

DOMAINE DE LA

SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS



VADEMECUM SECTORIEL LAIT ET PRODUITS LAITIERS

UTILISATION DU VADEMECUM SECTORIEL LAIT ET PRODUITS LAITIERS

Ce vade-mecum sectoriel vient **préciser** certains attendus du vade-mecum général « sécurité sanitaire des aliments » dans le secteur du lait et des produits laitiers.

Il doit être utilisé **en complément du vade-mecum général, dont la lecture est indispensable avant l'utilisation de ce vade-mecum sectoriel.**

Ce document s'applique à tous les établissements produisant du lait et des produits laitiers ainsi que du colostrum. Pour le colostrum, seul est visé ici le colostrum destiné à la collecte et à la transformation en vue d'une utilisation à des fins d'alimentation humaine. Le colostrum restant au sein de l'élevage pour l'alimentation des jeunes animaux est exclu du champ de ce vade-mecum.

Le vade-mecum sectoriel « lait et produits laitiers » constitue une aide à la rédaction des rapports d'inspection réalisés avec la grille d'inspection générale SSA utilisée pour tous les établissements produisant du lait et des produits laitiers .

Pour les inspections d'établissements comprenant une activité de production primaire, le vade-mecum sectoriel comprend un chapitre G dont l'objectif est de permettre l'inspection des techniques d'élevage en lien avec la sécurité sanitaire des aliments. Ce chapitre G doit impérativement faire l'objet d'une évaluation.

Dans le cas particulier des petites structures, fermières ou artisanales, l'application des prescriptions des règlements de l'Union européenne doit se faire avec une certaine souplesse. Des aménagements sont donc possibles dans la mesure où ils n'affectent pas la sécurité sanitaire du lait et des produits laitiers. Ces mesures de flexibilité concernent les établissements traitant moins de 2 millions de litres de lait par an, qui sont en majorité des ateliers de production fermière. Ces établissements peuvent être enregistrés au titre de la remise directe, bénéficier d'une dérogation à l'agrément ou être titulaires d'un agrément sanitaire. Comme précisé dans la note de service DGAL/SDSSA/N2011-8239, ce vade-mecum intègre les points prenant en compte la flexibilité .Ces points sont présentés dans un paragraphe distinct pour chaque ligne de vade-mecum concernée.

Table des matières

CHAPITRE A: IDENTIFICATION DE L'ÉTABLISSEMENT.....	6
Ligne AL02 : Déclaration d'activité et organisation générale de l'établissement.....	6
Ligne AL03 : Conformité des agréments, dérogations ou autorisations en cours d'obtention, obtenus ou supprimés.....	6
CHAPITRE B: LOCAUX ET ÉQUIPEMENTS.....	8
Item B1 : Conception et circuits de l'établissement.....	8
Ligne B1L02 : Abords de l'établissement salubres.....	8
Ligne B1L03 : Superficie et capacité des locaux adaptées à la circulation, la production et le stockage des denrées.....	9
Ligne B1L04 : Locaux adaptés au nettoyage-désinfection (N-D).....	9
Ligne B1L05 : Maîtrise des flux d'air, condensation et contamination aéroportée.....	10
Ligne B1L06: Circuit des denrées, du personnel, des déchets, sous-produits animaux et de l'eau.....	11
Ligne B1L07 : Sectorisation physique adaptée au fonctionnement de l'atelier.....	12
Ligne B1L09 : Gestion des eaux résiduelles, effluents et odeurs.....	12
Item B2 : Équipements adaptés à la production et engins de transport.....	13
Ligne B2L02 : Équipements adaptés au N/D et aptes au contact alimentaire.....	13
Ligne B2L03: Aptitude des conteneurs et véhicules au transport des denrées.....	14
Ligne B2L04 : Métrologie.....	14
Item B3 : Lutte contre les nuisibles.....	15
Ligne B3L02 : Gestion des produits de lutte contre les nuisibles.....	15
Ligne B3L03 : Absence de nuisibles ou de traces de leur passage dans l'ensemble des locaux.....	15
Ligne B3L04 : Vérification du plan et actions correctives.....	15
Item B4 : Maintenance.....	16
Ligne B4L02 : Gestion des produits de maintenance.....	16
Ligne B4L03 : Locaux et équipements en bon état.....	16
Ligne B4L04 : Vérification du plan et actions correctives.....	17
Item B5 : Nettoyage-désinfection des locaux et équipements.....	18
Ligne B5L02 : Gestion des produits de N/D.....	18
Ligne B5L03 : Système de Nettoyage et désinfection.....	18
Ligne B5L04 : Propreté des locaux et équipements.....	19
Ligne B5L05 : Vérification du plan et actions correctives.....	19
Item C1 : Diagramme de fabrication et analyse des dangers.....	21
Ligne C1L03 : Diagramme de fabrication pour chaque catégorie de produits finis.....	21
Ligne C1L04 : Analyse des dangers complète et pertinente pour l'activité considérée.....	21
Item C2: Identification des points déterminants.....	22
Ligne C2L02 : Identification des points déterminants.....	22
Ligne C2L03 : Définition des limites critiques (CCP) et critères/limites d'action (PRPO).....	22
Item C3 : Contrôle à réception et conformité des matières premières.....	23
Ligne C3L02 : Conformité des matières premières.....	23
Ligne C3L03 : Additifs (ADD) et auxiliaires technologiques (AT) conformes et bien utilisés. .	24
Ligne C3L04 : Contrôle à réception.....	24
Ligne C3L05 Vérification des enregistrements et actions correctives.....	25
Item C4 : Mesures de maîtrise de la production.....	26

Sous-item C401 : Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires.....	26
Ligne C401L02 : Maintien de la chaîne du froid ou du chaud lors des étapes de fabrication et de stockage.....	26
Ligne C401L03 : Présence de dispositifs de surveillance de la température et modalités d'enregistrement.....	27
Ligne C401L04 : Conditions de stockage des produits.....	28
Ligne C401L05 : Vérification des enregistrements et actions correctives.....	29
Sous-item C402 : Gestion des conditionnements et emballages.....	29
Ligne C402L02 : Conditions d'entreposage et gestion des conditionnements et emballages.....	29
Ligne C402L03 : Conformité des conditionnements et emballages.....	29
Sous-item C403 : Autres mesures de maîtrise de la production.....	30
Ligne C403L02 : Congélation.....	30
Ligne C403L03 : Pasteurisation, traitements thermiques.....	30
Ligne C403L04 : Décongélation.....	31
Ligne C403L05 : Lavage-brossage des fromages.....	31
Item C5 : Gestion de l'eau propre et de l'eau potable.....	32
Ligne C5L02 : Utilisation d'eau potable.....	32
Ligne C5L03 : Utilisation d'eau recyclée et d'eau propre.....	32
Ligne C5L06 : Vérification de la qualité des eaux et actions correctives.....	33
Item C6 : Conformité des produits finis.....	34
Ligne C6L02 : Plan d'autocontrôles microbiologiques sur le produit fini et actions correctives.....	34
Ligne C6L04 : Validation de la durée de vie.....	34
Item C7 : Contrôle à expédition. Étiquetage des produits finis.....	35
Ligne C7L02 : Étiquetage et affichage des produits.....	35
Ligne C7L04 : Contrôle à expédition.....	35
CHAPITRE D: TRAÇABILITÉ ET GESTION DES NON-CONFORMITÉS.....	36
Item D1 : Système de traçabilité et archivage des documents.....	36
Ligne D1L02 : Système et procédures de traçabilité amont et aval.....	36
Item D2 : Réactivité.....	37
Ligne D2L02 : Retrait/rappel des produits, TIAC.....	37
Item E2 : Gestion des sous-produits animaux.....	38
Ligne E2L02 : Gestion des Sous-produits Animaux (SPan).....	38
CHAPITRE F: GESTION DU PERSONNEL.....	39
Item F1 : Hygiène et équipements du personnel.....	39
Ligne F1L02 : Organisation du vestiaire et des toilettes.....	39
Ligne F1L03 : Lave-mains, lave-bottes, lave-chaussures.....	39
Ligne F1L05 : Tenues propres, complètes et adaptées.....	40
Ligne F1L06 : Connaissance et application des BPH par le personnel.....	40
Item F2 : Formation et instructions à disposition du personnel.....	41
Ligne F2L02 : Formation pertinente du personnel.....	41
Ligne F2L03 : Instructions spécifiques disponibles sur site.....	42
Ligne F2L04 : Sensibilisation et instructions concernant l'état de santé du personnel.....	43

CHAPITRE G: ELEVAGE.....	44
Item G1 : État sanitaire, propreté et bien-être des animaux vivants.....	44
Ligne G1L01 : État sanitaire.....	44
Ligne G1L02 : Propreté.....	45
Ligne G1L03 : Bien-être animal.....	45
Item G2 : Alimentation animale.....	46
Ligne G2L01 : Aliments.....	46
Ligne G2L02 : ressources en eau.....	47
Item G3 : Gestion de la pharmacie vétérinaire.....	48
Ligne G3L01 : Gestion de la pharmacie vétérinaire.....	48

CHAPITRE A: IDENTIFICATION DE L'ÉTABLISSEMENT

LIGNE AL02 :

DÉCLARATION D'ACTIVITÉ ET ORGANISATION GÉNÉRALE DE L'ÉTABLISSEMENT

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques à la production de lait et de produits laitiers. Elles complètent le vade-mecum général.

