

Conseils pour remplir

**Le « dossier type d'agrément pour les ateliers
laitiers fermiers »
(Note de service du 1^{er} août 2007)**



ORDRE DE SERVICE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

Direction générale de l'alimentation Sous-direction de la Sécurité Sanitaire des Aliments Bureau des Établissements de Production et de Transformation Adresse : 251, rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15 Suivi par : Pauline CHARBONNIER Tél. : 01.49.55.84.10 Réf. Interne : Plan de classement : SSA242.1	NOTE DE SERVICE DGAL/SDSSA/N2007-8188 Date: 01 août 2007
---	---

Date de mise en application : immédiate
Annule et remplace : note de service
DGAL/SDHA/N98/N°8056 du 27 mars 1998

Le Ministre de l'agriculture et de la pêche
à

Date limite de réponse :

☑ Nombre d'annexes : 4

Degré et période de confidentialité : Tout public

Objet : Dossier type d'agrément pour les ateliers laitiers fermiers se livrant à la préparation de lait ou de produits laitiers.

Bases juridiques :

Règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil *relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.*

Règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil *fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale* modifié.

Règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 *relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires pour les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux* modifié.

Décret n° 2007-628 du 27 avril 2007 *relatif aux fromages et spécialités fromagères.*

Arrêté du 8 juin 2006 *relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale* modifié.

Note de service DGAL/SDSSA/N2007-8013 du 11 janvier 2007.

Résumé : Cette note de service présente un dossier type d'agrément sanitaire pour les ateliers laitiers fermiers. Ce dossier reprend les préconisations concernant les pièces à joindre au dossier de l'arrêté du 8 juin 2006 modifié en les adaptant aux particularités de la filière laitière fermière.

Mots-clés : LAIT, PAQUET HYGIENE, AGREMENT, PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

Destinataires	
Pour exécution : Directeurs départementaux des services vétérinaires	Pour information : - Préfets - Inspecteurs généraux vétérinaires chargés de mission interrégionale - Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires - Directeur de l'Ecole nationale des services vétérinaires - Directeur de l'INFOMA - DGCCRF - DGS



Cette note de service « dossier type d'agrément pour les ateliers laitiers fermiers » a été rédigée par la DGAL, en concertation avec la FNEC/FNPL. Les discussions, qui ont duré plusieurs mois, étaient basées sur les principes suivants :

- Prendre en compte les spécificités de la filière fermière en matière de sécurité sanitaire :
 - les contraintes spécifiques : des ateliers de petite taille, au chiffre d'affaire limité, un temps disponible limitant,
 - les atouts spécifiques : des responsabilités très concentrées, une maîtrise totale de la matière première, une transformation souvent rapide après la traite, le savoir-faire du fromager, un retour immédiat et constant sur la qualité en cas de vente directe,
- Se baser sur l'outil de référence de la filière : le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène pour les fabrications de produits laitiers et fromages fermiers, validé par l'AFSSA et les pouvoirs publics.
- Répondre à tous les points de l'arrêté du 8 juin 2006 : cette note de service n'est pas une dérogation, mais bien une adaptation au cas de la production fermière

Cette note de service sera diffusée largement par la DGAL.

La FNEC/FNPL va également assurer sa diffusion auprès des professionnels, accompagnée de la présente note de « conseils », qui a pour objectif d'aider les producteurs et les techniciens qui les accompagnent à comprendre et à remplir ce « dossier-type ».

La présente note de service a pour objet de présenter un modèle de dossier type d'agrément pour les ateliers laitiers fermiers se livrant à la préparation de lait ou de produits laitiers. Ce modèle précise le contenu des pièces indiquées dans l'annexe 2 de l'arrêté du 8 juin 2006 modifié, en l'adaptant aux particularités de la filière laitière fermière.

Il est important de noter que ce dossier type peut être adapté localement en fonction des types de production de votre département.

1. Champ d'application

Ce dossier type concerne les ateliers laitiers qui ne transforment que les laits de leur propre exploitation sur le lieu même de celle-ci, sans préjudice de l'utilisation du terme fermier pour les produits conformément à la définition du point 7 de l'article 13 du décret n° 2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères.

Toutefois, ce modèle peut également être utilisé, sous réserve de quelques adaptations, pour les établissements à faible capacité qui ne sont pas fermiers. La notion d'«établissement à faible capacité» est à apprécier au cas par cas. L'interprofession travaille à l'élaboration d'un dossier type adapté pour les petits ateliers.

J'attire votre attention sur le fait que dans le cas de la mise à jour d'un dossier d'agrément pour un établissement déjà agréé ne développant pas une nouvelle activité, vos services ne doivent pas être destinataires de l'ensemble des pièces actualisées mais le professionnel doit disposer de ces éléments sur site et mettre en œuvre l'intégralité des procédures qui y sont rattachées.

En pratique, pour les établissements bénéficiant déjà d'un agrément, vous pouvez au cas par cas :

- Demander que certains éléments du dossier vous soient envoyés pour des besoins d'étude au bureau ;
- Récupérer les éléments du dossier que vous souhaitez conserver à la DDSV lors des visites.

Les éléments développés dans le dossier type correspondent par défaut à la colonne D1 de la Note de service DGAL/SDSSA/N2007-8013 du 11 janvier 2007. Les éléments correspondant à D2 sont introduits par la phrase « dossier consultable sur place ».

2. Autres démarches à effectuer par les exploitants

Ce dossier type ne traite que de la demande d'agrément communautaire prévue au 3 de l'article 6 du règlement (CE) n° 852/2004 et à l'arrêté du 8 juin 2006 pour les ateliers laitiers fermiers se livrant à la préparation de lait ou de produits laitiers. L'exploitant doit donc, parallèlement à cette demande d'agrément, se rapprocher de vos services concernant notamment les conditions de transport de ses denrées alimentaires et les démarches ICPE (installation classée pour la protection de l'environnement).

D'ailleurs, la destination des eaux usées et du lactosérum est demandée à titre indicatif. En effet, la description des circuits d'évacuation des eaux usées ne remet pas en cause l'agrément sanitaire sous réserve que ces eaux ne soient pas la source de contaminations évidentes.

3. Précisions concernant les dérogations liées aux méthodes traditionnelles

L'arrêté qui accordera les dérogations aux exigences des règlements (CE) n° 852/2004, en ce qui concerne les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant, telles que prévues aux paragraphes 3 et 4 de l'article 13 du règlement n° 852/2004 et au paragraphe 2 de l'article 7 du règlement (CE) n° 2074/2005, à savoir les dérogations pour les produits présentant des caractéristiques traditionnelles, est en cours de consultation à l'Afssa. Sa parution n'interviendra donc pas avant la fin 2007.

Cette adaptation locale doit se faire en concertation entre les DDSV et les professionnels de la filière. Les associations de producteurs fermiers doivent se mobiliser. Elles pourront bien sûr compter sur l'appui de la FNEC et de la FNPL en cas de besoin.

Définition réglementaire du fromage fermier :

« fabriqué selon les techniques traditionnelles par un producteur agricole ne traitant que les laits de sa propre exploitation sur le lieu même de celle-ci. Cependant, lorsqu'un système d'identification des produits est mis en place, l'affinage des fromages fermiers peut être réalisé en dehors de l'exploitation agricole. »

Cas des établissements déjà agréés :

Il ne faut pas refaire un dossier complet : ce qui a été fait avant 2006 est encore valable, mais doit être complété ! Les DDSV pourront vous demander par courrier ou lors de visites (au cas par cas) des compléments sur certains points précis de votre dossier.

Ce projet d'arrêté prévoit d'accorder des dérogations pour certains produits laitiers, d'une part concernant les locaux d'affinage, et d'autre part concernant la nature des matériaux composant les instruments et équipements utilisés spécifiquement pour la préparation, l'emballage et le conditionnement de ces produits. Ce projet prévoit également une déclaration obligatoire qui devra être effectuée dans le cadre du dossier d'agrément.

Afin de simplifier la démarche, les déclarations sus décrites sont déjà prévues dans le présent dossier type d'agrément. Toutefois, tant que cet arrêté n'est pas entré en application, la liste des dérogations possibles n'a pas de valeur juridique.

La Directrice Générale Adjointe
C.V.O.

Monique ELOIT

2

Ces déclarations se trouvent aux pages 9 et 15 du dossier-type.
En attendant la mise en place de cette nouvelle réglementation, il n'y a pas de remise en cause de l'utilisation de matériaux et de locaux dérogatoires : la dérogation pour les petits ateliers n'a pas encore été abrogée.

**Sommaire du dossier type d'agrément pour les ateliers laitiers
fermiers se livrant à la préparation de lait ou de produits laitiers**

Exemple de lettre de demande d'agrément communautaire	5
1. NOTE DE PRESENTATION DE L'ENTREPRISE.....	6
1.1 Organisation générale	6
1.2 Organigrammes fonctionnels et répartition des différentes catégories de personnel ..	7
2. DESCRIPTION DES ACTIVITES DE L'ENTREPRISE.....	7
2.1. La liste des catégories de produits correspondant à des procédés de fabrication identifiés, leur description et leur utilisation prévisible attendue.....	7
2.2. La liste des matières premières, ingrédients, des matériaux de conditionnement et d'emballage et leur description	8
2.3. La description des circuits de commercialisation des produits envisagés.....	9
2.4. Les diagrammes de fabrication	9
2.5 Les tonnages ou les volumes de production annuels et la capacité journalière maximale et minimale.....	10
2.6 La liste et les procédures de gestion des sous-produits animaux et des déchets.....	11
2.6 La liste et les procédures de gestion des sous-produits animaux et des déchets.....	11
2.7 La capacité de stockage des matières premières, des produits intermédiaires et des produits finis	11
2.8 Un plan de situation à l'échelle au 1/1000 minimum, indiquant les délimitations de l'établissement, les accès et les abords	12
2.9 Plan de masse à l'échelle de 1/500 à 1/1000 présentant l'ensemble des bâtiments de l'établissement, les éléments de voirie, les circuits d'arrivée d'eau potable/d'eau de mer et d'évacuation des eaux résiduaires et pluviales	12
2.10 Un plan d'ensemble de l'établissement, à l'échelle de 1/100 à 1/300 selon la taille des locaux, indiquant la disposition des locaux de travail et des locaux à usage du personnel	12
2.11 La description détaillée d'un point de vue sanitaire des locaux, de l'équipement et du matériel utilisé, ainsi que les conditions de fonctionnement	13
3. LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE	17
3.1 : Les documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène concernant :	17
3.1.1 Le personnel	17
3.1.2 L'organisation de la maintenance des locaux et des équipements et du matériel.....	19
3.1.3 Mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production	20

