Ordre de méthode

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE
L'ALIMENTATION

Direction générale de l'alimentation **Service des actions sanitaires** **Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments** **Bureau des établissements de transformation et de distribution** **251 rue de Vaugirard** **75 732 PARIS CEDEX 15** **0149554955**	**Instruction technique** **DGAL/SDSSA/2021-785** **21/10/2021**

Date de mise en application : Immédiate
Diffusion : Tout public

Cette instruction abroge :
DGAL/SDSSA/N2007-8188 du 01/08/2007 : Dossier type d'agrément pour les ateliers laitiers fermiers se livrant à la préparation de lait ou de produits laitiers.
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 1

Objet : Dossier type d'agrément sanitaire pour les ateliers laitiers fermiers et artisanaux

Destinataires d'exécution
DRAAF DAAF DD(ETS)PP

Résumé : Cette instruction présente un dossier type d'agrément sanitaire pour les ateliers laitiers fermiers et artisanaux. 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 et artisanale.
Il fait également de larges références aux Guide Européen de Bonnes Pratiques d'Hygiène en production de fromages et produits laitiers artisanaux et fermiers (version du 20 décembre 2016 validée par la Commission Européenne).
Son utilisation permet de faciliter les démarches de demande d'agrément sanitaire par les exploitants de petits établissements de la filière, structures généralement accessibles également à des mesures de flexibilité.

Textes de référence :Règlement (CE) n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;

Règlement (CE) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;

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

Règlement (CE) n°2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;

Règlement (UE) n°2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques ;

Code Rural et de la Pêche Maritime ;

Décret n° 2007-628 du 27 avril 2007 modifié relatif aux fromages et spécialités fromagères ;

Arrêté du 8 juin 2006 modifié relatif à l’agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d’origine animale ou des denrées contenant des produits d’origine animale ;

Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924 relative aux critères de détermination des établissements éligibles à des mesures de flexibilité et lignes directrices en matière de mise en œuvre de cette flexibilité au niveau du plan de maîtrise sanitaire ;
Instruction technique DGAL/SDSSA/2019-728 relative à la procédure d'agrément des établissements au titre du règlement (CE) n° 853/2004.

1 Introduction

Cette instruction a pour objet de présenter un modèle de dossier type d'agrément sanitaire pour les ateliers laitiers fermiers et artisanaux 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 et artisanale.

En dehors du volet documentaire adapté dans ce dossier type, les dispositions de l'instruction technique DGAL/SDSSA/2019-728 relative à la procédure d'agrément des établissements au titre du règlement (CE) n° 853/2004 s'appliquent aux exploitants des ateliers laitiers fermiers et artisanaux.

2 Sommaire

1Introduction.....1

2Sommaire.....1

3Champ d'application.....1

3.1Démarche relative à la demande d'agrément sanitaire :.....1

3.2Autres démarches à effectuer par les exploitants :.....2

4 Articulation entre le dossier type d'agrément et le GBPH européen.....2

5Précisions concernant les dérogations liées aux méthodes traditionnelles.....3

6Mise en ligne du dossier type d'agrément sur le site du ministère de l'agriculture.....3

Annexe : Dossier type d'agrément sanitaire pour les ateliers laitiers fermiers et artisanaux.....4

Appendice n°1 : Description des types de produits fabriqués au sein de l'établissement.....38

Appendice n°2 : Diagramme de fabrication.....39

Appendice n°3 : Plan de nettoyage et de désinfection du matériel1.....40

Appendice n°4 : Plan de nettoyage et de désinfection des surfaces2.....41

Appendice n°5 : Tableau relatif aux points déterminants lorsqu'il en existe (CCP et/ou PrPo).....42

Appendice n°6 : Modèle de fiche d'enregistrement d'une non-conformité.....43

3 Champ d'application

3.1 Démarche relative à la demande d'agrément sanitaire :

Ce dossier type est destiné aux exploitants des ateliers laitiers fermiers et artisanaux qui, dans le cadre de leur activité de transformation, doivent être titulaires d'un agrément sanitaire délivré par le Préfet (DD[ETS]PP ou DAAF) du lieu d'implantation de leur établissement.

Il vient également compléter les mesures de flexibilité dont peuvent bénéficier certains établissements et vise à faciliter la constitution du dossier par les exploitants puis son instruction par les services des DD[ETS]PP ou les DAAF.

Les exploitants doivent tenir à jour ce dossier, en particulier lors des évolutions liées à l'activité (variations de volume, nouveaux produits…) et transmettre les éléments nécessaires à son actualisation aux services de contrôle.

Cette nouvelle version du dossier type d'agrément ne remet pas en cause les agréments accordés sur la base de la version publiée en 2007, ni ne requiert sa ré-écriture complète sur la base de ce dossier. En revanche, toute nouvelle demande d'agrément formulée après la publication de la

présente instruction, même pour un atelier existant, doit utiliser cette version et se référer aux dispositions générales définies par l'instruction technique DGAL/SDSSA/2019-728 relative à la procédure d'agrément des établissements au titre du règlement (CE) n° 853/2004.

Les éléments développés dans le dossier type correspondent par défaut à la colonne D1 de l'instruction technique DGAL/SDSSA/2019-728 relative à la procédure d'agrément des établissements au titre du règlement (CE) n° 853/2004. Les éléments correspondant à la colonne D2 sont introduits par la phrase « *dossier consultable sur place* ».

Ce dossier type concerne la fabrication à la ferme de produits laitiers qui répondent à l'appellation de fromages fermiers au sens du décret n° 2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères, mais aussi à des fromages fabriqués avec du lait acheté à d'autres producteurs de lait ainsi qu'à tout autre produit laitier (yaourts, desserts, …) dès lors que l'atelier est implanté au sein de l'exploitation agricole.

3.2 Autres démarches à effectuer par les exploitants :

Ce dossier type ne traite que de la demande d'agrément sanitaire européen telle qu'elle est définie par l'arrêté du 8 juin 2006 modifié.

L'exploitant doit donc en tant que de besoin et parallèlement à cette demande d'agrément, se rapprocher des autres services de l'État ou des collectivités territoriales compétents pour ce qui concerne par exemple :

- les démarches relatives aux ICPE (installations classées pour la protection de l'environnement),
- la conformité aux dispositions du Règlement Sanitaire Départemental relatives à l'évacuation et au traitement des eaux usées dont la description des circuits est donnée à titre indicatif dans le dossier d'agrément afin de s'assurer qu'elles ne constituent pas une source de nuisance pour l'atelier,
- les conditions spécifiques et autorisations nécessaires pour l'envoi hors de l'atelier de production des sous produits animaux (SPAN de catégorie C2 ou C3),
- les autorisations nécessaires au titre du Code de la Santé Publique pour l'utilisation d'une ressource en eau privée à usage agro-alimentaire.

4 Articulation entre le dossier type d'agrément et le GBPH européen

Dans le cadre de cette activité de transformation laitière fermière ou artisanale, les exigences en matière de Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) ont été adaptées afin de pouvoir être respectées par des petits établissements.

La possibilité de se référer au Guide Européen de Bonnes Pratiques d'Hygiène en production de fromages et de produits laitiers fermiers et artisanaux (GBPH européen – version du 20 décembre 2016) pour effectuer l'analyse des dangers et valider les mesures de maîtrise a été largement donnée dans ce dossier type à la fois par souci de cohérence avec les démarches engagées dans la filière et pour simplifier la gestion documentaire des exploitants.

Les modèles de documents proposés par le GBPH Européen dont les références sont indiquées tout au long du dossier doivent être personnalisés et font partie intégrante du dossier d'agrément. A ce titre, ils doivent être tenus à jour comme les autres éléments du dossier.

Si l'exploitant choisit de ne pas faire référence aux dispositions du GBPH Européen ou s'il n'y en a pas pour l'activité pratiquée (produits laitiers déshydratés par exemple), l'ensemble du PMS devra être documenté et validé conformément aux exigences de la réglementation.

