

Note au réseau

9/05/2017

## La modification des guides d'inspection sanitaire : Les vadémécums général et sectoriel « Lait et Produits laitiers »

Depuis le 1<sup>er</sup> février 2016, les outils rénovés du contrôle officiel dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments sont entrés en vigueur : nouvelle grille d'inspection unique, guides d'inspection (vadémécum) général et sectoriels et rénovation de la politique de suites administratives. **Les vadémécums général et sectoriel sont complémentaires et permettent de donner la ligne à suivre pendant l'inspection sanitaire officielle.**

Préalablement, la note de service sur la flexibilité publiée le 7 novembre 2011 suite à un important travail entre la FNEC, la FNPL et l'administration, a déjà permis un grand nombre d'améliorations et un apaisement des relations entre producteurs et inspecteurs sanitaires. Néanmoins, **il est important de rester vigilant à ce que les nouveaux vadémécums tiennent compte des acquis en termes de flexibilité, mais également qu'ils soient adaptés à la transformation à la ferme.**

**La cohérence de ces vadémécums avec la note de service flexibilité a été une des priorités des professionnels fermiers de la FNEC en 2016 et en ce début 2017.** Cela a donné lieu à de nombreuses relectures par les professionnels, mais également les techniciens de la filière laitière fermière, quelques échanges ont également eu lieu avec l'administration afin d'avancer en étroite collaboration pour les producteurs laitiers fermiers.

En 2015-2016, dans le cadre du projet « Actions Techniques Fermières » financé par FranceAgriMer, **l'Institut de l'Élevage, en lien avec la FNEC avait réalisé une enquête sur l'application de la note de service flexibilité sur le terrain 5 ans après sa publication.** Les résultats de cette enquête ont été présentés en présence de l'administration à l'occasion de la journée réglementation organisée par la FNEC et l'Institut de l'Élevage le 28 avril 2016. En septembre 2016, la FNEC a transmis ses remarques et demandes d'amélioration à l'administration pour la session d'échanges des personnes ressources.

### **Méthode de travail :**

Rassemblés en réunion le 21 septembre 2016, les administrateurs fermiers de la FNEC ont relu le vadémécum sectoriel « Lait et Produits Laitiers ». Leurs remarques ont été complétées avec celles des techniciens du réseau Produits Laitiers Fermiers (PLF) suite à la présentation par la FNEC des vadémécums aux journées des techniciens PLF en septembre 2016.

Début décembre 2016, afin d'échanger efficacement avec la DGAI sur les nombreuses remarques, la FNEC a organisé un groupe de travail sur la relecture des vadémécums général et sectoriel avec les producteurs fermiers, l'Institut de l'Élevage et la DGAI. Une synthèse des échanges a été transmise à la DGAI. Le travail s'est poursuivi avec des réunions fin janvier et début mars et a abouti au travail présenté ci-après.

NB : cette note ne substitue nullement à la lecture complète des vadémécums général et sectoriel.

En préalable de la relecture des vadémécums, la FNEC a souhaité insister auprès de la DGAI sur la conduite de l'inspection afin qu'elle se déroule au mieux. Elle a rappelé qu'**il était indispensable que l'inspection se fasse uniquement en présence du responsable de l'atelier.**

De même, la FNEC a souligné qu'il était important que l'inspection soit un réel temps d'échange et non pas un moment subi par le producteur fermier. Dans cette optique, les inspecteurs doivent alors être conscients que le producteur fermier peut connaître ses droits et ses devoirs, via la note de service flexibilité ou encore la lecture des vadémécums correspondants.

