FSDS - Feed Safety Data Sheet

FSDS – Une fiche de données de sécurité vise à fournir des informations de manière structurée sur le produit, le processus de production et les mesures de sécurité mises en œuvre. Un modèle de FSDS est présenté ci-dessous.

**Remarque :**

* Le modèle présenté est uniquement fourni à titre d'exemple. L'élément fondamental est que les informations doivent être enregistrées systématiquement.
* D'autres fiches ou fichiers peuvent également être utilisés, tant que tous les éléments pertinents y sont abordés.
* Il est possible que toutes les informations n'aient pas été entièrement fournies par le fabricant, d'autant plus si les aliments arrivent chez l'utilisateur final en passant par un canal commercial. Dans ce cas, chaque maillon peut compléter les informations (par exemple avec des détails sur le transport, le stockage intermédiaire, etc.).
* Cette fiche peut également être utilisée pour présenter les résultats de l'audit.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **FEED SAFETY SHEET** *FSDS-Fiche de Données de Sécurité* | | | | 0.1. Produit | | |  | |
| 0.2 Statut | | |  | |
| 0.3. Version | | |  | |
| 0.4 Date | | |  | |
| 1. Fiche de Données de Sécurité établie par : | | | | | | | | |
| 1.1 | Nom de l’entreprise acheteuse (GMP+) | Nom |  | | | | | |
|  | Contact | Adresse : |  | | | | | |
| Ville : |  | | | | | |
| Téléphone |  | | | | | |
| Fax |  | | | | | |
| E-mail |  | | | | | |
| Site internet |  | | | | | |
| 1.2 | Agréé par  (entreprise compétente) |  | | | | | | |
| 1.3 | Nom du fournisseur (non-certifié GMP+ ou équivalent) | Nom |  | | | | | |
|  | Contact | Adresse : |  | | | | | |
| Ville : |  | | | | | |
| Téléphone |  | | | | | |
| Fax |  | | | | | |
| E-mail |  | | | | | |
| Site internet |  | | | | | |
| 1.4 | Agréé par  (entreprise compétente) |  | | | | | | |
| 2. Identification du produit | | | | | | | | |
| 2.1. | Nom du produit |  | | | | | | |
| 2.2. | Dénomination commerciale du produit |  | | | | | | |
| 2.3. | Référence fournisseur du produit |  | | | | | | |
| 2.4. | Numéro d’agrément (si applicable) |  | | | | | | |
| 2.5. | Description du produit |  | | | | | | |
| 2.6. | Origine (produit/fabriqué par) |  | | | | | | |
| 2.7. | Fourni par (si différent de 1.3) |  | | | | | | |
| 3. Description du produit | | | | | | | | |
| 3.1. | Procédé de production/fabrication |  | | | | | | |
| 3.2. | Ingrédients et autres substances utilisés (y compris les additifs et les auxiliaires technologiques) |  | | | | | | |
| 3.3. | Logistique (transport, stockage (intermédiaire), conditionnement) |  | | | | | | |
| 3.4. | Durée de conservation |  | | | | | | |
| 3.5. | Analyse indicative | Paramètres | | Unité | Moyenne | Min. | | Max. |
|  | |  |  |  | |  |
| 4. Normes / exigences | | | | | | | | |
| 4.1. | Réglementations et autres exigences applicables |  | | | | | | |
| 4.2. | Normes applicables (chimique, physique, microbiologique) | Paramètres | | Unité | Statutaire | Contractuel | | Interne |
|  | |  |  |  | |  |
| 4.3. | Utilisation finale + raison pour laquelle le produit a été écarté du circuit de distribution |  | | | | | | |
| 4.4. | Statut du produit (indiquer si les denrées alimentaires (non vendables) sont conformes en l’état pour l’alimentation animale, ou si elles doivent encore être transformées) |  | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 4.5. | Étapes de production et instructions relatives au processus de production | | | |  | | | | |
| 4.6. | Stockage et conservation | | | |  | | | | |
| 4.7. | Exigences de transport | | | |  | | | | |
| 5. Étiquetage | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | |
| 6. HACCP | | | | | | | | | |
| 6.1. Risques | | 6.2. Évaluation des risques | | | | | | 6.3. Mesures de contrôle | 6.4. Motif |
| Catégorie (C, M, P) | Probabilité d'occurrence | Sévérité | | | Risque |
|  | |  |  |  | | |  |  |  |
|  | |  |  |  | | |  |  |  |
|  | |  |  |  | | |  |  |  |
| 7. Contrôle | | | | | | | | | |
| 7.1. Paramètre | | 7.2. Stade du processus concerné par l’échantillonnage | | | | | | 7.3. Fréquence des analyses | |
|  | |  | | | | | |  | |
|  | |  | | | | | |  | |
|  | |  | | | | | |  | |
| 8. Communication en cas de constatation d'une non-conformité | | | | | | | | | |
| Si un lot ne correspond pas à la Fiche de Données de Sécurité FSDS, ou s’il existe un risque pour la santé des animaux ou la sécurité sanitaire des aliments, le client doit en être informé dans les plus brefs délais. | | | | | | | | | |
| 9. Remarques | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | |
| 10. Signatures | | | | | | | | | |
| …………………………………..  DD / MM / AA  Entreprise certifiée GMP+ (Acheteur) | | | | | | …………………………………..  DD/ MM / AA  Entreprise non-certifiée GMP+ (ou équivalent) (Fournisseur) | | | |

