

AVIS du CSNA

CONSEIL SCIENTIFIQUE DE LA NUTRITION ANIMALE

CRITERES D'ACCEPTABILITE DE L'EAU UTILISEE LORS DE LA FABRICATION D'ALIMENTS POUR ANIMAUX

Septembre 2009

PREAMBULE

Le règlement (CE) n°183/2005 qui établit les exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux précise, en annexe II, les prescriptions applicables aux entreprises du secteur de l'alimentation animale n'exerçant pas d'activité de production primaire.

Parmi elles, figurent que « l'eau utilisée dans la fabrication des aliments pour animaux doit être d'un niveau de qualité adéquat pour les animaux. »

Or, si la notion de potabilité est bien définie pour l'homme, et ce, de manière réglementaire, elle ne l'est pas pour l'animal. A ce titre, les textes européens ayant trait aux productions animales font preuve d'une grande prudence en la matière, en évitant d'employer le terme « eau potable » et en parlant plutôt « d'eau de boisson ».

Face aux difficultés rencontrées par un certain nombre d'entreprises quant à la définition du niveau de qualité adéquat, le CSNA a souhaité proposer une série de critères, que doit respecter l'eau utilisée lors de la fabrication d'aliments pour animaux, pour être jugée apte à cet usage.

LES USAGES DE L'EAU DANS UNE USINE D'ALIMENT

Dans une usine d'aliment, l'eau peut intervenir à différents titres dans le process de fabrication des aliments :

1. En tant que matière première de l'aliment
2. En tant qu'auxiliaire technologique, soit sous forme liquide, soit sous forme de vapeur, lors de la granulation
3. Pour le nettoyage (installation de fabrication, de transport...)

L'eau est principalement en contact avec les aliments dans les deux premiers cas.

CRITERES DE QUALIFICATION DE L'EAU

Les critères de qualification de l'eau doivent être adaptés aux usages auxquels elle est destinée.

- ✚ **Lorsque l'eau utilisée est issue du réseau d'eau potable**, cette seule garantie est suffisante pour qualifier l'eau à l'ensemble des usages possibles dans une usine d'aliments,
- ✚ **Lorsque l'eau utilisée n'est pas issue du réseau d'eau potable**, le tableau ci-après donne les bases minimales de cette qualification, quel que soit l'usage fait de l'eau (ingrédient, vapeur, nettoyage). Cependant, lorsque cette eau est utilisée exclusivement à des fins de production de vapeur, les critères microbiologiques ne sont pas requis.

	CRITERES	LIMITE MAXIMALE	REMARQUES
<u>Critères Chimiques</u>	<p>Métaux lourds</p> <p>⇔ Arsenic ⇔ Plomb ⇔ Cadmium ⇔ Mercure</p> <p>Pesticides</p> <p>⇔ Aldrine, dieldrine ⇔ Camphechlore ⇔ Chlordane ⇔ DDT ⇔ Endosulfan ⇔ Endrine ⇔ Heptachlore</p>	<p>2 mg/l 10 mg/l 1 mg/l 0,1 mg/l</p> <p>0,01 mg/l 0,1 mg/l 0,02 mg/l 0,05 mg/l 0,1 mg/l 0,01 mg/l 0,01 mg/l</p>	<p>Ces valeurs correspondent aux normes fixées par la directive européenne n°2002/32/CE relative aux « Substances Indésirables » dans l'alimentation animale.</p>
<u>Critères Microbiologiques</u>	<p>Salmonelles Coliformes totaux Enterocoques E. Coli. Anaérobies sulfite réducteurs</p>	<p>Absence dans 5 l Absence dans 0,1 l Absence dans 0,1 l Absence dans 0,1 l Absence dans 0,1 l</p>	<p>Ces valeurs correspondent aux normes fixées pour l'eau potable à destination de la consommation humaine Annexe 13-1 du Code de la Santé publique</p>
Fréquence d'analyse	Annuelle		

En cas de non-conformité de ces analyses, des mesures correctives doivent être mises en place.

QUALITE DE L'EAU DE RINÇAGE DANS LE CADRE DU TRANSPORT

Les critères microbiologiques de qualification de l'eau ci-dessus ne peuvent être utilisés pour valider l'efficacité du nettoyage des camions par l'analyse de l'eau issue du rinçage.

Cependant, dans le cas où l'eau de rinçage serait réutilisée pour le lavage, ces mêmes normes sont préconisées.

A partir d'une présence en coliformes totaux dans 100 ou 150 ml, une recherche des causes et des mesures de gestion doivent être mises en place.