

Note au réseau

9/05/2017 (MAJ 23/10/2017)

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

Depuis le 1^{er} 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.

D'autres remarques ont été formulées au printemps 2017, qui ont permis de nouvelles modifications mises en évidence en orange dans ce document.

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 qui est écrit aujourd'hui	Remarques
<p>Introduction du vadémécum sectoriel : utilisation du vadémécum</p>	<p>Ce document s'applique à tous les établissements produisant du lait et des produits laitiers.</p>	<p>Ce document s'applique à tous les établissements produisant du lait et des produits laitiers ainsi que du colostrum. Pour le colostrum, seul est visé ici le colostrum destiné à la collecte et à la transformation en vue d'une utilisation à des fins d'alimentation humaine. Le colostrum restant au sein de l'élevage pour l'alimentation des jeunes animaux est exclu du champ de ce vade-mecum.</p> <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</p>	<p>Précision sur le colostrum en fonction de son utilisation</p>

Rubrique / thème	Ce qui était écrit initialement	Ce qui est écrit aujourd'hui	Remarques
		note de service DGAL/SDSSA/N2011-8239, ce vade-mecum intègre les points prenant en compte la flexibilité. Ces points sont présentés dans un paragraphe distinct pour chaque ligne de vade-mecum concernée.	
<p>Déclaration d'activité et organisation générale de l'établissement (ligne AL02)</p>	-	<p>Les producteurs fermiers qui destinent à d'autres éleveurs les sous-produits animaux qu'ils produisent (ex : lactosérum,...) doivent être enregistrés au titre des règlements (CE) n°183/2005 et n°1069/2009. Les formulaires de déclaration sont disponibles auprès des DD(CS)PP ou sur le site de la DGCCRF http://www.economie.gouv.fr/dgccrf/profil-entreprise/liste-des-exploitants-enregistres-secteur-l-alimentation-animale).</p>	Ajout des liens vers les formulaires comme demandé par la FNEC
<p>Abords de l'établissement salubres (ligne B1L02)</p>	<p>Production primaire / élevage / production fermière :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 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. ➤ La propreté des alentours des bâtiments d'élevage favorise le maintien de bonnes conditions hygiéniques à l'intérieur des bâtiments 	<p>Production primaire / élevage / production fermière :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 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. ➤ La propreté des alentours des bâtiments d'élevage favorise le maintien de bonnes conditions hygiéniques à l'intérieur des bâtiments. ➤ <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> 	

Rubrique / thème	Ce qui était écrit initialement	Ce qui est écrit aujourd'hui	Remarques
	<p>Flexibilité La traite se déroulant à l'extérieur des bâtiments (au pâturage, en alpage) n'est pas concernée par cet item.</p>	<p>Flexibilité Lorsque la traite se déroulant à l'extérieur des bâtiments (par exemple au pâturage, en alpage), il n'est pas toujours possible de la réaliser dans un abri permettant d'accueillir les animaux dans un environnement exempt de boue ou de poussière et en fonction des aléas climatiques la traite peut avoir lieu dans un environnement dégradé. L'inspecteur doit prendre en compte ces contraintes dans son évaluation et s'assurer que les mesures minimales de protection du lait sont prises (bidons fermés, matériel de traite protégé).</p>	<p>Précisions demandées par la FNEC sur la traite à l'extérieur</p>
<p>Superficie et capacité des locaux adaptées à la circulation et la production des denrées (ligne B1L03)</p>	<p>Vérifier l'adéquation entre la superficie des locaux, leur nombre et les différentes étapes de production.</p>	<p>Vérifier l'adéquation entre la <u>capacité</u> des locaux, leur nombre et les différentes étapes de production.</p>	
	-	<p>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...).</p>	
	<p>Flexibilité Dans les petites structures, le tank à lait peut être dans la zone de traite à condition que celle-ci soit nettement isolée de l'aire de vie ou de stabulation des animaux.</p>	<p>Flexibilité Dans les petites structures, le tank à lait peut être dans la zone de traite à condition que celle-ci soit nettement isolée de l'aire de vie ou de stabulation des animaux sous réserve de l'absence de manipulations du lait autres que le remplissage et le soutirage.</p>	<p>Précision sur les manipulations du tank à lait lorsqu'il est dans la zone de traite</p>