Le plan de ce dossier-type reprend dans l'ordre tous les points de l'annexe de l'arrêté du 8 juin 2006 sur l'agrément. En effet, cette note de service n'est pas une dérogation, mais bien une adaptation au cas de la production fermière

3.1.4 Le plan de lutte contre les nuisibles.....	22
3.1.5 L'approvisionnement en eau.....	22
3.1.6 La maîtrise des températures.....	23
3.1.7 Le contrôle à réception et à expédition.....	24
3.2 Les documents relatifs aux procédures fondées sur les principes de l'HACCP.....	25
3.2.1 Le champ d'application de l'étude.....	26
3.2.2 Les documents relatifs à l'analyse des dangers biologiques, chimiques et physiques et mesures préventives associées (principe 1).....	27
3.2.3 Les documents relatifs aux points critiques pour la maîtrise lorsqu'il en existe (CCP).....	28
3.3. Les procédures de traçabilité et de gestion des produits non conformes (retrait, rappel...).....	32
RECAPITULATIF : LISTE DES DOCUMENTS A FOURNIR.....	34
ANNEXE 1 :DEMANDE D'AGREMENT.....	35
ANNEXE 2 : FICHE DE DESCRIPTION DU FROMAGE.....	36
ANNEXE 3 : FICHE DE DESCRIPTION DU PRODUIT (AUTRE QUE FROMAGE).37	
ANNEXE 4 : DIAGRAMMES DE FABRICATION TYPES.....	38

Le plan de ce dossier-type reprend dans l'ordre tous les points de l'annexe de l'arrêté du 8 juin 2006 sur l'agrément. En effet, cette note de service n'est pas une dérogation, mais bien une adaptation au cas de la production fermière

Exemple de lettre de demande d'agrément communautaire pour les ateliers fermiers se livrant à la préparation de laits et de produits laitiers

(Nom - Adresse)

	A, le
	à l'attention de Madame la Directrice des Services vétérinaires ou Monsieur le Directeur des Services Vétérinaires du département.....

Objet : Demande d'agrément communautaire pour les ateliers fermiers se livrant à la préparation de laits et de produits laitiers.

Madame la Directrice, Monsieur le Directeur,

J'ai l'honneur, par la présente, de vous faire part d'une demande d'agrément communautaire pour mon atelier fermier, conformément aux conditions prévues par l'arrêté du 8 juin 2006 modifié relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.

Je certifie que mon atelier est un atelier fermier au sens du point 7 de l'article 13 du décret n° 2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères.

Vous trouverez ci-joint mon dossier établi conformément à l'arrêté du 8 juin 2006 modifié.

Je m'engage à mettre à jour mon dossier d'agrément et à le transmettre à la DDSV en cas de changement ayant un impact important sur la sécurité sanitaire des produits (modification importante d'une technologie, du matériel, ou des locaux).

Dans les autres cas (nouvelle formation, nouveau produit de désinfection, etc.), mon dossier consultable sur place sera tenu à jour.

Le dossier d'agrément doit être mis à jour chez vous de manière régulière, et envoyé à la DSV seulement en cas de modification importante :

- Modification des locaux
- Achat de nouveau matériel (cuves, ...)
- Production d'un nouveau produit ayant une technologie très différente,...

Dossier type d'agrément communautaire pour les ateliers laitiers fermiers se livrant à la préparation de lait ou de produits laitiers.

Etabli le A :

Nom du responsable légal de l'établissement :
.....

Signature du responsable légal de l'établissement :
.....



I. Note de présentation de l'entreprise

1.1 Organisation générale

Fournir la demande d'agrément figurant en annexe 1 dûment complétée.

Adresse de l'atelier principal (si différent de l'adresse du demandeur) et période d'utilisation :
.....
.....

Adresse des ateliers annexes (cas des ateliers d'alpage, des caves et des points de vente) et période d'utilisation :
.....
.....

Possibilité de recours à un organisme professionnel susceptible d'apporter une aide technique (syndicat d'appellation d'origine contrôlée, association de producteurs, contrôle laitier, groupement de défense sanitaire, etc.) :

Oui Non

Si oui, préciser :
.....

Nature et dates d'attribution des précédents agréments (par exemple agrément pour une autre activité que l'élaboration de produits laitiers) :
.....
.....

Un technicien conseil peut être considéré comme un service qualité « externalisé ». Pour connaître les coordonnées des structures caprines locales, vous pouvez consulter le site internet de la FNEC : www.fnec.fr

A compléter par exemple si vous bénéficiez d'un agrément pour la production de charcuterie fermière.

1.2 Organigrammes fonctionnels et répartition des différentes catégories de personnel

Nombre total de personnes travaillant dans l'atelier de façon permanente :

Utilisation de main d'œuvre occasionnelle : Oui Non

Si oui, préciser le nombre total de personnes susceptibles de travailler de manière occasionnelle :

Accueil de stagiaires : Oui Non

Nombre de personnes travaillant habituellement simultanément dans l'atelier :

Personnes qui prennent les décisions concernant les questions sanitaires :

.....
.....
.....

2. Description des activités de l'entreprise

2.1. La liste des catégories de produits correspondant à des procédés de fabrication identifiés, leur description et leur utilisation prévisible attendue

Décrire les produits fabriqués au sein de l'établissement en utilisant les fiches type fournies (une pour le fromage en annexe 2 et une pour les produits autres que le fromage en annexe 3) pour. Joindre une fiche complétée par type de technologie.

Il est possible de joindre des fiches sur papier libre, mais il convient d'y faire figurer les mêmes indications que celles mentionnées dans les fiches type des annexes 2 et 3.

Dossier consultable sur place :

Eléments de justification des Dates Limites de Conservation (exemples : beurre, crème, fromage frais) :

- Etude de vieillissement individuelle ou collective
- Argumentation technologique individuelle ou collective
- Analyses à DLC individuelle ou collective
- Autre. Préciser :

7

Il s'agit de la ou des personnes qui remplissent ce dossier, qui se chargeront de faire appliquer les mesures qu'il prévoit, et de le tenir à jour, et qui seront présents lors des contrôles pour expliquer le fonctionnement du plan de maîtrise.

Les justifications pour les durées de vie sont demandées uniquement dans le cas de produits ayant des DLC.

Rappel : La DLC est une date limite impérative qui est apposée sur les denrées microbiologiquement périssables susceptibles après une courte période, de présenter un danger immédiat pour la santé humaine. La DLC est laissée à l'appréciation du professionnel, sauf pour quelques produits où la réglementation s'impose.

Pour les DLUO, il s'agit de limites non sanitaires, fixées en général sur des critères organoleptiques, et qui ne sont donc pas comprises dans le dossier d'agrément.

2.2. La liste des matières premières, ingrédients, des matériaux de conditionnement et d'emballage et leur description.

a. Description des matières premières et ingrédients

- le lait :

La traite est-elle effectuée :

- manuellement
- à la machine Nombre de griffes :
- dans une salle de traite
- dans l'aire de vie des animaux:
- Si oui, sur un quai de traite Oui Non
- à l'extérieur Période :

Réception du lait dans l'atelier:

- bidons transfert
- autre. Préciser :

- les autres matières premières et ingrédients :

Matière première et ingrédients	Etat (liquide, poudre, lyophilisé, etc.)	Température de stockage	Lieu de stockage
<input type="checkbox"/> sel			
<input type="checkbox"/> présure			
<input type="checkbox"/> ferments			
<input type="checkbox"/> fruits			
<input type="checkbox"/> herbes			
<input type="checkbox"/> aromates			
<input type="checkbox"/> cendre			
<input type="checkbox"/> sel cendré			
<input type="checkbox"/> colorants			
<input type="checkbox"/> arôme			
<input type="checkbox"/> sucre			
<input type="checkbox"/> poudre de lait			
<input type="checkbox"/> autres. Préciser :			

L'une des particularités de la production fermière est que la matière première principale, le lait, vient directement de l'exploitation, et est donc entièrement maîtrisée par le producteur. Il s'agit d'un atout important en matière de maîtrise sanitaire.

Les autres ingrédients sont peu nombreux, et en en général en quantité peu importante dans les produits. Une description rapide est donc suffisante.

b. Liste des matériaux de conditionnement et d'emballage et autres fournitures

Utilisation de matériaux dérogatoires directement en contact avec le produit pour le conditionnement (voir liste ci-dessous)?

Oui Non

Le cas échéant, préciser les produits concernés :

Produits laitiers bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée (AOC) ou d'une indication géographique protégée (IGP) ou d'une spécialité traditionnelle garantie (STG).

Préciser le ou les produits concerné(s) par des dérogations :

Produits laitiers fermier. Préciser le ou les produits concerné(s) par des dérogations :

Produits laitiers fabriqués à partir de co-produits des fabrications de fromages AOC, IGP, STG ou fermiers (exemple : beurre de lactosérum)

Préciser le ou les produits concerné(s) par des dérogations :

Le cas échéant, préciser la nature du matériel dérogatoire utilisé :

pailloons végétaux joncs pailles de céréales raphia
 orties feuilles lichées laïches feuilles d'étain.
 cercles en bois caissettes en bois boîtes en bois

NB : les dérogations concernant les autres types de matériaux traditionnels figurent au point 2.11.

2.3. La description des circuits de commercialisation des produits envisagés

Mise sur le marché : national communautaire pays tiers

Vente directe A la ferme
Sur les marchés
Autre Préciser

Vente aux intermédiaires

Le cas échéant, préciser :

Restaurants
 Restauration collective. Préciser:

Détaillants
 Grossistes
 Affineurs
 Transformateurs (ex. affineur)
 Grande et Moyenne Surfaces
 Autres. Préciser :

2.4. Les diagrammes de fabrication

Joindre un diagramme de fabrication par type de technologie (en indiquant les différents stades de vente).