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que l' (ou les) activité (s) de l'établissement est (ou sont) correctement déclarée(s). 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les petites structures (producteurs fermiers, crémiers-affineurs peuvent utiliser leur dossier type d'agrément spécifique téléchargeable sur le site: http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/Dossiers-type-d-agrément-sanitaire. ➤ Les producteurs fermiers qui destinent à d'autres éleveurs les sous-produits animaux qu'ils produisent (ex : lactosérum,...) doivent être enregistrés au titre des règlements (CE) n°183/2005 et n°1069/2009 . Les formulaires de déclaration sont disponibles auprès des DD(CS)PP ou sur le site de la DGCCRF http://www.economie.gouv.fr/dgccrf/profil-entreprise/liste-des-exploitants-enregistres-secteur-l-alimentation-animale). ➤ Les traders et négociants commercialisant des denrées d'origine animale doivent être déclarés dans les conditions fixées à l'article R233-4 du code rural et de la pêche maritime : porter une vigilance particulière aux négociants et traders de poudres laitières (y compris déclassées).

LIGNE AL03 :

CONFORMITÉ DES AGRÉMENTS, DÉROGATIONS OU AUTORISATIONS EN COURS D'OBTENTION, OBTENUS OU SUPPRIMÉS

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques à la production de lait et de produits laitiers. Elles complètent le vade-mecum général.

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier l'existence et la recevabilité du formulaire de la déclaration. • En l'absence de déclaration au titre de la remise directe ,demander au producteur une régularisation immédiate et relever une non-conformité mineure. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les producteurs doivent déclarer leur activité au titre de la remise directe auprès de la DD(CS)PP.
<ul style="list-style-type: none"> • Dans le cas d'un établissement ayant une dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire, vérifier que les conditions réglementaires de la dérogation sont respectées. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Dans le cadre de la dérogation à l'obligation d'agrément, les quantités limitatives sont fonction du pourcentage en poids ou en volume que représente la catégorie de produit destinée à d'autres commerces de détail par rapport à la production totale de l'établissement : <ul style="list-style-type: none"> - Si la catégorie de produit destinée à d'autres commerces de détail représente 30 % ou moins de 30 % en poids ou en volume , la quantité hebdomadaire livrable est limitée à : <ul style="list-style-type: none"> - 800l pour les laits traités thermiquement, - 250 kg de produits laitiers - Si la catégorie de produit destinée à d'autres commerces de détail représente plus de 30 % en poids ou en

	<p>volume, la quantité hebdomadaire livrable à d'autres commerces de détail est limitée à :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 250 litres pour les laits traités thermiquement - 100 kg de produits laitiers
<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que le producteur de lait est titulaire d'une autorisation pour produire et mettre sur le marché du lait cru remis en l'état au consommateur final. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Seul le lait provenant d'un producteur de lait bénéficiant d'une autorisation peut être vendu à l'état cru au consommateur final. Le formulaire CERFA 14788*03 de demande d'autorisation de mise sur le marché de lait cru est disponible en ligne sur le site : http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/demarches/exploitation-agricole/obtenir-un-droit-une-autorisation/article/produire-et-mettre-sur-le-marche
<ul style="list-style-type: none"> • Si la vente de lait cru est réalisée avec un distributeur automatique, vérifier que l'appareil a été déclaré par le producteur à la DD(CS)PP, vérifier notamment l'adresse d'implantation du distributeur automatique. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Le producteur doit être en mesure de présenter un récépissé de cette déclaration.

CHAPITRE B: LOCAUX ET ÉQUIPEMENTS

Item B1 : Conception et circuits de l'établissement

LIGNE B1L02 : ABORDS DE L'ÉTABLISSEMENT SALUBRES

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques à la production de lait et de produits laitiers. Elles complètent le vade-mecum général.

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">Examiner les possibilités de contaminations des locaux de transformation par la boue, la terre, et autres nuisances (ex : polluants industriels).Vérifier l'emplacement d'autres sources de contaminations potentielles comme par exemple :<ul style="list-style-type: none">- l'emplacement de la fumière, des silos d'ensilage ;- les caniveaux d'écoulement- le lieu de stockage des cadavres d'animaux- les nids d'oiseaux	<p><u>Production primaire / élevage / production fermière :</u></p> <ul style="list-style-type: none">➤ L'implantation et la conception des locaux de transformation n'entraînent pas de contamination du lait notamment dans le cas d'activités voisines contaminantes : atelier de transformation suffisamment séparé des zones de dépôts de déjections.➤ La propreté des alentours des bâtiments d'élevage favorise le maintien de bonnes conditions hygiéniques à l'intérieur des bâtiments.➤ Lors d'épisodes pluvieux, de la boue peut être constatée autour des bâtiments d'élevage ; dans ce cas particulier, seuls les abords immédiats des locaux de transformation doivent alors être exempts de boue.
<ul style="list-style-type: none">Faire le tour du (ou des) bâtiments.	<p><u>Établissements industriels :</u></p> <ul style="list-style-type: none">➤ Dans le cadre de la prévention des actes de bioterrorisme, l'accès au site doit être si possible sécurisé, notamment pour les zones de stockage de produits alimentaires (citernes, hâloirs, expéditions). A défaut, des mesures de biosécurité doivent avoir été étudiées lors de l'analyse des dangers.

Flexibilité

- ◆ Lorsque la traite se déroule à l'extérieur des bâtiments (par exemple au pâturage, en alpage) il n'est pas toujours possible de la réaliser dans un abri permettant d'accueillir les animaux dans un environnement exempt de boue ou de poussière et en fonction des aléas climatiques la traite peut avoir lieu dans un environnement dégradé. L'inspecteur doit prendre en compte ces contraintes dans son évaluation et s'assurer que les mesures minimales de protection du lait sont prises (bidons fermés, matériel de traite protégé).

LIGNE B1L03 :

SUPERFICIE ET CAPACITÉ DES LOCAUX ADAPTÉES À LA CIRCULATION, LA PRODUCTION ET LE STOCKAGE DES DENRÉES

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques à la production de lait et de produits laitiers. Elles complètent le vade-mecum général.	
Méthodologie	Situation attendue
Vérifier l'adéquation entre la capacité des locaux, leur nombre et les différentes étapes de production.	<p>Production primaire :</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Pour protéger le lait et le colostrum des souillures ou contaminations extérieures, les locaux de stockage du lait sont séparés des locaux de stabulation.➤ Vente directe de lait cru : <p>Toutes les opérations (conditionnement, nettoyage...) liées à la vente directe de lait cru destiné à la consommation humaine peuvent se faire dans les mêmes locaux (local laiterie) si ces derniers permettent de maintenir un niveau d'hygiène approprié.</p> <p>Pour les distributeurs de lait cru, le stockage du tank mobile (une fois nettoyé) doit être effectué dans un endroit propre.</p> <ul style="list-style-type: none">➤ L'appréciation de la capacité des locaux peut prendre en compte le type de technologie mise en œuvre au sein du local (affinage, chambre froide ,...).

Pour information

- ✓ Dans le cas particulier de la traite à l'extérieur, il est possible de stocker le lait dans des containers de type « boules à lait » ou bidons fermés afin d'en permettre l'acheminement jusqu'aux locaux de stockage ou de transformation .
- ✓ En fonction de leur conception, des tanks de stockage sont installés à l'extérieur et ne nécessitent pas de protection particulière, le transfert des produits laitiers étant réalisé par des canalisations totalement hermétiques.

Flexibilité

- ◆ Dans les petites structures, le tank à lait peut être dans la zone de traite à condition que celle-ci soit nettement isolée de l'aire de vie ou de stabulation des animaux sous réserve de l'absence de manipulations du lait autres que le remplissage et le soutirage.
- ◆ Dans le cas de la production beurrière fermière, il est possible d'écrémer le lait dans les locaux de stockage de lait (local laiterie), généralement en direct au fur et à mesure de la traite, à condition de respecter une séparation physique avec l'aire de vie et de traite des animaux et de maintenir un niveau d'hygiène approprié (zone lisse et lavable, au moins autour de la zone d'écémage). Il en résulte la possibilité de constater la présence de bac tampon de stockage du lait et des seaux de crème ouverts pendant la période d'écémage. Une fois remplis, les récipients à crème sont rapidement couverts afin d'éviter toute contamination.

LIGNE B1L04 :

LOCAUX ADAPTÉS AU NETTOYAGE-DÉSINFECTION (N-D)

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques à la production de lait et de produits laitiers. Elles complètent le vade-mecum général.	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">• Vérifier la compatibilité de l'agencement et la conception des locaux avec la réalisation d'opérations de nettoyage-désinfection efficaces.	<ul style="list-style-type: none">➤ Dans les locaux et sur le matériel où il y a un risque de contact direct ou indirect (condensation, eau de ruissellement par exemple) avec le lait et les produits laitiers, la

	peinture utilisée doit être de qualité alimentaire.
<ul style="list-style-type: none"> En fonction de la technologie mise en œuvre dans l'atelier, de la localisation des moisissures et des explications argumentées du producteur, apprécier la présence de moisissures dans les salles de fabrication, les hâloirs et les caves d'affinage. 	<ul style="list-style-type: none"> Les fabrications fromagères recherchent une flore d'ambiance importante, la présence de moisissures apparentes n'est pas synonyme d'encrassement des locaux. Un nettoyage sans désinfection ne détruit pas cette flore. La présence de moisissures non technologiques ne constitue pas un défaut majeur dans des zones structurellement moins bien ventilées et moins accessibles.