5 Précisions concernant les dérogations liées aux méthodes traditionnelles

En application des conditions fixées aux paragraphes 3 et 4 de l'article 13 du règlement (CE) n° 852/2004 et au paragraphe 2 de l'article 7 du règlement (CE) n° 2074/2005, l'Arrêté du 7 novembre 2012 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits laitiers présentant des caractéristiques traditionnelles accorde des dérogations aux exigences du règlement (CE) n° 852/2004 en adaptant les dispositions énoncées à l'annexe II à la fois pour ce qui concerne les locaux d'affinage ainsi que les conditionnements et emballages pour certains produits laitiers.

Le dossier type d'agrément permet donc d'effectuer la déclaration auprès des services des DD[ETS]PP ou des DAAF des matériaux et équipements dérogataires au sens de l'arrêté du 07 novembre 2012 qui, le cas échéant, peuvent être utilisés par l'exploitant.

Dès lors qu'ils font usage de ces équipements dérogataires dans les opérations de production de produits laitiers présentant des caractéristiques traditionnelles, les exploitants adaptent en conséquence les procédures définies dans le PMS de sorte qu'ils n'impactent pas défavorablement la sécurité sanitaire des produits laitiers.

6 Mise en ligne du dossier type d'agrément sur le site du ministère de l'agriculture et de l'alimentation

Le dossier type d'agrément est également disponible sur le site du ministère de l'agriculture et de l'alimentation dans la rubrique « Mes Démarches», dans l'onglet «Exploitation agricole» ou « Entreprise agroalimentaire » puis « Obtenir un droit, une autorisation » et « Demander l'agrément sanitaire ».

Vous le trouverez directement à l'adresse suivante:

https://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/demarches/entreprise-agroalimentaire-et/demarrer-une-activite/article/demander-l-agrement-sanitaire?id_rubrique=29

Vous voudrez bien me faire part des difficultés que vous pourriez rencontrer dans l'application de cette instruction.

Le Directeur général de l'alimentation

Bruno FERREIRA

Annexe : Dossier type d'agrément sanitaire pour les ateliers laitiers fermiers et artisanaux

NOTICE

Ce dossier, accompagné du Cerfa n° 13983 avec l'ensemble des pièces jointes, constitue la demande d'agrément. L'exploitant demandeur doit conserver dans son établissement une copie de tous les documents complétés ainsi que des pièces jointes. Les supports utilisés lors des enregistrements et l'ensemble des résultats d'analyses d'autocontrôles sont à conserver sur site pendant une durée de 3 ans afin de pouvoir être présentés lors des contrôles.

Il est important de tenir à jour ce dossier en particulier lors des évolutions liées à l'activité (variations de volume, nouveaux produits…) et d'en informer la DD(ETS)PP ou la DAAF. La nouvelle version de ce dossier-type d'agrément fermier ne remet pas en cause les agréments accordés sur la base de la version publiée en 2007, ni ne requiert sa ré-écriture sur la base de ce dossier.
En revanche, à compter du 01 octobre 2021 toute nouvelle démarche d'un atelier existant y compris pour faire état des évolutions de l'activité, devra utiliser ce document.

Le contenu du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) :

Dans le cadre de cette activité fermière ou artisanale, les exigences en matière de Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) sont adaptées afin de pouvoir être réalisées par des petites structures. L'exploitant a la possibilité de se référer au Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène pour les fabrications de produits laitiers et fromages fermiers et artisanaux (GBPH européen), notamment pour effectuer son analyse des dangers et valider ses mesures de maîtrise. Il doit avoir personnalisé les documents du GBPH concernant son activité, les tenir à jour et réaliser correctement les enregistrements nécessaires au suivi des fabrications.
S'il n'est pas fait référence aux dispositions du GBPH ou s'il n'y en a pas pour l'activité envisagée (produits déshydratés en particulier), l'ensemble du PMS devra être documenté et validé conformément aux exigences de la réglementation.

Ce dossier type d'agrément permet également d'effectuer la déclaration auprès des services des DD[ETS]PP ou des DAAF des matériaux et équipements dérogataires au sens de l'arrêté du 07 novembre 2012 qui, le cas échéant, peuvent être utilisés par l'exploitant pour certains types de fabrications.

Le registre d'élevage (dans le cadre d'une structure fermière), la traçabilité et le suivi des CCP éventuellement définis font l'objet d'un enregistrement obligatoire. Pour les autres enregistrements liés au PMS, ils peuvent être limités à la seule constatation des non-conformités et aux mesures de gestion mises en œuvre.

Pour effectuer cet enregistrement, l'exploitant peut utiliser un modèle de son choix (à joindre en annexe du dossier) ou la fiche d'enregistrement des non-conformités figurant à l'appendice n°6*,

**cette fiche est issue de l'annexe III de l'instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924 du 07/01/2019 relative aux critères de détermination des établissements éligibles à des mesures de flexibilité et lignes directrices en matière de mise en œuvre de cette flexibilité au niveau du plan de maîtrise sanitaire*.

Dossier type d'agrément sanitaire

pour les ateliers laitiers fermiers ou artisanaux

Important : le dossier de demande d'agrément doit être accompagné du formulaire de demande d'agrément dûment complété. Ce formulaire (Cerfa n° 13983) est disponible sur le site « mes démarches » (https://www.formulaires.service-public.fr/gf/cerfa_13983.do).

Ce dossier est déposé dans le cadre :

□ d'une demande d'agrément initial,

□ d'une demande simplifiée d'agrément d'un nouveau type de produit laitier,

□ d'une mise à jour d'un agrément existant : dans ce cas préciser le motif *(modifications importantes des locaux, de leur aménagement ou de leurs équipements, ainsi que du volume de l'activité)* :

.....

.....

En outre, je m'engage à mettre à jour mon dossier d'agrément et à le transmettre à la DD(ETS)PP ou la DAAF dans les cas suivants :

- fabrication d'un nouveau produit correspondant à une nouvelle technologie
- modification importante des locaux
- changement ayant un impact sur la sécurité sanitaire des produits
- changement de nom ou de raison sociale.

Dans les autres cas, mon dossier, consultable sur place, sera tenu à jour.

Je m'engage enfin à informer la DD(ETS)PP ou la DAAF lors de ma cessation d'activité.

Fait à....., le.....

Nom et signature du/des responsable(s) légal/légaux de l'établissement :

1 Note de présentation de l'établissement

1.1 Organisation générale

1.1.1 Activité(s) de transformation laitière

□ Activité fermière (le lait cru provient de l'exploitation)

□ Activité artisanale (indiquer la provenance du lait ou des produits laitiers matière première)

Provenance du(des) lait(s), (préciser dénomination, type de lait, n° EDE [ou n° d'agrément pour les produits laitiers]):

……

……

……

Dossier consultable sur place *: liste ou factures des fournisseurs.*

1.1.2 Forme juridique

□ une exploitation individuelle

□ une société, préciser :.....

Le cas échéant, membres de la société :

Noms-Prénoms	Statuts (gérants et associés)	Missions dans l'établissement

1.1.3 Localisation

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

……

Adresse des ateliers annexes (par ex. cas des ateliers d'alpage, des caves d'affinage) et période d'utilisation (une demande d'agrément spécifique est à effectuer si nécessaire) :.....

……

……

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

Si oui, préciser : .....

……

……

Nature et dates d'attribution des précédents agréments délivrés à cet établissement (préciser les produits concernés - laitiers et autres produits) :.....

……

……

Si activité de négoce ou de stockage/entreposage (hors vente directe) ? citez les catégories de produits concernées et indiquez les provenances :.....

……

……

……

……

Présentation synthétique des activités de l'établissement (activité de transformation laitière) :.....

……

……

……

……

……

1.2 Organigrammes fonctionnels et le cas échéant, répartition des différentes catégories de personnel

Nombre de personnes habituellement présentes simultanément dans l'atelier.....

Nombre de personnes maximum travaillant dans l'atelier de transformation laitière.....

