent être documentées et mises en œuvre pour garantir que les aliments du bétail sont fabriqués selon les formules de produits approuvés, ainsi qu'ils utilisent que des matières et des ingrédients adaptés à l'usage et conformes aux spécifications de ces aliments du bétail.

12.3.2 Les écarts de rendement entre les poids de mélanges et d'expédition supérieurs ou égaux à cinq pour cent (≥ 5 %) doivent faire l'objet d'une enquête pour vérifier que les niveaux de nutriments et/ou de médicaments déclarés se situent dans des limites acceptables.

12.3.3 Les procédures et les politiques doivent être documentées, validées et mises en œuvre pour minimiser efficacement le risque de contamination du produit par :

i. des matières premières ou des ingrédients dont l'utilisation est interdite dans la fabrication de l'aliment du bétail
ii. l'introduction de matières étrangères pendant le processus de fabrication/production

12.3.4 L'efficacité des procédures doit être vérifiée au moins une fois par an et documentée. Les actions correctives doivent être documentées et mises en œuvre lorsqu'un problème est identifié.

12.3.5 Le cas échéant, la responsabilité et les méthodes utilisées pour contrôler les allergènes, empêcher les sources d'allergènes de contaminer le produit et l'étiquetage des produits allergènes doivent être documentées et mises en œuvre.

## 12.4 Identification et contrôle des médicaments, ingrédients médicamenteux et aliments du bétail médicamenteux

12.4.1 L'organisation doit documenter et mettre en œuvre des méthodes et responsabilités applicables à l'achat, l'identification, l'entreposage, la sécurité et l'utilisation des médicaments dans l'installation.

12.4.2 Les médicaments doivent être achetés auprès de fournisseurs approuvés, conformément à la législation applicable, et être correctement étiquetés par le fabricant. Des registres d'achat doivent être tenus.

12.4.3 L'accès aux médicaments doit être limité au personnel formé et autorisé.

12.4.4 Tous les médicaments inclus dans les aliments du bétail doivent être ajoutés conformément aux exigences réglementaires (c.-à-d. ordonnances vétérinaires, instructions sur l'étiquette).

12.4.5 Un inventaire de tous les médicaments achetés et utilisés doit être maintenu pour chaque journée de production. La limite critique pour le bilan comparatif des médicaments ne doit pas dépasser 5 % de l'utilisation quotidienne pour tous les médicaments.

12.4.6 Les médicaments doivent être soumis à une rotation appropriée en fonction de leur date d'expiration. Les médicaments périmés ne doivent pas être utilisés.

12.4.7 Le site doit éliminer les médicaments non utilisés, les médicaments périmés et les contenants vides conformément aux exigences réglementaires. Le site doit également s'assurer que les récipients vides ne sont pas réutilisés et qu'ils sont isolés et entreposés en toute sécurité en attendant leur élimination.

## 12.5 Conformité des produits finis aux spécifications

12.5.1 Échantillonnage et analyse

12.5.1.1 Les établissements de fabrication doivent avoir des procédures documentées et mises en œuvre, pour l'échantillonnage et l'analyse du produit fini pour vérifier l'exactitude de l'étiquette.

12.5.1.2 Des registres de toutes les inspections et analyses doivent être tenus.

12.5.1.3 Des échantillons représentatifs de chaque lot ou expédition de produit fini doivent être conservés pendant au moins six semaines (42 jours) après la fin de la distribution de ce lot ou de cette expédition d'aliments du bétail par le fabricant. Les échantillons doivent être étiquetés avec les informations appropriées (par ex. le numéro de lot, le nom de l'aliment du bétail, le nom du client, la date, etc.) pour permettre de les faire correspondre au mélange d'aliments du bétail qu'ils représentent.

12.5.2 Installations de laboratoire et exigences en matière d'analyse

12.5.2.1 Toutes les analyses de laboratoire doivent être effectuées selon des méthodes reconnues à l'échelle nationale ou des méthodes alternatives validées comme étant équivalentes à toute méthode reconnue à l'échelle nationale.