Rubrique / thème	Ce qui était écrit initialement	Ce que la FNEC a permis d'inscrire
<b>Introduction du vadémécum sectoriel : utilisation du vadémécum</b>	-	<p>Dans le cas particulier des petites structures, fermières ou artisanales, l'application des prescriptions des règlements de l'Union européenne doit se faire avec une certaine souplesse.</p> <p>Des aménagements sont donc possibles dans la mesure où ils n'affectent pas la sécurité sanitaire du lait et des produits laitiers. Ces mesures de flexibilité concernent les établissements traitant moins de 2 millions de litres de lait par an, qui sont en majorité des ateliers de production fermière.</p> <p>Ces établissements peuvent être enregistrés au titre de la remise directe, bénéficier d'une dérogation à l'agrément ou être titulaires d'un agrément sanitaire. Comme précisé dans la note de service DGAL/SDSSA/N2011-8239, ce vademecum intègre les points prenant en compte la flexibilité. Ces points sont présentés dans un paragraphe distinct pour chaque ligne de vademecum concernée.</p>
<b>Abords de l'établissement salubres (ligne B1L02)</b>	<p>Production primaire / élevage / production fermière :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ L'implantation et la conception des locaux n'entraînent pas de contamination du lait et du colostrum, notamment dans le cas d'activités voisines contaminantes : atelier suffisamment séparé des zones de dépôts de déjections.</li> <li>➤ La propreté des alentours des bâtiments d'élevage favorise le maintien de bonnes conditions hygiéniques à l'intérieur des bâtiments</li> </ul>	<p>Production primaire / élevage / production fermière :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ L'implantation et la conception des locaux de transformation n'entraînent pas de contamination du lait notamment dans le cas d'activités voisines contaminantes : atelier de transformation suffisamment séparé des zones de dépôts de déjections.</li> <li>➤ La propreté des alentours des bâtiments d'élevage favorise le maintien de bonnes conditions hygiéniques à l'intérieur des bâtiments.</li> </ul>

Rubrique / thème	Ce qui était écrit initialement	Ce que la FNEC a permis d'inscrire
		<p>➤ <u>Lors d'épisodes pluvieux, de la boue peut être constatée autour des bâtiments d'élevage ; dans ce cas particulier, seuls les abords immédiats des locaux de transformation doivent alors être exempts de boue.</u></p>
<b>Superficie et capacité des locaux adaptés à la circulation et la production des denrées (ligne B1L03)</b>	Vérifier l'adéquation entre la superficie des locaux, leur nombre et les différentes étapes de production.	Vérifier l'adéquation entre <u>la capacité</u> des locaux, leur nombre et les différentes étapes de production.
	-	L'appréciation de la capacité des locaux peut prendre en compte le type de technologie mise en œuvre au sein du local (affinage, chambre froide,...).
<b>Maîtrise des flux d'air, condensation et contamination aéroportée (ligne B1L05)</b>	-	<b>Flexibilité</b> En production fermière, en situation de routine, la vérification porte essentiellement sur l'absence de condensation en lien avec l'effectivité du renouvellement d'air réalisé loin de sources potentielles de contamination.
<b>Sectorisation physique adaptée au fonctionnement de l'atelier (ligne B1L07)</b>	Production fermière : Les locaux ne doivent pas communiquer avec une source d'insalubrité : tout le secteur élevage et traite est à considérer comme source d'insalubrité. L'existence d'un sas d'accès de dimensions suffisantes est indispensable à l'entrée des locaux. Le sas dispose d'une porte d'entrée et d'une porte de sortie qui ne sont jamais ouvertes toutes les deux en même temps. Ce sas peut faire office de vestiaire.	Les locaux ne doivent pas communiquer avec une source d'insalubrité : tout le secteur élevage et traite est à considérer comme source d'insalubrité. ➤ <u>L'existence d'un sas d'accès de dimensions suffisantes peut constituer le moyen le plus simple pour séparer le secteur propre de l'environnement extérieur afin de limiter les contaminations aéroportées. Il n'y a cependant pas de prescription sur ce point dans le règlement (CE) n°852/2004.</u> ➤ Le sas dispose d'une porte d'entrée et d'une porte de sortie qui ne sont jamais ouvertes toutes les deux en même temps.