Fabrication effectuée par : □ l'exploitant (ou les associés) lui-même
□ les salariés

Présence permanente de l'exploitant en fabrication : □ Oui □ Non
Recours à de la main d'œuvre occasionnelle/saisonnière : □ Oui □ Non

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

Accueil de stagiaires : □ Oui □ Non

Personnes qui prennent les décisions concernant les questions sanitaires, préciser les coordonnées téléphoniques : .....

.....

2 Description des activités de l'établissement

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

2.1.1 Description des types de produits fabriqués au sein de l'établissement

Si vous mettez en œuvre plus de 3 types de technologie, vous décrirez ces produits en utilisant ce modèle de tableau disponible en Appendice n° 1.

Type de technologie (ex. fromages à coagulation lactique, fromages à coagulation enzymatique et mixte, fromages et produits laitiers obtenus par évaporation et précipitation, beurre, crème, produits laitiers fermentés, produits laitiers non fermentés, plats préparés à base de produits laitiers, pâtisseries…)			
Espèce laitière			
Dénomination(s)			
Lait mis en transformation	☐Lait cru ☐Lait pasteurisé ☐Lait thermisé	☐Lait cru ☐Lait pasteurisé ☐Lait thermisé	☐Lait cru ☐Lait pasteurisé ☐Lait thermisé
Modes d'emballages et de conditionnements (ex. pot plastique, cagettes bois, couvercle en métal, thermoscellage …)			
Préciser si DLC* ou DDM* et le nb en jours	☐DLC : …… ☐DDM : ……..	☐DLC : …… ☐DDM : ……..	☐DLC : …… ☐DDM : ……..
Température de conservation définie par le producteur			
Utilisation prévisible attendue	☐Consommé en l'état ☐ À cuire	☐Consommé en l'état ☐ À cuire	☐Consommé en l'état ☐À cuire
Si disponible : pH, Aw du produit fini (préciser le stade si besoin)			

*DLC : date limite de consommation ; DDM : date de durabilité minimale

Si certains produits sont destinés exclusivement à la consommation après cuisson , préciser lesquels et les instructions données au consommateur :.....

……

……

……

……

……

Dossier consultable sur place :

Éléments de justification des Dates Limites de Consommations si elles sont supérieures aux DLC usuelles indiquées dans l'instruction technique DGAL/SDSSA/2019-861 du 24/12/2019 relative à la durée de vie microbiologique des aliments.

Informations sur les circuits d'approvisionnement en conditionnements (fournisseurs, dates, bons de livraison, factures, certificat(s) d'aptitude au contact alimentaire des emballages [pots, bouteilles…]).

2.1.2 co-produits laitiers (alimentation humaine)

N.B :Les sous-produits (pour l'alimentation animale par exemple) sont traités au point 2.6

□ Lait écrémé □ Lactosérum □ Babeurre

□ Autre (ex : rognures…) préciser :.....

.....

Établissement destinataire (préciser les coordonnées pour chacun des produits concernés) :.....

.....

.....

2.2 Liste des matières premières et ingrédients

2.2.1 Production du lait et stockage à la ferme (Réf : GBPH européen – p.37 à 47)

□ Non concerné (activité artisanale uniquement)

□ Je complète les éléments suivants :

- **Conduite d'élevage des espèces laitières**

Espèce(s)	Types d'hébergement
	□ Aire paillée □ Logettes □ Étable entravée □ Tunnel □ Bâtiment □ Autre :……
	□ Aire paillée □ Logettes □ Étable entravée □ Tunnel □ Bâtiment □ Autre :……
Espèce(s)	**Accès à l'extérieur (parcours extérieurs, aires d'exercices et/ou pâturage...)**
	□ Non □ Parcours extérieurs □ Aires d'exercices □ Pâturages □ Autre :..……
	□ Non □ Parcours extérieurs □ Aires d'exercices □ Pâturages □ Autre :……

Si plusieurs espèces laitières, préciser les distances entre bâtiments d'élevage :.....

Autres espèces non laitières présentes sur le site d'exploitation : □Volaille □Bovin allaitant

Si oui, préciser les distances avec les bâtiments d'élevage des espèces laitières :.....

Espèce(s)	Alimentation : type de fourrages (plusieurs possibilités)

	□ Enrubanné □ Ensilage □ Affouragement en vert □ Foin □ Autre :……
	□ Enrubanné □ Ensilage □ Affouragement en vert □ Foin □ Autre : ……

Espèce(s)	Abreuvement
	Dans les bâtiments et abords immédiats : □ eau du réseau □ eau de forage □ Autre, préciser (par ex. eau de pluie [toiture], source, nappe de surface : …… **Dans les parcelles :** □ eau du réseau □ eau de forage □ Autre, préciser (par ex. source, nappe de surface : …….. ……
	Dans les bâtiments et abords immédiats : □ eau du réseau □ eau de forage □ Autre, préciser (par ex. eau de pluie [toiture], source, nappe de surface : …… **Dans les parcelles :** □ eau du réseau □ eau de forage □ Autre, préciser (par ex. source, nappe de surface : …….. ……

- **Traite**

Méthode : □ Manuelle □ À la machine□ Au robot

Lieu : □ Dans une salle de traite
□ Dans l'aire de vie des animaux
□ À l'extérieur :.....

Période si traite à l'extérieur : .....

- **Modalités de transfert du lait dans l'atelier**

□ Bidons fermés : □ Plastique □ Inox □ Almasilium
□ Boule (tank aménagé)
□ Transfert automatique (lactoduc)
□ Transfert gravitaire : □ Cane inox □ Tuyau souple

□ Autre, préciser : .....

- **Volumes de production de lait**

Espèces laitières	Nombre moyen d'animaux en production	Production annuelle (en litres)	Production totale transformée (en litres)	Production totale collectée et/ou cédée (en litres) et établissement destinataire

2.2.2 Les autres matières premières et ingrédients

- **Achat de lait**

Espèce(s), volume(s), nom et adresse du/des producteur(s) :.....

.....

.....

.....

- **Matières premières et ingrédients***

* *rayer les mentions inutiles, ajouter des lignes si nécessaire*	État (liquide, poudre, lyophilisé, etc.)	Température et lieu de stockage
Présure		
Ferments		
Coagulant		
Sel		
Sel cendré		
Cendre		
Fruits		
Préparation de fruits		
Confiture		
Herbes		
Aromates		
Épices		
Colorants		
Arômes		
Sucre		
Poudre de lait		

□ Œufs coquille □ Œufs liquide		
Beurre		
□ Riz □ Semoule		

Dossier consultable sur place : *Informations sur les circuits d'approvisionnement en ingrédients (fournisseurs, dates, bons de livraison, factures …*

2.2.3 Les matériaux de conditionnement et d'emballage et autres fournitures

Rappel : Le professionnel doit être en mesure de justifier l'aptitude au contact alimentaire des conditionnements utilisés, sauf dans le cas de l'utilisation de matériau dérogatoire.

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

Si oui, Préciser ……:

□ Si produits laitiers bénéficiant d'une appellation d'origine (AOC/AOP) ou d'une indication géographique protégée (IGP) ou d'une spécialité traditionnelle garantie (STG).

Le cas échéant, préciser le ou les produit(s) concerné(s) :.....

.....

□ Si produits laitiers fermiers ou artisanaux

Le cas échéant, préciser le ou les produit(s) concerné(s) :.....

.....

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

Le cas échéant, préciser le ou les produit(s) concerné(s) :.....

.....

Le cas échéant, préciser la nature du ou des matériel(s) de conditionnement dérogatoire(s) utilisé(s) :

□ Paillons végétaux
□ Joncs
□ Pailles de céréales - raphia
□ Orties
□ Lichées
□ Feuilles
□ Laîches
□ Feuilles d'étain
□ Cercles en bois
□ Caissettes en bois
□ Boîtes en bois

□ Autre, préciser :.....

.....

