

SOMMAIRE

Préface.....	1
Comité de pilotage - Remerciements	2
SOMMAIRE	3
Présentation du Document	5
Glossaire - Termes Spécifiques du Document	6

EXIGENCES GENERALES

Exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux	7
Politique de Qualité - Système de Qualité.....	9
Traçabilité.....	10
Notification des Non Conformités - Retrait et Rappel de Produits	12

FICHES ETAPES

1 – Attentes des Clients	13
2 – Formulation / Conception.....	14
3 – Achats	
3-1 – Intrants et Emballages	15
3-2 – Transport Amont.....	16
3-3 – Services.....	17
4 – Approvisionnements	18
5 – Réception / Contrôles Intrants et Emballages	19
6 – Ressources Industrielles et Humaines	
6-1 – Installations et Matériel	20
6-2 – Ressources Humaines - Personnel.....	21
7 – Stockage Intrants et Emballages	
7-1 – Intrants Vrac	22
7-2 – Intrants Conditionnées.....	23
7-3 – Emballages	24
8 – Ordonnancement.....	25
9 – Transfert Intrants / Produits Finis / Produits Semi-Finis	26
10 – Dosage.....	27
11 – Mélange	28
12 – Incorporation des Produits Liquides.....	29
13 – Procédés Technologiques	
13-1 – Présentation en Poudres	30
13-2 – Présentation en Semoulettes	31
13-3 – Présentation en Granulés.....	32
13-4 – Présentation en Aliments Minéraux à Lécher	33
13-5 – Présentation en Aliments Minéraux Liquides	34

14 – Conditionnement / Etiquetage.....	35
15 – Stockage des Aliments Minéraux	
15-1 – Produits en Vrac.....	36
15-2 – Produits Conditionnés.....	37
16 – Contrôles des Aliments Minéraux - Prélèvements et Contrôles Analytiques	38
17 – Chargement / Transport / Livraison	
17-1 – Aliments Minéraux en Vrac	39
17-2 – Aliments Minéraux Conditionnés	40
18 – Gestion des Retours et Non Conformes	
18-1 – Non Conformités Internes	41
18-2 – Retours Non Conformes	42
18-3 – Reprises de Produits.....	43
19 – Recyclages	44
20 – Relations Clients	
19-1 – Réclamations.....	45
19-2 – Satisfaction.....	46
21 – Gestions des Déchets - Produits et Emballages.....	47

ETUDE HACCP

Principes HACCP - Généralités.....	48
Système Général HACCP - Codex Alimentarius	49
Identification des Dangers - Plans de Contrôle	57
Présentation des Principaux Contaminants.....	60
Analyse des Risques - Etude Type HACCP - Fabrication d'Aliments Minéraux	63

ANNEXES

ANNEXE 1 - Liste Indicative des Principales Matières Premières Minérales	68
ANNEXE 2 - Réglementation "Oligo-Eléments"	70
ANNEXE 3 - Exemples Pratiques d'Incompatibilités à Gérer pour les Aliments Minéraux.....	71
ANNEXE 4 - Tolérances Analytiques.....	74
ANNEXE 5 - Limites Maximales en Métaux Lourds et Dioxines-PCB.....	75
ANNEXE 6 - Protocole TECALIMAN pour l'Evaluation de l'Homogénéité d'un Mélange.....	76
ANNEXE 7 - Protocole TECALIMAN d'Evaluation du Niveau de Contaminations Croisées.....	84
ANNEXE 8 - Cahier des Charges Transport QUALIMAT	90
ANNEXE 9 - Règles Pratiques pour la Gestion des Recyclages.....	126
ANNEXE 10 - Proposition de Classification des Déchets	127
ANNEXE 11 - Principaux Textes Réglementaires de Référence	128
ANNEXE 12 - Obligation de Signalement des Non Conformités - Avis du CSNA	130

<u>BIBLIOGRAPHIE PRINCIPALE</u>	140
--	------------