Pour cela, remplir les tableaux des diagrammes de fabrication types présents dans l'annexe 4 pour les adapter à la fabrication de l'établissement ou bien joindre des diagrammes de fabrication sur papier libre comportant les mêmes indications (ajout d'ingrédient, locaux et paramètres de fabrication).

Remarque : ces diagrammes de fabrication peuvent être communs à ceux prévus dans la partie 3.2 : documents relatifs aux procédures fondées sur les principes de l'HACCP.

Cette partie concerne uniquement les matériaux de conditionnement. Les autres dérogations se trouvent page 15.

Les produits laitiers fermiers dans leur ensemble seront définis comme des produits laitiers traditionnels, bénéficieront de l'ensemble des dérogations (comme prévu dans le projet d'arrêté). Tous vos produits peuvent donc logiquement se trouver dans cette catégorie.
De plus, si vous produisez un produit laitier fermier sous AOC, IGP ou STG (spécialité traditionnelle garantie), et des coproduits de vos fabrications (beurre de lactosérum par exemple), vous devez le préciser dans les autres catégories.

Les diagrammes de fabrication proposés en annexe sont ceux proposés par le GBPH.

2.5 Les tonnages ou les volumes de production annuels et la capacité journalière maximale et minimale

a. Production de lait

Espèces laitières	Nombre moyen d'animaux en production	Production annuelle de lait (en litres)	Quantité maximale journalière (en litres)

b. Production annuelle des produits transformés

Nature des produits transformés	Dénomination des produits transformés	Volume de lait transformé annuellement
Fromage en blanc ou caillé		
Fromage frais		
Fromage à pâte filée		
Fromage à pâte molle type lactique		
Fromage à pâte molle type présure		
Fromage à pâte molle type caillé doux		
Fromage à pâte pressée non cuite		
Fromage à pâte pressée cuite et demi cuite		
Fromage à pâte persillée		
Fromage à base de lactosérum		
Laits gélifiés ou emprésurés		
Laits fermentés		
Beurre		
Beurre de lactosérum		
Crème		
Lait pasteurisé		

La production annuelle n'étant pas une donnée fixe et prévisible précisément, il s'agit ici d'estimer les volumes approximatifs, par grande catégories de produits (produit de même technologie).

2.6 La liste et les procédures de gestion des sous-produits animaux et des déchets

Destination des eaux usées :

Bacs de dégraissage Fosse toutes eaux Epannage
Tout-à-l'égout Traitement Préciser :
Autre Préciser :

Destination du lactosérum (petit lait) :

Stockage Collecte
Utilisation en transformation Préciser :
Alimentation animale Epannage
Traitement à la ferme Préciser :
Autre Préciser :

Destination des autres sous produits animaux (rebus de fabrication, etc.):

Alimentation animale Fosse à lisier Fumier
Circuit des déchets domestiques
Autre Préciser :

2.7 La capacité de stockage des matières premières, des produits intermédiaires et des produits finis

En cas de stockage au froid du lait avant transformation (la transformation commence avec la prématuration ou la maturation du lait) :

Capacité de stockage (en litres ou m³) : Nombre de traites pouvant être stockées :
Préciser la température :

Volume(s) du ou des hâloir(s) :

Volume(s) du ou des séchoir(s) :

Volume(s) de la ou des chambre(s) froide(s) :

En cas de stockage de produits congelés :

Capacité de stockage (en m³) :
Préciser la température :
Préciser les conditions de congélation et de décongélation :
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Remarque : comme précisé en introduction, « la destination des eaux usées et du lactosérum est demandée à titre indicatif. En effet, la description des circuits d'évacuation des eaux usées ne remet pas en cause l'agrément sanitaire sous réserve que ces eaux ne soient pas la source de contaminations évidentes. »

Les règlements européens prévoient en règle générale un refroidissement du lait à 8°C lorsque la transformation a lieu tous les jours, et 6°C lorsque la transformation a lieu tous les 2 jours (cas n°2 ci-contre). Deux exceptions sont possibles :

- **si la transformation commence dans les 4h qui suivent la traite : c'est très souvent le cas en fermier.** En effet, même si l'emprésurage n'est pas immédiat, le lait est très souvent mis en « pré-maturation » : avec ou sans ensemencement en ferments, ou en lactosérum par exemple, les flores présentes ou ajoutées dans le lait amorcent une acidification, qui est la première étape de la transformation, favorisée par une température plus élevée.
- dans le cas de dérogations 'pour raisons technologiques' obtenues auprès de la DDSV, après avoir monté un dossier complet (il s'agit souvent de dérogations collectives pour 1 type de produit).

2.8 Un plan de situation à l'échelle au 1/1000 minimum, indiquant les délimitations de l'établissement, les accès et les abords

Joindre un plan de situation de l'établissement au 1/1000 minimum indiquant :

- ses délimitations
- les voies d'accès (en précisant les revêtements utilisés : goudron, gravier, etc.)
- les activités exercées sur les terrains limitrophes et dans un rayon de 100 m

2.9 Plan de masse à l'échelle de 1/500 à 1/1000 présentant l'ensemble des bâtiments de l'établissement, les éléments de voirie, les circuits d'arrivée d'eau potable/d'eau de mer et d'évacuation des eaux résiduaires et pluviales

Joindre un plan de masse au 1/500 minimum, présentant :

- l'ensemble des bâtiments, et les voies d'accès (en précisant les revêtements utilisés : goudron, gravier, etc.)
- les aménagements extérieurs et abords (ex : gravier, béton, etc.)
- les points d'arrivée d'eau à l'atelier de transformation
- le sens d'évacuation des eaux usées

NB : Les plans 2.10 et 2.11 peuvent être communs, sous réserve de visualiser correctement les informations demandées

2.10 Un plan d'ensemble de l'établissement, à l'échelle de 1/100 à 1/300 selon la taille des locaux, indiquant la disposition des locaux de travail et des locaux à usage du personnel

Joindre un plan de l'ensemble des locaux nécessaires au fonctionnement de l'entreprise au 1/100 à 1/300 selon la taille des locaux, indiquant la disposition des locaux de travail, des locaux d'entreposage et des locaux à usage du personnel en les identifiant.

Le ou les plans doivent comporter les informations suivantes :

- une schématisation ou une description des circuits :
 - des denrées (nues/conditionnées/emballées) de la réception à l'expédition,
 - des sous produits (lactosérum, babeurre, lait écrémé, etc.)
 - des emballages et conditionnements
 - du matériel à laver vers la zone de lavage et propre en retour
- l'emplacement des portes et fenêtres
- l'emplacement des lave-mains
- l'emplacement des principaux équipements (cuves, tables, écrémeuse, pasteurisateur, etc.)
- l'emplacement des poubelles
- le dispositif d'aération
- les bondes d'évacuation pour l'écoulement des liquides présents dans les différentes pièces

NB : le circuit du personnel est décrit dans les parties 2.6 et 2.13

Ces plans permettent à la DDSV de comprendre, avant la visite, dans quelles conditions les produits sont préparés.

Rappel : les obligations réglementaires concernant les locaux sont contenues dans le règlement européen 852/2004, à l'annexe II, chapitre I (locaux utilisés pour les denrées alimentaires) et chapitre II (locaux où les denrées alimentaires sont préparées, traitées ou transformées). Ces exigences sont rappelées sur la page suivante.

Il faut noter que les obligations de moyens sont moins nombreuses que dans l'ancienne réglementation. La notion de « marche en avant », par exemple, n'est plus mentionnée.

RAPPEL DES EXIGENCES REGLEMENTAIRES SUR LES LOCAUX :

CHAPITRE I

Dispositions générales applicables aux locaux utilisés pour les denrées alimentaires (autres que ceux qui sont énumérés au chapitre III)

1. Les locaux par lesquels circulent les denrées alimentaires doivent être propres et en bon état d'entretien.
2. Par leur agencement, leur conception, leur construction, leur emplacement et leurs dimensions, les locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent:
 - a) pouvoir être convenablement entretenus, nettoyés et/ou désinfectés, prévenir ou réduire au minimum la contamination aéroportée et offrir un espace de travail suffisant pour l'exécution hygiénique de toutes les opérations;
 - b) permettre de prévenir l'encrassement, le contact avec des matériaux toxiques, le déversement de particules dans les denrées alimentaires et la formation de condensation et de moisissure indésirable sur les surfaces;
 - c) permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène, notamment prévenir la contamination et en particulier lutter contre les organismes nuisibles,et
d) si cela est nécessaire, offrir des conditions de manutention et d'entreposage adéquates, et notamment une régulation de la température et une capacité suffisante pour maintenir les denrées alimentaires à des températures appropriées qui puissent être vérifiées et si nécessaire enregistrées.
3. Des toilettes en nombre suffisant, équipées d'une chasse d'eau et raccordées à un système d'évacuation efficace doivent être disponibles. Les toilettes ne doivent pas donner directement sur des locaux utilisés pour la manipulation des denrées alimentaires.
4. Un nombre suffisant de lavabos judicieusement situés et destinés au lavage des mains doit être disponible. Les lavabos destinés au lavage des mains doivent être équipés d'eau courante, chaude et froide, ainsi que de matériel pour le nettoyage et pour le séchage hygiénique des mains. En cas de besoin, les dispositifs de lavage des denrées alimentaires doivent être séparés de ceux destinés au lavage des mains.
5. Il doit y avoir une ventilation adéquate et suffisante, qu'elle soit naturelle ou mécanique. Il importe d'éviter tout flux d'air pulsé d'une zone contaminée vers une zone propre. Les systèmes de ventilation doivent être conçus de manière à permettre d'accéder aisément aux filtres et aux autres pièces devant être nettoyées ou remplacées.
6. Les installations sanitaires doivent disposer d'une ventilation adéquate, naturelle ou mécanique.
7. Les locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent avoir un éclairage naturel et/ou artificiel suffisant.
8. Les systèmes d'évacuation des eaux résiduaires doivent être suffisants pour faire face aux exigences. Ils doivent être conçus et construits de manière à éviter tout risque de contamination. Lorsqu'elles sont en partie ou totalement découvertes, les conduites d'évacuation doivent être conçues de manière à garantir que les eaux résiduaires ne coulent pas d'une zone contaminée vers une zone propre, notamment une zone où sont manipulées des denrées alimentaires susceptibles de présenter un risque élevé pour la santé des consommateurs finals.
9. Lorsque l'hygiène l'exige, des vestiaires adéquats doivent être prévus en suffisance pour le personnel.
10. Les produits de nettoyage et de désinfection ne doivent pas être entreposés dans des zones où les denrées alimentaires sont manipulées.