NB : les dérogations concernant les autres types de matériaux traditionnels figurent au point 3.1.3

2.3 Description des circuits de commercialisation des produits envisagés

2.3.1 Mise sur le marché

□ Nationale □ Union européenne □ Pays tiers, préciser : .....

2.3.2 Vente directe

□ À la ferme *(préciser jours et horaires d'ouverture au point 2.10)*
□ Sur les marchés *(préciser jour(s) et lieu(x) au point 2.10)*
□ AMAP
□ Internet, adresse du/des site(s) :.....
□ Magasin de producteur, Drive fermier
□ Distributeur(s) automatique(s) de produits finis, préciser le(s) lieu(x) d'implantation :.....

.....

□ Autre, préciser (par ex. tournée…) :.....

.....

2.3.3 Vente aux intermédiaires

□ Restauration commerciale
□ Restauration collective
□ Détaillants
□ Grossistes
□ Affineurs
□ Transformateurs
□ Grande et Moyenne Surfaces
□ Magasin de producteur, Drive fermier
□ Autre, préciser :.....

***Dossier consultable sur place** : Liste des intermédiaires à jour comportant les coordonnées (et notamment tel, courriel), le nom du/des responsable(s)*

2.4 Diagramme(s) de fabrication

Le(s) diagramme(s) de fabrication est/sont joint(s) au dossier. À cet effet, un modèle vous est proposé en Appendice n° 2.

Pour chaque diagramme, préciser :

- les différentes étapes de la réception/stockage du lait à l'expédition,
- à chaque étape concernée : la nature du traitement subi,
- les paramètres de fabrication (par ex : pH, durée, lieu, température, hygrométrie),
- la présentation finale (nu, conditionné ou emballé),
- le conditionnement et l'emballage,
- la température de conservation,
- les interactions entre les étapes, les intrants et sortants, les reprises et recyclages de denrées (par exemple lactosérum, crème)
- Il est recommandé de faire apparaître sur le diagramme les locaux de réalisation des différentes étapes et les points déterminants (PRPO, CCP).

2.5 Les tonnages ou les volumes de production annuels

Famille de produits	Dénomination Préciser cru ou pasteurisé	Volume de lait correspondant (par an ou %)	Tonnage annuel
Fromages à coagulation lactique			
Fromages à coagulation enzymatique et mixte			
Fromages et produits laitiers obtenus par évaporation et précipitation			
Beurre			
Crème			
Produits laitiers fermentés			
Produits laitiers non fermentés			

2.6 Liste et procédures de gestion des sous-produits animaux et des déchets

NB :Les co-produits (pour l'alimentation humaine) sont traités au point 2.1

2.6.1 Destination du lactosérum

□ Non concerné

□ Égouts □ Fosse / Épandage □ Méthanisation

□ Alimentation animale dans l'élevage, préciser les animaux :.....

.....

□ Collecte, préciser destinataire et fréquence d'enlèvement :.....

.....

.....

□ Autre, préciser :.....

2.6.2 Destination du babeurre

□ Non concerné

□ Égouts □ Fosse / Épandage □ Méthanisation

□ Alimentation animale dans l'élevage, préciser les animaux :.....

.....

□ Collecte, préciser destinataire et fréquence d'enlèvement :.....

.....

□ Autre, préciser :.....

2.6.3 Destination des rebuts de fabrication

Exemples : (par ex. fromages tombés au sol, fromages abîmés, altérés…)

□ Fosse à lisier, fumier □ Méthanisation □ Ordures ménagères

□ Alimentation animale dans l'élevage, préciser les animaux :.....

.....

□ Autre, préciser :.....

2.6.4 Destination des produits retirés de l'alimentation humaine pour des raisons sanitaires

Exemples : laits non conformes, fromages avec résidus d'antibiotique, présence de germes pathogènes (par ex. listeria, salmonelles) ou présence de toxine…

Lait matière première	Produits laitiers intermédiaires ou finis
□ Fosse à lisier □ Fumier □ Équarrissage□ □ Autre, préciser : ……... ……..	□ Fosse à lisier □ Fumier □ Équarrissage□ □ Ordures ménagères (petites quantités) □ Méthaniseur avec hygiénisation □ Autre, préciser :……. ……..…

Dossier consultable sur place pour l'ensemble des sous-produits : *Les documents d'accompagnement commerciaux (DAC) prévus dans le règlement (CE) 1069 /2009 sont à archiver dans l'établissement et à produire lors de toute demande.*

2.6.5 Destination des déchets (cartons, plastiques, bidons de produits lessiviels vides…)

□ Ordures ménagères □ Recyclage □ Déchetterie

□ Autre, préciser :.....

2.6.6 Destination des eaux usées

□ Bacs de dégraissage □ Fosse toutes eaux □ Épandage □ Tout-à-l'égout

□ Traitement, préciser : .....

□ Autre, préciser :.....

2.7 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 pré-maturation ou la maturation du lait.*

Capacité de stockage (en litres ou m^3) : .....

Nombre de traites pouvant être stockées :.....

Préciser la température :.....

- **Stockage des produits laitiers**

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 m^3).....

Préciser la température :.....

Préciser les conditions de congélation et de décongélation et les éléments de traçabilité :.....

……

……

……

……

……

……

……

……

……

2.8 Plan de masse

Joindre un plan de masse, à une échelle lisible, présentant l'ensemble des bâtiments de l'établissement et les éléments de voirie des locaux nécessaires au fonctionnement de l'établissement indiquant :

- l'ensemble des bâtiments (locaux de transformation, cave extérieure, bâtiment d'élevage, salle de traite, zones de stockage de la paille, de l'alimentation (par ex. fourrage / ensilage / aliments…) et des effluents,
- les voies d'accès, aménagements extérieurs et abords (ex : gravier, béton, goudron...)
- les points d'arrivée d'eau à l'atelier de transformation, à la laiterie
- la (les) ressource(s) d'eau privées le cas échéant
- le plan doit être orienté (Indication du Nord)

L'échelle doit être précisée. La photo aérienne et le plan cadastral de l'exploitation sont disponibles sur le site internet https://www.geoportail.gouv.fr/*.*

2.9 Plan d'ensemble de l'établissement

Joindre un plan de l'établissement, à une échelle lisible, indiquant la disposition des locaux et des équipements nécessaires au fonctionnement de l'établissement indiquant :

- la disposition des locaux de travail, d'entreposage et à usage du personnel en les identifiant ;
- l'implantation des divers équipements
- le plan doit être orienté (Indication du Nord)

Notamment, le ou les plans doivent comporter une schématisation ou une description des circuits :

- des denrées (nues/conditionnées/emballées) de la réception à l'expédition,
- des co-produits, sous-produits animaux (lactosérum, babeurre, lait écrémé, etc.) et des déchets,
- des emballages et conditionnements,
- du matériel sale vers la zone de lavage et du matériel propre en retour,
- du personnel.

Préciser pour chaque local, l'emplacement :

- des portes et fenêtres,
- des lave-mains et points d'eau (préciser le type d'alimentation en eau chaude, eau froide),
- des principaux équipements (cuves, tables, écrémeuse, pasteurisateur, dispositifs de nettoyage...),
- des zones de stockage (par ex. des produits lessiviels, du matériel propre, des auxiliaires de fabrication, des emballages, des poubelles…),
- des dispositifs de ventilation, d'aération (par ex. climatiseur, évaporateur...),
- des dispositifs d'évacuation des eaux résiduaires.

L'échelle doit être précisée.

NB : Les plans de masse et plan de l'établissement peuvent être communs, sous réserve de visualiser correctement les informations demandées

2.10 Description des conditions de fonctionnement

- **Activité de transformation laitière**

□ Toute l'année □ Une partie de l'année

Si une partie de l'année, préciser les mois d'activité : .....

.....

- **Préciser**

Les jours et horaires de production :.....

.....

.....

Les jours et horaires de livraison ou de marché :.....

.....

……

Les jours et horaires d'ouverture du point vente s'il y en a un :.....