12.5.2.2 Le cas échéant, les laboratoires sur place qui effectuent des analyses chimiques et microbiologiques pouvant présenter un risque pour la sécurité du produit doivent être situés à l'écart de toute activité de transformation ou de manutention des

aliments du bétail. L'accès aux laboratoires doit être limité au personnel autorisé seulement.

12.5.3 Matières, procédés et produits finis non conformes et matières à retransformer

12.5.3.1 L'organisation doit documenter et mettre en œuvre des méthodes et une responsabilité pour l'identification, la manipulation, l'utilisation et l'élimination (selon le cas) des matières (par ex. ingrédients, emballages) et produits non conformes afin de minimiser le risque d'utilisation par inadvertance, d'utilisation inappropriée ou d'affecter l'intégrité du produit fini.

12.5.3.2 L'équipement non conforme doit être réparé ou éliminé efficacement de manière à minimiser le risque d'utilisation par inadvertance, d'utilisation inappropriée ou d'affecter l'intégrité du produit fini.

12.5.3.3 Des registres de la manipulation, des actions correctives et de l'élimination de produits ou d'équipement non conforme doivent être tenus.

12.5.3.4 L'organisation doit documenter et mettre en œuvre des méthodes et des responsabilités pour l'identification, l'évaluation, la ségrégation, la manipulation, l'utilisation et l'élimination, le cas échéant, afin de prévenir la contamination néfaste d'autres aliments du bétail et ingrédients causé par :

i. des matières à retransformer (reprise) telles que les matières de dépoussiérage, les aliments du bétail pour retransformation et les matières de curage
ii. des produits retournés

12.5.3.5 Les registres de l'évaluation et de l'utilisation de tout matériel de retransformation et du produit retourné doivent être documentés.

12.5.4 Libération des produits

12.5.4.1 L'installation doit documenter et mettre en œuvre les méthodes et la responsabilité de la libération des produits sur la base de critères de libération définis.

12.5.4.2 Les registres de tous les produits mis en circulation doivent être maintenus.

## 12.6 Registres de fabrication

12.6.1 Tous les documents de production, formules, ordonnances vétérinaires, résultats de laboratoire, documents d'expédition et/ou de distribution et tout autre document qui prouve que chaque lot d'aliments du bétail a été fabriqué conformément aux présentes normes doivent être conservés sur place et être facilement accessibles pendant la période minimale requise par la réglementation après la dernière utilisation de la formule maîtresse de cet aliment du bétail. Si aucune période minimale n'est spécifiée dans la réglementation, les registres devraient être conservés pendant au moins un an.

# Glossaire

| | |
|---|---|
| **Action corrective** | Toute action entreprise lorsqu'un écart se produit afin de rétablir le contrôle, de séparer et de déterminer l'élimination du produit affecté, le cas échéant, et de prévenir ou de minimiser la répétition de l'écart. [Manuel de FAO/IFIF – Bonnes pratiques pour l'industrie de l'alimentation animale 2021]<br><br>Voir également : Action préventive |
| **Action préventive** | Action visant à éliminer la cause d'une non-conformité potentielle ou d'une autre situation potentielle indésirable. L'action préventive est prise pour empêcher l'occurrence. [ISO 9000:2005]<br><br>Voir également : Action corrective |
| **Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA)** | L'agence gouvernementale principalement responsable de la réglementation de l'industrie de l'alimentation animale; l'Agence administre la *Loi sur les aliments du bétail* et la *Loi sur la santé des animaux* ainsi que toute autre disposition réglementaire qui lui est déléguée. |
| **Ajout non approuvé** | Le processus d'ajout de substances inconnues et non déclarées dont l'ajout aux produits n'est pas approuvé. [GMP+ D1.3 Feed Fraud Information document 3/18 Version: January 19, 2017] |
| **Aliment du bétail** | Comprend à la fois les aliments pour animaux et leurs ingrédients. Toute matière unique ou mixte, transformée, semi-transformée ou brute, destinée à être donnée directement aux animaux élevés pour produire des aliments destinés à la consommation humaine. [Codex CAC/G :81-2013, adapté] |
| **Amélioration continue** | Activité récurrente visant à améliorer la performance. La performance peut concerner la gestion des activités, des processus, des produits (y compris les services), des systèmes ou des organisations. [ISO 22000:2018] |
| **Analyse des dangers** | Le processus de collecte et d'évaluation des informations sur les dangers identifiés dans les matières premières et autres ingrédients, dans l'environnement, dans le processus ou dans les aliments pour animaux ou les denrées alimentaires, et les conditions conduisant à leur présence, afin de déterminer le niveau d'importance des dangers. [Manuel de FAO/IFIF – Bonnes pratiques pour l'industrie de l'alimentation animale 2021, adapté].<br><br>Voir également : Évaluation des risques |

