



Journée réglementation fermière FNEC 28 avril 2016

La rénovation des outils d'inspection dans la filière laitière

Geneviève Puisségur / Frédéric Bertassi
Bureau des établissements de
transformation et de distribution (BETD)
DGAL/SDSSA





MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Des méthodes d'inspection rénovées appliquées à la filière laitière

→ *les responsabilités des exploitants
et le rôle des services de contrôle*

→ *les principes de la rénovation*

→ *les nouveaux outils :*

*la grille d'inspection unique
le vademecum général*

le vademecum sectoriel « lait et produits laitiers »



Responsabilités des exploitants et Rôle des services de contrôle



L'entreprise :

- **valide** son analyse des dangers et ses mesures de maîtrise,
- **applique** son PMS,
- **vérifie** l'efficacité de son PMS.

Les services de contrôle vérifient :

- que **le professionnel a validé** son analyse des dangers et ses mesures de maîtrise,
- que **le professionnel applique** son PMS,
- que **le professionnel vérifie** l'efficacité de son PMS.

Outils : GBPH, documentation des centres techniques, etc.



Les principes de la rénovation

les objectifs

Exigences
réglementaires
inchangées

Simplifier les méthodes
Harmoniser les évaluations
Améliorer la lisibilité des
rapports d'inspection

Réduction du nombre
d'items de la grille

Évaluation dans un même
item de tous les aspects
d'un point de contrôle :

- formalisation de la procédure
- application de la procédure
- vérification de la procédure
- actions correctives





MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Les 7 chapitres de la grille d'inspection

- 6 chapitres généraux

- ✓ Identification de l'établissement
- ✓ Locaux et équipements
- ✓ Maîtrise de la chaîne de production
- ✓ Traçabilité et gestion des non-conformités
- ✓ Gestion des déchets, des sous-produits animaux et des eaux résiduaires
- ✓ Gestion du personnel

- 1 chapitre spécifique (G) Élevage

pour inspecter la production laitière primaire





MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORET

La grille d'inspection unique

29 items notés

Le chapitre G

A. Identification de l'établissement			
A1	Présentation de l'établissement, agréments, dérogations, autorisations		
B. Locaux et équipements			
B1	Conception de l'établissement		
B2	Plans et circuits de l'établissement		
B3	Équipements adaptés à la production et engins de transport		
B4	Lutte contre les nuisibles		
B5	Maintenance		
B6	Nettoyage/désinfection des locaux et équipements		
C. Maîtrise de la chaîne de production			
C1	Diagrammes de fabrication et analyse des dangers		
C2	Identification des points déterminants et des limites critiques/seuils de maîtrise		
C3	Mesures de maîtrise de la production		
C301	Contrôle à réception et conformité des MP		
C302	Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires		
C303	Gestion des conditionnements et emballages		
C304	Autres mesures de maîtrise de la production		
C305	Mesures de maîtrise de la protection animale	Abattoir Pêche	
C4	Gestion de l'eau propre et de l'eau potable		
C5	Conformité des produits finis		
C6	Contrôle à expédition et affichage/étiquetage des produits finis		
D. Traçabilité et gestion des non-conformités			
D1	Système de traçabilité et archivage des documents		
D2	Réactivité		
E. Gestion des déchets, des sous produits animaux et des eaux résiduaires			
E1	Gestion des déchets		
E2	Gestion des sous produits animaux		
E3	Gestion des eaux résiduaires		
F. Gestion du personnel			
F1	Équipements mis à disposition du personnel		
F2	Formation et instructions à disposition du personnel		
F3	Hygiène et comportement du personnel		
G. Elevage			
G1	Etat sanitaire, propreté et bien-être des animaux vivants	Lait Pêche	
G2	Alimentation animale	Lait Pêche	
G3	Gestion de la pharmacie vétérinaire	Lait Pêche	



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Exemple : chapitre B

Locaux et équipements : 6 items

Item	Libellé	Ligne	Libellé
B1	Conception de l'établissement		
B2	Plans et circuits de l'établissement	B2L01	Lignes directrices de notation de l'item
		B2L02	Circuit des denrées, du personnel, des déchets, sous-produits animaux et de l'eau
		B2L03	Sectorisation physique adaptée au fonctionnement de l'atelier
B3	Equipements adaptés à la production et engins de transport		
B4	Lutte contre les nuisibles		
B5	Maintenance	B5L01	Lignes directrices de notation de l'item
		B5L02	Gestion des produits de maintenance
		B5L03	Locaux et équipements en bon état
		B5L04	Vérification du plan et actions correctives
B6	Nettoyage-désinfection des locaux et équipements		





MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Les nouveaux outils Les vade-mecum

- Outils de l'inspecteur
- Un VM général commun à tous les secteurs d'activité
- Un VM sectoriel « lait et produits laitiers » complémentaire au VM général
- Pas de citation du contenu de la réglementation
- 4 rubriques :
 - Méthodologie
 - Situation attendue
 - **Flexibilité**
 - Pour information

Illustration
non exhaustive
de moyens
habituellement
mis en œuvre
par les exploitants
pour respecter
l'obligation de résultats



Flexibilité

Règlement (CE) n° 852/2004 (considérant 15 et article 5)

Règlement (CE) n° 853/2004 (annexe III, section IX)

Note de service DGAL/SDSSA/N2011-8239

Objectifs : sécurité des aliments garantie et souplesse

- ✓ Locaux
- ✓ Équipements
- ✓ Personnel
- ✓ Matières
- ✓ Fonctionnement
- ✓ Enregistrements, agréments, autorisations
- ✓ PMS



Locaux et équipements

Petites structures

<p>Conception de l'établissement</p>	<p>Abords de l'établissement salubres</p> <p>Superficie et capacité des locaux adaptées à la circulation et la production des denrées</p> <p>Locaux adaptés au N-D</p>	<p>Traite à l'extérieur</p> <p>Place des tanks à lait</p> <p>Bois peint</p>
<p>Plans et circuits de l'établissement</p>	<p>Sectorisation physique</p>	<p>Sas non spécifique</p>
<p>Equipements adaptés à la production et engins de transport</p>	<p>Equipements adaptés au N-D et aptes au contact alimentaire</p>	<p>Matériaux traditionnels (arrêté du 07/11/2012)</p>
<p>Lutte contre les nuisibles</p>	<p>Absence de nuisibles ou de traces de leur passage</p> <p>Vérification des actions correctives</p>	<p>Schéma des appâts</p> <p>Enregistrement des non-conformités</p>
<p>Maintenance</p>	<p>Locaux et équipements en bon état</p>	<p>Formalisation non obligatoire</p>
<p>N-D des locaux et équipements</p>	<p>Vérification du plan et actions correctives</p>	<p>Enregistrement des opérations périodiques ou exceptionnelles (si NC)</p>



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT





MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Maîtrise de la chaîne de production

Petites structures

Diagramme de fabrication et analyse des dangers	Analyse des dangers complète et pertinente	Personnalisation des fiches du GBPH
Contrôle à réception et conformité des matières premières	Contrôle à réception	Analyses sur le lait tous les 3 mois au minimum Autres micro-organismes traceurs d'hygiène / germes 30°C
Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires	Dispositifs de surveillance de la température et modalités d'enregistrement	Enregistrement des non-conformités seulement Thermomètre étalonné non exigé
Contrôle à expédition, étiquetage des produits finis	Contrôle à expédition	Enregistrement des non-conformités seulement



Sous-item C304

Ligne C304L03 : pasteurisation, traitements thermiques

Méthodologie	Situation attendue
<p>Vérifier les équipements servant au traitement thermique du lait (pasteurisateurs et stérilisateurs)</p> <div data-bbox="638 678 929 917" style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 10px; display: inline-block; background-color: #90EE90;"> <p>Petites structures</p> </div>	<p>Les pasteurisateurs :</p> <ul style="list-style-type: none"> • vanne de dérivation automatique (recyclage du lait insuffisamment traité) commandée par une sonde mesurant la température du lait normalement positionnée en fin de la section de chambrage → nouveau traitement thermique si la température minimum garantissant un traitement thermique suffisant n'a pas été atteinte. • système d'enregistrement automatisé et continu de la température (disque ou ruban de papier ou enregistrement informatisé). • + afficheur à lecture directe --> lecture instantanée de la température de fonctionnement par les opérateurs. <p>Présence au minimum de thermomètres à lecture directe.</p>
<p>Traitement thermique pratiqué en cuve</p> <p>Si cette activité est présente, s'assurer que le professionnel enregistre la température maximale atteinte.</p>	<p>Cas général des petits producteurs – fabrication de yaourts le plus souvent</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pas de vanne de dérivation automatique ni de système d'enregistrement continu de la température. montée en température très longue température cible >> température de pasteurisation de référence (72°C pour 15 s de chambrage) durée de refroidissement longue → traitement appliqué au lait efficace. • Un simple enregistrement de la température maximum atteinte : suffisant pour cette étape.