.....

……

La répartition des différentes activités selon les jours de la semaine : .....

……

……

……

……

……

……

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, fabrication d'un produit cru et d'un produit pasteurisé, etc.). Le cas échéant, il sera indiqué comment les contaminations croisées sont évitées :

.....

……

……

.....

.....

.....

.....

3 Plan de maîtrise sanitaire (PMS)

3.1 Bonnes pratiques d'hygiène

Le plan de maîtrise sanitaire décrit les moyens mis en œuvre dans l'atelier pour assurer l'hygiène et la sécurité alimentaire des productions vis-à-vis des dangers (microbiologiques, chimiques, physiques).

Il se présente en 3 parties reprises dans le GBPH européen :

- Bonnes Pratiques d'hygiène et Bonnes Pratiques de fabrication,
- Procédures de type HACCP,
- Autres procédures de gestion : analyse des risques à la production du lait, traçabilité, procédures d'autocontrôles et gestion des non-conformités.

Les producteurs laitiers fermiers et artisanaux peuvent choisir d'élaborer leur PMS en s'appuyant sur le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène européen officiellement validé par la Commission européenne

(version du 20 décembre 2016) – dit « GBPH européen ». La suite du présent dossier constitue une aide à la personnalisation du GBPH européen.

Conformément à la réglementation européenne, l'approche développée dans le GBPH européen est basée sur les grands principes suivants :

- ✍ Responsabilité du producteur,
- ✍ Obligation de résultats et choix des moyens,
- ✍ Surveillance des points de maîtrise,
- ✍ Vérification de l'efficacité du plan de maîtrise sanitaire mis en place,
- ✍ Enregistrement à minima des CCP, de la traçabilité, des non-conformités et de leurs mesures de gestion.

3.1.1 Le personnel : Hygiène générale, formation et santé

□ Je me réfère à la fiche dans le GBPH européen (p.11-12) dont j'applique les recommandations et je complète le tableau des tenues ci-après)

□ Si je ne me réfère pas au GBPH européen, je complète les questions et le tableau des tenues ci-après

- **Mesures générales d'hygiène**

Décrire les mesures générales d'hygiène : modes et moments de lavage des mains, mesures spécifiques en cas de blessure…

Exemples :

«je me lave les mains à l'aide d'un savon et à l'eau tiède :
- Avant la traite des animaux,
- À l'entrée dans l'aire de production des aliments,
- Avant de travailler à la production des aliments, ou d'utiliser des ingrédients, ou des ferments…»

«en cas de plaies, port d'un pansement et/ou de gants ; en cas d'infection respiratoire, port d'un masque, ou affectation à d'autres tâches que la transformation des produits…»

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

- **Tableau des tenues**

Décrire de façon détaillée la tenue utilisée à la traite, en atelier de transformation et les modalités de stockage et d'entretien

<u>Rappel</u> : Toute personne travaillant dans une zone de manutention de denrées alimentaires doit respecter un niveau élevé de propreté personnelle et porter des tenues adaptées et propres assurant, si cela est nécessaire, sa protection. (Réf. R CE 852/2004 Annexe II Chapitre VIII point 1).

Type de tenue à la traite et en atelier de transformation (ex : tablier, blouse, bottes, charlotte, etc.).	Le cas échéant, préciser si l'utilisation est spécifique à certaines activités (par ex. en cave, lors des opérations N/D...)	Lieu de stockage de la tenue Préciser selon l'état : propre, en cours d'utilisation ou sale	Modalités de lavage et de séchage des tenues Préciser la fréquence minimale de lavage

<u>Lieu de stockage de la tenue vestimentaire civile</u> :

……

……

……

……

……

<u>Visiteur</u> (en cas d'accueil de visiteurs : tenue proposée) *:*

- ☐ Pas d'accueil de visiteurs
- ☐ Prêt de tenue habituellement utilisée en atelier de transformation
- ☐ Tenue jetable
- ☐ Autre, préciser :.....

.....

……

- **Formation**

Formation du personnel à l'hygiène :

Nom(s), catégorie(s) : salarié, stagiaires…	Intitulé de la formation et date de session	Organisme formateur ou formation en interne

Formation du ou des responsables au GBPH (dont formation à l'hygiène) :

Noms	Date(s) de la formation	Organisme formateur

Dossier consultable sur place : *Attestation de formation au GBPH, autre(s) formation(s) externe(s) : la ou les attestation(s) de formation, diplôme en rapport avec l'activité exercée, formation interne : modalités et contenu de cette formation interne*

- **Santé**

Rappel : Aucune personne atteinte d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments ou porteuse d'une telle maladie, ou souffrant, par exemple, de plaies infectées, d'infections ou lésions cutanées ou de diarrhée ne doit être autorisée à manipuler les denrées alimentaires et à pénétrer dans une zone de manutention de denrées alimentaires, à quelque titre que ce soit, lorsqu'il existe un risque de contamination directe ou indirecte des aliments. Toute personne atteinte d'une telle affection qui est employée dans une entreprise du secteur alimentaire et est susceptible d'entrer en contact avec les denrées alimentaires informe immédiatement l'exploitant du secteur alimentaire de sa maladie ou de ses symptômes, et, si possible, de leurs causes. (Réf. R-CE 852/2004 Annexe II Chapitre VIII point 2).

Description des consignes d'hygiène mises en œuvre :

……

……

……

……

……

……

……

3.1.2 L'organisation de la maintenance des locaux, des équipements et du matériel (Réf : GBPH européen - p.13 à 16)

- **Décrire le cas échéant les locaux d'affinage dérogatoires**

Utilisation de locaux d'affinage dérogatoires ? □ Oui □ Non

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

……

……

……

……

……

……

……

- **Décrire les équipements de production dans le tableau ci-dessous**

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). Préciser le cas échéant si plusieurs fonctions y sont associées.

Équipement	Nature/matériaux	Fonction(s)

Utilisation de matériaux dérogatoires lors de la préparation de certains produits ? □ oui □ Non

Le cas échéant, préciser les produits concernés et compléter les matériaux utilisés :
…….. ……
……
……

- □ Cuves de caillage en bois
- □ Cuves de caillage en cuivre
- □ Cuves de caillage en grès
- □ Cuves de maturation en bois
- □ Cuves de maturation en cuivre
- □ Cuvelles de malaxage en bois
- □ Biches en grès (affinage)
- □ Barattes en bois
- □ Échelles en bois
- □ Planches d'affinage en bois
- □ Cadres en bois
- □ Bâtons en bois
- □ Chéneaux et tables d'égouttage en bois
- □ Gouttières de contention en bois
- □ Stores en bois
- □ Moules en bois
- □ Moules en jonc
- □ Matériel de décaillage en bois
- □ autre :……...

……

- **Opérations de maintenance**

Rappel : La maintenance des locaux et des équipements devrait de préférence, avoir lieu en dehors des moments de production.

<u>Décrire les modalités de maintenance des locaux</u> (Réf : recommandations GBPH européen p.15)

Préciser : période, fréquence et type d'intervention (interne, externe) – Exemples : peinture de murs, réfaction d'enduits de chaux…

……

……

……

……

……

……

……

……

<u>Décrire les modalités de maintenance des équipements</u> (Réf : recommandations GBPH européen p.16)

Matériel susceptible de nécessiter une maintenance	Nom et adresse du prestataire ou « auto-maintenance »	Fréquence en cas de maintenance préventive
Équipement de traite (machine à traire, tank à lait)		
Équipement de fabrication conditionnement (pasteurisateur, cuve, écrémeuse…)		
Équipement de stockage (groupes frigorifiques, vitrine réfrigérée)		

Autres équipements (traitement de la potabilité de l'eau, climatisation, désinsectiseur…)		

Dossier consultable sur place : *Compte-rendus d'intervention (par ex. factures si externe et registre si interne) et enregistrement des actions correctives en cas de remplacement ou de réparation.*

3.1.3 Mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production (Réf : GBPH européen – p.17 à 20)

- **Décrire en annexe le(s) plan(s) de nettoyage des locaux et du matériel. Le cas échéant, compléter par le plan de désinfection**

Faire figurer dans ce(s) plan(s) par type de matériel/surface : le(s) produit(s) utilisé(s) et leur type, la procédure de nettoyage et/ou de désinfection (décrire les étapes et les paramètres du TACT (température, action mécanique, concentration, temps), la fréquence de nettoyage et/ou de désinfection.