| | |
|---|---|
| **Annuellement** | Dans une période de 12 mois à partir de la dernière fois qu'une tâche a été effectuée. |
| **Audit interne** | Processus méthodique, indépendant et documenté, permettant d'obtenir des preuves d'audit et de les évaluer de manière objective pour déterminer dans quelle mesure les critères d'audit sont satisfaits, réalisé par l'organisation elle-même ou par une partie externe en son nom. [ISO 22000:2018] |
| **Bétail** | Animaux qui sont élevés ou gardés dans un milieu domestique; comprenant les bœufs, moutons, chèvres; les bisons, bufflonnes, cervidés, lamas et alpagas; les porcs; la volaille; les ratites, pigeons, faisans, perdrix, cailles, coqs de bruyère, pintades et paons; les chevaux et les lapins; les abeilles; les poissons à nageoires destinés à la consommation alimentaire humaine; et les mollusques et les crustacés destinés à la consommation alimentaire humaine. [*Règlement de 2022 sur les aliments du bétail*, publié dans la *Gazette du Canada*, partie I] |
| **Biosécurité** | Les procédures et les mesures physiques conçues afin de réduire les risques d'introduction, de développement et de propagation de maladies, d'infections ou d'infestations animales ou végétales envers et à partir d'une population. [Guide national de biosécurité pour le secteur de l'alimentation du bétail et de la volaille, ANAC, 2018] |
| **Chaîne alimentaire** | Séquence des étapes dans la production, la transformation, la distribution, l'entreposage, et la manutention des aliments pour animaux et de leurs ingrédients, de la production primaire à la consommation. Cela inclut la production de matériaux destinés à entrer en contact avec les aliments pour animaux et leurs ingrédients ainsi que les prestataires de services. [ISO 22000:2018, adapté] |
| **Code de lot** | Aussi Numéro de lot. Un code qui peut être utilisé pour identifier un lot d'aliments pour animaux. Un code de lot peut être numérique, alphabétique ou alphanumérique. |
| **Compétence** | Capacité à mettre en pratique des connaissances et des compétences pour obtenir les résultats escomptés. [ISO 22000:2018] |
| **Contaminant** | Toute substance qui n'est pas censée être présente dans les ingrédients d'aliments pour animaux et les aliments pour animaux destinés aux animaux producteurs de denrées alimentaires, et qui est présente à la suite de la production, de la fabrication, de la transformation, de la préparation, du traitement, de l'emballage, du conditionnement, du transport ou de la détention de ces ingrédients d'aliments pour animaux et de ces aliments pour animaux, ou à la suite d'une contamination environnementale. [ISO/TS 22002-6:2016, adapté] |