Rubrique / thème	Ce qui était écrit initialement	Ce que la FNEC a permis d'inscrire
	-	<p><b>Flexibilité</b></p> <p>La présence d'un sas n'est pas exigée comme étant un local spécifique : le vestiaire, le local laiterie ou la salle d'emballage-expédition peuvent par exemple avoir cette fonction de sas.</p>
<p><b>Aptitude des conteneurs et véhicules au transport des denrées (ligne B2L02)</b></p>	-	<p><b>Flexibilité</b></p> <p>L'enregistrement des autocontrôles réalisés pour s'assurer des conditions d'hygiène des véhicules de transport n'est pas exigé, seules les non-conformités doivent être enregistrées.</p>
<p><b>Gestion des produits de lutte contre les nuisibles (ligne B3L02)</b></p> <p><i>[Vis-à-vis du contenu de la ligne dans le vadémécum général]</i></p>	-	<p><b>Flexibilité</b></p> <p>En production fermière, un local spécifique ou un meuble spécifique pour stocker/entreposer les produits de lutte contre les nuisibles n'est pas exigé.</p> <p>Toutefois, dans ce cas, il est impératif que les produits de lutte contre les nuisibles soient stockés/entreposés en dehors des locaux de fabrication et de stockage des denrées.</p>
<p><b>Absence de nuisibles ou de traces de leur passage dans l'ensemble des locaux (ligne B3L03)</b></p>	<p><b>Flexibilité</b></p> <p>Pour les petites structures, le plan peut se résumer à l'indication de la présence des appâts sur un schéma et à l'enregistrement des seules non-conformités.</p>	<p><b>Flexibilité</b></p> <p>Pour les petites structures, le plan peut se résumer à l'indication de la présence des appâts <u>(ou des pièges) sur un schéma ; l'objectif à atteindre est de maîtriser la présence de nuisibles dans les locaux grâce à des moyens de lutte adaptés et correctement disposés.</u></p> <p><u>Dans les exploitations agricoles, les chats peuvent être utilisés pour lutter contre les nuisibles ; ils doivent se trouver dans tous les cas à l'extérieur des locaux de transformation.</u></p>

Rubrique / thème	Ce qui était écrit initialement	Ce que la FNEC a permis d'inscrire
<b>Vérification du plan et actions correctives (ligne B3L04)</b>	-	<b>Flexibilité</b> Pour les petites structures, il est possible de se limiter à l'enregistrement des seules non-conformités.  Il n'y a pas lieu d'enregistrer le nombre et le devenir des cadavres.
<b>Gestion des produits de maintenance (ligne B4L02)</b>  <i>[Vis-à-vis du contenu de la ligne dans le vadémécum général]</i>	-	<b>Flexibilité</b> Pour les petites structures, un local spécifique ou un meuble spécifique pour stocker/entreposer les produits de maintenance n'est pas exigé.  Toutefois, dans ce cas, il est impératif que les produits de maintenance soient stockés/entreposés en dehors des locaux de fabrication et de stockage des denrées.
<b>Gestion des produits de N/D (ligne B5L02)</b>  <i>[Vis-à-vis du contenu de la ligne dans le vadémécum général]</i>	-	<b>Flexibilité</b> En production fermière, un local spécifique ou un meuble spécifique pour stocker/entreposer les produits de N/D n'est pas exigé.  Toutefois, dans ce cas, il est impératif que les produits de N/D soient stockés/entreposés en dehors des locaux de fabrication et de stockage des denrées.

Rubrique / thème	Ce qui était écrit initialement	Ce que la FNEC a permis d'inscrire
<p><b>Système de nettoyage et désinfection (ligne B5L03)</b></p> <p><i>[Vis-à-vis du contenu de la ligne dans le vadémécum général]</i></p>	<p>-</p>	<p><b>Flexibilité</b></p> <p>Des fiches techniques, des recommandations élaborées par les organismes professionnels (idele, associations de producteurs, syndicats professionnels, GBPH validés) ou des normes internationales (COFIT par exemple) peuvent servir de références aux producteurs fermiers pour établir leur plan de nettoyage-désinfection.</p> <p>Dans les cas où une flore naturelle est recherchée, un nettoyage du matériel de production suivi d'un rinçage uniquement avec de l'eau sans procédure de désinfection est admis.</p> <p>En production fermière, un local spécifique ou un meuble spécifique pour stocker/entreposer le matériel de N/D n'est pas exigé. Toutefois, dans ce cas, il est impératif que le matériel de N/D soit stocké/entreposé en dehors des locaux de fabrication et de stockage des denrées.</p>
<p><b>Propreté des locaux et équipements (ligne B5L04)</b></p>	<p>➤ La désinfection n'est pas obligatoire dans les établissements soit parce que les opérations de nettoyage sont suffisamment efficaces soit parce que l'on recherche une flore spécifique d'ambiance (affinage par exemple).</p>	<p>➤ La désinfection n'est pas obligatoire dans les établissements soit parce que les opérations de nettoyage sont suffisamment efficaces soit parce que l'on recherche une flore spécifique d'ambiance (affinage par exemple).</p> <p>➤ <u>Les matériels vétustes, usagés, rouillés doivent être remplacés.</u></p> <p>➤ <u>Le stockage des matériels obsolètes ou inutilisés est une entrave au nettoyage; ils peuvent représenter une source de contamination.</u></p>