CHAPITRE II

Dispositions spécifiques pour les locaux où les denrées alimentaires sont préparées, traitées ou transformées (à l'exclusion des salles à manger et des sites et locaux visés au chapitre III)

1. La conception et l'agencement des locaux où les denrées alimentaires sont préparées, traitées ou transformées (à l'exclusion des salles à manger et des sites et locaux mentionnés dans l'intitulé du chapitre III, mais y compris les locaux faisant partie de moyens de transport) doivent permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène et notamment prévenir la contamination entre et durant les opérations. En particulier:
 - a) les revêtements de sol doivent être bien entretenus, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques est requise, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent. Le cas échéant, les sols doivent permettre une évacuation adéquate en surface;
 - b) les surfaces murales doivent être bien entretenues, faciles à laver et, au besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques est requise, ainsi que d'une surface lisse jusqu'à une hauteur convenable pour les opérations, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent;
 - c) les plafonds, faux plafonds (ou, en l'absence de plafonds, la surface intérieure du toit) et autres équipements suspendus doivent être construits et ouverts de manière à empêcher l'encrassement et à réduire la condensation, l'apparition de moisissure indésirable et le déversement de particules;
 - d) les fenêtres et autres ouvertures doivent être conçues de manière à prévenir l'encrassement. Celles qui peuvent donner accès sur l'environnement extérieur doivent, en cas de besoin, être équipées d'écrans de protection contre les insectes facilement amovibles pour le nettoyage. Lorsque l'ouverture des fenêtres entraînerait une contamination, les fenêtres doivent rester fermées et verrouillées pendant la production;
 - e) les portes doivent être faciles à nettoyer et, en cas de besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de surfaces lisses et non absorbantes est requise, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent,et
f) les surfaces (y compris les surfaces des équipements) dans les zones où les denrées alimentaires sont manipulées, et particulièrement celles en contact avec les denrées alimentaires, doivent être bien entretenues, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de matériaux lisses, lavables, résistant à la corrosion et non toxiques est requise, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent.
2. Là où cela est nécessaire, des dispositifs adéquats pour le nettoyage, la désinfection et l'entreposage des outils et équipements de travail doivent être prévus. Ces dispositifs doivent être fabriqués dans des matériaux résistant à la corrosion, être faciles à nettoyer et disposer d'une alimentation adéquate en eau chaude et froide.
3. Là où cela est nécessaire, des dispositions adéquates pour le lavage des denrées alimentaires doivent être prévues. Tout évier ou dispositif similaire de lavage des aliments doit disposer d'une alimentation adéquate en eau potable, chaude et/ou froide, être conforme aux exigences du chapitre VII et être nettoyé régulièrement et, au besoin, désinfecté.

2.11 La description détaillée d'un point de vue sanitaire des locaux, de l'équipement et du matériel utilisé, ainsi que les conditions de fonctionnement

a. Locaux : nature des revêtements et équipements
(à faire figurer dans le tableau ci-dessous)

Pièces de l'atelier	Nature du sol	Nature des murs	Nature des plafonds	Equipements particuliers en termes de climatisation, réfrigération, aération, points d'eau, bondes d'évacuation, etc.

b. Locaux : description du matériel (cuves, tables, récipients...)

Important : la description, doit être précise afin de permettre de faire un lien entre le matériel considéré et l'utilisation dont il fait l'objet (Exemple : cuve inox servant pour la maturation du lait).

Pièces de l'atelier	Matériel (liste du matériel présent* en précisant la nature du matériau)
Petit matériel utilisé dans différentes pièces de l'atelier (ex : moules, louches, etc.)	

* Exemples : tables, cuves/bac de caillage, écrémeuse, barattes, etc.

c. Utilisation de locaux d'affinage dérogatoires

Utilisation de locaux d'affinage dérogatoires* ?

Oui Non

Le cas échéant, préciser les produits concernés :

Produits laitiers bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée (AOC) ou d'une indication géographique protégée (IGP) ou d'une spécialité traditionnelle garantie (STG).

Préciser le ou les produits concerné(s) par des dérogations :

Produits laitiers fermier. Préciser le ou les produits concerné(s) par des dérogations :

Produits laitiers fabriqués à partir de co-produits des fabrications de fromages AOC, IGP, STG ou fermiers (exemple : beurre de lactosérum)

Préciser le ou les produits concerné(s) par des dérogations :

Le cas échéant, préciser la nature des sols, plafonds, murs, portes des locaux d'affinage dérogatoires :

d. Utilisation de matériaux traditionnels lors de la préparation des produits

Utilisation de matériaux dérogatoires lors de la préparation de certains produits ?

Oui Non

Le cas échéant, préciser les produits concernés :

Produits laitiers bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée (AOC) ou d'une indication géographique protégée (IGP) ou d'une spécialité traditionnelle garantie (STG).

Préciser les produits concernés par des dérogations :

Produits laitiers fabriqués à partir de co-produits des fabrications de fromages AOC, IGP, STG ou fermiers (exemple : beurre de lactosérum)

Préciser les produits concernés par des dérogations :

Le cas échéant, préciser le matériaux et l'utilisation des matériels utilisés (à remplir pour chaque produit) :

- | | | |
|---|---|--|
| <input type="checkbox"/> cuves de caillage en bois | <input type="checkbox"/> cuves de caillage en cuivre | <input type="checkbox"/> cuves de caillage en grès |
| <input type="checkbox"/> cuves de maturation en bois | <input type="checkbox"/> cuves de maturation en cuivre | <input type="checkbox"/> barattes en bois |
| <input type="checkbox"/> cuvelles de malaxage en bois | <input type="checkbox"/> biches en grès lors de l'affinage | |
| <input type="checkbox"/> planches d'affinage en bois | <input type="checkbox"/> cheneaux et tables d'égouttage en bois | |
| <input type="checkbox"/> gouttières de contention en bois | <input type="checkbox"/> cercles en bois | <input type="checkbox"/> stores en bois |
| <input type="checkbox"/> moules en bois | <input type="checkbox"/> matériel de décaillage en bois | <input type="checkbox"/> louches en bois |
| <input type="checkbox"/> bâtons en bois | <input type="checkbox"/> cadres en bois | <input type="checkbox"/> caisses en bois |
| <input type="checkbox"/> caissettes en bois | <input type="checkbox"/> boîtes en bois | <input type="checkbox"/> échelles en bois |
| <input type="checkbox"/> foncets en bois | <input type="checkbox"/> planchettes en bois | <input type="checkbox"/> louches en cuivre |
| <input type="checkbox"/> louches en laiton | <input type="checkbox"/> cuillères en cuivre | <input type="checkbox"/> cuillères en laiton |
| <input type="checkbox"/> moules en jonc | <input type="checkbox"/> paillons végétaux | <input type="checkbox"/> joncs |
| <input type="checkbox"/> raphia | <input type="checkbox"/> orties | <input type="checkbox"/> feuilles |
| | | <input type="checkbox"/> lichées |
| | | <input type="checkbox"/> laïches |

* murs, plafonds et portes n'étant pas composés de matériaux lisses et lavables, ou murs, plafonds et sols naturels d'origine géologique (exemples : caves naturelles, briques, chaux, etc.)

Les locaux d'affinage dérogatoires sont définis dans la note en bas de page

Les produits laitiers fermiers dans leur ensemble seront définis comme des produits laitiers traditionnels, bénéficieront de l'ensemble des dérogations. Tous vos produits peuvent donc logiquement se trouver dans cette catégorie.

De plus, si vous produisez un produit laitier sous AOC, IGP ou STG (spécialité traditionnelle garantie), et des coproduits de vos fabrications, vous devez le préciser dans les autres catégories.

Remarque : les toiles végétales (utilisées par exemple pour le pré-égouttage, ou le frottage des croûtes) ne sont plus considérées comme des matériaux dérogatoires, car elles sont lavables, et répondent donc aux exigences du « paquet hygiène ». Elles sont donc toujours autorisées.

e. Description des conditions de fonctionnement de l'atelier

Décrire succinctement l'organisation des activités sur une journée-type ou une semaine-type (ex : fabrication des produits lactiques le matin, commercialisation l'après midi, fabrication des pâtes pressées une fois par semaine, etc.). Préciser notamment si plusieurs types de fabrications, ou plusieurs opérations, ont lieu au même moment (ex : lavage et fabrication, démoulage et lavage, conditionnement du lait et écrémage, un produit cru et un produit pasteurisé, etc.).

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Cette description doit être brève, et permettre de comprendre l'organisation générale du travail. Précisez également les fabrications non régulières (ex. : fabrication de pâtes pressées un jour sur deux en période de pic de lactation).

3. Le Plan de maîtrise sanitaire

3.1 : Les documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène concernant :

3.1.1 Le personnel

Formation du personnel à l'hygiène :

Noms des personnes formées	Formation initiale	Dates	Formation continue	Dates
	<input type="checkbox"/> Diplôme : <input type="checkbox"/> Formation interne		<input type="checkbox"/> Formation interne .Responsable de la formation : <input type="checkbox"/> Formation externe .Organisme formateur :	
	<input type="checkbox"/> Diplôme : <input type="checkbox"/> Formation interne		<input type="checkbox"/> Formation interne .Responsable de la formation : <input type="checkbox"/> Formation externe .Organisme formateur :	
	<input type="checkbox"/> Diplôme : <input type="checkbox"/> Formation interne		<input type="checkbox"/> Formation interne .Responsable de la formation : <input type="checkbox"/> Formation externe .Organisme formateur :	
	<input type="checkbox"/> Diplôme : <input type="checkbox"/> Formation interne		<input type="checkbox"/> Formation interne .Responsable de la formation : <input type="checkbox"/> Formation externe .Organisme formateur :	

Dossier consultable sur place :

Le cas échéant, la ou les attestations de formation.

Formation du personnel au GBPH* ou à l'HACCP

Noms des personnes formées	Date de formation	Organisme formateur

Le cas échéant, joindre la ou les attestations de formation au GBPH au dossier.

* guide de bonnes pratiques d'hygiène pour les fabrications de produits laitiers et fromages fermiers. Pour plus d'information, voir le point 3.2.