Matériel	Produit		Procédure : décrire les étapes et les paramètres du TACT		Fréquence	
	Nettoyage	Désinfection Le cas échéant	Nettoyage	Désinfection Le cas échéant	Nettoyage	Désinfection Le cas échéant

Surface	Produit		Procédure : décrire les étapes et les paramètres du TACT		Fréquence	
	Nettoyage	Désinfection Le cas échéant	Nettoyage	Désinfection Le cas échéant	Nettoyage	Désinfection Le cas échéant

Un modèle de tableau pour chacun des plans vous est proposé aux Appendices n° 3 ET 4.

- **Décrire le nettoyage relatif aux équipements de traite (machine à traire, tank à lait…). Le cas échéant, compléter par le plan de désinfection**

……

……

……

……

……

Dossier consultable sur place : *Fiches techniques des produits utilisés pour le nettoyage et la désinfection le cas échéant.*

3.1.4 Plan de lutte contre les nuisibles (Réf : GBPH européen – p.22)

Fournir un plan légendé visualisant les emplacements des appâts et des pièges numérotés, des équipements de lutte contre les insectes (ou compléter le plan de l'établissement visé au 2.9, sous réserve de visualiser correctement les informations demandées).

- **Modalités de mise en œuvre de la lutte**

Dératisation : existence d'un contrat ? □ oui □ Non (lutte en interne)

En cas de lutte en interne, préciser :

Le type de matériel employé et le cas échéant le produit : .....

……

……

La fréquence de contrôle du matériel (support d'enregistrements) : .....

……

.....

Désinsectisation : existence d'un contrat ? En élevage □ oui □ Non (lutte en interne)

En production □ oui □ Non (lutte en interne)

En cas de lutte en interne, préciser :

Le type de matériel employé et le cas échéant le produit : .....

……

……

La fréquence de contrôle du matériel (support d'enregistrements) : .....

……

……

Dossier consultable sur place : *fiches techniques des produits employés avec numéro d'homologation (à minima, conserver les étiquettes), le cas échéant contrat de dératisation et/ou de désinsectisation.*

- **Actions correctives**

Décrire les actions correctives en cas d'infestation constatée et les modalités d'enregistrements (support) :

……

……

……

……

……

3.1.5 L'approvisionnement en eau, les circuits d'arrivée d'eau potable et d'évacuation des eaux résiduaires (Réf : GBPH européen – p. 23 et 24)

Fournir un plan légendé avec les arrivées d'eau et les points d'eau numérotés, et le cas échéant le dispositif de traitement de l'eau (ou compléter le plan de l'établissement visé au 2.9, sous réserve de visualiser correctement les informations demandées).

- **Raccordement au réseau public d'eau potable :** □ Oui □ Non

Si oui, joindre l'attestation de raccordement au réseau public (à défaut copie de la dernière facture d'eau).

- **Existence d'eau de ressource privée :** □ Oui □ Non

Si oui, origine : □ Puits / forage □ Eau de surface □ Eau de source

□ Autre, préciser :.....

.....

.....

Si oui, utilisation de cette eau de ressource privée :

IMPORTANT : si usage dans l'atelier de transformation, dans ce cas, fournir la copie de l'arrêté préfectoral autorisant l'utilisation de cette eau à des fins alimentaires.

□ En atelier de transformation

□ En salle de traite / laiterie, préciser l'usage (par ex. rinçage des quais…) :

……

……

.....

□ Autre utilisation « non alimentaire » à préciser (ex : abreuvement des animaux, lavage bâtiments) :

……

……

.....

Traitement appliqué à l'eau de ressource privée et/ou du réseau public et modalités de surveillance :

……

……

Procédure de gestion des non-conformités (actions correctives) (ex : problèmes d'approvisionnements qualitatifs ou quantitatifs) :

.....

.....

.....

Dossier détaillé consultable dans l'établissement : *résultats d'analyses en cas d'utilisation d'une ressource privée.*

3.1.6 La maîtrise des températures (Réf : GBPH européen - p.33 et 34)

- **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 à ≤ +6°C dans les autres cas.

Dans ce cas préciser :

- le temps maximum après la traite pour atteindre cet objectif :.....

- le moyen de surveillance (type de thermomètre, fréquence de surveillance) :.....

□ Non, et dans ce cas la fabrication des produits concernés bénéficie d'une autorisation pour raisons technologiques au titre du point b du 4 du B du II du chapitre I du règlement CE 853/2004.

Dans ce cas préciser :

- le produit et le type de dérogation accordée :.....

- l'objectif de température du tank :.....

- le temps maximum après la traite pour atteindre cet objectif :.....

- les moyens de surveillance (type de thermomètre, fréquence de surveillance).....

.....

- **Température des produits finis** *(fromages, beurre, crème, fromage frais, lait pasteurisé, etc.)* **et co-produits** *(sérum,...)*

Produit fini ou co-produit	Objectif de température	Limites min et max	Lieu de conservation (chambre froide, réfrigérateur…)	Moyens de surveillance (exemple : types de thermomètre)

- **Définir les mesures correctives (procédés et produits) en cas de dépassement des températures**

<u>Rappel</u> : Les actions correctives prises sont à définir en fonction de la sensibilité des produits (ex : produits frais, fromages en cours d'affinage…). Utilisation possible de la fiche d'enregistrement des non-conformités figurant à l'annexe III de l'IT Flexibilité. 2018/924 proposée en <u>Appendice n° 6</u>.

……

……

……

……

……

……

3.1.7 <u>Contrôle à réception et à expédition</u>

- **Contrôles à réception du lait matière première (lait produit et lait acheté)**

<u>Lait produit sur site</u> :

Préciser les modalités de tri du lait et de gestion du lait écarté :

- ✍ tri lié aux résultats d'analyses microbiologiques du troupeau,
- ✍ tri lié aux résultats cellulaires du troupeau,
- ✍ tri lié à un lait douteux,
- ✍ tri lié à un traitement médicamenteux,
- ✍ tri lié à la période colostrale,
- ✍ autres : avortement, introduction d'animaux…

……

……

……

……

……

……

Procédures d'élimination du lait écarté selon les cas sélectionnés ci-dessus :

……

……

……

……

……

……

……

Lait acheté :

Préciser les critères sanitaires définis en fonction des fabrications et les modalités du contrôle mis en œuvre (par ex. existence d'un cahier des charges/contrat, test résidus d'antibiotiques, analyses microbiologiques (cf. détail au point 3.2.4 …) et/ou contrôle documentaire) :

……

……

……

……

……

.....

- **Contrôles à réception des autres produits alimentaires** (par ex. matières laitières, ingrédients, auxiliaires technologiques, conditionnements, emballages…)

Produit réceptionné	Critère contrôlé et limites acceptables	Devenir du produit si non conforme

- **Contrôles à l'expédition**

Exemples : produit bien étiqueté, température de chargement conforme, intégrité de l'emballage, documents d'accompagnement, traçabilité, température et propreté camion...)

Produit expédié	Critère contrôlé et limites acceptables	Devenir du produit si non conforme

3.2 **Les documents relatifs aux procédures fondées sur les principes de l'HACCP (Réf : GBPH européen – p.37 à 78)**

Les principes HACCP peuvent se résumer de la façon suivante : sur la base d'une analyse préalable des dangers, pour chacune de ses activités (production du lait, fabrication de chaque type de produit), le producteur doit formaliser :

- les dangers à cibler à chaque étape de cette activité (quels sont les dangers microbiologiques, physiques et chimiques les plus significatifs et à surveiller ?),
- les mesures préventives adaptées à chaque étape de cette activité. La majorité de ces mesures préventives correspond à de bonnes pratiques (BPH et BPF),
- les mesures de surveillance qui lui permettent de valider que sa prévention est bien faite,
- les actions correctives à prévoir en cas de dérive,
- vérifier que le système fonctionne,
- établir un système documentaire.