Rubrique / thème	Ce qui était écrit initialement	Ce que la FNEC a permis d'inscrire
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ La désinfection attendue ne sera pas la même dans une cave d'affinage en comparaison à celle d'un lieu de vente par exemple.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ La <u>propreté</u> attendue ne sera pas la même dans une cave d'affinage en comparaison à celle d'un lieu de vente par exemple.</li> </ul>
<p><b>Vérification du plan et actions correctives (ligne B5L05)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Les matériels vétustes, usagés, rouillés doivent être remplacés.</li> <li>➤ Le stockage des matériels obsolètes ou inutilisés est une entrave au nettoyage; ils peuvent représenter une source de contamination.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Les actions correctives suite à une non-conformité sont enregistrées et documentées</li> </ul>
	<p><b>Flexibilité</b></p> <p>Dans les petites structures, l'enregistrement des nettoyages journaliers ne présente aucune utilité. Il y a surtout un intérêt à enregistrer des opérations périodiques de nettoyage - désinfection ou des opérations exceptionnelles réalisées à la suite d'une non-conformité.</p>	<p><b>Flexibilité</b></p> <p>Dans les petites structures, l'enregistrement des nettoyages journaliers ne présente aucune utilité. Il y a surtout un intérêt à enregistrer des opérations périodiques de nettoyage - désinfection ou des opérations exceptionnelles réalisées à la suite d'une non-conformité.</p> <p><u>Dans les petites structures, une vérification visuelle de l'effectivité et de l'efficacité du nettoyage est suffisante.</u></p> <p><u>Les contrôles de surface ne sont pas à réaliser systématiquement pour évaluer l'efficacité des procédures de désinfection. Il convient en effet de privilégier l'appréciation de l'hygiène globale de l'établissement et d'exploiter les données historiques d'autocontrôles. Le recours à des prélèvements de surface pour <i>Listeria spp</i> ou <i>Listeria monocytogenes</i> est réservé à des cas spécifiques lorsqu'un risque sanitaire est identifié (présence de <i>Listeria monocytogenes</i> dans des produits).</u></p>

Rubrique / thème	Ce qui était écrit initialement	Ce que la FNEC a permis d'inscrire
<b>Analyse des dangers complète et pertinente pour l'activité considérée (ligne C1L04)</b>	A minima, le guide GBPH de L'ATLA peut servir de référence pour l'analyse des dangers.	Les guides GBPH <u>validés (guide ATLA, GBPH fermier) ou le dossier-type d'agrément simplifié peuvent servir de référence pour l'analyse des dangers.</u>
<b>Conformité des matières premières (ligne C3L02)</b>	-	<p><b>Flexibilité</b></p> <p>En production fermière, pour le contrôle des germes à 30°C et des cellules somatiques dans le lait, le producteur analyse le lait matière première à une fréquence déterminée par l'analyse de risque, a minima, une fois par trimestre. Des analyses portant sur d'autres micro-organismes traceurs d'hygiène, tels les staphylocoques à coagulase positive, les coliformes, les E. coli, etc., peuvent s'avérer plus pertinentes que le dénombrement des germes à 30°C. Le producteur peut ainsi choisir de remplacer les germes à 30°C par tout autre germe traceur d'hygiène dans le cadre de ses autocontrôles.</p>
<b>Contrôle à réception (ligne C3L04)</b>	-	<p><b>Pour information</b></p> <p>✓ Le lait livré à une entreprise de collecte ou de transformation fait l'objet de prélèvements réguliers en vue de vérifier sa composition et sa qualité. A cette occasion, des recherches de résidus de substances ayant un effet antibiotique ou inhibiteur sont effectuées. En cas de résultat positif, le lait est détruit dans le respect des dispositions réglementaires en vigueur (sous-produit de catégorie C2).</p> <p>✓ Chez un producteur fermier, pour la recherche de résidus de substances ayant un effet antibiotique ou inhibiteur, deux cas peuvent se présenter :</p> <p>- une partie du lait est collectée et des contrôles sont réalisés par l'entreprise de collecte : vérifier alors les résultats qui sont transmis au producteur.</p>