Rubrique / thème	Ce qui était écrit initialement	Ce qui est écrit aujourd'hui	Remarques
		<p>Dans le cas de la production beurrière fermière, il est possible d'écrémer le lait dans les locaux de stockage de lait (local laiterie), généralement en direct au fur et à mesure de la traite, à condition de respecter une séparation physique avec l'aire de vie et de traite des animaux et de maintenir un niveau d'hygiène approprié (zone lisse et lavable, au moins autour de la zone d'écémage). Il en résulte la possibilité de constater la présence de bac tampon de stockage de lait et des seaux de crème ouverts pendant la période d'écémage. Une fois remplis, les récipients à crème sont rapidement couverts afin d'éviter toute contamination.</p>	
<p>Locaux adaptés au nettoyage-désinfection (N-D) (ligne B1L04)</p>	<p>La présence de moisissures non technologiques constitue un défaut mineur dans des zones structurellement moins bien ventilées et moins accessibles.</p>	<p>Les fabrications fromagères recherchent une flore d'ambiance importante, la présence de moisissures apparentes n'est pas synonyme d'encrassement des locaux. Un nettoyage sans désinfection ne détruit pas cette flore. La présence de moisissures non technologiques ne constitue pas un défaut majeur dans des zones structurellement moins bien ventilées et moins accessibles.</p>	<p>Précisions demandées par la FNEC sur la flore d'ambiance parfois recherchée en fromagerie</p>
<p>Maîtrise des flux d'air, condensation et contamination aéroportée (ligne B1L05)</p>	<p>-</p>	<p>Flexibilité 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.</p>	

Rubrique / thème	Ce qui était écrit initialement	Ce qui est écrit aujourd'hui	Remarques
Circuits des denrées, du personnel, des déchets et sous-produits animaux et de l'eau (ligne B1L06)	Flexibilité Pour les producteurs fermiers, des croquis ou schémas manuscrits sont suffisants.	Flexibilité Pour les producteurs fermiers, des croquis ou schémas manuscrits sont suffisants. Un même local peut être utilisé pour différentes opérations, à condition que celles-ci soient différées dans le temps et qu'un nettoyage approprié soit réalisé entre chaque utilisation.	Ajout demandé par la FNEC de la marche en avant dans le temps
Sectorisation physique adaptée au fonctionnement de l'atelier (ligne B1L07)	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. ➤ L'existence d'un sas d'accès de dimensions suffisantes <u>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.	
	-	Flexibilité 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.	

Rubrique / thème	Ce qui était écrit initialement	Ce qui est écrit aujourd'hui	Remarques
<p>Équipement adaptés au N/D et aptes au contact alimentaires (ligne B2L02)</p> <p><i>[Reformulé]</i></p>	<p>Flexibilité Pour la fabrication et/ou l'affinage de certains produits laitiers (fromages AOP et fermiers notamment), l'utilisation de matériaux « traditionnels » tels que cuves en cuivre, planches en épicéa, toile en lin... est acceptable si leur utilisation n'engendre pas de problèmes sanitaires. Les méthodes traditionnelles autorisent l'emploi du bois, métal (cuivre, laiton, ...), végétaux, autres (grès...).</p>	<p>Flexibilité Pour la fabrication et/ou l'affinage de certains produits laitiers (fromages AOP et fermiers notamment), l'utilisation de matériaux « traditionnels » tels que cuves en cuivre, planches en bois (épicéa, peuplier...), toile végétales (lin, coton) ... est acceptable si leur utilisation n'engendre pas de problèmes sanitaires.</p> <p>L'annexe de l'arrêté du 7 novembre 2012 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits laitiers présentant des caractéristiques traditionnelles liste les locaux, les équipements, les emballages et les conditionnements pouvant être utilisés. Dans ce contexte, il n'est pas demandé au professionnel de fournir des attestations justifiant de l'aptitude au contact alimentaire de ces matériaux traditionnels. Les méthodes traditionnelles autorisent l'emploi du bois, métal (cuivre, laiton, ...), végétaux, autres (grès...).</p>	<p>Précisions sur les matériaux traditionnels</p> <p>Reformulation claire</p>
<p>Aptitude des conteneurs et véhicules au transport des denrées (ligne B2L03)</p>	<p>-</p>	<p>Flexibilité 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>Gestion des produits de lutte contre les nuisibles (ligne B3L02)</p>	<p>-</p>	<p>Flexibilité 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>	