3.2.1 Le champ d'application de l'étude

- **Plans de type HACCP « produits/procédés de fabrication »**

Sélectionner dans la liste ci-dessous les différents plans de type HACCP « Produits/procédés de fabrication » et la fiche analyse des risques à la production issus du GBPH européen qui correspondent à l'activité de l'entreprise, sans oublier les activités annexes (ex : négoce).

LES FICHES SÉLECTIONNÉES ET PERSONNALISÉES SONT À JOINDRE AU DOSSIER

Cocher les cases utiles	FICHE	Dénominations des produits correspondants	Pages GBPH
	Production du lait et stockage à la ferme		37-47
	Plan de type HACCP Collecte du lait, stockage dans l'atelier de transformation et traitement		48-51
	Plan de type HACCP Fromages à coagulation lactique		52-56
	Plan de type HACCP Fromages à coagulation enzymatique et mixte		57-64
	Plan de type HACCP Fromages et produits laitiers obtenus par évaporation et précipitation		65-67
	Plan de type HACCP Lait pasteurisé destiné à la consommation humaine directe		68-71
	Plan de type HACCP Beurre et crème		72-74
	Plan de type HACCP Produits laitiers fermentés		75-76
	Plan de type HACCP Produits laitiers non fermentés		77-78

- **Autres fiches et Bonnes Pratiques de Fabrication**

Cocher les cases concernées	FICHE	Pages GBPH
	Ferments	25-26
	Coagulants : production, stockage, utilisation	27-29
	Additifs pour le lait et le caillé	30-31
	Salage	32
	Stockage et transport des produits	33-34
	Vente directe	35-36

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

L'analyse des dangers doit porter sur l'ensemble des dangers qui peuvent impacter la production. Cette étude, personnalisée en fonction des conditions propres à chaque structure et procédé de fabrication, doit comporter à minima l'évaluation des différents types de dangers listés ci-dessous :

- dangers microbiologiques :
  - Listeria monocytogenes,
  - Entérotoxines produites par les staphylocoques à coagulase positive,
  - Salmonella,
  - Escherichia Coli producteur de shigatoxines hautement pathogène (E.coli STEC), même si aucune analyse de routine relative à ce germe n'est spécifiée dans la réglementation,
  - Autres germes en fonction des ingrédients utilisés (ex : bacillus cereus),
- dangers chimiques :
  - les résidus de médicaments vétérinaires,
  - les biocides (dont produits de nettoyage / désinfection, rodenticides),
  - les allergènes,
  - autres dangers chimiques en fonction des ingrédients utilisés,
- dangers physiques :
  - le verre,
  - le métal,
  - le bois,
  - le plastique dur.

En outre, il convient de prendre également en compte les différents dangers zoonotiques liés à la transformation en lait cru, en particulier la tuberculose et la brucellose sont considérées comme étant les risques les plus significatifs pendant la production du lait

3.2.3 Les documents relatifs aux points déterminants lorsqu'il en existe (CCP et PRPO)

Il convient :

- ✍ d'identifier les points déterminants (Principe 2),

Au niveau du GBPH, certaines des mesures préventives doivent être considérées comme des Prérequis Opérationnels ou PRPO, lorsqu'ils sont connus pour être essentiels à la maîtrise du danger à l'étape concernée. Les Prérequis Opérationnels sont repérés au sein d'étapes clés mises en évidence dans le Guide. Le guide indique qu'il n'y a pas de nécessité d'identifier des points critiques pour la maîtrise ou CCP pour les produits laitiers au lait cru.

- ✍ de définir les limites critiques pour les CCP (Principe 3),
- ✍ d'établir les procédures de surveillance des CCP (Principe 4),
- ✍ d'établir les actions correctives et corrections pour les CCP (Principe 5),
- ✍ d'établir les enregistrements de la surveillance des CCP (Principe 7).

Le type de tableau ci-dessous vous est proposé en Appendice n° 5 pour les CCP :

Étape déterminante	Paramètre suivi, valeur cible et	Modalités de surveillance	Document pour l'enregistrement	Actions correctives si limite critique dépassée

	limite critique			

3.2.4 Les documents relatifs à la vérification (principe 6) (Réf : GBPH européen – p.80 à 83)

- **Plan d'autocontrôles microbiologiques, physico-chimiques, contaminants**

Compléter le tableau suivant :

Produit analysé (matière première, produit intermédiaire, produit fini)	Stade du produit lors de l'analyse	Critères analysés	Seuil de conformité retenu	Fréquence	Échantil-lonnage (n =1 ou 5,...30)

Détailler les mesures prévues en cas de résultats non satisfaisants

……

……

……

……

……

……

.....

Facteurs pris en compte pour déterminer les périodes de prélèvement (par ex. post mises-bas, mise à l'herbe ou changement de ration, post-curage, post-contrôle installation de traite, ...)

……

……

……

……

……

……

……

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

3.3 Procédure de traçabilité (Réf GBPH européen – p. 79)

- **Décrire le 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 *(attention, les factures peuvent ne pas contenir les numéros de lot)*
□ Conservation des bons de livraison
□ Autre, préciser : .....

- **Décrire le 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, quantité, numéro de lot, date de livraison) :

□ Conservation des factures *(attention, les factures peuvent ne pas contenir les numéros de lot)*
□ Conservation des bons de livraison
□ Autre, préciser : .....

- **Information sur les lots des produits fabriqués**

Un lot correspond à :

Type de produit	LOT
	□ une traite □ un jour de fabrication □ une semaine □ autre :…….
	□ une traite □ un jour de fabrication □ une semaine □ autre :…….

	□ une traite □ un jour de fabrication □ une semaine □ autre :……
	□ une traite □ un jour de fabrication □ une semaine □ autre :……

Méthode d'identification du lot en atelier :

□ Étiquette □ Papier □ Marquage des fromages (plaques de caséine, marque en creux)
□ Autre (par ex:repère de couleur…), préciser :……..

Le système de codage correspond à :

□ Quantième du jour (de 001 à 365 ; par ex : 32 pour le 01 février)
□ Date de fabrication (préciser :
□ DLC/DDM *(attention toutefois à la conservation des données en cas d'apposition de ces dates lorsqu'elles sont amenées à varier sur les produits finis d'un même lot du fait par ex. des différentes date de mise sur le marché (par ex. produits affinés)*
□ Autre, préciser : .....
.....
……..

- **Décrire quelle indication permet d'identifier les lots de produits finis**

Exemple : la DLC correspond à « date de fabrication + 30 jours » et elle est mentionnée sur le bon de livraison ou sur les étiquettes…

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

3.4 Gestion des non-conformités (Réf. GBPH européen – p. 84 à 92)

Références :

- 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 lot de produits est identifié,
- GBPH européen,
- Outils d'aide ou guide à la gestion d'alertes sanitaires élaborés par les associations de producteurs ou d'autres organismes.

Ces guides sont utilisés comme documents de référence pour :

- ✍ évaluer la situation et éventuellement décider du déclenchement d'une alerte ;
- ✍ gérer la situation d'alerte jusqu'au retour à une situation satisfaisante ;
- ✍ mettre en place un plan de communication adapté.

La gestion d'une alerte (produit qui est déjà sur le marché) s'appuiera notamment sur le système de traçabilité décrit ci-dessus (par exemple, pour retrouver les produits dans le but de réaliser un retrait ou un rappel). De plus, le plan de résolution du problème sera mis en œuvre avec l'aide du ou des services d'assistance technique et sanitaire mentionnés au 1.1.