La formation à l'hygiène est obligatoire pour toutes les personnes qui manipulent des denrées alimentaires qui prennent les décisions concernant les questions sanitaires . Cette formation peut être réalisée en interne par le producteur, par la transmission de consignes claires concernant l'hygiène (tenue, lavage des mains, précautions à prendre, etc...). Le GBPH propose dans la fiche 'hygiène générale' des éléments de consigne.

La formation aux principes de l'HACCP est obligatoire pour les personnes qui prennent les décisions concernant les questions sanitaires. Cette formation peut avoir été reçue lors de la formation initiale (BEPA, BPREA, CS, etc...) ou lors d'une session spécifique. La formation au GBPH est suffisante.

Tenue vestimentaire

Description détaillée de la tenue utilisée en atelier de transformation (ex : tablier, blouse, bottes, charlotte, etc.) :

.....
.....
.....

Lieu de changement de la tenue :

.....

Lieu de stockage des tenues vestimentaires :

.....

Nettoyage des tenues vestimentaires :

Type de vêtement	Description du lavage	Fréquence minimale de lavage

En cas d'accueil de visiteurs, tenue proposée :

- prêt d'une des tenues habituelles utilisées en atelier de transformation
- tenue jetable
- Autre. Préciser :

Aptitude médicale à la manipulation des denrées alimentaires :

Rythme des visites médicales pour les associés :

Rythme des visites médicales pour les salariés :

Description des consignes d'hygiène données par rapport aux plaies, diarrhées, et autres infections pouvant entraîner une contamination des produits :

.....
.....
.....
.....

Les préconisations du GBPH (fiche « hygiène générale »):

- utiliser un tablier propre, et si possible de couleur claire
- mettre des chaussures ou des bottes réservées exclusivement au travail en salle de fabrication

Les préconisations du GBPH (fiche « hygiène générale »):

- en cas de blessure, porter un pansement et des gants jetables
- en cas de rhume et/ou d'angine, le port d'un masque bucco-nasal est recommandé

Dans les cas de diarrhées, on peut également recommander une vigilance particulière sur l'hygiène personnelle, et notamment sur le lavage des mains.

3.1.2 L'organisation de la maintenance des locaux et des équipements et du matériel

Matériel susceptible de nécessiter une maintenance	Adresse de concessionnaire ou « auto-maintenance »
Groupes frigorifiques	
Tank à lait	
Vitrine réfrigérée	
Traitement de la potabilité de l'eau	
Pasteurisateur	

Entretien du matériel de traite :

- fréquence du contrôle machine à traire :
- ce contrôle est réalisé par :
- fréquence de changement des manchons :

Dossier consultable sur place :

Compte-rendu des contrôles machine à traire.

En production fermière, la maintenance des équipements est souvent assurée par le producteur lui-même. Dans ce cas, indiquez « auto-maintenance ». Sinon, vous pouvez indiquer l'adresse du technicien ou du concessionnaire que vous pouvez faire intervenir en cas de panne.

Il est recommandé de réaliser le contrôle du fonctionnement de la machine à traire une fois par an.
Si possible, ce contrôle doit être réalisé par un technicien-contrôleur agréé optitraire (pour un contrôle périodique) ou certitraite (pour l'installation d'une nouvelle machine).

2.1.3 Mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production

Plan de nettoyage et désinfection des locaux

Pièces de l'atelier (spécifier les différences entre les sols, murs et plafond)	Matériel de nettoyage (racleuse, brosse, canon à mousse, etc.)	Nature (détergent ou désinfectant) et nom des produits employés	Dosage, température (eau froide, eau tiède ou eau chaude) et temps de contact	Fréquence des opérations (préciser nettoyage ou désinfection)
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-

Pour remplir ce tableau, il est possible de s'aider des fiches « nettoyage » et « désinfection » du GBPH.

Plan de nettoyage et désinfection du matériel

Matériel (préciser la nature du matériel)	Matériel de nettoyage (brosse, lave-batterie, etc.)	Produits employés le cas échéant (préciser la nature détergent ou désinfectant)	Dosage, température (eau froide, eau tiède ou eau chaude) et temps de contact	Fréquence du nettoyage	Fréquence de la désinfection (le cas échéant)
-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-

Dossier détaillé consultable dans l'établissement :
 Enregistrements au minimum des nettoyages non réguliers (ex : matériel de climatisation, ventilation, etc.)
 Le cas échéant, les fiches techniques des produits utilisés pour le nettoyage.

Pour remplir ce tableau, il est possible de s'aider des fiches « nettoyage » et « désinfection » du GBPH.

3.1.4 Le plan de lutte contre les nuisibles

Les rongeurs :

Fournir un plan légendé visualisant les emplacements des appâts et des pièges (ou compléter le plan visé au 2.12).

Préciser :

- le type de matériel employé, et le cas échéant le produit :
- la fréquence de contrôle du matériel :

Présence d'un chat ou d'un chien ratier? Oui Non

Existence d'un contrat de dératisation? Oui Non

Dans ce cas, joindre le document au dossier.

Dossier détaillé consultable dans l'établissement :

Le cas échéant, fiches techniques des produits employés avec numéro d'homologation. Conserver au moins les étiquettes.

Les insectes :

Fournir un plan légendé visualisant les emplacements des équipements de désinsectisations : moustiquaires, désinsectiseurs électriques, collants, etc. (ou compléter le plan visé au 2.12).

3.1.5 L'approvisionnement en eau

Raccordement au réseau public d'eau potable :

Oui Non

Si oui, joindre l'attestation de raccordement au réseau public ou copie de la dernière facture.

Existence sur l'exploitation de ressources d'eau privées :

Oui Non

Si oui, préciser :

Puits de forage Captage Autres Préciser

Utilisation de cette eau de ressource privée en atelier de transformation ?

Oui. Dans ce cas, fournir la copie de l'arrêté préfectoral autorisant l'utilisation de cette eau.

Non. Aucune eau de ressource privée n'est utilisée en atelier de transformation.

Dossier détaillé consultable dans l'établissement :

En cas d'utilisation d'une ressource privée : résultats d'analyses.

En cas d'utilisation d'eau du réseau : attestation de raccordement au réseau public. Le cas échéant, copie de courriers demandant à être informé en cas de problème de qualité sur l'eau du réseau échangés avec la mairie.

Pour remplir cette partie, il est possible de s'aider de la fiche « lutte contre les nuisibles : insectes et rongeurs » du GBPH.

Eau du réseau :

- Le responsable de la distribution publique d'eau (la régie municipale, le délégataire du service public, ...) doit fournir une eau « conforme aux exigences de qualité » au point de délivrance à l'abonné
- le contrôle sanitaire des eaux est réalisé par les DDASS
- l'exploitant du secteur alimentaire est responsable de la qualité de l'eau depuis le point de raccordement (compteur) jusqu'au point d'utilisation (robinet, tuyau d'arrosage, ...) = s'il analyse (analyse des risques) que des dangers sont possibles sur ce circuit d'eau (nature des canalisations, ...), il doit mettre en place des mesures. A NOTER : si l'installation est récente, et correctement réalisée, il n'y a souvent pas de raison de soupçonner des dangers possibles.

Même si l'eau du réseau est généralement potable, une pollution ponctuelle et / ou accidentelle n'est pas exclue. C'est pourquoi il est intéressant d'informer votre mairie que vous utilisez l'eau du réseau dans un atelier de production de denrées alimentaires, et de demander à être informé en cas de problème.

3.1.6 La maîtrise des températures

Stockage du lait matière première

La transformation (par exemple pré-maturation ou maturation) débute systématiquement dans les 4 heures qui suivent la traite :

- Oui
- Non, et dans ce cas le lait est refroidi à 8°C lorsque la transformation a lieu tous les jours, et 6°C lorsque la transformation a lieu tous les 2 jours. Dans ce cas préciser :
- temps maximum après la traite pour atteindre cet objectif :
 - moyen de surveillance (type de thermomètre, fréquence de surveillance) :
- Non, et dans ce cas la fabrication des produits concernés bénéficie d'une dérogation pour raisons technologiques au titre du point b du 4 du B du II du chapitre I ou du point b du 2 du I du chapitre II de la section IX de l'annexe III du règlement (CE) n°853/2004 du 29 avril 2004. Dans ce cas préciser :
- le produit et le type de dérogation accordée :
 - référence de la dérogation (collective ou individuelle, date, etc.) :
 - l'objectif de température du tank :
 - le temps maximum après la traite pour atteindre cet objectif :
 - moyens de surveillance (type de thermomètre, fréquence de surveillance) :

Produits finis frais (beurre, crème, fromage frais, lait pasteurisé, etc.)

Produit	Objectif de température	Lieu de conservation (chambre froide, réfrigérateur)	Moyens de surveillance (exemple : types de thermomètre)

Dossier consultable sur place :
Support d'enregistrement renseigné tel que cela est prévu dans le PMS (Plan de maîtrise sanitaire).

Les règlements européens prévoient en règle générale un refroidissement du lait à 8°C lorsque la transformation a lieu tous les jours, et 6°C lorsque la transformation a lieu tous les 2 jours (cas n°2 ci-contre). Deux exceptions sont cependant possibles :

- si la transformation commence dans les 4h qui suivent la traite : c'est très souvent le cas en fermier. En effet, même si l'emprésurage n'est pas immédiat, le lait est très souvent mis en « pré-maturation » avec ou sans ensemencement en ferments, ou en lactosérum par exemple. Les flores présentes ou ajoutées dans le lait amorcent une acidification, qui est la première étape de la transformation ; cette acidification est favorisée par une température supérieure à 10°C.
- dans le cas de dérogations 'pour raisons technologiques' obtenues auprès de la DDSV, après avoir monté un dossier complet (il s'agit souvent de dérogations collectives pour 1 type de produit).

3.1.7 Le contrôle à réception et à expédition

Contrôles à réception (sel, présure, ferments, herbes, fruits, arômes, etc.):

- contrôle visuel (aspect / étiquette)
- contrôle bactériologique. Préciser (produits concernés, analyses) :

.....

- autre contrôle: Préciser (produits concernés, analyses ou mesures) :

.....

Contrôle à expédition :

- contrôle visuel (aspect / étiquette)
- autre contrôle. Préciser (produit concerné, analyses ou mesures) :

.....