Rubrique / thème	Ce qui était écrit initialement	Ce qui est écrit aujourd'hui	Remarques
<p><i>[Vis-à-vis du contenu de la ligne du vadémécum général]</i></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>Absence de nuisibles ou de traces de leur passage dans l'ensemble des locaux (ligne B3L03)</p>	<p>Flexibilité 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>Flexibilité 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> <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>	
<p>Vérification du plan et actions correctives (ligne B3L04)</p>	<p>-</p>	<p>Flexibilité 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.</p>	
<p>Gestion des produits de maintenance (ligne B4L02) <i>[Vis-à-vis du contenu de la ligne du vadémécum général]</i></p>	<p>-</p>	<p>Flexibilité 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.</p>	

Rubrique / thème	Ce qui était écrit initialement	Ce qui est écrit aujourd'hui	Remarques
<p>Gestion des produits de N/D (ligne B5L02)</p> <p><i>[Vis-à-vis du contenu de la ligne dans le vadémécum général]</i></p>	-	<p>Flexibilité</p> <p>En production fermière, un local spécifique ou un meuble spécifique pour stocker/entreposer les produits de N/D n'est pas exigé.</p> <p>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.</p>	
<p>Système de nettoyage et désinfection (ligne B5L03)</p> <p><i>[Vis-à-vis du contenu de la ligne dans le vadémécum général]</i></p>	-	<p>Flexibilité</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>Dans le cadre de la vérification de l'efficacité des moyens de N-D mis en œuvre, la</p>	

Rubrique / thème	Ce qui était écrit initialement	Ce qui est écrit aujourd'hui	Remarques
		<p>conformité du lait matière première aux critères microbiologiques définis dans le règlement (CE) n°853/2004 peut être apprécié par les germes à 30°C ou par tout autre germe traceurs d'hygiène (coliformes, E. coli, Staphylocoques à coagulase positive, ...).</p> <p>L'enregistrement des nettoyages journaliers ne présente aucune utilité. Il y a surtout un intérêt à enregistrer des opérations périodiques de nettoyage – désinfection (plafond-évaporateurs des groupes frigorifiques, vides sanitaires, ...) ou des opérations exceptionnelles réalisées à la suite du constat d'une non-conformités.</p>	<p>Précisions ajoutées à la demande de la FNEC par rapport au contenu du tableau</p> <p>Initialement dans le tableau « situation attendue »</p>
<p>Propreté des locaux et équipements (ligne B5L04)</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 attendue ne sera pas la même dans une cave d'affinage en comparaison à celle d'un lieu de vente 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> <p>➤ La propreté attendue ne sera pas la même dans une cave d'affinage en comparaison à celle d'un lieu de vente par exemple.</p> <p>Pour information</p>	