| | |
|---|---|
| **Contamination** | Introduction ou apparition d'un contaminant dans les ingrédients des aliments pour animaux et dans les aliments destinés aux animaux producteurs de denrées alimentaires ou dans l'environnement de production, y compris la contamination provenant de l'utilisation antérieure de l'équipement. [ISO/TS 22002-6:2016, adapté]<br><br>Voir également : Contamination néfaste |
| **Contamination croisée** | Contamination d'un matériau ou d'un produit avec un autre matériau ou produit, y compris la contamination provenant de l'utilisation antérieure d'un équipement (FAO, OMS, 2013b).<br><br>Contamination d'un lot ou d'un mélange d'aliments pour animaux ou d'ingrédients d'aliments pour animaux à un autre. [ISO/TS 220002-6:2016, adapté] |
| **Contamination néfaste** | Présence de contaminants chimiques, biologiques ou physiques qui compromettent la sécurité des animaux qui consomment l'aliment, et/ou compromettent la salubrité et la sécurité de la viande, du lait ou des œufs produits par les animaux qui consomment l'aliment.<br><br>Voir également : Contamination |
| **Contrôle préventif (CP)** | Désigne une mesure unique ou une combinaison de mesures formant un système axé sur la prévention pour maîtriser les risques pour les aliments pour animaux et leurs ingrédients. [*Règlement sur la salubrité des aliments au Canada* : Glossaire des termes clés, adapté]<br><br>Voir également : Programme préalable opérationnel |
| **Curage** | Passage d'une substance dans l'équipement pour éliminer les résidus du mélange ou du lot précédent d'aliments pour animaux. |
| **Danger** | Voir : Danger lié à la sécurité des aliments du bétail |
| **Danger lié à la sécurité des aliments du bétail** | Agent biologique, chimique ou physique présent dans les aliments pour animaux ou leurs ingrédients et susceptible de provoquer un effet néfaste sur la santé des animaux et/ou des humains. [ISO/TS 22002-6 :2016, adapté] |
| **Défense alimentaire** | Le processus visant à assurer la sécurité des ingrédients et des aliments pour animaux contre toutes les formes d'actes malveillants intentionnels destinés à causer des dommages à grande échelle à la santé animale et humaine~~,~~ y compris les actes de terrorisme (ex. contamination intentionnelle) visant l'approvisionnement en aliments pour animaux. [GFSI 2017; PAS 96:2017; FDA, adapté] |
| **Devrait / Devraient** | Indique que l'élément est recommandé, mais pas obligatoire. |

| | |
|---|---|
| **Diagramme de flux** | Présentation schématique et systématique de la séquence des étapes et de leurs interactions dans le processus. [ISO 22000:2018] |
| **Dilution frauduleuse** | Processus consistant à mélanger frauduleusement un produit de grande valeur avec un produit de moindre valeur. [GMP+ D1.3 Feed Fraud Information document 3/18 Version: January 19, 2017] |
| **Dissimulation** | Processus frauduleux consistant à cacher ou à ne pas révéler des risques pour la sécurité ou la qualité. [GMP+ D1.3 Feed Fraud Information document 3/18 Version: January 19, 2017] |
| **Distribution de médicaments d'urgence (DMU)** | L'approbation provisoire par Santé Canada d'un médicament non approuvé pour un usage vétérinaire d'urgence. |
| **Document** | Désigne une procédure, un plan, un formulaire ou un modèle d'enregistrement. |
| **Doit / Doivent** | Exigence obligatoire. |
| **Étalonnage** | La démonstration qu'un instrument ou un appareil de mesure produit des résultats dans des limites spécifiées par comparaison avec ceux produits par un étalon de référence ou traçable sur une gamme appropriée de mesures. [Manuel de FAO/IFIF – Bonnes pratiques pour l'industrie de l'alimentation animale 2021] |
| **Évaluation de la vulnérabilité** | Processus d'identification de la susceptibilité ou de l'exposition à un risque de fraude alimentaire, qui est considéré comme une lacune ou une déficience qui pourrait mettre en danger la santé animale ou humaine si elle n'est pas traitée. [GFSI Benchmarking Requirements, adapté] |
| **Évaluation des risques** | Un processus scientifique comprenant les étapes suivantes: (i) l'identification des dangers, (ii) la caractérisation des dangers, (iii) l'évaluation de l'exposition, et (iv) la caractérisation des risques. [FAO, OMS, 2019a]<br><br>Voir également : Analyse des dangers |
| **Fabricant sous contrat** | Implique la délégation des processus de production à une société tierce. Le fabricant sous contrat est responsable de la fabrication du produit conformément aux spécifications. Dans la fabrication sous contrat, l'entreprise tierce engagée pour produire les biens fournit le processus de fabrication ainsi que l'approvisionnement de toutes les matières premières. |