La plupart des producteurs fermiers limitent les contrôles à réception et à expédition à des contrôles visuels des produits achetés ou vendus : vérification de l'étiquette, de la DLC ou de la DLUO, vérification de l'aspect visuel des denrées alimentaires achetées ou vendues, etc... Dans ce cas, cochez la case 'contrôle visuel' uniquement.

3.2 Les documents relatifs aux procédures fondées sur les principes de l'HACCP

Cette partie a pour objet d'expliquer :

- ce qui est attendu pour être conforme à l'article 5 du règlement (CE) n° 853/2004 relatif à l'HACCP et à l'annexe 2 de l'arrêté du 8 juin 2006
- de faire le lien avec les dispositions du guide de bonnes pratiques d'hygiène pour les fabrications de produits laitiers et fromages fermiers

Le producteur fermier peut choisir :

- soit de mettre en place sa propre démarche fondée sur les principes de l'HACCP (dans ce cas, se référer aux points a. dans les chapitres suivants, qui fait référence à la note de service DGAL/SDSSA/N2007-8013 du 11 janvier 2007)

- soit de mettre en place la démarche du GBPH dans son exploitation (dans ce cas, se référer aux points b. dans les chapitres 3.2, 3.2.1, 3.2.2 et 3.2.3). En effet, le guide de bonnes pratiques d'hygiène pour les fabrications de produits laitiers et fromages fermiers est un guide d'application de l'HACCP pour les quatre germes mentionnés dans la partie « Quels sont les dangers visés dans ce guide » du préambule.

a. Rappel : les principes généraux liés à l'HACCP (Note de service DGAL/SDSSA/N2007-8013 du 11 janvier 2007)

Sont nécessaires pour la compréhension du plan HACCP la connaissance des différentes catégories de produits et de matières premières, ingrédients, consommables, des diagrammes de fabrication, de l'usage attendu des produits : ces informations sont fournies au chapitre 2 « Description des activités de l'entreprise » (points 2.1 à 2.5).

b. Lien avec le GBPH

Pour l'application des dispositions de cette partie, il peut être fait référence au guide de bonnes pratiques d'hygiène pour les fabrications de produits laitiers et fromages fermiers, édité par la FNEC/FNPL*.

Pour que la référence au GBPH soit valide, il est important de posséder le guide, d'en extraire les éléments qui concernent les productions et les adapter à la situation de chaque atelier (taille, variété des fabrications, effectif, etc.).

Utilisation de la démarche GBPH pour les fabrications de produits laitiers et fromages laitiers ?

Oui Non

Dans ce cas, joindre la photocopie de l'attestation de formation.

* Rappel :

Les représentants de la filière et l'administration recommandent fortement de suivre une formation avant de mettre en place le GBPH dans l'exploitation.

Information : Pour suivre cette formation, il est possible de contacter :

- le technicien fromager ou d'élevage
- à défaut, la structure régionale
- en dernier lieu, la FNEC/FNPL

25

Les points a. sont extraits d'une note de service sur l'HACCP qui concerne l'ensemble des ateliers, quelle que soit leur taille. C'est donc le cas général, difficile à appliquer en production fermière. C'est pourquoi ces parties ne sont pas commentées dans la suite du présent document.

Les points b. expliquent comment les obligations relatives à l'HACCP peuvent être remplies en utilisant la démarche GBPH, qui est beaucoup plus adaptée au cas de la production fermière. **Cela signifie qu'un producteur qui utilise la démarche GBPH doit se référer uniquement aux points b.**

Le GBPH est donc suffisant pour répondre aux obligations réglementaires, s'il est adapté par le producteur à son exploitation.

Vous pouvez consulter la liste des techniciens formés par région sur le site internet de la FNEC (www.fnec.fr), dans la rubrique « activités de la FNEC » / Le GBPH.

3.2.1 Le champ d'application de l'étude

a. Rappel : les principes généraux liés à l'HACCP (Note de service DGAL/SDSSA/N2007-8013 du 11 janvier 2007)

Champ d'application de l'étude : liste des différents plans HACCP « Produits/procédés de fabrication » homogènes sur le plan de la maîtrise des dangers, sans oublier les activités annexes (ex : négoce).

b. Lien avec le GBPH

Les fiches du GBPH qui concernent les fabrications doivent être sélectionnées. S'il n'existe pas de fiche du GBPH pour une ou plusieurs fabrications ou étapes de la production, il est nécessaire de réaliser pour ces fabrications ou pour ces étapes une analyse de type HACCP spécifique (exemple : crème glacée, tarte, fromage à pâte molle à croûte lavée, etc.).

Cocher les fiches du GBPH qui concernent l'établissement :

Les fiches « production du lait » :

- production du lait de brebis
- production du lait de chèvre
- production du lait de vache

Les fiches « produits » :

- lait cru de consommation vendu en l'état (hors champ de l'agrément)
- lait pasteurisé fermier
- laits fermentés
- laits gélifiés ou emprésurés
- beurre
- crème
- fromage frais
- fromage à base de petit lait
- fromage à pâte molle type caillé doux
- fromage à pâte molle type lactique
- fromage à pâte molle type présure
- fromage à pâte persillée
- fromage à pâte pressée cuite et demi cuite
- fromage à pâte pressée non cuite
- autre. Préciser :

Les fiches « opérations » :

- filtration - stockage du lait
- utilisation du lactosérum et des ferments
- stockage au froid
- vente à la ferme
- transport des produits laitiers fermiers
- vente sur les marchés
- report par congélation
- report par mise sous vide
- utilisation d'eau
- nettoyage
- désinfection
- hygiène générale
- lutte contre les nuisibles
- ingrédients et additifs
- pasteurisation
- spécificités de la fabrication fromagère en alpage ou estive

3.2.2 Les documents relatifs à l'analyse des dangers biologiques, chimiques et physiques et mesures préventives associées (principe 1)

a. Rappel : les principes généraux liés à l'HACCP (Note de service DGAL/SDSSA/N2007-8013 du 11 janvier 2007)

- Identifier, pour chaque ingrédient ou matériau reçu de l'extérieur et pour chaque étape de la transformation, les dangers parmi :
 - a) les dangers biologiques: germes pathogènes, parasites, toxines.
 - b) les dangers chimiques: résidus de nettoyage, substances toxiques utilisées dans l'entreprise, résidus de médicaments et contaminants de l'environnement, allergènes.
 - c) les dangers physiques : corps étrangers, insectes, radio-nucléides.
- Justifier les choix retenus (lister les sources de justification).
- Rappeler le niveau acceptable de danger pour le produit fini : au minimum niveau réglementaire lorsqu'il existe.

Les dispositions précédentes peuvent être présentées sous forme d'un tableau établi étape par étape du diagramme de fabrication :

Tableau 1 : principe 1 de l'analyse des dangers

Etape	Danger	Apport/ contamination Multiplication Survie	Causes (5M)	Mesures de maîtrise des dangers (renvoi éventuel à un document)	CCP ? BPH documentées ?

b. Lien avec le GBPH

Dans le GBPH, le tableau 1 est décliné de la façon suivante dans les différentes fiches proposées :

Tableau 2 : correspondance entre le principe 1 de l'HACCP et les fiches du GBPH

Etape	Danger	Apport/ contamination Multiplication Survie	Causes (5M)	Mesures de maîtrise des dangers (renvoi éventuel à un document)	CCP ? BPH documentées ?
Etape technologique à maîtriser	<i>Listeria monocytogenes</i> , salmonelles, <i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Escherichia coli</i>	Pourquoi faut-il être vigilant ?	-	Moyens de maîtrise Actions préventives	Contrôle, Surveillance

Le GBPH se base sur une analyse des dangers qui a été faite au niveau national et validée par l'administration sur proposition de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (avis de l'Afssa relatif au guide de bonnes pratiques d'hygiène des fabrications de produits laitiers et de fromages fermiers du 28 octobre 2002). Les dangers retenus après analyse sont les 4 dangers bactériologiques suivants : *Listeria monocytogenes*, salmonelles, *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*. Il n'est donc pas nécessaire de fournir un document spécifique concernant l'analyse des dangers biologiques*.

* Si d'autres dangers étaient identifiés, des moyens de maîtrises spécifiques pourraient être proposés aux producteurs par l'interprofession.

Ce tableau, donné à titre d'information, permet de démontrer que le GBPH répond bien aux exigences en matière d'HACCP. Ce qu'il faut retenir, c'est que l'analyse des dangers biologiques a déjà été faite et validée.

Existe-t-il des dangers physiques spécifiques dans l'exploitation (débris de verre, bois, pièce métallique, etc.) :

oui non

Si oui, se référer au chapitre 3.2.2 point a.

Existe-t-il des dangers chimiques spécifiques dans l'exploitation non pris en compte dans les moyens de maîtrise proposés par le GBPH ?

oui non

Si oui, se référer au chapitre 3.2.2 point a.

3.2.3 Les documents relatifs aux points critiques pour la maîtrise lorsqu'il en existe (CCP)

a. Rappel : les principes généraux liés à l'HACCP (Note de service DGAL/SDSSA/N2007-8013 du 11 janvier 2007)

Principe 2 (Identifier les points critiques) :

Lister les CCP* retenus en les numérotant.

Justifier les décisions relatives au choix de ces CCP parmi les différents dangers identifiés.

Principe 3 (Définir les limites critiques) :

Définir des limites critiques pour chaque CCP.

Elles doivent :

- être mesurables ou observables,
- être compatibles avec les exigences réglementaires,
- séparer l'acceptable de l'inacceptable au titre de la sécurité alimentaire (à distinguer des paramètres à utilité uniquement technologiques)
- être validées (réglementation, guide de bonne pratiques, études de centres techniques, bibliographie, expérimentation, résultats sur produits finis, historique)

Le cas échéant, préciser les valeurs cibles des CCP.

Principe 4 (Procédures de surveillance) :

Pour chaque CCP décrire les modalités de surveillance des critères retenus :

Qui (personnels de surveillance et leurs remplaçants),

Quoi,

Où,

Quand, (La fréquence de la surveillance doit être compatible avec une action corrective sur le produit)

Comment

Définir un support d'enregistrement précisant les limites critiques pour que les agents chargés de l'enregistrement puissent les connaître et réagir. Remarque : un support graphique est souvent plus parlant qu'un tableau de chiffres.