Rubrique / thème	Ce qui était écrit initialement	Ce qui est écrit aujourd'hui	Remarques
		<p>L'évaluation d'une non-conformité liée à la présence de rouille dans les locaux et/ou sur les équipements prend en compte la réalité du danger sanitaire en lien avec la présence de rouille : la présence de rouille au contact de la denrée alimentaire, ou en surplomb de la denrée alimentaire, doit faire l'objet d'une non-conformité plus importante que la présence de rouille sans risque pour la denrée alimentaire (exemples : bas de portes, de tables éloignée de la denrée alimentaire et/ou non surplombant la denrée alimentaire).</p>	<p>Ajout de précision à la demande de la FNEC sur la présence de rouille et le contact ou non avec la denrée alimentaire</p>
<p>Système de nettoyage et désinfection (ligne B5L03)</p> <p><i>[Vis-à-vis du contenu de la ligne du vadémécum général]</i></p>	<p>-</p>	<p>Flexibilité</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>	

Rubrique / thème	Ce qui était écrit initialement	Ce qui est écrit aujourd'hui	Remarques
<p>Propreté des locaux et équipements (ligne B5L04)</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 attendue ne sera pas la même dans une cave d'affinage en comparaison à celle d'un lieu de vente 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> <p>➤ 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.</p>	
<p>Vérification du plan et actions correctives (ligne B5L05)</p>	<p>➤ Les matériels vétustes, usagés, rouillés doivent être remplacés.</p> <p>➤ Le stockage des matériels obsolètes ou inutilisés est une entrave au nettoyage; ils peuvent représenter une source de contamination.</p>	<p>➤ Les actions correctives suite à une non-conformité sont enregistrées et documentées</p>	
	<p>Flexibilité</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>Flexibilité</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>	

Rubrique / thème	Ce qui était écrit initialement	Ce qui est écrit aujourd'hui	Remarques
		<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>	
<p>Analyse des dangers complète et pertinente pour l'activité considérée (ligne C1L04)</p>	<p>A minima, le guide GBPH de L'ATLA peut servir de référence pour l'analyse des dangers.</p>	<p><u>Les guides GBPH validés (guide ATLA, GBPH fermier) ou le dossier-type d'agrément simplifié peuvent servir de référence pour l'analyse des dangers.</u></p>	
<p>Conformité des matières premières (ligne C3L02)</p>	<p>-</p>	<p>Résidus de traitement médicamenteux : 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. À cette occasion, des recherches de résidus d'antibiotiques 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>Ajout de précisions demandé par la FNEC sur les analyses antibiotiques du lait</p>

Rubrique / thème	Ce qui était écrit initialement	Ce qui est écrit aujourd'hui	Remarques
		<p>Flexibilité</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>	
<p>Contrôle à réception (ligne C3L04)</p>	<p>-</p>	<p>Pour information</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. À 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> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	

Rubrique / thème	Ce qui était écrit initialement	Ce qui est écrit aujourd'hui	Remarques
		<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>Vérification des enregistrements et actions correctives (ligne C3L05)</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>Des analyses de germes à 30°C ou de cellules somatiques sont disponibles car réalisées 1 fois par trimestre.</p> <p><u>Flexibilité</u></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 et les cellules somatiques avec une fréquence minimale d'une fois par trimestre ; si l'on est en présence d'un fermier ne livrant pas de lait à un transformateur, il s'agit des seuls résultats de vérification disponibles.</u></p>	<p>Clarification demandée par la FNEC sur les analyses de lait en fermier</p>