Flexibilité

- Il est fréquent de trouver du bois peint dans les petites structures. Ceci répond aux exigences réglementaires, à condition que la maintenance et le nettoyage soient adaptés.

LIGNE B1L05 :

MAÎTRISE DES FLUX D'AIR, CONDENSATION ET CONTAMINATION AÉROPORTÉE

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques à la production de lait et de produits laitiers. Elles complètent le vade-mecum général.	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> Vérifier la fermeture des récipients (bidons, pots de traite) et l'étanchéité de la fermeture des tanks. 	<p>Production primaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> Pour éviter la contamination aéroportée du lait, le stockage du lait doit être réalisé dans des récipients fermés. Les zones au dessus des tanks ne doivent pas permettre la chute de débris ou de poussières. Le fait de veiller à une ambiance du lieu de traite peu poussiéreuse peut permettre également une réduction des contaminations.
<ul style="list-style-type: none"> Vérifier l'étanchéité des huisseries ouvrant sur l'extérieur. 	<ul style="list-style-type: none"> L'étanchéité maximale permet de limiter l'introduction de levures, de moisissures (spores de mucor,...) voire de poussières ou d'aérosols pouvant être supports de germes pathogènes (<i>Listeria</i>, <i>coxiella burnetti</i>, <i>Mycobacterium bovis ou tuberculosis</i>), ou technologiquement néfastes (spores butyriques par exemple).
<ul style="list-style-type: none"> Vérifier les dispositions prises pour assurer une bonne gestion des flux d'air (emplacement des points d'entrée et de rejet, pertinence de la mise en surpression des locaux par exemple). 	<p>Locaux de transformation :</p> <ul style="list-style-type: none"> Lors de la présence de buées, de gouttes de condensation, ou de moisissures non technologiques, le professionnel doit vérifier si la ventilation est suffisante et éventuellement rechercher l'existence de ponts thermiques (rupture d'isolation). Une vigilance particulière s'impose pour les manchons isolants en mousse (placés autour des tuyaux d'eau chaude et froide par exemple) réduisant la condensation mais non nettoyables. Ils doivent être remplacés dès qu'il y a des signes de détérioration. Chaque fois qu'il y a extraction, il y a arrivée d'air. Le professionnel est en mesure de dire d'où vient l'air et de mettre en place des systèmes de filtration en fonction de son analyse du risque. Si un risque est identifié, les surveillances et mesures correctives sont obligatoirement prévues. Les éléments

	<p>de diffusion de l'air dans les pièces sont nettoyables donc démontables (diffuseurs, gaines, évaporateurs) ou lavables par Nettoyage En Place (NEP).</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Dans le cas où la ventilation est contrôlée, le flux d'air est dirigé des zones ultrasensibles vers les zones grises ou sales. La mise en surpression du local permet la gestion du flux d'air. ➤ Filtration : <ul style="list-style-type: none"> ➤ la prise d'air se fait dans une zone propre qui ne soit pas sous les vents dominants, ni en aval d'activités polluantes, mais protégée de la pluie et équipée de filtres à air faciles d'entretien. Les zones sensibles nécessitent au moins deux étages de filtration et les zones ultrasensibles ou salles propres, trois ou quatre étages de filtration. ➤ La zone de puisage est particulièrement importante dans les ateliers disposant d'installations de séchage des fromages avec circulation forcée d'air puisé directement à l'extérieur.
--	---

Flexibilité

- ◆ En production fermière, en situation de routine, la vérification porte essentiellement sur l'absence de condensation en lien avec l'effectivité du renouvellement d'air réalisé loin de sources potentielles de contamination.

LIGNE B1L06:

CIRCUIT DES DENRÉES, DU PERSONNEL, DES DÉCHETS, SOUS-PRODUITS ANIMAUX ET DE L'EAU

<p>Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques à la production de lait et de produits laitiers. Elles complètent le vade-mecum général.</p>	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> • La transformation du lait n'est pas concernée par les notions de produits «sales» et de produits «propres», car le niveau d'hygiène requis est le même pour le lait et pour les produits finis. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Le lait, puis le caillé, le fromage frais, et enfin le fromage affiné sont des produits «propres» et peuvent donc se croiser sans risque. ➤ Dans les ateliers traitant de gros volumes, une conception des locaux sur le principe de la marche en avant facilite un fonctionnement rationnel.

Pour information

- ✓ Parfois, pour certaines technologies telles que l'affinage, ce croisement est recherché pour favoriser l'implantation de certaines flores (levures, moisissures, bactéries) et, pour d'autres, il est à proscrire (yaourts ou produits frais à pH neutre).

Flexibilité

- ◆ Pour les producteurs fermiers, des croquis ou schémas manuscrits sont suffisants.
- ◆ Un même local peut être utilisé pour différentes opérations, à condition que celles-ci soient différées dans le temps et qu'un nettoyage approprié soit réalisé entre chaque utilisation.

LIGNE B1L07 :
SECTORISATION PHYSIQUE ADAPTÉE AU FONCTIONNEMENT DE L'ATELIER

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques à la production de lait et de produits laitiers. Elles complètent le vade-mecum général.	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">• Vérifier le respect de la sectorisation dans l'espace.	<ul style="list-style-type: none">➤ Les locaux ne doivent pas communiquer avec une source d'insalubrité : tout le secteur élevage et traite est à considérer comme source d'insalubrité. L'existence d'un sas d'accès de dimensions suffisantes peut constituer le moyen le plus simple pour séparer le secteur propre de l'environnement extérieur afin de limiter les contaminations aéroportées. Il n'y a cependant pas de prescription sur ce point dans le règlement (CE) n°852/2004. Le sas dispose d'une porte d'entrée et d'une porte de sortie qui ne sont jamais ouvertes toutes les deux en même temps.

Flexibilité

- ◆ La présence d'un sas n'est pas exigée comme étant un local spécifique : le vestiaire, le local laiterie ou la salle d'emballage-expédition peuvent par exemple avoir cette fonction de sas.

LIGNE B1L09 :
GESTION DES EAUX RÉSIDUAIRES, EFFLUENTS ET ODEURS

Pour information

- ✓ Définition d'effluent : les eaux blanches proviennent du nettoyage des locaux et des équipements de la traite et de la fromagerie. Le lactosérum n'est pas considéré comme un effluent : il peut être utilisé comme un co-produit (fabrication de poudre ou de lactose) ou un sous produit de catégorie C3 (généralement destiné à l'alimentation animale). Toutefois lorsqu'il est mélangé aux eaux blanches, il devient un effluent et il faut alors s'assurer que le professionnel dispose d'un système de traitement adapté.

ITEM B2 : équipements adaptés à la production et engins de transport

LIGNE B2L02 : ÉQUIPEMENTS ADAPTÉS AU N/D ET APTES AU CONTACT ALIMENTAIRE

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques à la production de lait et de produits laitiers. Elles complètent le vade-mecum général.	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> Vérifier les installations et les conditions d'utilisation du quai de réception. 	<p>Centre de collecte/quai de réception du lait :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Les cannes de pompage et les tuyaux de dépotage du lait doivent être conçus et installés de façon à éviter toute contamination. Un système d'accrochage évitant que les tuyaux soient à même le sol est prévu. ➤ Des dispositifs de protection (bouchons) et d'accrochage des branchements, raccords et tuyaux divers en attente d'utilisation sont prévus.
<ul style="list-style-type: none"> Vérifier les bonnes conditions d'utilisation des systèmes de type NEP ou des centrales de nettoyage . 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les systèmes de nettoyage centralisés qui évitent les circulations de personnes, de matériel et de produits dangereux sont à privilégier. De plus, ces systèmes facilitent la maîtrise des concentrations. Des équipements doivent permettre l'entreposage hygiénique et distinct, selon leur usage, du petit matériel de nettoyage dans les ateliers. La sectorisation du petit matériel de nettoyage permet également de limiter le risque de contamination d'un atelier vers un autre.
<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que les parties des équipements au plus près des produits sont nettoyables. 	<ul style="list-style-type: none"> • Les boutons et manettes doivent être nettoyables • Les soudures doivent être polies et lisses.

Flexibilité

- Pour la fabrication et/ou l'affinage de certains produits laitiers (fromages AOP et fermiers notamment), l'utilisation de matériaux « traditionnels » tels que cuves en cuivre, planches en bois (épicéa, peuplier...), toiles végétales (lin, coton) ... est acceptable si leur utilisation n'engendre pas de problèmes sanitaires. L'annexe de l'arrêté du 7 novembre 2012 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits laitiers présentant des caractéristiques traditionnelles liste les locaux, les matériaux, les équipements, les emballages et les conditionnements pouvant être utilisés. Dans ce contexte, il n'est pas demandé au professionnel de fournir des attestations justifiant de l'aptitude au contact alimentaire de ces matériaux traditionnels.

LIGNE B2L03:

APTITUDE DES CONTENEURS ET VÉHICULES AU TRANSPORT DES DENRÉES

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques à la production de lait et de produits laitiers. Elles complètent le vade-mecum général.

