Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

ORDRE DE SERVICE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PECHE

Direction générale de l'alimentation **Sous-direction de la Sécurité Sanitaire des Aliments** **Bureau des Etablissements 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
Date limite de réponse:
Nombre d'annexes : 4
Degré et période de confidentialité : Tout public

Le Ministre de l'agriculture et de la pêche
à

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° 852/2004 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 et avec 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

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.

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

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 PRÉSENTATION DE L'ENTREPRISE 6

1.1 Organisation générale 6

1.2 Organigrammes fonctionnels et répartition des différentes catégories de personnel .. 7

2. DESCRIPTION DES ACTIVITÉS 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

2.7 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 MAÎTRISE 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

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
3.2.4 Les documents relatifs à la vérification du Plan de maîtrise sanitaire(Principe 6) 31

3.3. Les procédures de traçabilité et de gestion des produits non conformes (retrait, rappel…) 32

RÉCAPITULATIF : LISTE DES DOCUMENTS À FOURNIR 34

ANNEXE 1 :DEMANDE D'AGRÉMENT 35

ANNEXE 2 : FICHE DE DESRIPTION DU FROMAGE 36

ANNEXE 3 : FICHE DE DESCRIPTION DU PRODUIT (AUTRE QUE FROMAGE) 37

ANNEXE 4 : DIAGRAMMES DE FABRICATION TYPES 38

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 ne transforme que les laits de ma propre exploitation sur le lieu même de celle-ci.

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.

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 :

1. 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) :
……
……
……

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 :……

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
☐ sel			
☐ présure			
☐ferments			
☐ fruits			
☐ herbes			
☐ aromates			
☐ cendre			
☐ sel cendré			
☐ colorants			
☐ arôme			
☐ sucre			
☐ poudre de lait			
☐ autres. Préciser :			

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 :

☐ paillons végétaux ☐ joncs ☐ pailles de céréales ☐ raphia
☐ orties ☐ feuilles ☐ lichées ☐ laîches ☐ 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.

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 lactoserum		
Laits gélifiés ou emprésurés		
Laits fermentés		
Beurre		
Beurre de lactosérum		
Crème		
Lait pasteurisé		

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 ☐ Epandage ☐
Tout-à-l'égout ☐ Traitement ☐ Préciser : ……
Autre ☐ Préciser : …….

Destination du lactosérum (petit lait) :

Stockage ☐ Collecte ☐
Utilisation en transformation ☐ Préciser :…….
Alimentation animale ☐ Epandage☐
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 m^3) : ……. 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 m^3) : ……..
Préciser la température : ……
Préciser les conditions de congélation et de décongélation :
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……

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

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 fermier. 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) :

☐ 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	☐ barattes en bois
☐ cuvelles de malaxage en bois	☐ biches en grès lors de l'affinage	
☐ planches d'affinage en bois	☐ cheneaux et tables d'égouttage en bois	
☐ gouttières de contention en bois	☐ cercles en bois	☐ stores en bois
☐ moules en bois	☐ matériel de décaillage en bois	☐ louches en bois
☐ bâtons en bois	☐ cadres en bois	☐ caisses en bois
☐ caissettes en bois	☐ boîtes en bois	☐ échelles en bois
☐ foncets en bois	☐ planchettes en bois	☐ louches en cuivre
☐ louches en laiton	☐ cuillères en cuivre	☐ cuillères en laiton
☐ moules en jonc	☐ paillons végétaux ☐ joncs	☐ pailles de céréales
☐ raphia	☐ orties ☐ feuilles	☐ lichées ☐ laîches

* 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.)

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.).

……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……

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
	☐ Diplôme : …… ☐ Formation interne		☐ Formation interne .Responsable de la formation : …… ☐ Formation externe .Organisme formateur : ……	
	☐ Diplôme : …… ☐ Formation interne		☐ Formation interne .Responsable de la formation : …… ☐ Formation externe .Organisme formateur : ……	
	☐ Diplôme : …… ☐ Formation interne		☐ Formation interne .Responsable de la formation : …… ☐ Formation externe .Organisme formateur : ……	
	☐ Diplôme : …… ☐ Formation interne		☐ Formation interne .Responsable de la formation : …… ☐ Formation externe .Organisme formateur : ……	
	☐ Diplôme : …… ☐ Formation interne		☐ Formation interne .Responsable de la formation : …… ☐ 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.

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 :
……..……
……..……
……..……
……..……
……..……
……..……

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.