| | |
|---|---|
| **Faux étiquetage** | Processus consistant à placer de fausses allégations ou informations sur les emballages ou les documents relatifs aux produits. Ceci inclut la substitution, la dissimulation, et l'ajout non approuvé. [GMP+ D1.3 Feed Fraud Information document 3/18 Version: 19 janvier 2017] |
| **Formule** | Liste des ingrédients et poids de chaque ingrédient utilisé dans la préparation d'un produit spécifique, y compris le poids déclaré du produit. |
| **Fraude alimentaire** | La fraude alimentaire est un terme collectif utilisé pour englober la substitution, l'ajout, l'altération ou la fausse déclaration intentionnelle des aliments ou ingrédients destinés aux animaux, ou d'emballages; ou des déclarations fausses ou trompeuses faites au sujet d'un produit à des fins de gain économique. [FAMI-QS Feed Fraud and Prevention and Defense Module Version 1.0/ 2019-09-02] |
| **Haute direction** | Personnes au plus haut niveau sur le site, responsables des opérations commerciales ainsi que de la mise en œuvre et de l'amélioration du système de management de la sécurité des aliments pour animaux. [SQF v8, adapté] |
| **Identificateur unique** | Un code qui peut être utilisé pour identifier une quantité définie d'aliments pour animaux et de leurs ingrédients. [ACIA : Traçabilité, 2020-03-26, adapté] Il peut s'agir d'un code de lot, d'un numéro de bon de commande ou d'un numéro de connaissement. |
| **Ingrédient d'aliments du bétail** | Partie ou constituant de toute combinaison ou mélange composant un aliment pour animaux, qu'il ait ou non une valeur nutritionnelle dans l'alimentation de l'animal. Les ingrédients sont d'origine végétale, animale ou aquatique, ou d'autres substances organiques ou inorganiques. [CAC/GL 81-2013] |
| **Instrument** | Poids, appareil de pesage, mesure matérialisée ou appareil de mesure, y compris le matériel et les accessoires solidaires rattachés à l'instrument, ou utilisés en conjonction avec lui, et ayant ou pouvant avoir un effet sur son exactitude. [*Loi sur les poids et mesures, 1985*] |
| **Interdiction frappant les aliments pour animaux** | Interdiction d'administrer aux ruminants certaines protéines provenant de mammifères, conformément au *Règlement sur la santé des animaux* afin de limiter la propagation de l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) chez les bovins.<br><br>Voir également : Substance interdite |
| **Limite critique** | Valeur mesurable qui sépare l'acceptabilité de l'inacceptabilité à un point de contrôle critique. [ISO 2200:2018] |