Dossier détaillé consultable dans l'établissement

Les supports d'enregistrement de la surveillance des points critiques (CCP) dûment complétés.

* Un CCP ou point critique pour la maîtrise est une étape à laquelle une mesure de maîtrise est essentielle pour prévenir ou éliminer un danger menaçant la sécurité des aliments ou le ramener à un niveau acceptable.

Même si ce n'est pas décrit explicitement dans son champ d'application, le GBPH prend en compte un certain nombre de dangers chimiques :

- les résidus de médicament vétérinaires sont traités dans la partie sur la traite des fiches « production du lait »
- les résidus de produits de nettoyage et de désinfection sont traités dans les parties « rinçage » des fiches « nettoyage » et « désinfection ».

De plus, les dangers physiques sont rares dans les exploitations fermières.

Dans la majorité des cas, vous pouvez répondre « non » à ces deux questions.

Cependant, si vous estimez qu'il existe un danger spécifique dans votre exploitation, vous devez mettre en place des préventives.

Par exemple :

Etape	Danger	Apport/contamination Multiplication Survie	Causes (5M)	Mesures de maîtrise des dangers (renvoi éventuel à un document)	CCP ?
Egouttage	Corps étranger	Risque de chute d'un débris de plastique car l'étagère au-dessus est en mauvais état	Méthode : - Matériel : matériel en mauvais état Milieu : - Main d'œuvre : - Matière première : -	Vérification visuelle de l'intégrité de l'étagère Pas d'égouttage sous l'étagère abimée	Non : Contrôle visuel

ou exemple autre méthode : GBPH

Étapes technologiques à maîtriser	Pourquoi faut-il être vigilant ?	Moyens de maîtrise et actions préventives	Contrôle, surveillance	Actions correctives
Egouttage	Risque de chute d'un débris de plastique car l'étagère au-dessus est en mauvais état	- Vérification visuelle de l'intégrité de l'étagère - Pas d'égouttage sous l'étagère abimée	Contrôle visuel	Action corrective immédiate : retrait des produits Action corrective différée : réparation de l'étagère

Principe 5 (Actions correctives) :

Pour chaque critère de surveillance, définir et décrire les actions correctives préétablies qui seront systématiquement mises en œuvre lorsque la limite critique est dépassée :

- sur les produits, en intégrant la traçabilité du produit non conforme
- sur les procédés après avoir mené une analyse des causes. Ces mesures doivent rétablir de bonnes conditions de production et viser à éviter le renouvellement du problème.

Définir un formulaire d'enregistrement des actions correctives (4 types de mesures : la gestion du lot ayant subi une déviation, la recherche des causes, le retour à la maîtrise, la mise en œuvre des mesures évitant le renouvellement de la déviation) (date, lot(s) concerné(s), recherche des causes, actions correctives appliquées sur le procédé et / ou sur le produit, responsable(s) de la mise en œuvre, valeur prise par le critère)

Dossier détaillé consultable dans l'établissement :

Dans le support d'enregistrement, inscrire la ou les mesure(s) corrective(s) mises en place.

Pour chaque CCP, l'exploitant pourra s'inspirer du tableau suivant pour reprendre les principes 2 à 5 :

Tableau 3 : principe 2 à 5 de l'analyse HACCP

CCP	Limites critiques	Surveillance	Action corrective

b. Les documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène documentées*

Le GBPH n'a pas défini de CCP. Pour autant, il existe des bonnes pratiques d'hygiène documentées : il s'agit des moyens de maîtrise proposés par le GBPH pour lesquels il est précisé un ou plusieurs moyens de surveillance (4^{ème} colonne).

Ces éléments doivent être joints au dossier d'agrément au vu de leur importance pour la filière laitière fermière.

Pour chaque bonne pratique d'hygiène documentée, choisir au moins un moyen de surveillance (ou en proposer un autre en le justifiant), et préciser le cas échéant la valeur cible ou la fourchette de valeur cible ainsi que la fréquence de surveillance.

Par exemple : étape Emprésurage – Coagulation / acidification : « maintenir une température et une durée de caillage adaptées à la technologie » : préciser la température et la durée utilisée dans l'exploitation (fourchette).

Préciser la fréquence des enregistrements par moyen de surveillance :

Préciser la nature du support d'enregistrement de la surveillance :
 agenda
 journal de bord
 fiches de fabrication
 autre. Préciser :

Dossier détaillé consultable dans l'établissement :
 Support d'enregistrement de la surveillance renseigné tel que cela est prévu dans le PMS (Plan de maîtrise sanitaire).

Actions correctives

La 5^{ème} colonne des fiches du GBPH propose des actions correctives. Pour les points importants pour la maîtrise, choisir au moins une action corrective, ou en proposer une autre (en le justifiant).

Lien avec le GBPH :
 Dans le GBPH, le tableau ci-dessus est décliné de la façon suivante dans les différentes fiches proposées :

Tableau 4 : correspondance entre les principes 2 à 5 de l'HACCP et les fiches du GBPH

BPH documentées	Limites critiques	Surveillance	Action corrective
Moyens de maîtrise, actions préventives	<i>A définir si nécessaire en fonction du choix de la BPH documentée définie dans le guide</i>	Contrôle, surveillance	Actions correctives

* ou Pré Requis opérationnels au sens de la norme ISO 22000

La définition de CCP n'est donc pas obligatoire pour répondre aux exigences réglementaires, lorsque l'on utilise la démarche du GBPH.
 (Seule exception : la pasteurisation, lorsqu'elle existe, est considérée comme un CCP.)

Le document de conseil de la commission européenne intitulé « Réalisation des procédures basées sur les principes HACCP, et des principes HACCP dans certaines entreprises agro-alimentaires » - Version du 16 novembre 2005 indique que :
 « Dans le cas de procédures de surveillance visuelle (ce qui est toujours le cas en fermier : il n'y a pas de contrôles automatiques), on peut envisager de limiter l'obligation de tenir un registre aux mesures effectuées lorsqu'un cas de non-conformité est détecté(...)..

Les enregistrements effectués en cas de non-conformités doivent mentionner la mesure corrective prise. L'utilisation d'un journal de bord, ou d'une liste de contrôle peut, dans ces cas, être un bon moyen de tenir un registre.»

On peut donc définir comme fréquence d'enregistrement « chaque fois qu'une anomalie est détectée ». Il faut alors déterminer les valeurs objectifs pour les points de surveillance que l'on juge important, et enregistrer les anomalies chaque fois que l'on sort de la plage de variation normale de ces valeurs.

Ce tableau, donné à titre d'information, permet de démontrer que le GBPH répond bien aux exigences en matière d'HACCP.

Ce qu'il faut retenir, c'est que les moyens de surveillance et les actions correctives proposées dans le GBPH sont validées.

3.2.4 Les documents relatifs à la vérification du Plan de maîtrise sanitaire(Principe 6)

Vérification de l'efficacité du PMS

☒ Décrire le plan d'autocontrôles analytiques sur le lait cru matière première et les produits fabriqués :

Produit analysé	Stade du produit lors de l'analyse	Critères analysés	Seuil de conformité retenu	Fréquence	Mesures prévues en cas de non-conformité

Dossier détaillé consultable dans l'établissement :
Résultats des autocontrôles analytiques.

Les auto-contrôles réalisés sur les produits sont un moyen de vérifier l'efficacité du plan de maîtrise sanitaire. En cas de non-conformité, des mesures doivent être prises pour revenir à la normale.

3.3. Les procédures de traçabilité et de gestion des produits non conformes (retrait, rappel...)

Description du système de traçabilité amont (concernant les ingrédients achetés) :

Préciser la méthode utilisée pour conserver les données obligatoires (nom et adresse des fournisseurs, nature des produits fournis, date de livraison) :

- conservation des factures conservation des bons de livraison
 registre autre. Préciser.....

Le cas échéant, description de la conservation d'autres données de traçabilité recommandées (quantité, n° de lot, etc.) :

.....

Description du système de traçabilité aval (concernant les produits mis sur le marché, excepté si le client est le consommateur final) :

Préciser la méthode utilisée pour conserver les données obligatoires (nom et adresse des clients, nature des produits fournis, date de livraison) :

- conservation des factures conservation des bons de livraison
 registre autre. Préciser.....

Le cas échéant, description de la conservation d'autres données de traçabilité recommandées (quantité, n° de lot, etc.) :

.....

Rappels sur les obligations en matière de traçabilité :

	La traçabilité « amont »	La traçabilité « aval »
Définition	suivi des matières premières et des ingrédients	suivi des produits finis
Informations à fournir immédiatement	<ul style="list-style-type: none"> ▪ nom et adresse du fournisseur ▪ nature des produits fournis ▪ date de livraison 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ nom et adresse du client ▪ nature des produits livrés ▪ date de livraison
Informations « recommandées » (mais pas obligatoires !)	numéros de lot données sur les volumes ou les quantités description des produits	
Durée de conservation	- 5 ans à partir de la date de livraison - si DLC < 3 mois : 6 mois à partir de la date de livraison	- 5 ans à partir de la date de fabrication - si DLC < 3 mois : 6 mois à partir de la date de fabrication

La réglementation n'impose aucune obligation de moyens en termes de traçabilité, mais elle exige une obligation de résultats. Les exploitants ont l'entière responsabilité du choix des systèmes de traçabilité, qu'ils déterminent en fonction d'une évaluation des risques, et de leurs contraintes économiques.

Concrètement, afin de mettre à disposition ces informations, l'exploitant peut :

- soit établir un registre (de forme libre)
- soit conserver de manière « ordonnée et accessible » (on doit pouvoir les retrouver assez rapidement) les documents qui comportent toutes ces données (ex : bons de livraison...)