3.1.3 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 plafonds)	Matériel de nettoyage (raclette, 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)
	-	-	-	-
	-	-	-	-
	-	-	-	-

Matériel (préciser la nature du matériau)	Matériel de nettoyage (brosse, lave-batterie, etc.)	Produits employés le cas échéant (précisez 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)
	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-

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.

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).

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) :
……
……

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° 852/2004 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

Le cas échéant, 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

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	*Listeria monocytogenes*, salmonelles, *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*	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.

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.

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 (4ème 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 5ème 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	*A définir si nécessaire en fonction du choix de la BPH documentée définie dans le guide.*	Contrôle, surveillance	Actions correctives

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

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.

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.) :
……..
……..
……..
……..
……..

Description du système de la gestion des lots :

Un lot correspond à

Type de produit	lot
	☐ une traite ☐ un jour de fabrication ☐ une semaine ☐ autre : préciser……
	☐ une traite ☐ un jour de fabrication ☐ une semaine ☐ autre : préciser……
	☐ une traite ☐ un jour de fabrication ☐ une semaine ☐ autre : préciser……
	☐ une traite ☐ un jour de fabrication ☐ une semaine ☐ autre : préciser……
	☐ une traite ☐ un jour de fabrication ☐ une semaine ☐ autre : préciser……
	☐ une traite ☐ un jour de fabrication ☐ une semaine ☐ autre : préciser……
	☐ une traite ☐ un jour de fabrication ☐ une semaine ☐ 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 :
NB : 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.

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

☐ Le cas échéant, 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, 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

☐ Documents relatifs aux procédures fondées sur les principes de l'HACCP (point 3.2)

☐ La copie du modèle des supports d'enregistrements

Annexe 1 :Demande d'agrément

PREFECTURE DE :

MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PECHE

DIRECTION DEPARTEMENTALE DES SERVICES VETERINAIRES

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 : …….
Prénom : ……..
Fonction dans l'établissement : …….

Téléphone : I_I_I I_I_I I_I_I I_I_I I_I_I
Télécopie : I_I_I I_I_I I_I_I I_I_I I_I_I
Adresse électronique : …….

2) Coordonnées de l'établissement

NOM (Raison Sociale) : ……..

ENSEIGNE (Nom commercial) : ……

Statut juridique : ……

Téléphone : I_I_I I_I_I I_I_I I_I_I I_I_I

Télécopie : I_I_I I_I_I I_I_I I_I_I I_I_I

Date d'ouverture de l'établissement : I_I_I/I_I_I/I_I_II_I_I

Code APE/NAF : : 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

SIREN : I_I_I I_I_I_I_I_I_I

N° élevage : ……

N° immatriculation du navire :

Adresse de l'établissement : ……..

Code postal : …… Commune : ……..
Date d'entrée en activité : ……..

Adresse de courrier (si différente de l'adresse de l'établissement) : ……..

Code postal : …… Commune : ……..

Adresse du siège social (si différente de l'adresse de l'établissement) : ……..

Code postal : …… Commune : ……..

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_II_I_I

Nom – Prénom du signataire : ……

Cachet de l'établissement Signature

RECEPISSE DE DEMANDE D'AGREMENT

(ne valant pas agrément)
(cadre réservé à l'administration)

Déclaration reçue le I_I_I/I_I_I/I_I_II_I_I

Numéro d'identification unique : I_I_I I_I_I_I I_II_I_I_I

L'agrément sera notifié par courrier séparé si l'inspection du dossier et de l'établissement se révèlent satisfaisantes

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 lactoserum
☐ 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				

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

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

FROMAGES A PATE MOLLE DE TYPE PRESURE

Etapes	Ajout d'ingrédient	Locaux	Paramètres de fabrication (température, durée, pH, acidité, etc.)
Ensemencement du lait			
Maturation			
Emprésurage			
Coagulation			
Décaillage			
Moulage			
Salage			
Egouttage/acidification			
Démoulage/Salage			
Ressuyage/séchage			
Affinage			

FROMAGES A PATE MOLLE DE TYPE CAILLE DOUX

Etapes	Ajout d'ingrédient	Locaux	Paramètres de fabrication (température, durée, pH, acidité, etc.)
Ensemencement du lait			
Maturation			
Emprésurage			
Coagulation			
Décaillage/tranchage Evacuation du sérum/brassage			
Moulage			
Salage			
Egouttage			
Démoulage/salage			
Ressuyage/séchage			
Affinage			