| | |
|---|---|
| **Limite de contrôle (LC)** | Une valeur mesurable qui sépare l'acceptabilité de l'inacceptabilité pour toute mesure de contrôle. |
| **Lot** | Quantité définie d'un produit fabriqué et/ou transformé et/ou conditionné essentiellement dans les mêmes conditions. [ISO 22000:2018]<br><br>Pour les aliments mélangés, un lot est l'ensemble des aliments résultant de la fabrication de mélanges consécutifs d'aliments, préparés avec des ingrédients alimentaires ajoutés selon la formule et la feuille de mélange pour un produit spécifique. Dans le cas des mélangeurs continus, un lot constituerait l'ensemble des aliments pour animaux fabriqués en continu, sans interruption, selon la formule spécifique et la feuille de mélange pour un produit spécifique. |
| **Maladie** | Comprend : (a) une maladie à déclaration obligatoire et toute autre maladie qui peut affecter un animal ou qui peut être transmise par un animal à une personne, et (b) l'agent causal d'une telle maladie. [*Loi sur la santé des animaux, 1990]* |
| **Maladie à déclaration obligatoire** | Les maladies à déclaration obligatoire sont décrites dans la Loi sur la santé des animaux et le Règlement sur les maladies déclarables et sont généralement d'une grande importance pour la santé humaine ou animale ou pour l'économie canadienne. |
| **Mélange** | Tous les aliments résultant de l'ajout d'ingrédients à une charge de mélangeur selon la fiche de mélange pour ce produit spécifique. |
| **Mélangeur** | Équipement utilisé pour combiner ou mélanger des ingrédients et leur donner une consistance uniforme. |
| **Mention relative au renforcement de l'interdiction frappant les aliments pour animaux** | Énoncé devant figurer sur les étiquettes et la documentation des aliments pour animaux contenant des substances interdites (l'énoncé doit être bilingue) :<br><br>“Feeding this product to cattle, sheep, deer or other ruminants is illegal and is subject to fines or other punishment under the *Health of Animals Act*.”<br><br>« Il est interdit d'en nourrir les bœufs, moutons, cerfs et autres ruminants et des amendes ou autres peines sont prévues à cet égard par la *Loi sur la santé des animaux*. » |
| **Mesure de contrôle** | Toute action et activité qui peut être utilisée pour prévenir ou éliminer un danger pour la sécurité des aliments pour animaux/denrées alimentaires ou le réduire à un niveau acceptable. [FAO, OMS, 2003, adapté]. |

| | |
|---|---|
| **Moyen de transport** | Navire, avion, train, véhicule à moteur, remorque ou autre moyen de transport, y compris un conteneur de marchandises, utilisé pour transporter des matières à destination ou en provenance d'un établissement et qui est déchargé ou chargé dans l'établissement. [*Loi sur les aliments du bétail, 1985,* adapté]<br><br>Voir également : Transporteur, Véhicule |
| **Niveau acceptable** | Niveau de danger dans un aliment pour animaux ou pour humains auquel ou en dessous duquel l'aliment est considéré comme sécuritaire selon son utilisation prévue. [Manuel de FAO/IFIF – Bonnes pratiques pour l'industrie de l'alimentation animale 2021, adapté] |
| **Plan de contrôle préventif (PCP)** | Désigne un document écrit qui démontre comment les risques pour les aliments pour animaux et leurs ingrédients sont identifiés et contrôlés. [*Règlement sur la salubrité des aliments au Canada* : Glossaire des termes clés, adapté]<br><br>Voir également : Plan de sécurité des aliments du bétail |
| **Plan de sécurité des aliments du bétail** | Un plan qui fournit une approche systématique basée sur les principes de l'analyse des risques et de la maîtrise des points critiques (HACCP) pour l'identification des risques liés à la sécurité des aliments pour animaux qui pourraient survenir. Le plan comprend également des détails sur les actions à entreprendre pour prévenir et maîtriser tout danger susceptible de provoquer des maladies ou des blessures liées aux aliments pour animaux.<br><br>Voir également : Plan de contrôle préventif |
| **Point de contrôle critique (PCC)** | Étape à laquelle une ou plusieurs mesures de contrôle, essentielles pour maîtriser un danger, sont appliquées dans un système HACCP pour prévenir, éliminer ou réduire le danger à un niveau acceptable. [Manuel de FAO/IFIF – Bonnes pratiques pour l'industrie de l'alimentation animale 2021, adapté] |
| **Politique** | Intentions et orientation d'une organisation telles qu'exprimées officiellement par sa haute direction. [ISO 22000:2018, adapté] |
| **Prémélange médicamenteux dilué** | Drogue à usage vétérinaire résultant de la combinaison d'un prémélange médicamenteux à un aliment de sorte qu'au taux le plus bas des posologies approuvées pour cette drogue, au moins 10 kg de la combinaison soit nécessaire pour médicamenter une tonne métrique d'un aliment complet. [Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., c. 870)] |
| **Procédure opérationnelle normalisée (PON)** | Ensemble d'instructions étape par étape pour effectuer une tâche spécifique. |