Rubrique / thème	Ce qui était écrit initialement	Ce qui est écrit aujourd'hui	Remarques
<p>Maintien de la chaîne du froid ou du chaud lors des étapes de fabrication et de stockage (ligne C401L02)</p>	<p>Production fermière : l'ajout de ferments lactiques dans le lait de la traite du soir constitue un début de traitement, la température de stockage à 6°C ne s'impose plus (activité des ferments au-delà de 10°C). Ce lait est mélangé à la traite du lendemain matin pour la production du jour.</p>	<p>Production fermière Dans les process de transformation, une étape de prématuration (avec ou sans ajout de ferments lactiques) du lait de la traite du soir constitue une première étape de transformation, la température de stockage à 6°C ne s'impose plus et la température de prématuration est un paramètre technologique (activité des ferments au-delà de 10°C). Ce lait est mélangé à la traite du lendemain matin pour la production du jour.</p>	<p>Ajout demandé par la FNEC de précision sur la prématuration</p>
<p>Présence de dispositifs de surveillance de la température et modalités d'enregistrement (ligne C401L03)</p>	<p>Une vérification hebdomadaire est recommandée. Cette vérification doit être enregistrée.</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>Flexibilité L'enregistrement uniquement des non conformités est accepté.</p>	<p>Flexibilité Dans les petites structures, l'enregistrement uniquement des non conformités est accepté. Une grande partie des locaux est à température ambiante et l'enregistrement permanent des températures des locaux de fromagerie ou des équipements de réfrigération ne présente aucun intérêt. <u>Chez les producteurs fermiers, un thermomètre étalonné n'est pas exigé.</u></p>	<p>Précision demandée sur la température des locaux</p>

Rubrique / thème	Ce qui était écrit initialement	Ce qui est écrit aujourd'hui	Remarques
		<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>Proposition de l'administration en attente de position professionnelle</p>
<p>Conformité des conditionnements et emballages (ligne C402L02)</p>	<p>-</p>	<p>Pour information</p> <p>✓ Un pictogramme d'alimentarité (ex : symbole « verre-fourchette ») présent sur un contenant ne suffit pas pour attester de l'aptitude au contact alimentaire car il doit obligatoirement être accompagné des conditions d'utilisation.</p> <p>✓ L'arrêté du 07 novembre 2012 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits laitiers présentant des caractéristiques traditionnelles permet d'utiliser dans ce cadre des conditionnement et emballages qui dérogent à l'obligation générale d'attestation de conformité (ex : bois, paillassons végétaux, feuilles végétales...).</p>	<p>Demande d'ajout par la FNEC, mais pas satisfaisant : qu'est-ce que les conditions d'utilisation ??</p> <p>Ajout clair demandé par la FNEC</p>
<p>Congélation (ligne C403L02)</p>	<p>-</p>	<p>Méthodologie</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>	

Rubrique / thème	Ce qui était écrit initialement	Ce qui est écrit aujourd'hui	Remarques
<p>Plan d'autocontrôles microbiologiques sur le produit fini et actions correctives (ligne C6L02)</p>	-	<p>Flexibilité</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>	
<p>Validation de la durée de vie (ligne C6L04)</p>	-	<p>Pour information</p> <p>Pour les producteurs fermiers, la validation de la durée de vie peut reposer uniquement sur l'historique ; les analyses de vérification faites ponctuellement sur des produits en fin de durée de vie sont suffisantes.</p> <p>La date limite de consommation du lait cru destiné à la consommation humaine directe dans tous les cas (unité de vente ou vrac ou distributeur automatique) est égale à J+3 jours, J étant le jour de la traite la plus ancienne.</p> <p>Pour le cas particulier des robots de traite, pour définir la traite la plus ancienne on considère qu'il s'agit de lait récolté sur la période de 24 heures précédant le conditionnement.</p>	<p>Clarification sur la DLC du lait cru déplacé dans « pour information »</p>

Rubrique / thème	Ce qui était écrit initialement	Ce qui est écrit aujourd'hui	Remarques
		<p>Il est possible pour l'exploitant de demander une dérogation à titre individuel auprès de la direction en charge de la protection des populations sur la base d'une étude de validation de durée de vie du lait cru justifiée par un organisme compétent (Laboratoire d'analyse, centre technique par exemple) montrant que le prolongement de 1 ou 2 jours n'entraîne pas de dégradation de la qualité bactériologique du lait cru. Dans ce cas, la date limite de consommation ne peut excéder J+5, J étant le jour de la traite la plus ancienne.</p>	<p>Clarification sur le prolongement de la DLC du lait cru déplacé dans « pour information »</p>
<p>Retrait/rappel des produits, TIAC (ligne D2L02)</p>	<p>-</p>	<p>Flexibilité</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> <p>Lors de ces opérations, les producteurs fermiers peuvent faire appel à des intervenants extérieurs (techniciens fromagers, GDS, chambre d'agriculture, vétérinaire...) pour les assister lors des opérations de gestion d'une alerte ou d'une non-conformité. Le producteur reste cependant l'interlocuteur principal des services officiels et est responsable des opérations engagées.</p>	<p>Clarification demandée par la FNEC sur la responsabilité du technicien et du producteur en cas de gestion de crise</p>