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">S'assurer des bonnes conditions d'hygiène de transport et de l'absence de contamination croisée avec des produits d'autre nature.	<ul style="list-style-type: none">Les véhicules de transport sont correctement entretenus. L'état des joints des trous d'homme sur les citernes doit être particulièrement surveillé.
<ul style="list-style-type: none">Vérifier l'existence d'enregistrement des conditions d'hygiène des véhicules de transport, citernes, containers, à réception et à expédition.	<ul style="list-style-type: none">➤ Des autocontrôles sont réalisés afin de vérifier la propreté des moyens de transport (contrôle du bon nettoyage des citernes de collecte par exemple) et la température.

Flexibilité

- ◆ L'enregistrement des autocontrôles réalisés pour s'assurer des conditions d'hygiène des véhicules de transport n'est pas exigé, seules les non-conformités doivent être enregistrées.
- ◆ Les citernes de collecte de lait peuvent également être utilisées pour transporter du lait non conforme (contenant des antibiotiques par exemple considéré comme un sous produit de catégorie C2) en vue de sa destruction ou des produits destinés à l'alimentation animale (par exemple du lactosérum classé C3 au sortir de la laiterie). A l'issue de ce transport, elles doivent faire l'objet d'un nettoyage-désinfection adapté avant de pouvoir transporter à nouveau des produits destinés à l'alimentation humaine. Dans ce contexte, cette pratique ne constitue pas une non conformité.

LIGNE B2L04 :

MÉTROLOGIE

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques à la production de lait et de produits laitiers. Elles complètent le vade-mecum général.

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">➤ Demander les éléments de suivi des sondes de température et éventuellement de pression des pasteurisateurs ou des stérilisateurs.	<ul style="list-style-type: none">➤ Les sondes de température disposées sur les installations de traitement thermique (pasteurisateurs, stérilisateurs) font l'objet d'un suivi régulier et documenté.➤ Lorsque la mesure de pression dans les circuits ou équipements est également utilisée pour garantir l'efficacité d'un traitement (exemple : mesure de la pression des différentes sections d'un pasteurisateur), des procédures identiques sont mises en œuvre.

Pour information

- ◆ Le test à la phosphatase alcaline sert à vérifier l'effectivité de l'atteinte du couple temps-température lors de la pasteurisation ; il est réalisé à une fréquence appropriée définie par le professionnel, mensuelle voire moins fréquente, et non systématiquement sur chaque lot.

Item B3 : Lutte contre les nuisibles

LIGNE B3L02 :

GESTION DES PRODUITS DE LUTTE CONTRE LES NUISIBLES

Flexibilité

- ◆ En production fermière, un local spécifique ou un meuble spécifique pour stocker/entreposer les produits de lutte contre les nuisibles n'est pas exigé.
Toutefois, dans ce cas, il est impératif que les produits de lutte contre les nuisibles soient stockés/entreposés en dehors des locaux de fabrication et de stockage des denrées .

LIGNE B3L03 :

ABSENCE DE NUISIBLES OU DE TRACES DE LEUR PASSAGE DANS L'ENSEMBLE DES LOCAUX

Flexibilité

- ◆ Pour les petites structures, le plan peut se résumer à l'indication de la présence des appâts (ou des pièges) sur un schéma ; l'objectif à atteindre est de maîtriser la présence de nuisibles dans les locaux grâce à des moyens de lutte adaptés et correctement disposés.
- ◆ Dans les exploitations agricoles, les chats peuvent être utilisés pour lutter contre les nuisibles ; ils doivent se trouver dans tous les cas à l'extérieur des locaux de transformation.

LIGNE B3L04 :

VÉRIFICATION DU PLAN ET ACTIONS CORRECTIVES

Flexibilité

- ◆ Pour les petites structures, il est possible de se limiter à l'enregistrement des seules non-conformités.
- ◆ Il n'y a pas lieu d'enregistrer le nombre et le devenir des cadavres.

Item B4 : Maintenance

LIGNE B4L02 : GESTION DES PRODUITS DE MAINTENANCE

Flexibilité

- ◆ Pour les petites structures, un local spécifique ou un meuble spécifique pour stocker/entreposer les produits de maintenance n'est pas exigé. Toutefois, dans ce cas, il est impératif que les produits de maintenance soient stockés/entreposés en dehors des locaux de fabrication et de stockage des denrées .

LIGNE B4L03 : LOCAUX ET ÉQUIPEMENTS EN BON ÉTAT

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques à la production de lait et de produits laitiers. Elles complètent le vade-mecum général.	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">• Vérifier que l'exploitant est en possession :<ul style="list-style-type: none">- de la programmation de la maintenance et de la révision des principaux équipements tels que machine à traire, tanks à lait, matériel frigorifique....- des coordonnées des entreprises ou organismes effectuant ces opérations.	<p>Production primaire :</p> <ul style="list-style-type: none">➤ L'exploitant programme au minimum des contrôles de la machine à traire et conserve les comptes rendus de contrôle et les preuves de réparations effectuées.➤ Le plan n'est pas forcément écrit mais les actions antérieures, les rythmes de contrôle et la conservation des documents attestent d'un suivi correct.➤ La charte de bonnes pratiques d'élevage pour les bovins et le code mutuel en élevage caprin prévoient pour leur part un contrôle Optitraise annuel.
<ul style="list-style-type: none">➤ Contrôler que les revêtements des locaux sont en matériaux répondant aux objectifs définis dans la réglementation (CE) 852/2004.	<ul style="list-style-type: none">➤ Si ce n'est pas le cas, s'assurer que l'on est dans le cadre de la dérogation accordée pour les produits laitiers présentant des caractéristiques traditionnelles. (Exemple : cave d'affinage avec sol en graviers et mur en pierres). Ces dispositions ne doivent pas être un frein à la mise en œuvre de BPH adaptées.

Pour information

- ✓ Depuis le 1er janvier 2006, le contrôle des installations de traite est un critère pris en compte dans la conditionnalité des aides de la PAC dans le cadre du paquet hygiène. Une pénalité est appliquée si le contrôle de l'installation de traite n'a pas été effectué au cours des 18 derniers mois. Les contrôles les plus couramment réalisés sont Certitraise (pour la conformité lors de l'installation) et Optitraise (pour la conformité du fonctionnement) mis en place par le COFIT et l'Institut de l'élevage. Ils garantissent l'application des normes ISO en la matière (ISO 5707 révisée – ISO 6690 – ISO 3918) et l'intervention d'agents formés et agréés. Des méthodes alternatives aux normes ISO peuvent être appliquées s'il est démontré qu'elles conduisent à des résultats comparables.

Flexibilité

- ◆ la formalisation de la maintenance des locaux n'est pas obligatoire pour les petites structures.

LIGNE B4L04 :
VÉRIFICATION DU PLAN ET ACTIONS CORRECTIVES

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques à la production de lait et de produits laitiers.
Elles complètent le vade-mecum général.

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">• Vérifier que lors d'interventions réalisées par des équipes de maintenance internes ou externes, la surveillance de la qualité des soudures à l'intérieur des tuyauteries inox a été prise en compte par le professionnel.	<ul style="list-style-type: none">➤ La présence d'un bourrelet de soudure à l'extérieur des canalisations révèle la présence de cavités et d'aspérités à ce niveau à l'intérieur de celles-ci. Ces défauts de conception sont propices à l'accumulation de déchets organiques.

Item B5 : Nettoyage-désinfection des locaux et équipements

LIGNE B5L02 : GESTION DES PRODUITS DE N/D

Flexibilité

- ◆ En production fermière, un local spécifique ou un meuble spécifique pour stocker/entreposer les produits de N/D n'est pas exigé. Toutefois, dans ce cas, il est impératif que les produits de N/D soient stockés/entreposés en dehors des locaux de fabrication et de stockage des denrées .

LIGNE B5L03 : SYSTÈME DE NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques à la production de lait et de produits laitiers. Elles complètent le vade-mecum général.	
Méthodologie	Situation attendue
Production primaire : <ul style="list-style-type: none">• Vérifier l'état de propreté des surfaces en contact avec le lait (caoutchoucs, tuyaux, bidons, tanks, ...).• Demander quelles sont les règles de nettoyage dans l'exploitation (produits utilisés, T°C , durée, concentration).• Vérifier la conformité au critère "teneur en germes à 30°C".	Production primaire : <ul style="list-style-type: none">➤ Les surfaces sont nettoyées après chaque utilisation et désinfectées en cas de besoin.➤ Les règles d'utilisation des produits de nettoyage des équipements au contact du lait (concentration, débit, température, durée), et les préconisations pour le rinçage (débit, température, durée) sont respectées.➤ La conformité aux critères microbiologiques définis dans le règlement (CE) n° 853/2004 pour le lait matière première est un moyen de vérifier l'efficacité des moyens de N-D mis en œuvre pour le matériel de traite et de stockage du lait. D'autres critères peuvent également être établis en interne par le collecteur ou le transformateur.
<ul style="list-style-type: none">➤ De nombreux équipements sont nettoyés à l'aide d'un système de NEP (ou CIP). S'assurer que des vérifications de concentration sont faites régulièrement pour garantir l'efficacité du nettoyage	<ul style="list-style-type: none">➤ La vérification des concentrations des solutions en soude ou acide est régulièrement faite. Les temps de fonctionnement des différentes étapes sont vérifiés. Le suivi des eaux de rinçage est un indicateur de l'efficacité du nettoyage.