| | |
|---|---|
| **Programme préalable (PPA)** | Conditions et activités de base qui sont nécessaires au sein de l'organisation et tout au long de la chaîne alimentaire pour maintenir la sécurité des aliments.<br><br>Programmes (y compris les bonnes pratiques d'hygiène, les bonnes pratiques agricoles et les bonnes pratiques de fabrication, ainsi que d'autres pratiques et procédures telles que la formation et la traçabilité) qui établissent les conditions environnementales et opérationnelles de base qui constituent le fondement de la mise en œuvre d'un système HACCP. [Manuel de FAO/IFIF – Bonnes pratiques pour l'industrie de l'alimentation animale 2021] |
| **Programme préalable opérationnel (PPAO)** | Mesure de contrôle ou combinaison de mesures de contrôle appliquée pour prévenir ou réduire à un niveau acceptable un danger significatif pour la sécurité des aliments, et où le critère d'action et la mesure ou l'observation permettent un contrôle efficace du processus et/ou du produit. Un programme préalable opérationnel est similaire à un contrôle opérationnel et constitue une étape intermédiaire dans la hiérarchie des mesures de contrôle pour traiter les dangers spécifiques aux aliments pour animaux. [ISO 22000:2018, adapté] |
| **Rappel** | Le retrait de la distribution, de la vente ou de la consommation d'un aliment pour animaux et/ou d'un ingrédient d'aliment pour animaux qui présente une menace importante pour la santé ou la sécurité en raison d'un défaut ou d'une contamination du produit.<br><br>À comparer : Retirer (produit retiré) |
| **Registre** | Fait référence à la preuve officielle que les protocoles, plans, et/ou procédures ont été consignés. |
| **Retenu** | Tout article saisi en vertu de la *Loi sur les aliments du bétail* et de la *Loi sur la santé des animaux* et de leurs règlements connexes. |
| **Retirer (produit retiré)** | Un produit distribué qui a été retiré de la vente ou de l'utilisation. Il n'est pas considéré comme un rappel.<br><br>À comparer : Rappel |
| **Sécurité des aliments du bétail** | Assurance que les aliments pour animaux, administrés conformément selon leur utilisation prévue, n'auront pas d'effets néfastes sur la santé des animaux ou sur les denrées alimentaires d'origine animale. [Manuel de FAO/IFIF – Bonnes pratiques pour l'industrie de l'alimentation animale 2021] |
| **Substance interdite** | Également appelé « substance interdite aux ruminants ». S'entend de toute chose qui est ou contient une protéine provenant d'un mammifère, à l'exclusion des protéines qui proviennent : |

a) d’un porcin ou d’un équidé;

b) du lait ou des produits laitiers;

c) de la gélatine provenant exclusivement du cuir ou de la peau, ou des produits de celle-ci;

d) du sang ou des produits sanguins;

e) du gras fondu provenant de ruminants et ne contenant pas plus de 0,15 pour cent d’impuretés insolubles, ou des produits de celui-ci.