Rubrique / thème	Ce qui était écrit initialement	Ce qui est écrit aujourd'hui	Remarques
<p>Lave-mains, lave-bottes, lave-chaussures (ligne F1L03)</p>	<p>Pour les producteurs fermiers, il est attendu au minimum un lave-main qui permet le lavage des mains à l'entrée dans les locaux et avant toute manipulation de denrées.</p> <p>Il doit y avoir un point d'eau à proximité du lieu de traite, approvisionné en savon et essuie-mains jetables ou torchons changés tous les jours pour permettre le lavage hygiénique des mains lors de la pratique de la traite. Le lave-mains est l'équipement le plus approprié mais d'autres équipements sont possibles.</p> <p>En l'absence de point d'eau à proximité du lieu de traite, un seau d'eau propre ou des lingettes nettoyantes jetables pourra être utilisé (cas de la traite en alpage ou dans un parc d'animaux par exemple).</p>	<p>Il doit y avoir un point d'eau à proximité du lieu de traite, approvisionné en savon et essuie-mains jetables ou torchons changés tous les jours pour permettre le lavage hygiénique des mains lors de la pratique de la traite.</p> <p>Flexibilité La présence d'un pédiluve à l'entrée de l'atelier n'est pas obligatoire.</p> <p>Le lave-mains est l'équipement le plus approprié mais d'autres équipements permettant un résultat équivalent sont possibles.</p> <p>En l'absence de point d'eau à proximité du lieu de traite, un réservoir (bidon avec robinet par exemple) d'eau propre ou des lingettes nettoyantes jetables pourra être utilisé (cas de la traite en alpage ou dans un parc d'animaux par exemple).</p>	<p>Ajout de précisions sur le pédiluve et le lave-main</p>
<p>Tenues propres, complètes et adaptées (ligne F1L05)</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>	<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><u>La tenue complète en production fermière ne comprend pas systématiquement un pantalon spécifique, sous réserve que le pantalon porté soit propre.</u></p>	

Rubrique / thème	Ce qui était écrit initialement	Ce qui est écrit aujourd'hui	Remarques
Instructions spécifiques disponibles sur site (ligne F2L03)	Flexibilité Pour les producteurs fermiers ou artisanaux, la disponibilité du GBPH personnalisé est nécessaire et peut être suffisante. En fonction de l'historique et si seulement une ou deux personnes effectuent la traite, les procédures peuvent être simplement orales.	Flexibilité Pour les producteurs fermiers ou artisanaux, la disponibilité du GBPH personnalisé est nécessaire et peut être suffisante. Dans les petites structures, les procédures peuvent être simplement orales si l'historique est satisfaisant.	Modification demandée par la FNEC
Sensibilisation et instructions concernant l'état de santé du personnel (ligne F2L04)		Flexibilité Dans les petites structures, les instructions peuvent être orales.	
Bien-être animal (ligne G1L03)	Le troupeau présente un bon état sanitaire, un bon état d'entretien (pas de signe apparent de maigreur, absence de blessure non soignée, pas de parasitisme apparent, pas d'animaux craintifs ou prostrés...). L'environnement ne doit pas présenter de risques pour les animaux.	Le troupeau présente dans son ensemble un bon état d'entretien. L'environnement ne doit pas présenter de risques pour les animaux.	Simplification d'un bon état d'entretien

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 bit.ly/ModifVademecums

Contact : eboullu@fnec.fr