FROMAGES A PATE PRESSEE NON CUITE

Etapes	Ajout d'ingrédient	Locaux	Paramètres de fabrication (température, durée, pH, acidité, etc.)
Chauffage/maturation			
Ajout d'additifs			
Emprésurage			
Coagulation			
Tranchage/décaillage			
Brassage/chauffage			
Repos			
Délactosage			
Soutirage du sérum			
Pré-pressage			
Moulage			
Broyage			
Salage			
Moulage			
Ajout d'additifs			
Pressage/acidification			
Démoulage			
Salage ou saumurage			
Pré-affinage			
Affinage			

FROMAGE A PATE PRESSEE CUITE ET DEMI CUITE

Etapes	Ajout d'ingrédient	Locaux	Paramètres de fabrication (température, durée, pH, acidité, etc.)
Maturation			
Chauffage du lait			
Maturation			
Emprésurage			
Coagulation			
Tranchage/décaillage			
Brassage/chauffage			
Soutirage du caillé			
Pré-pressage			
Moulage			
Pressage/acidification			
Démoulage			
Salage ou saumurage			
Pré-affinage			
Affinage			

FROMAGES A BASE DE PETIT LAIT

Etapes	Ajout d'ingrédient	Locaux	Paramètres de fabrication (température, durée, pH, acidité, etc.)
Lactosérum (petit lait) issu d'une fabrication de fromages à pâte pressée			
Ajout d'eau et/ou de lait			
Chauffage			
Salage			
Ajout de vinaigre ou d'acide lactique.			
Arrêt du chauffage Repos			
Ramassage/moulage			
Refroidissement/égouttage			
Salage			
Egouttage			
Séchage			
Affinage			
Conditionnement			
Stockage au froid			

FROMAGES A PATE PERSILLEE

Etapes	Ajout d'ingrédient	Locaux	Paramètres de fabrication (température, durée, pH, acidité, etc.)
Maturation			
Coagulation			
Découpe et égouttage mécanique.			
Brassage/repos/soutirage			
Egouttage			
Salage/retournements			
Ressuyage/piquage			
Affinage			

LAIT CRU DE CONSOMMATION VENDU EN L'ETAT (hors champ de l’agrément)

Etapes	Ajout d'ingrédient	Locaux	Paramètres de fabrication (température, durée, pH, acidité, etc.)
Lait matière première			
Stockage au froid			
Conditionnement			
Stockage au froid			

LAIT PASTEURISE VENDU EN L'ETAT

Etapes	Ajout d'ingrédient	Locaux	Paramètres de fabrication (température, durée, pH, acidité, etc.)
Lait matière première			
Stockage au froid			
Refroidissement			
Conditionnement			
Stockage au froid			

CREME

Etapes	Ajout d'ingrédient	Locaux	Paramètres de fabrication (température, durée, pH, acidité, etc.)
Lait matière première			
Ecrémage			
Ensemencement			
Maturation			
Stockage de la crème			
Conditionnement			
Stockage au froid			

BEURRE

Etapes	Ajout d'ingrédient	Locaux	Paramètres de fabrication (température, durée, pH, acidité, etc.)
Lait matière première ou lactosérum			
Ecrémage			
Réception de la crème			
Ensemencement			
Maturation de la crème			
Préparation avant barattage			
Barattage			
Lavage			
Salage			
Malaxage			
Moulage			
Conditionnement			
Stockage au froid			

LAITS FERMENTES (yaourts, …)

Etapes	Ajout d'ingrédient	Locaux	Paramètres de fabrication (température, durée, pH, acidité, etc.)
Pasteurisation			
Refroidissement			
Ensemencement			
Ajout d'arôme			
Conditionnement			
Etuvage			
Refroidissement			
Ajout de préparation de fruits			
Brassage ou lissage			
Stockage au froid			

PRODUITS LAITIERS GELIFIES OU EMPRESURES

Etapes	Ajout d'ingrédient	Locaux	Paramètres de fabrication (température, durée, pH, acidité, etc.)
Préparation de lait			
Pasteurisation			
Ajout de l'arôme			
Ajout de présure			
Refroidissement			
Stockage au froid			

FROMAGES FRAIS

Etapes	Ajout d'ingrédient	Locaux	Paramètres de fabrication (température, durée, pH, acidité, etc.)
Ensemencement et/ou ajout d'additifs			
Maturation			
Emprésurage			
Coagulation			
Pré-égouttage			
Moulage			
Egouttage			
Additifs de sel ou d'autres produits			
Malaxage			
Lissage			
Conditionnement			
Stockage au froid			