Note explicative de la fiche de données de sécurité

| **Champ** | **Sujet** | **Explication** |
| --- | --- | --- |
| **0.** | **Identification de la fiche de données de sécurité** | Le champ 0 identifie la fiche de données de sécurité. Afin de garantir l'identification correcte, ce champ est répété sur chaque page de la fiche de données de sécurité. |
| 0.1. | Produit | Nom du produit |
| 0.2 | Statut |  |
| 0.3. | Version | Numéro de la version de la fiche de données de sécurité. |
| 0.4. | Date | Date à laquelle la version a été adoptée et mise en circulation. |
| **1.** | **Entreprise acheteuse et fournisseur,** **responsable de la fiche de données de sécurité** | Ce champ identifie l'auteur de la fiche de données de sécurité. Il s'agit généralement du producteur du produit. |
| 1.1 / 1.2 | Nom, adresse, etc. | Identifier l'organisation responsable de la fiche de données de sécurité. Spécifier l'adresse complète, le numéro de téléphone, etc. De préférence, mentionner également l'adresse e-mail et le site web. |
| 1.3. /  1.4 | Approuvé par | Spécifier la personne qui a autorisé la fiche de données de sécurité. |
| **2.** | **Identification du produit** | Le champ 2 fournit une identification précise du produit. |
| 2.1. | Nom du produit | Identifier le produit. Utiliser la désignation prescrite par la législation. |
| 2.2. | Dénomination commerciale | Indiquer ici l'appellation commerciale courante du produit. |
| 2.3. | Référence du produit | Numéro d'article interne à l'entreprise. Indiquer « s. o. » si aucun numéro d'article interne à l'entreprise n'est utilisé. |
| 2.4. | Numéro d'agrément | Numéro de certification réglementaire. Indiquer « s. o. » si la législation ne reconnaît pas de numéro d'agrément. |
| 2.5. | Description du produit | Description du produit, de préférence conformément aux descriptions indiquées dans la Feed Safety Database. |
| 2.6. | Origine | Description de l'origine, le plus précisément possible. Les possibilités sont :   * Nom et coordonnées du producteur * Coordonnées du site de production * Pays d'origine |
| 2.7. | Fourni par | Si différent de 2.6. |
| **3.** | **Description du produit** | Le champ 3 décrit les caractéristiques du produit. |
| 3.1. | Procédé de production | Description brève mais aussi précise que possible du procédé de production du produit, incluant un organigramme. |
| 3.2. | Ingrédients et autres substances utilisées | Toutes les matières premières et autres substances utilisées (y compris les auxiliaires technologiques). |
| 3.3. | Processus logistique | Décrire le processus logistique traversé par le produit, de la production (primaire) jusqu'à la livraison à l'utilisateur final.  Indiquer le mode de transport du produit, tout stockage (intermédiaire) ainsi que le procédé d'emballage aux différentes étapes du processus logistique.  REMARQUE : les normes et exigences en matière de stockage, de conservation et d'emballage ainsi que les conditions de transport sont décrites dans les champs 4.4 et 4.5. |
| 3.4. | Durée de conservation | Indication de la durée de conservation (nombre de jours, semaines, mois) du produit (par exemple, après la production). |
| 3.5 | Analyse indicative | Ce champ doit comporter un certain nombre de caractéristiques pertinentes qui classifient le produit. Il s'agit généralement de paramètres nutritionnels non contraignants (tels que la teneur en matière sèche, protéines brutes, graisse brute, cellulose brute, cendres) ou le niveau de substances actives (par exemple dans les additifs alimentaires). |
| **4.** | **Normes /**  **exigences** | Le champ 4 décrit les normes et les exigences. |
| 4.1. | Réglementations et autres exigences applicables. | Résumé des parties pertinentes de la législation relative aux aliments pour animaux. Il peut s'agir des directives et réglementations européennes applicables, mais également des législations et réglementations nationales.  Les « autres exigences » peuvent inclurent les exigences spécifiques qui s'appliquent dans le cadre d'un système de sécurité sanitaire des aliments pour animaux spécifique auquel le client participe. Par exemple, le module GMP+ FSA. |