Rubrique / thème	Ce qui était écrit initialement	Ce que la FNEC a permis d'inscrire
		<p>- tout le lait est transformé sur place et il n'y a pas d'analyse pour rechercher les résidus de substances ayant un effet antibiotique ou inhibiteur, faite sur ce lait par l'entreprise de collecte : vérifier alors les données enregistrées sur le registre sanitaire du troupeau pour s'assurer au minimum de la bonne gestion des ordonnances, de l'identification des animaux traités, du respect des prescriptions en matière de traitement et du respect des délais d'attente.</p> <p>Dans ce dernier cas, il n'y a pas lieu de demander la réalisation d'analyses spécifiques en situation normale de fonctionnement.</p>
<p><b>Vérification des enregistrements et actions correctives (ligne C3L05)</b></p>	<p>Chez un producteur fermier, si tout le lait est transformé sur place alors il n'y a pas d'analyse faite sur ce lait.</p>	<p>Chez un producteur fermier, si tout le lait est transformé sur place alors il n'y a pas d'analyse <u>pour rechercher les substances à effet antibiotique ou inhibiteur faite sur ce lait.</u></p> <p><u>Des analyses de germes à 30°C ou de cellules somatiques sont disponibles car réalisées 1 fois par trimestre.</u></p> <p><b><u>Flexibilité</u></b></p> <p><u>Pour les producteurs fermiers, des analyses d'autres micro-organismes traceurs d'hygiène peuvent remplacer les analyses de germes à 30°C.</u></p>

Rubrique / thème	Ce qui était écrit initialement	Ce que la FNEC a permis d'inscrire
<p><b>Présence de dispositifs de surveillance de la température et modalités d'enregistrement (ligne C401L03)</b></p> <p><i>[Proposition de l'administration en attente de position professionnelle]</i></p>	<p>Une vérification hebdomadaire est recommandée. Cette vérification doit être enregistrée.</p> <p><b>Flexibilité</b></p> <p>L'enregistrement uniquement des non conformités est accepté.</p>	<p><u>La fréquence de vérification n'est pas fixée réglementairement. Une vérification hebdomadaire est recommandée. Généralement, ce test de vanne est réalisé lors de la mise en température de l'installation sur une boucle d'eau. Cette vérification doit être enregistrée.</u></p> <p><b>Flexibilité</b></p> <p>Dans les petites structures, l'enregistrement uniquement des non conformités est accepté.</p> <p><u>Chez les producteurs fermiers, un thermomètre étalonné n'est pas exigé.</u></p> <p><u>Chez les producteurs fermiers, lorsque la pasteurisation est réalisée par chauffage direct en cuve, il n'y a pas forcément la présence d'un système d'enregistrement du temps et de la température de traitement. Cet enregistrement est donc manuel et peut être uniquement celui de la température maximale atteinte.</u></p>
<p><b>Congélation (ligne C403L02)</b></p>	<p>-</p>	<p><b>Méthodologie</b></p> <p>Vérifier à partir du diagramme de fabrication si des étapes de congélations sont présentes, les procédures mises en place, leur validation ou les références à un GBPH.</p> <p>Vérifier la traçabilité des produits congelés</p> <p><b>Situation attendue</b></p> <p>La congélation est une étape de fabrication qui doit être décrite dans le PMS et des mesures de maîtrise doivent y être associées.</p> <p>En production fermière, le GBPH fermier prend en compte le report par congélation (pages 30 et 31) et donne des</p>