Flexibilité

- ◆ Des fiches techniques, des recommandations élaborées par les organismes professionnels (idele, associations de producteurs, syndicats professionnels, GBPH validés) ou des normes internationales (COFIT par exemple) peuvent servir de références aux producteurs fermiers pour établir leur plan de nettoyage-désinfection.
- ◆ Dans les cas où une flore naturelle est recherchée, un nettoyage du matériel de production suivi d'un rinçage uniquement avec de l'eau sans procédure de désinfection est admis.
- ◆ En production fermière, un local spécifique ou un meuble spécifique pour stocker/entreposer le matériel de N/D n'est pas exigé. Toutefois, dans ce cas, il est impératif que le matériel de N/D soit stocké/entreposé en dehors des locaux de fabrication et de stockage des denrées.
- ◆ Dans le cadre de la vérification de l'efficacité des moyens de N-D mis en œuvre, la conformité du lait matière première aux critères microbiologiques définis dans le règlement (CE) n° 853/2004 peut être appréciée par les germes à 30°C ou par tout autre germe traceur d'hygiène (coliformes, *E. coli*, Staphylocoques à coagulase positive, ...).
- ◆ L'enregistrement des nettoyages journaliers ne présente aucune utilité. Il y a surtout un intérêt à enregistrer des opérations périodiques de nettoyage - désinfection (plafond -évaporateurs des groupes frigorifiques, vides sanitaires, ...) ou des opérations exceptionnelles réalisées à la suite du constat d'une non-conformité.

LIGNE B5L04 :
PROPRETÉ DES LOCAUX ET ÉQUIPEMENTS

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques à la production de lait et de produits laitiers. Elles complètent le vade-mecum général.

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Contrôler les surfaces en contact avec les denrées qui sont difficilement accessibles (par exemple les dessous de tapis de convoyage). ➤ Vérifier l'absence de souillures anciennes telles que la présence de matières organiques desséchées (par exemple caillé séché sur les faisselles). ➤ Vérifier que les machines complexes font l'objet de procédures de nettoyage adaptées. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ La désinfection n'est pas obligatoire dans les établissements soit dès lors que les opérations de nettoyage sont suffisamment efficaces, soit dès lors que l'on recherche une flore spécifique d'ambiance (affinage par exemple). ➤ Les matériels vétustes, usagés, rouillés doivent être remplacés. ➤ Le stockage des matériels obsolètes ou inutilisés est une entrave au nettoyage; ils peuvent représenter une source de contamination.
<ul style="list-style-type: none"> • Apprécier la propreté en fonction des locaux concernés et de la technologie utilisée. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ L'équipement destiné au nettoyage extérieur des citernes avant dépotage est de préférence situé hors du quai de dépotage. ➤ La propreté attendue ne sera pas la même dans une cave d'affinage en comparaison à celle d'un lieu de vente par exemple.

Pour information

- ✓ L'évaluation d'une non-conformité liée à la présence de rouille dans les locaux et/ou sur les équipements prend en compte la réalité du danger sanitaire en lien avec la présence de rouille : la présence de rouille au contact de la denrée alimentaire, ou en surplomb de la denrée alimentaire, doit faire l'objet d'une non-conformité plus importante que la présence de rouille sans risque pour la denrée alimentaire (exemples : bas de portes, de tables éloignées de la denrée alimentaire et/ou non surplombant la denrée alimentaire).

LIGNE B5L05 :
VÉRIFICATION DU PLAN ET ACTIONS CORRECTIVES

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques à la production de lait et de produits laitiers. Elles complètent le vade-mecum général.

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> • S'assurer de la vérification du plan de nettoyage-désinfection et de la prise en compte des résultats de cette vérification en cas de NC. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les actions correctives suite à une non-conformité sont enregistrées et documentées

Flexibilité

- ◆ Dans les petites structures, l'enregistrement des nettoyages journaliers ne présente aucune utilité. Il y a surtout un intérêt à enregistrer des opérations périodiques de nettoyage - désinfection ou des opérations exceptionnelles réalisées à la suite d'une non-conformité.
- ◆ Dans les petites structures, une vérification visuelle de l'effectivité et de l'efficacité du nettoyage est suffisante.
- ◆ Les contrôles de surface ne sont pas à réaliser systématiquement pour évaluer l'efficacité des procédures de désinfection. Il convient en effet de privilégier l'appréciation de l'hygiène globale de l'établissement et d'exploiter les données historiques d'autocontrôles. Le recours à des prélèvements de surface pour *Listeria spp* ou *Listeria monocytogenes* est réservé à des cas spécifiques lorsqu'un risque sanitaire est identifié (présence de *Listeria monocytogenes* dans des produits).

CHAPITRE C: MAÎTRISE DE LA CHAÎNE DE PRODUCTION

Item C1 : Diagramme de fabrication et analyse des dangers

LIGNE C1L03 :

DIAGRAMME DE FABRICATION POUR CHAQUE CATÉGORIE DE PRODUITS FINIS

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques à la production de lait et de produits laitiers. Elles complètent le vade-mecum général.	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">Vérifier le diagramme présenté pour un process donné. Il doit lister l'ensemble des intrants et en particulier les recyclages de certains co-produits ou produits intermédiaires issus d'une fabrication antérieure ou d'un autre process.	<ul style="list-style-type: none">Lorsque certains produits laitiers sont fabriqués à partir de co-produits (lactosérum, fines, rognures, cassures,...). Ces co-produits doivent être traités comme des matières premières, en respectant des conditions hygiéniques rigoureuses pour leurs récolte, stockage et manipulation.Dans certains process fromagers en particulier, des étapes de report sous vide, d'affinage à très basse température, de congélation de caillé ou de fromages, affinés ou non, sont utilisées régulièrement ou lors de pics de production puis les fromages reprennent ensuite un circuit d'affinage. Lorsque ces étapes sont présentes, elles doivent bien figurer dans les diagrammes et être prises en compte dans l'analyse des dangers.
<ul style="list-style-type: none">Vérifier les conditions de récolte, stockage et manipulation des co-produits qui seront réutilisés dans un process alimentaire ainsi que leur traçabilité et leur étiquetage.	<ul style="list-style-type: none">Dans les diagrammes de fabrication, les sous-produits de catégorie 2 et les sous produits de catégorie 3 (issus de la fabrication des denrées d'origine animale) doivent être identifiés correctement et leurs destinations doivent y être détaillées.

LIGNE C1L04 :

ANALYSE DES DANGERS COMPLÈTE ET PERTINENTE POUR L'ACTIVITÉ CONSIDÉRÉE

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques à la production de lait et de produits laitiers. Elles complètent le vade-mecum général.	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">Vérifier que les dangers généralement présents pour le type de fabrication considéré sont bien pris en compte.	<ul style="list-style-type: none">Les guides GBPH validés (guide ATLA, GBPH fermier) ou le dossier-type d'agrément simplifié peuvent servir de référence pour l'analyse des dangers.

Flexibilité

- ◆ Pour les établissements faisant référence au GBPH validé (fermiers et petits artisans), la personnalisation des fiches du GBPH vaut analyse des dangers. En effet, le GBPH validé est l'outil officiellement reconnu pour permettre aux producteurs fermiers de conduire une analyse de type HACCP de leur production.

Item C2: Identification des points déterminants

LIGNE C2L02 :

IDENTIFICATION DES POINTS DÉTERMINANTS

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques à la production de lait et de produits laitiers. Elles complètent le vade-mecum général.

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que l'établissement a identifié les points déterminants essentiels. 	<ul style="list-style-type: none"> Dans les process de fabrication au lait cru il n'y a pas de CCP microbiologique. Seules les bonnes pratiques de fabrication et les BPH sont prises en compte pour assurer la maîtrise du process/produit. Dans les process comportant une pasteurisation ou un traitement UHT, ces étapes sont traitées comme des CCP. Lorsqu'il y a plusieurs traitements thermiques successifs dans le process, ils peuvent être tous considérés comme des PRPo à l'exception du plus élevé qui sera considéré comme un CCP. Dans les process faisant intervenir une thermisation (couple temps/température inférieur à la pasteurisation et produits avec une activité phosphatase positive), celle-ci est traitée comme un PRPo.

LIGNE C2L03 :

DÉFINITION DES LIMITES CRITIQUES (CCP) ET CRITÈRES/LIMITES D'ACTION (PRPO)

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques à la production de lait et de produits laitiers. Elles complètent le vade-mecum général.

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> Vérifier, selon le process et les points critiques identifiés par le professionnel, la présence d'un matériel de contrôle correspondant : <ul style="list-style-type: none"> - pasteurisateur (sonde de contrôle de température et de pression) ; - NEP (sonde niveau) ; - pHmètre ; - détecteur de métaux. 	<ul style="list-style-type: none"> Attention au positionnement des sondes de mesure : elles doivent être placées au point le plus représentatif des conditions les plus mauvaises. Le professionnel doit connaître l'emplacement des sondes Le fonctionnement de la vanne de dérivation automatique du pasteurisateur doit être régulièrement testé.
<ul style="list-style-type: none"> Dans le cas des équipements de type pasteurisateurs et stérilisateurs, vérifier les résultats des tests de mesure de la phosphatase alcaline (témoin de la pasteurisation) et s'assurer que dans le cas de résultats non satisfaisants, des actions correctives adaptées ont été mises en œuvre par le professionnel. 	<ul style="list-style-type: none"> La réalisation des tests à la phosphatase alcaline servent à vérifier l'efficacité des traitements thermiques réalisés par les pasteurisateurs et les stérilisateurs : <ul style="list-style-type: none"> - pour les produits au lait pasteurisé, le résultat doit être négatif. - pour les produits au lait thermisé ou au lait cru, le résultat est positif.