- ◆ **Décrire les actions mises en œuvre en cas de retrait et de rappel**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- ◆ **Lister les résultats non-conformes et traduisant un éventuel risque pour le consommateur qui seront notifiés à la DD(CS)PP avec les mesures mises en œuvre, bien que les produits concernés ne soient pas sur le marché, en application de l'article L 201-7 du Code Rural et de la Pêche Maritime**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Liste des documents à fournir

- Formulaire de demande d'agrément CERFA n°13983: https://www.formulaires.service-public.fr/gf/cerfa_13983.do
- Dossier type de demande d'agrément complété
- Liste des catégories de produits correspondant à des procédés de fabrication identifiés, leur description et leur utilisation prévisible attendue (Appendice n° 1 ou modèle équivalent sur papier libre)
- Diagramme de fabrication par produit (Appendice n°2 ou modèle équivalent sur papier libre)
- Plan de masse
- Plan d'ensemble de l'établissement
- Plan légendé visualisant les emplacements des appâts et des pièges pour la lutte contre les rongeurs, les équipements de lutte contre les insectes ou compléter le plan d'ensemble de l'établissement
- Attestation de raccordement au réseau public d'eau ou copie de la dernière facture le cas échéant
- Copie de l'arrêté préfectoral autorisant l'utilisation de l'eau de ressource privée à des fins alimentaires le cas échéant
- Plans de nettoyage et désinfection (Appendices n°3 et 4 ou modèles équivalents sur papier libre)
- Documents relatifs aux procédures fondées sur les principes de l'HACCP : l'ensemble des fiches du GBPH qui ont été personnalisées
- Modèle du support d'enregistrement de la surveillance des CCP et/ou PrPo et des mesures de gestion (Appendice n° 5 ou modèle équivalent sur papier libre)
- Modèle du support d'enregistrement des non-conformités et de leur gestion (Appendice n° 6 ou modèle équivalent sur papier libre)

Appendice n°1 : Description des types de produits fabriqués au sein de l'établissement

Type de technologie (ex. fromages à coagulation lactique, fromages à coagulation enzymatique et mixte, fromages et produits laitiers obtenus par évaporation et précipitation, beurre, crème, produits laitiers fermentés, produits laitiers non fermentés, plats préparés à base de produits laitiers, pâtisseries…)			
Espèce laitière			
Dénomination			
Lait mis en transformation	☐lait cru ☐lait pasteurisé ☐lait thermisé	☐lait cru ☐lait pasteurisé ☐lait thermisé	☐lait cru ☐lait pasteurisé ☐lait thermisé
Mode de conditionnement et d'emballage (ex. pot plastique, cagette bois, couvercle en métal, thermoscellage …)			
Préciser si DLC* ou DDM* et la durée en jours	☐DLC : …… ☐DDM : ……..	☐DLC : …… ☐DDM : ……..	☐DLC : …… ☐DDM : ……..
Température de conservation définie par le producteur			
Utilisation prévisible attendue	☐Consommé en l'état ☐ À cuire	☐Consommé en l'état ☐ À cuire	☐Consommé en l'état ☐À cuire
Si disponible : pH, Aw du produit fini (préciser à quel stade si besoin)			

Appendice n°2 : Diagramme de fabrication

Lieu	Intrants	Étape du procédé et paramètres (T°C, durée, pH...)	Sortants	Indiquer si point(s) de vigilance le cas échéant (CCP et/ou PrPo)
Salle de fabrication	*X ml Présure / X L* *X ml lactosérum J-1 / X L*	*Exemple :* *Emprésurage – caillage -décaillage -* *+X°C pendant X h, pH X ou X° Dornic*	*Lactosérum*	*NON*

Appendice n°3 : Plan de nettoyage et de désinfection du matériel[1]

Faire figurer dans ce(s) plan(s) par type de matériel/surface : le(s) produit(s) utilisé(s) et leur type, la procédure de nettoyage et/ou de désinfection (décrire les étapes et les paramètres du TACT (température, action mécanique, concentration, temps), la fréquence de nettoyage et/ou de désinfection).

Matériel	Produit		Procédure : décrire les étapes et les paramètres du TACT (température, action mécanique, concentration, temps)		Fréquence	
	Nettoyage	Désinfection le cas échéant	Nettoyage	Désinfection le cas échéant	Nettoyage	Désinfection le cas échéant

[1] Dossier détaillé consultable sur place : Enregistrements au minimum des nettoyages non réguliers (ex : matériel de climatisation, ventilation…). Conserver les fiches techniques des produits utilisés pour le nettoyage et la désinfection.

Appendice n°4 : Plan de nettoyage et de désinfection des surfaces[2]

Faire figurer dans ce(s) plan(s) par type de matériel/surface : le(s) produit(s) utilisé(s) et leur type, la procédure de nettoyage et/ou de désinfection (décrire les étapes et les paramètres du TACT (température, action mécanique, concentration, temps), la fréquence de nettoyage et/ou de désinfection).

Surface	Produit		Procédure : décrire les étapes et les paramètres du TACT (température, action mécanique, concentration, temps)		Fréquence	
	Nettoyage	Désinfection le cas échéant	Nettoyage	Désinfection le cas échéant	Nettoyage	Désinfection le cas échéant

[2] Dossier détaillé consultable sur place : *Enregistrements au minimum des nettoyages non réguliers. Conserver les fiches techniques des produits utilisés pour le nettoyage et la désinfection.*

Appendice n°5 : Tableau relatif aux points déterminants lorsqu'il en existe (CCP et/ou PrPo)

Étape déterminante	Paramètre suivi, valeur cible et limite critique	Modalités de surveillance	Document pour l'enregistrement	Corrections (C) sur le produit et Actions Correctives (AC) sur le procédé si limite critique dépassée
Nom de l'étape	Déterminer les valeurs recherchées et à ne pas dépasser	Avec quoi, comment et quand	Référence ou description du support	*Détailler les mesures prévues sur le lot de produits et sur le procédé (recherche de cause(s) du dysfonctionnement, assurance du retour à la maîtrise et mesures permettant d'éviter le renouvellement du dysfonctionnement)*

Appendice n°6 : Modèle de fiche d'enregistrement d'une non-conformité

FICHE N° (par exemple, numérotation de type ANNÉE / NUMÉRO D'ORDRE croissant) :_____

Date de détection de la non-conformité :_____

Objet	☐ Nettoyage – Désinfection ☐ Locaux, équipements et ustensiles ☐ Matières premières, ingrédients ☐ Produits finis ☐ Personnel ☐ Température ☐ Nuisibles ☐ Maintenance ☐ Eau ☐ Fournisseur ☐ Réclamation client ☐ Autres, préciser :
Exemples *:* ***cas 1*** *– Traces importantes de rongeurs dans la chambre froide de stockage des fromages le xx xx* ***cas 2*** *- Le thermomètre de la chambre froide négative affichait une température de -10°C au lieu de -18°C le matin du xx xx sans incidence sur la température des denrées stockées (température des produits conforme en surface).*	**Description de la non-conformité :** **Causes supposées :** **Denrées impactées :** **Localisation des denrées :**
Joindre des éléments justificatifs : facture d'intervention… ***Exemples*** *:* ***cas 1*** *- Appel d'un prestataire en dératisation par M. X. Après passage, il est convenu de faire... Facture du prestataire en PJ.* ***cas 2*** *- Appel du frigoriste par M. X. le xx xx pour intervention le jour même. Facture du prestataire en PJ.*	**Description Action(s) corrective(s) apportée(s) et date de sa mise en œuvre:** **Mesures correctives pour éliminer les causes identifiées :** **Devenir des denrées (destruction, retrait, rappel, retraitement...) :**
Exemple *:* ***cas 3*** *- Analyse(s) de surface après nettoyage et désinfection renforcé*	**Vérification de l'efficacité des mesures correctives :**

Nom et prénom du responsable : _____ Signature :

Date :

Observations éventuelles :

Ce document est à conserver pendant 3 ans.