Rubrique / thème	Ce qui était écrit initialement	Ce que la FNEC a permis d'inscrire
		recommandations pour maîtriser la congélation, le stockage et la décongélation du caillé. Des fiches techniques de centres fromagers par exemple sont également disponibles sur ce sujet.
<b>Plan d'autocontrôles microbiologiques sur le produit fini et actions correctives (ligne C6L02)</b>	-	<p><b>Flexibilité</b></p> <p>En dehors des points définis par la réglementation, la fréquence des autocontrôles est définie sous la responsabilité de l'exploitant, en veillant à ce que les analyses soit en nombre suffisant et régulièrement réparties sur l'ensemble de la période de fabrication.</p> <p>Les analyses d'autocontrôles microbiologiques peuvent être pratiquées sur un échantillon unique (une unité), l'évaluation du plan d'autocontrôles devant tenir compte non seulement du nombre d'analyses mais aussi de l'ensemble du PMS et de l'historique de l'établissement.</p>
<b>Retrait/rappel des produits, TIAC (ligne D2L02)</b>	-	<p><b>Flexibilité</b></p> <p>Pour les producteurs fermiers, les procédures de retrait/rappel et tous les éléments d'information du consommateur peuvent se baser sur le guide de gestion des alertes pour les fermiers édité par des fédérations de professionnels (exemple : FNEC).</p>
<b>Tenues propres, complètes et adaptées (ligne F1L05)</b>	<p>Pour les producteurs fermiers et artisanaux :</p> <p>La tenue utilisée en fabrication doit être différente de celle utilisée en élevage. Cette tenue peut être différente selon les opérations qui sont réalisées : elle est complète et spécifique (bottes ou chaussures, vêtements réservés à la fabrication, coiffe adaptée couvrant les cheveux par exemple charlotte, foulard propre, etc.) pour la personne qui manipule les produits nus.</p>	<p>Pour les producteurs fermiers et artisanaux :</p> <p>La tenue utilisée en fabrication doit être différente de celle utilisée en élevage. Cette tenue peut être différente selon les opérations qui sont réalisées : elle est complète et spécifique (bottes ou chaussures, vêtements réservés à la fabrication, coiffe adaptée couvrant les cheveux par exemple charlotte, foulard propre, etc.) pour la personne qui manipule les produits nus.</p>

Rubrique / thème	Ce qui était écrit initialement	Ce que la FNEC a permis d'inscrire
		<u>La tenue complète en production fermière ne comprend pas systématiquement un pantalon spécifique, sous réserve que le pantalon porté soit propre.</u>
<b>Instructions spécifiques disponibles sur site (ligne F2L03)</b>	<p><b>Flexibilité</b></p> <p>Pour les producteurs fermiers ou artisanaux, la disponibilité du GBPH personnalisé est nécessaire et peut être suffisante.</p> <p>En fonction de l'historique et si seulement une ou deux personnes effectuent la traite, les procédures peuvent être simplement orales.</p>	<p><b>Flexibilité</b></p> <p>Pour les producteurs fermiers ou artisanaux, la disponibilité du GBPH personnalisé est nécessaire et peut être suffisante.</p> <p>En fonction de l'historique, <u>dans un petit atelier où seuls les exploitants travaillent</u>, les procédures peuvent être simplement orales.</p>
<b>Sensibilisation et instructions concernant l'état de santé du personnel (ligne F2L04)</b>		<p><b>Flexibilité</b></p> <p>Dans les petites structures, les instructions peuvent être orales.</p>

**NB : Il faut noter qu'en plus de ces changements, l'administration avait initialement déjà repris un certain nombre de points de flexibilité, notamment celles de la note de service flexibilité DGAL du 7 novembre 2011. Ces points n'ont donc pas été abordés dans ce document, mais sont bel et bien présents dans les vadémécums.**

Ces guides d'inspection ne sont pas figés dans le temps, et suivront notamment les évolutions réglementaires. De plus, certaines de nos remarques n'ont pas encore été prises en compte, les modifications de certaines rubriques pouvant demander une concertation supplémentaire, d'une part du côté professionnel pour préciser la demande, d'autre part du côté administration pour une cohérence entre les différents ministères.

Toutes nos demandes ne sont donc pas intégrées à la dernière version, cette note d'information sera donc amenée à évoluer.

Retrouvez la version actualisée sur notre site : [bit.ly/ModifVademecums](http://bit.ly/ModifVademecums)

Contact : [eboullu@fnec.fr](mailto:eboullu@fnec.fr)