Pour information :

✓ DÉTERMINATION DE L'ACTIVITÉ DE LA PHOSPHATASE ALCALINE

1. Lors de la détermination de l'activité de la phosphatase alcaline, il faut appliquer comme méthode de référence la norme ISO 11816-1 pour le lait et ISO 11816-2 pour les fromages.

2. L'activité de la phosphatase alcaline s'exprime en milli-unités d'activité enzymatique par litre (mU/l). Une unité d'activité de la phosphatase alcaline est la quantité d'enzyme de la phosphatase alcaline qui catalyse la transformation de 1 micromole de substrat par minute.

Item C3 : Contrôle à réception et conformité des matières premières

LIGNE C3L02 : CONFORMITÉ DES MATIÈRES PREMIÈRES

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques à la production de lait et de produits laitiers. Elles complètent le vade-mecum général.	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que le professionnel dispose de résultats réguliers d'analyses microbiologiques sur le lait cru matière première et que le respect des critères réglementaires est assuré. 	<ul style="list-style-type: none"> Les critères microbiologiques à respecter sont définis par le règlement (CE) n°853/2004 (annexe III section IX, chapitre I, point III.). Au stade de la collecte, à la ferme, le lait cru de vache doit avoir : <ul style="list-style-type: none"> une teneur en germes à 30°C inférieure ou égale à 100 000 par ml, (moyenne géométrique variable constatée sur une période de 2 mois, avec au moins 2 prélèvements par mois), une teneur en cellules somatiques inférieure ou égale à 400 000 par ml. (moyenne géométrique variable constatée sur une période de 3 mois, avec au moins 1 prélèvement par mois). Au stade de la collecte, à la ferme, le lait cru d'autres espèces doit avoir : <ul style="list-style-type: none"> une teneur en germes à 30°C inférieure ou égale à 1 500 000 par ml (moyenne géométrique variable constatée sur une période de 2 mois, avec au moins 2 prélèvements par mois), <p>Toutefois, le lait cru provenant d'espèces autres que les vaches, qui est destiné à la fabrication de produits fabriqués avec du lait cru par un procédé qui n'implique aucun traitement thermique, doit avoir une teneur en germes à 30°C inférieure ou égale à 500 000 par ml. (moyenne géométrique variable constatée sur une période de 2 mois, avec au moins 2 prélèvement par mois).</p>
<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que le professionnel dispose de résultats réguliers des recherches de résidus d'antibiotiques sur le lait cru matière première et que le respect des critères réglementaires est assuré. 	<ul style="list-style-type: none"> Résidus de traitement médicamenteux : le lait livré à une entreprise de collecte ou de transformation fait l'objet de prélèvements réguliers en vue de vérifier sa composition et sa qualité. A cette occasion, des recherches de résidus d'antibiotiques sont effectuées. En cas de résultat positif, le lait est détruit dans le respect des dispositions réglementaires en vigueur (sous-produit de catégorie C2).

Flexibilité

- En production fermière, pour le contrôle des germes à 30°C et des cellules somatiques dans le lait, le producteur analyse le lait matière première à une fréquence déterminée par l'analyse de risque, à minima, une fois par trimestre. Des analyses portant sur d'autres micro-organismes traceurs d'hygiène, tels les coliformes, les E. coli, les staphylocoques à coagulase positive, etc. peuvent s'avérer plus pertinentes que le dénombrement des germes à 30°C. Le producteur peut ainsi choisir de remplacer les germes à 30°C par tout autre germe traceur d'hygiène dans le cadre de ses auto-contrôles.

LIGNE C3L03 :

ADDITIFS (ADD) ET AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES (AT) CONFORMES ET BIEN UTILISÉS

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques à la production de lait et de produits laitiers.
Elles complètent le vade-mecum général.

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">Vérifier que les additifs et les auxiliaires technologiques utilisés figurent dans la liste des catégories autorisées.	<ul style="list-style-type: none">➤ Respecter les dispositions du règlement (UE) N°1129/2011 et du décret N°2011-509.➤ Les présures d'origine animale relèvent de la section XVI de l'annexe III du Règlement (CE) 853/2004 ; à ce titre, les établissements mettant sur le marché de la présure doivent être agréés.

LIGNE C3L04 :

CONTRÔLE À RÉCEPTION

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques à la production de lait et de produits laitiers.
Elles complètent le vade-mecum général.

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">Interroger le réceptionnaire sur les modalités de contrôle à réception, les critères de refus et les actions correctives mises en œuvre en cas de non-conformités.	<ul style="list-style-type: none">➤ Les critères microbiologiques à respecter sont définis par le règlement (CE) n°853/2004 (annexe III section IX, chapitre II, point III).➤ A l'arrivée dans l'établissement de transformation, le lait cru de vache qui sera traité thermiquement pour préparer des produits laitiers doit avoir une teneur en germes à 30°C inférieure à 300 000 par ml .➤ A l'arrivée dans l'établissement de transformation, le lait de vache ayant fait l'objet d'un traitement thermique qui est utilisé pour préparer des produits laitiers a une teneur en germes à 30°C inférieure à 100 000 par ml .➤ Pour le lait de chèvre et de brebis, il n'y a aucun critère microbiologique à réception.
<ul style="list-style-type: none">S'assurer que les suspensions prononcées par le CRIEL (ou la DDPP pour les petits ruminants) sont bien appliquées en comparant la liste des élevages suspendus et les listings de collecte des producteurs sur les périodes données.	<ul style="list-style-type: none">➤ Toutes les citernes de lait issues de collecte dans les fermes quelle que soit l'espèce animale doivent faire l'objet lors des contrôles à réception dans l'établissement de collecte ou de transformation d'une recherche de résidus d'antibiotiques. Cette recherche est obligatoire pour le lait de vache en application de l'accord interprofessionnel homologué sur la gestion des laits non conformes. Pour le lait des autres espèces, cette recherche résulte de l'analyse des dangers et est donc un élément de maîtrise de la matière première dans le PMS. L'utilisation de tests rapides détectant a minima les tétracyclines et les bêtalactames est requise.➤ Les laiteries sont tenues d'appliquer des mesures de

	suspension de collecte prononcées par les CRIEL (ou la DDPP pour les petits ruminants) chez les producteurs en situation de non-conformité pour les critères germes ou cellules.
<ul style="list-style-type: none"> • <u>Cas particulier : Utilisation de lait non refroidi après la traite :</u> faire notamment attention aux dérives importantes qui sont possibles. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ <u>Cas particulier : Utilisation de lait non refroidi après la traite :</u> La réfrigération du lait n'est pas imposée si la transformation commence immédiatement après la traite (jusqu'à 2 h) ou dans les 4 heures qui suivent l'arrivée du lait dans l'établissement. Il n'est pas tenu compte du délai de collecte et de livraison. ➤ De même pour certaines technologies, généralement fromagères, le lait est simplement rafraîchi à des températures qui peuvent se situer par exemple entre +10 et +18°C

Pour information

- ✓ Le lait livré à une entreprise de collecte ou de transformation fait l'objet de prélèvements réguliers en vue de vérifier sa composition et sa qualité. A cette occasion, des recherches de résidus de substances ayant un effet antibiotique ou inhibiteur sont effectuées. En cas de résultat positif, le lait est détruit dans le respect des dispositions réglementaires en vigueur (sous-produit de catégorie C2).
- ✓ Chez un producteur fermier, pour la recherche de résidus de substances ayant un effet antibiotique ou inhibiteur, deux cas peuvent se présenter :
 - une partie du lait est collectée et des contrôles sont réalisés par l'entreprise de collecte : vérifier alors les résultats qui sont transmis au producteur.
 - tout le lait est transformé sur place et il n'y a pas d'analyse pour rechercher les résidus de substances ayant un effet antibiotique ou inhibiteur : vérifier alors les données enregistrées sur le registre sanitaire du troupeau pour s'assurer au minimum de la bonne gestion des ordonnances, de l'identification des animaux traités, du respect des prescriptions en matière de traitement et du respect des délais d'attente. Dans ce dernier cas, il n'y a pas lieu de demander la réalisation d'analyses spécifiques en situation normale de fonctionnement.