| 4.2. | Normes/exigences applicables au produit | Ce champ renvoie aux données détaillées, et non à la législation ou au module GMP+ FSA. Les paramètres nutritionnels contraignants sont repris dans ce champ, ainsi que les paramètres qui sont considérés comme importants dans l'évaluation des risques (comme les métaux lourds dans les minéraux, les mycotoxines dans les céréales et les PCB dans les graisses). |
| 4.3. | Utilisation prévue | Décrire l'utilisation prévue du produit. Par exemple :   * la transformation en aliments composés * l'alimentation directe des animaux * la simple transformation en prémélanges * éventuellement le type d'animaux, si cette information est importante * etc. |
| 4.4. | Instructions de transformation | Les mesures indiquées dans ce champ doivent être prises pour que le produit puisse être utilisé de manière adéquate et en toute sécurité. Par exemple :   * à utiliser dans les x jours suivant la livraison * pourcentage de transformation maximal * température de transformation minimale ou maximale |
| 4.6. | Conditions de stockage et de conservation | Exigences contraignantes pour le stockage et la conservation. Par exemple :   * stockage à une certaine température * aération durant le stockage * acidification avant le stockage * fermeture hermétique |
| 4.7. | Exigences de transport | Exigences contraignantes en matière de transport. |
| **5.** | **Étiquetage** | Déclaration quant à la manière dont les informations sur le produit sont délivrées. Il peut s'agir d'une étiquette d'échantillon, d'une description des spécifications prévues par la loi ou d'un renvoi précis et spécifique à la législation et aux réglementations pertinentes (un renvoi général à la législation ou aux réglementations n'est pas suffisant). |
| **6.** | **HACCP** | Ce champ fournit un résumé de l'analyse des risques pour le produit. Les points de gestion critiques (CCP - Critical Control Points) sont au minimum fournis, ainsi que les mesures de contrôle générales. |
| 6.1. | Risques | Description précise des risques. |
| 6.2. | Évaluation des risques | Pour l'évaluation des risques, il est préférable d'utiliser le système prescrit dans le module GMP+ FSA. REMARQUE : si un autre système est utilisé, vous devez l'indiquer de manière explicite (dans le champ 8). |
| 6.3. | Mesures de contrôle | Description des mesures de contrôle (spécifiques) qui ont été établies au moyen du système HACCP pour le produit. |
| 6.4. | Motif | Motivation et argument pour l'évaluation des risques, en particulier concernant les éléments « probabilité d'occurrence » et « sévérité ». |
| **7.** | **Contrôle** | Ce champ fournit une description détaillée de la surveillance mise en œuvre au sein de l'entreprise (vérifications, analyses) aux moments critiques indiqués, ainsi que des mesures de contrôle générales. |
| 7.1. | Paramètre | Décrire la caractéristique à examiner (par exemple l'Aflatoxine B1, la salmonelle, le plomb et l'acide prussique). |
| 7.2. | Moment/point d'échantillonnage | Décrire à quel moment du processus de production l'échantillon est prélevé ou l'inspection est réalisée (par exemple, libre à la réception du wagon, contrôle avant livraison). |
| 7.3. | Fréquence des analyses | Décrire la fréquence à laquelle le contrôle est effectué (par exemple, tous les lots, 4 fois par an, tous les 10 lots). |
| **8.** | **Communication en cas de constatation d'une non-conformité** |  |
| **9.** | **Remarques** |  |
| 9. | Remarques | Ce champ permet d'insérer d'autres commentaires qui sont importants pour cette fiche de données de sécurité.  Si le système HACCP utilisé est différent de celui décrit dans le module GMP+ FSA, ce dernier peut être décrit dans ce champ. |

© GMP+ International B.V.

All rights reserved. The information in this publication may be consulted on the screen, downloaded and printed as long as this is done for your own, non-commercial use. For other desired uses, prior written permission should be obtained from the GMP+ International B.V.

Disclaimer

This publication was established for the purpose of providing information to interested parties with respect to GMP+-standards. The publication will be updated regularly. GMP+ International B.V. is not liable for any inaccuracies in this publication.