Description du système de la gestion des lots :

Un lot correspond à

Type de produit	lot
<input type="checkbox"/> une traite	<input type="checkbox"/> un jour de fabrication <input type="checkbox"/> une semaine <input type="checkbox"/> autre : préciser.....
<input type="checkbox"/> une traite	<input type="checkbox"/> un jour de fabrication <input type="checkbox"/> une semaine <input type="checkbox"/> autre : préciser.....
<input type="checkbox"/> une traite	<input type="checkbox"/> un jour de fabrication <input type="checkbox"/> une semaine <input type="checkbox"/> autre : préciser.....
<input type="checkbox"/> une traite	<input type="checkbox"/> un jour de fabrication <input type="checkbox"/> une semaine <input type="checkbox"/> autre : préciser.....
<input type="checkbox"/> une traite	<input type="checkbox"/> un jour de fabrication <input type="checkbox"/> une semaine <input type="checkbox"/> autre : préciser.....
<input type="checkbox"/> une traite	<input type="checkbox"/> un jour de fabrication <input type="checkbox"/> une semaine <input type="checkbox"/> autre : préciser.....
<input type="checkbox"/> une traite	<input type="checkbox"/> un jour de fabrication <input type="checkbox"/> une semaine <input type="checkbox"/> autre : préciser.....

Méthode d'identification du lot en atelier :

- étiquette papier
 autre. Préciser.....

Le système de codage correspond à

- quantile du jour n° du jour dans le mois DLC
 autre. Préciser.....

Report du numéro de lot sur :

- le cahier de fromagerie
 la fiche de fabrication
 le bon de commande
 autre. Préciser.....

Gestion des retours de marché :

- Constitution d'un lot unique avec les retours de marché. Description du mode d'identification de ce lot dans l'atelier :.....
 Autre. Préciser :

Gestion des invendus :

- Constitution d'un lot unique avec les invendus. Description du mode d'identification de ce lot dans l'atelier :.....
 Autre. Préciser :

Description de la gestion en cas de produits non conformes :

NE : il est possible de se référer au guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire entre les exploitants de la chaîne alimentaire et l'administration lorsqu'un produit ou un lot de produits est identifié. Ce guide est disponible sur le site Internet du ministère de l'agriculture et de la pêche (bulletin officiel N°25 du 25 juin 2005) aux liens suivants :

http://www.agriculture.gouv.fr/spip/ressources/publicationsofficielles/lebulletinofficiel_a4953.html
http://www.agriculture.gouv.fr/spip/ressources/themes/alimentationconsommation/securitesanitaire/surveillancecontrolesalertes_r200.html

.....
.....
.....
.....

Dossier détaillé consultable dans l'établissement :

Les documents nécessaires à la maîtrise de la traçabilité devront être conservés pendant une durée compatible avec les exigences du règlement (CE) n°178/2002, c'est-à-dire à DLC ou DLUO + 6 mois.

Rappel sur l'étiquetage des lots :

Une denrée alimentaire ne peut être commercialisée que si elle est accompagnée d'une indication qui permettant d'identifier le lot auquel elle appartient. Cependant, lorsque la date de fabrication ou DLUO figure dans l'étiquetage, elle peut constituer une indication suffisante, à condition que cette date contienne l'indication en clair et dans l'ordre au moins du jour et du mois.

Vous trouverez également des informations dans la note d'information intitulée « La gestion des alertes sanitaires dans un atelier fermier » disponible sur le site internet de la FNEC (www.fniec.fr) dans la rubrique « activités de la FNEC » / « la réglementation fermière ».

Récapitulatif : Liste des documents à fournir

- Demande d'agrément (annexe 1)
- Lettre type de demande d'agrément
- Dossier type
- Fiches de description de produits (annexes 2 et 3) ou fiches sur papier libre
- Un diagramme de fabrication par produit (annexe 4) ou diagramme(s) sur papier libre
- Plan de situation à l'échelle au 1/1000 minimum, indiquant les délimitations de l'établissement, les accès et les abords
- Plan de masse à l'échelle de 1/500 à 1/1000 présentant l'ensemble des bâtiments de l'établissement, les éléments de voirie, les circuits d'arrivée d'eau potable/d'eau de mer et d'évacuation des eaux résiduaires et pluviales, qui peut être commun au précédent
- Plan d'ensemble de l'établissement, à l'échelle de 1/100 à 1/300 selon la taille des locaux, indiquant la disposition des locaux de travail et des locaux à usage du personnel
- La ou les attestations de formation au GBPH
- Plan légendé visualisant les emplacements des appâts et des pièges pour la lutte contre les rongeurs
- Le cas échéant, copie du contrat de dératisation.
- Plan légendé visualisant les emplacements des équipements de désinsectisations pour la lutte contre les insectes
- Le cas échéant, copie du contrat de dératisation.
- Plan légendé visualisant les emplacements des équipements de désinsectisations pour la lutte contre les insectes
- Le cas échéant, attestation de raccordement au réseau public ou copie de la dernière facture
- Le cas échéant, copie de l'arrêté préfectoral autorisant l'utilisation de l'eau de ressource privée
- Documents relatifs aux procédures fondées sur les principes de l'HACCP (point 3.2)
- La copie des supports d'enregistrements

Annexe 1 : Demande d'agrément

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE
 PREFECTURE DE :
 DIRECTION DÉPARTEMENTALE DES SERVICES VÉTÉRINAIRES

DEMANDE D'AGREMENT Pour un établissement mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale Article L 233-2 du code rural Arrêté du 8 juin 2006

A renvoyer à l'adresse suivante :

I IDENTIFICATION DE L'ETABLISSEMENT	
1) Exploitant de l'établissement	
Nom :	Téléphone : I I I I I I I I I I I I I I
Prénom :	Télécopie : I I I I I I I I I I I I I I
Fonction dans l'établissement :	Adresse électronique :
Adresse de l'établissement :	
2) Coordonnées de l'établissement	
NOM (Raison Sociale) :	Code postal : Commune :
ENSEIGNE (Nom commercial) :	Date d'entrée en activité :
Statut juridique :	Adresse de courrier (si différente de l'adresse de l'établissement) :
Téléphone : I I I I I I I I I I I I I I	Code postal : Commune :
Télécopie : I I I I I I I I I I I I I I	Adresse du siège social (si différente de l'adresse de l'établissement) :
Date d'ouverture de l'établissement : I I I I I I I I I I I I I I	Code postal : Commune :
Code APE/NAF : I I I I I I I I I I I I I I	
SIRET : I I I I I I I I I I I I I I I I I I	Code postal : Commune :
SIREN : I I I I I I I I I I I I I I I I I I	
N° élevage :	
N° immatriculation du navire :	

II - Demande d'agrément :
 Je soussigné(e) responsable de l'établissement ci-dessus sollicite l'agrément pour les catégories de produits et les activités décrites dans le dossier ci-joint. Je m'engage à mettre en place un plan de maîtrise sanitaire, tel que défini en annexe 2 de l'arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément ou à l'autorisation des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.
 Je joins à ma demande les pièces du dossier définies à l'article 3 de l'arrêté du 8 juin 2006.

SIGNATURE DU DECLARANT Le I I I I I I I I I I I I I I	RECEPISSE DE DEMANDE D'AGREMENT (ne vaut pas agrément) (cadre réservé à l'administration)
Nom - Prénom du signataire :	Déclaration reçue le I I I I I I I I I I I I I I
Cachet de l'établissement Signature	Numéro d'identification unique : I I I I I I I I I I I I I I
	L'agrément sera notifié par courrier séparé si l'inspection du dossier et de l'établissement se révèle satisfaisante

III. CESSATION D'ACTIVITE

Date de cessation d'activité : Nom - Prénom :

Fonction dans l'établissement :

Date et signature

Ce document doit être conservé et présenté à toutes réquisitions des agents des services de contrôle officiels

Annexe 2 : Fiche de description du fromage

Dénomination(s) :

Espèce :

vache chèvre brebis autre. Préciser :

Type de technologie :

fromage en blanc ou caillé fromage frais
 fromage à pâte filée fromage à pâte molle type lactique
 fromage à pâte molle type présure fromage à pâte molle type caillé doux
 fromage à pâte pressée non cuite fromage à pâte pressée cuite et demi cuite
 fromage à pâte persillée fromage à base de lactosérum
 Autre. Préciser :

Lait mis en transformation :

lait cru lait thermisé lait pasteurisé

Stade de vente (cochez une ou plusieurs cases) :

frais (faisselle) démoulé mi-sec affiné

Modes d'emballage et de conditionnement(exemples : filmé, sous cloche, emballage papier, cagettes, etc.) :

	Frais (faisselle)	Démoulé	Mi-sec	Affiné
Description du ou des modes de conditionnement et d'emballage				

Période approximative de fabrication : du au

Délai de vente :

Date Limite de Consommation (fromages frais) :

Date Limite Utilisation Optimale :

Température recommandée à la sortie de l'atelier ou mentionnée sur l'étiquette :

Si ces informations sont disponibles, caractéristiques physico-chimiques du fromage:

Caractéristique	Frais (faisselle)	Démoulé	Mi-sec	Affiné
pH ou acidité				

Lorsque qu'une même technologie est utilisée pour réaliser des produits de dénomination différente, de format différent, aromatisés ou non, ou vendus à des stades d'affinage différents, il est suffisant de remplir une fiche par type de technologie.

Annexe 3 : Fiche de description du produit (autre que fromage)

Dénomination(s) :

Espèce :

vache chèvre brebis Autre. Préciser :

Type de technologie :

beurre
 crème
 laits gélifiés ou emprésurés
 laits fermentés (exemple : yaourts)
 lait pasteurisé
 Autre. Préciser :

Lait mis en transformation :

lait cru lait thermisé lait pasteurisé autre. Préciser :

Description du ou des modes de conditionnement et d'emballage :

.....
.....
.....

Période approximative de fabrication : du au

Délai de vente :

Date Limite de Consommation :

Température recommandée à la sortie de l'atelier ou mentionnée sur l'étiquette :

Si ces informations sont disponibles, caractéristiques physico-chimiques des autres produits (exemple pH) :

.....
.....
.....

Le cas échéant, pour les gros conditionnements, conseils d'utilisation :

.....
.....
.....

Annexe 4 : Diagrammes de fabrication types

FROMAGES A PATE MOLLE DE TYPE LACTIQUE

Etapas	Ajout d'ingrédient	Locaux	Paramètres de fabrication (température, durée, pH, acidité, etc.)
Ensemencement du lait			
Maturation			
Ensemencement du lait			
Emprésurage			
Coagulation/acidification			
Pré-égouttage			
Emprésurage			
Coagulation/acidification			
Pré-égouttage			
Malaxage			
Stockage au froid ou par congélation			
Egouttage en moules			
Salage			
Démoulage/salage			
Ressuyage/séchage			
Affinage			

Les diagrammes de fabrications sont issus du GBPH.