LIGNE C3L05

VÉRIFICATION DES ENREGISTREMENTS ET ACTIONS CORRECTIVES

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques à la production de lait et de produits laitiers. Elles complètent le vade-mecum général.	
Méthodologie	Situation attendue
Si une partie du lait est collectée, <ul style="list-style-type: none"> • vérifier les résultats des tests antibiotiques qui sont transmis au producteur. • Consulter les fiches d'enregistrement des contrôles à réception en cours, les heures de réception et de début de traitement. • Examiner les fiches de non conformités. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Chez un producteur fermier, si une partie du lait est collectée alors des contrôles sont réalisés par l'entreprise de collecte . ➤ Résidus de traitement médicamenteux : le lait livré à une entreprise de collecte ou de transformation fait l'objet de prélèvements réguliers en vue de vérifier sa composition et sa qualité. A cette occasion, des recherches de résidus d'antibiotiques sont effectuées. En cas de résultat positif, le lait est détruit et sa destruction correctement documentée.
Si tout le lait est transformé sur place : <ul style="list-style-type: none"> • Vérifier les données enregistrées sur le registre sanitaire du troupeau pour s'assurer au minimum de la bonne gestion des ordonnances, de l'identification des animaux traités, du respect des prescriptions en matière de traitement et du respect des délais d'attente. • Dans ce dernier cas, en situation normale de fonctionnement, il n'y a pas lieu de demander la réalisation d'analyses spécifiques de recherche 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Chez un producteur fermier, si tout le lait est transformé sur place alors il n'y a pas d'analyse pour rechercher les substances à effet antibiotique ou inhibiteur faite sur ce lait.

de substances à effet antibiotique ou inhibiteur.

Flexibilité

- Pour les producteurs fermiers, des analyses d'autres micro-organismes traceurs d'hygiène peuvent remplacer les analyses de germes à 30°C et les cellules somatiques avec une fréquence minimale d'une fois par trimestre ; si l'on est en présence d'un fermier ne livrant pas de lait à un transformateur, il s'agit des seuls résultats de vérification disponibles.

Item C4 : Mesures de maîtrise de la production

Sous-item C401 : Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires

LIGNE C401L02 :

MAINTIEN DE LA CHAÎNE DU FROID OU DU CHAUD LORS DES ÉTAPES DE FABRICATION ET DE STOCKAGE

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques à la production de lait et de produits laitiers. Elles complètent le vade-mecum général.

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">• Vérifier la température de stockage du lait.	<p><u>Production primaire :</u></p> <ul style="list-style-type: none">➤ La température de stockage du lait doit être inférieure ou égale à<ul style="list-style-type: none">○ + 8°C s'il est collecté tous les jours,○ + 6°C dans les autres cas,SAUF<ul style="list-style-type: none">○ si le lait est transformé au plus tard dans les deux heures suivant la traite,○ ou si une température plus élevée est nécessaire pour des raisons technologiques, (règlement 853/2004 section IX chapitre II) par exemple en cas de fabrication fromagère à la ferme ou de collecte pour des productions sous Appellation d'Origine Protégée.• Concernant le cas particulier des robots de traite, où la traite des animaux se fait en continu, on peut interpréter le "refroidissement immédiat après la traite" comme "au plus tôt après la traite des animaux".➤ Pendant le transport, la chaîne du froid doit être maintenue et la température du lait ou du colostrum ne doit pas dépasser 10°C à l'arrivée dans l'établissement de transformation. <p><u>Production fermière</u></p> <ul style="list-style-type: none">➤ Dans les processus de transformation, une étape de pré-maturation (avec ou sans ajout de ferments lactiques) du lait de la traite du soir constitue une première étape de transformation, la température de stockage à 6°C ne s'impose alors plus et la température de pré-maturation est un paramètre technologique (activité des ferments au

	<p>delà de 10°C). Ce lait peut être mélangé à la traite du lendemain matin pour la production du jour.</p> <p>Pour les établissements de transformation :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ A l'arrivée à l'établissement de transformation, les exploitants du secteur alimentaire veillent à ce que le lait soit rapidement refroidi à une température ne dépassant pas 6°C. Toutefois, ils peuvent conserver le lait à une température plus élevée si : <ul style="list-style-type: none"> - la transformation commence immédiatement après la traite, - ou si la transformation commence dans les 4 heures qui suivent l'arrivée du lait, - ou si la fabrication respecte un cahier des charges sous Appellation d'Origine Protégée.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vérifier la température de stockage et de transport jusqu'à la vente du lait cru destiné à être vendu en l'état en vue de la consommation humaine directe. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Il y a une obligation de refroidissement immédiat après la traite et une conservation à une température comprise entre 0°et +4° C. Le refroidissement immédiat peut donc être interprété comme l'obligation d'atteindre +4°C en deux heures. L'annexe 1 de l'arrêté ministériel du 21/12/2009 prévoit que le lait cru doit être maintenu à une température n'excédant pas +4°C sauf si la mise sur le marché intervient sur l'exploitation dans les deux heures suivant la fin de la traite. Toutefois le GBPH « produits laitiers fermiers » indique que le lait cru peut être maintenu pendant une durée de six heures à +6°C. ➤ Matériel adapté : L'exploitant veille au bon fonctionnement du système de refroidissement (tank à lait ou autres systèmes ayant un effet équivalent) et à une descente rapide de la température du lait stocké. ➤ En production fermière, pour les refroidisseurs à bidons, vérifier que le niveau d'eau dans le bac est supérieur au niveau du lait dans les bidons sans toutefois les recouvrir entièrement. ➤ Le matériel de stockage peut ne pas afficher directement la température. Dans ce cas, un contrôle régulier de la température est effectué par l'exploitant.

LIGNE C401L03 :
PRÉSENCE DE DISPOSITIFS DE SURVEILLANCE DE LA TEMPÉRATURE ET MODALITÉS D'ENREGISTREMENT

<p>Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques à la production de lait et de produits laitiers. Elles complètent le vade-mecum général.</p>	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier lorsque cela est nécessaire la présence de thermomètres et l'enregistrement effectif des températures. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Attention au positionnement des sondes de mesure, qui doivent être installées aux emplacements les plus défavorables. ◆ Présence d'au moins un thermomètre étalonné pour vérifier la fiabilité des équipements de froid et des dispositifs de contrôle.

	<ul style="list-style-type: none"> ◆ L'affichage peut être regroupé à un seul endroit pour faciliter le contrôle. ◆ Le support d'enregistrement peut être sous forme papier ou informatisé. ◆ Pour les salles de séchage ou d'affinage des fromages, les températures sont des critères technologiques non sanitaires. Les températures peuvent varier selon les caractéristiques technologiques recherchées par le producteur (aspect de la croûte,...). ◆ Par contre, il est important que des mesures correctives soient prévues lorsqu'il y a dépassement des limites fixées. A cet effet, il convient d'apprécier le risque en fonction des situations : une température de cave peut être dépassée provisoirement, sans risque majeur pour les produits, à l'inverse d'incidents sur des tanks de stockage du lait ou des chambres froides de stockage de produits frais.
<ul style="list-style-type: none"> ◆ Dans le cadre du contrôle d'un pasteurisateur, demander à l'opérateur (pilote du pasteurisateur) le mode opératoire d'un test de vanne de dérivation (éventuellement faire simuler une panne) et vérifier sur le graphique le témoin du test de dérivation. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ La fréquence de vérification n'est pas fixée réglementairement. Une vérification hebdomadaire est recommandée. Généralement, ce test de vanne est réalisé lors de la mise en température de l'installation sur une boucle d'eau. Cette vérification doit être enregistrée.

Flexibilité

- Dans les petites structures, l'enregistrement uniquement des non conformités est accepté. Une grande partie des locaux est à température ambiante et l'enregistrement permanent des températures des locaux de fromagerie ou des équipements de réfrigération ne présente aucun intérêt.
- Chez les producteurs fermiers, un thermomètre étalonné n'est pas exigé.
- Chez les producteurs fermiers, lorsque la pasteurisation est réalisée par chauffage direct en cuve, il n'y a pas forcément la présence d'un système d'enregistrement du temps et de la température de traitement. Cet enregistrement est donc manuel et peut être uniquement celui de la température maximale atteinte.

LIGNE C401L04 : CONDITIONS DE STOCKAGE DES PRODUITS

<p>Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques à la production de lait et de produits laitiers. Elles complètent le vade-mecum général.</p>	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> • Observer les conditions de manipulation des fromages par le personnel. Vérifier le respect des instructions qui doivent avoir été rédigées dans le cadre d'une analyse de risque. 	<ul style="list-style-type: none"> • L'opérateur doit manipuler les produits de manière à éviter tout risque de contamination ; s'assurer que les dangers microbiologiques, (notamment <i>Listeria monocytogenes</i>) physiques et chimiques ont bien été pris en compte lors de ces étapes.
<p>En production fermière :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Etre attentif au risque de contamination croisée lié à la manipulation d'autres denrées alimentaires en local d'emballage ou de vente, notamment avec les œufs. 	<ul style="list-style-type: none"> • Respecter les BPH lors des manipulations de produits nus.

LIGNE C401L05 :
VÉRIFICATION DES ENREGISTREMENTS ET ACTIONS CORRECTIVES

<p>Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques à la production de lait et de produits laitiers. Elles complètent le vade-mecum général.</p>	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> • Demander les enregistrements de la vérification et, le cas échéant, des actions correctives. <p>D</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tout système d'enregistrement est acceptable (exemple : informatique) à condition de disposer des paramètres de calibrage : intervalles d'enregistrement, seuils de déclenchement d'alarme.