Gestion du personnel

Petites structures

Équipements mis à la disposition du personnel	Organisation du vestiaire Lave-mains Lave-bottes, Lave-chaussures	Pas d'obligation de moyens Personnalisation des fiches du GBPH Autres équipements possibles
Formation et instructions à disposition du personnel	Formation du personnel Instructions spécifiques disponibles sur site	Plan de formation non obligatoirement écrit Disposer du GBPH personnalisé Pour la traite, procédures orales dans des cas particuliers



Élevage

Petites structures

État sanitaire	Bien-être animal	Chartes, documents extraits de GBPE ou diffusés par les organismes de conseil ou par les laiteries : adaptés à la structure. Explications orales.
Alimentation animale	Alimentation Abreuvement	
Gestion de la pharmacie vétérinaire	Résidus médicamenteux	Si 100 % du lait est transformé sur place et qu'il n'y a pas d'analyse sur le lait, Vérification : - du registre sanitaire, - de l'identification des animaux traités, - du respect des prescriptions et des délais d'attente.

Les nouveaux outils : Mise en œuvre

- Entrée en vigueur au 1^{er} février 2016
- Phase de consolidation des outils → versions consolidées fin 2016
- Publication des VM et des grilles d'inspection sur le site internet du MAAF dès début 2016

→ suivre le lien

<http://agriculture.gouv.fr/vade-mecum-dinspection-de-lhygiene-des-denrees-alimentaires-0>



Politique de suites :

Lien entre évaluation globale et suites

Évaluation globale	Suites administratives
A : Niveau de maîtrise des risques satisfaisant	Simple transmission
B : Niveau de maîtrise des risques acceptable	Avertissement
C : Niveau de maîtrise des risques insuffisant	Art. L233-1 CRPM Phase 1 : Mise en demeure Phase 2 : Consignation de sommes/exécution d'office Fermeture/arrêt d'activité
	Art. L233-2 CRPM Suspension/retrait d'agrément
D : Perte de maîtrise des risques (Urgence)	Art. L233-1 CRPM Fermeture/arrêt d'activité
	Art. L233-2 CRPM Suspension/retrait d'agrément

Créés par la LAAAF :
article L.233-1 du code
rural et de la pêche
maritime



Politique de suites : Harmonisation des notations

- Définition des 4 niveaux d'un item
 - Conformité n'est pas synonyme de perfection : des défauts ponctuels peuvent être acceptés
 - Le jugement de la non-conformité d'un item se fait à partir des constats observés sur l'ensemble des points de contrôle.

Conforme	Non conforme
A (conforme)	<ul style="list-style-type: none">• B (non-conformité mineure)• C (non-conformité moyenne)• D (non-conformité majeure)



Politique de suites : Harmonisation des notations

- Définition des 4 niveaux d'un item
- Définition des 4 niveaux d'évaluation globale
- Une ligne de VM pour les lignes directrices de notation
 - Ligne L01 dans chaque item et sous item
 - Prise en compte de l'ensemble des lignes d'un item
 - Situations devant aboutir à une note C ou D

Item B4 : Lutte contre les nuisibles.....	18
Ligne B4L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	18
Ligne B4L02 : Gestion des produits de lutte contre les nuisibles.....	18
Ligne B4L03 : Absence de nuisibles ou de traces de leur passage dans l'ensemble des locaux.....	19
Ligne B4L04 : Vérification du plan et actions correctives.....	20
Item B5 : Maintenance.....	21
Ligne B5L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	21
Ligne B5L02 : Locaux et équipements en bon état.....	21
Ligne B5L03 : Vérification du plan et actions correctives.....	22



Politique de suites : Harmonisation des notations

- Définition des 4 niveaux d'un item
- Définition des 4 niveaux d'évaluation globale
 - La conformité aux référentiels se traduit par un niveau de maîtrise des risques sanitaires pour le consommateur
 - Une maîtrise des risques peut être satisfaisante même s'il existe des non-conformités



A	Maîtrise des risques satisfaisante
B	Maîtrise des risques acceptable
C	Maîtrise des risques insuffisante
D	Perte de maîtrise des risques (urgence)





MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Lien entre les suites et le niveau d'hygiène mis en transparence

Évaluation globale figurant sur le rapport d'inspection	Nature des suites mises en œuvre	Niveau d'hygiène mis en transparence
A Niveau de maîtrise des risques satisfaisant	Simple transmission du rapport ou compte-rendu d'inspection	Très satisfaisant
B Niveau de maîtrise des risques acceptable	Avertissement administratif	Satisfaisant
C Niveau de maîtrise des risques insuffisant	Mise en demeure	A améliorer
D Perte de maîtrise des risques (urgence)	Fermeture administrative Suspension ou retrait d'agrément sanitaire	A corriger de manière urgente





MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Merci de votre attention

agriculture
gouv.fr
alimentation
gouv.fr