La farine de viande et d'os de ruminants est un exemple de substance interdite. [*Règlement sur la santé des animaux*, C.R.C., ch. 296]

**Substitution frauduleuse** Remplacement illégal ou non autorisé d'un produit par un autre (par exemple, remplacer un produit de grande valeur par un autre de moindre valeur). [GMP+ D1.3 Feed Fraud Information document 3/18 Version: January 19, 2017]

**Surveillance** Détermination de l'état d'un système, d'un processus ou d'une activité. Pour déterminer l'état, il peut être nécessaire de vérifier, de superviser ou d'observer d’un point de vue critique. Dans le contexte de la sécurité des aliments pour animaux, la surveillance consiste à effectuer une séquence planifiée d'observations ou de mesures pour évaluer si un processus fonctionne comme prévu. [ISO 22000:2018, adapté]

**Système de management** Ensemble d'éléments interdépendants ou en interaction d'une organisation pour établir des politiques et des objectifs et des processus pour atteindre ces objectifs. [ISO 22000:2018]

**Traçabilité** Capacité à suivre l'historique, l'application, le mouvement et l'emplacement d'un objet à travers une ou plusieurs étapes spécifiées de production, de traitement et de distribution. Le mouvement peut concerner l'origine des matériaux, l'historique de la transformation ou la distribution des aliments. Un objet peut être un produit, un matériau, une unité, un équipement, un service, etc. [ISO 22000:2018, adapté]

**Transporteur** Voir : Moyen de transport, Véhicule

**Validation** Obtention de la preuve qu'une mesure de contrôle (ou une combinaison de mesures de contrôle) permettra de contrôler efficacement le danger significatif lié à l’aliment pour animaux. La validation est effectuée au moment de la conception d'une combinaison de mesures de contrôle, lorsqu'il y a un changement d'état ou d'éléments, ou lorsque des modifications sont apportées aux mesures de contrôle mises en œuvre. La validation est appliquée avant une activité et fournit des informations sur la capacité à fournir les résultats escomptés. [ISO 22000:2018, adapté]

| | |
|---|---|
| **Véhicule** | Un moyen de transport terrestre motorisé, tel qu'un véhicule à moteur, ou se déplaçant sur des rails, tel qu'un train, qui est utilisé dans les opérations de transport d'aliments.<br><br>Voir également : Transporteur, moyen de transport |
| **Véhicule de vrac** | Un camion-citerne, un camion-trémie, un wagon-citerne, un wagon-trémie, un réservoir de marchandises, un réservoir portatif, un conteneur de marchandises ou une trémie, ou tout autre véhicule dans lequel les aliments pour animaux sont transportés en vrac. |
| **Vérification** | Application de méthodes, procédures, tests et autres évaluations, en plus de la surveillance, pour déterminer si la mesure de contrôle fonctionne et a fonctionné comme prévu. |
| **Vérification de l'efficacité des mélangeurs** | Consiste à évaluer la concentration d'une ou de plusieurs substances dans un nombre déterminé d'échantillons provenant d'un lot d'aliments du bétail. On calcule le coefficient de variation (CV) pour le lot afin d'en déterminer l'homogénéité, ce qui permet de déterminer l'efficacité du mélangeur. [Document d'orientation de l'ACIA – Élaboration de la procédure de vérification de l'efficacité des mélangeurs] |
| **Visiteur** | Une personne qui n'est pas un employé de l'installation et qui se trouve sur les lieux, comme les livreurs, les chauffeurs externes, les vérificateurs, les inspecteurs, le personnel de l'entreprise, les fournisseurs d'ingrédients, le personnel des services publics, les entrepreneurs, les techniciens d'entretien et de réparation de l'équipement. |
| **Urgence** | Situation anormale qui exige une action rapide, au-delà des procédures normales, afin de limiter les dommages aux personnes, aux biens, aux animaux ou à l'environnement. |
| **Utilisation prévue** | Décrit comment le produit doit être utilisé et comprend des informations pertinentes sur :<br>• l'espèce ou la catégorie d'animaux à laquelle l'aliment pour animaux ou son ingrédient est destiné<br>• toute restriction concernant l'espèce ou la catégorie d'animaux à laquelle l'aliment ou l'ingrédient de l'aliment peut être destiné<br>• si le produit doit être donné directement aux animaux ou s'il doit être utilisé comme composant d'une autre ration alimentaire mixte. |