Sous-item C402 : Gestion des conditionnements et emballages

LIGNE C402L02 :
CONDITIONS D'ENTREPOSAGE ET GESTION DES CONDITIONNEMENTS ET EMBALLAGES

<p>Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques à la production de lait et de produits laitiers. Elles complètent le vade-mecum général.</p>	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier l'absence de poussière et la fermeture des enveloppes protectrices des conditionnements. 	<ul style="list-style-type: none"> • Attention à la propreté et au stockage des couvercles et des films d'opercule. L'introduction et le formage des conditionnements et des emballages ne doivent pas être une source de souillure dans les ateliers.
<ul style="list-style-type: none"> • S'assurer qu'il n'est pas possible de réutiliser le système de fermeture du conditionnement. • Pour le lait cru, contrôler que le récipient, réutilisé après lavage et désinfection, est muni d'une nouvelle fermeture. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisation d'un système de fermeture du conditionnement à usage unique : Le système de fermeture doit être conçu de manière telle qu'après ouverture la preuve de l'ouverture reste manifeste et aisément contrôlable.

LIGNE C402L03 :
CONFORMITÉ DES CONDITIONNEMENTS ET EMBALLAGES

<p>Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques à la production de lait et de produits laitiers. Elles complètent le vade-mecum général.</p>	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier l'aptitude au contact alimentaire des contenants en contact direct avec les denrées. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Le professionnel doit être en mesure de fournir les attestations de conformité des contenants utilisés.
<ul style="list-style-type: none"> • Contrôler en particulier la non-utilisation de conditionnements et d'emballages recyclés et difficilement nettoyables et désinfectables. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Chez les producteurs fermiers, les seaux initialement destinés aux aliments du bétail ne doivent pas être utilisés dans les opérations de récolte et de transformation du lait.
<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier l'aptitude au nettoyage et désinfection des conditionnements et emballages réutilisés. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Proscrire la réutilisation de conditionnements et d'emballages difficilement nettoyables et désinfectables.

Pour information

- ✓ Un pictogramme d'alimentarité (ex : symbole « verre-fourchette ») présent sur un contenant ne suffit pas pour attester de l'aptitude au contact alimentaire car il doit obligatoirement être accompagné des conditions d'utilisation.
- ✓ L'arrêté du 07 novembre 2012 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits laitiers présentant des caractéristiques traditionnelles permet d'utiliser dans ce cadre des conditionnements et emballages qui dérogent à l'obligation générale d'attestation de conformité (ex : bois, paillons végétaux, feuilles végétales...).

Sous-item C403 : Autres mesures de maîtrise de la production

LIGNE C403L02 : CONGÉLATION

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques à la production de lait et de produits laitiers. Elles complètent le vade-mecum général.

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">• Vérifier à partir du diagramme de fabrication si des étapes de congélations sont présentes, les procédures mises en place, leur validation ou les références à un GBPH.• Vérifier la traçabilité des produits congelés.	<ul style="list-style-type: none">• La congélation est une étape de fabrication qui doit être décrite dans le PMS et des mesures de maîtrise doivent y être associées.• En production fermière, le GBPH fermier prend en compte le report par congélation (pages 30 et 31) et donne des recommandations pour maîtriser la congélation, le stockage et la décongélation du caillé. Des fiches techniques de centres fromagers par exemple sont également disponibles sur ce sujet.

LIGNE C403L03 : PASTEURISATION, TRAITEMENTS THERMIQUES

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques à la production de lait et de produits laitiers. Elles complètent le vade-mecum général.

Méthodologie	Situation attendue
Pasteurisation	
<ul style="list-style-type: none">• Vérifier les équipements servant au traitement thermique du lait (pasteurisateurs et stérilisateurs) : présence d'une vanne de dérivation automatique, présence d'un système d'enregistrement continu de la température.	<ul style="list-style-type: none">➤ Les pasteurisateurs sont équipés d'une vanne de dérivation automatique garantissant le recyclage du lait insuffisamment traité. Cette vanne est commandée par une sonde qui mesure la température du lait normalement positionnée en fin de la section de chambrage, elle doit renvoyer le lait dans le bac de lancement du pasteurisateur pour un nouveau traitement thermique si la température minimum garantissant un traitement thermique suffisant n'a pas été atteinte. Un système d'enregistrement automatisé et continu de la température doit être présent. Le support peut être un disque ou ruban de papier ou un enregistrement informatisé des données. Cet équipement est complété par un afficheur à lecture directe pour permettre la lecture instantanée de la température de fonctionnement par les opérateurs.➤ La définition de la valeur de paramétrage de la sonde de dérivation doit prendre en compte les incertitudes de mesures liées au matériel et être suffisante pour garantir un traitement suffisant du produit.➤ Pour les petites structures : présence au minimum de thermomètres à lecture directe.
<ul style="list-style-type: none">➤ Vérifier au niveau du pasteurisateur la présence et la position de la sonde de contrôle de température et de pression.	<ul style="list-style-type: none">➤ Attention au positionnement des sondes de mesure : elles doivent être placées au point le plus représentatif des conditions les plus mauvaises. Le professionnel doit

	<p>connaître l'emplacement des sondes</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Le fonctionnement de la vanne de dérivation automatique du pasteurisateur doit être régulièrement testé.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vérifier les résultats des tests de mesure de la phosphatase alcaline (témoin de la pasteurisation) et s'assurer que dans le cas de résultats non satisfaisants, des actions correctives adaptées ont été mises en œuvre par le professionnel. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ La réalisation des tests à la phosphatase alcaline servent à vérifier l'efficacité des traitements thermiques réalisés par les pasteurisateurs et les stérilisateurs . <ul style="list-style-type: none"> ➤ Pour les produits au lait pasteurisé, le résultat doit être négatif. ➤ Pour les produits au lait thermisé ou au lait cru, le résultat est positif.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vérifier le respect de la fermeture des produits laitiers liquides sur le lieu de traitement. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Après traitement thermique, les emballages sont fermés immédiatement pour éviter toute contamination .
Traitement thermique pratiqué en cuve ou cuve à double paroi de type bain-marie	
<ul style="list-style-type: none"> • Si cette activité est présente, généralement chez des producteurs fermiers qui fabriquent à partir de lait pasteurisé (yaourts par exemple), s'assurer que le professionnel enregistre la température maximale atteinte. 	<ul style="list-style-type: none"> • Il n'y a alors pas la présence de vanne de dérivation automatique ni de système d'enregistrement continu de la température. Compte tenu de ce process particulier, la montée en température est très longue, la température cible est souvent très supérieure à la température de pasteurisation de référence (72°C pour 15 s de chambrage) puis la durée de refroidissement est à nouveau longue, ce qui garantit l'efficacité du traitement appliqué au lait. Un simple enregistrement de la température maximum atteinte est suffisant pour cette étape.

Flexibilité

- ◆ Les enregistrements peuvent ne porter que sur les non-conformités constatées à l'exception des enregistrements liés à un CCP.

LIGNE C403L04 : DÉCONGÉLATION

Décongélation du caillé	Décongélation du caillé
<ul style="list-style-type: none"> • S'il y a utilisation de caillé congelé, vérifier les conditions de décongélation du caillé avant sa mise en œuvre 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pour les producteurs fermiers, la décongélation du caillé dans la salle de fabrication est possible sous réserve d'une utilisation immédiate du caillé dans la fabrication après décongélation et du maintien du caillé dans son conditionnement (prévues dans le GBPH).

LIGNE C403L05 : LAVAGE-BROSSAGE DES FROMAGES

<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier le lavage-brossage des fromages. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Etape de lavage-brossage des fromages : Pour prévenir les contaminations lors cette étape, le personnel met en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène définies dans le plan de maîtrise sanitaire. ➤ Les soins de croûte Ils peuvent être une source de dissémination des germes indésirables (<i>Listeria</i> principalement).
---	--

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ La saumure doit être saturée en sel (présence de sel au fond du bac) La morge est maintenue au froid et renouvelée fréquemment.
--	---

Pour information

- ✓ Dans certaines technologies, des brossages à sec sont uniquement réalisés. D'autres soins de croûte sont également possibles comme par exemple le brûlage, l'enduction d'huile végétale, le cirage à l'aide de cire alimentaire, les frottages avec des solutions contenant du vin, des alcools, de la bière, des extraits de végétaux (piment), ...

Item C5 : Gestion de l'eau propre et de l'eau potable

LIGNE C5L02 : UTILISATION D'EAU POTABLE

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques à la production de lait et de produits laitiers. Elles complètent le vade-mecum général.	
Méthodologie	Situation attendue
Vérifier que les opérations de nettoyage des locaux et des équipements en contact avec le lait et les produits laitiers sont effectuées avec de l'eau potable, conformément aux prescriptions définies par le Code de Santé Publique.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Dans les exploitations disposant d'un atelier de transformation à la ferme ou vendant du lait cru au consommateur final, tous les locaux dans lesquels sont manipulés du lait ou des produits laitiers doivent être alimentés en eau potable. Sont notamment concernés la salle de traite et l'atelier de transformation. ➤ En revanche, lorsque le lait est destiné à une transformation en laiterie, les installations de traite et de stockage du lait peuvent n'être nettoyées qu'avec de l'eau propre, dans les conditions détaillées au point suivant.

Pour information

- ✓ Si l'exploitant souhaite produire lui-même de l'eau potable à partir de l'eau brute puisée dans le milieu naturel (nappe phréatique ou source de montagne), il doit obtenir au préalable une autorisation préfectorale dont la demande est instruite par l'ARS. L'arrêté préfectoral définira, outre le traitement à appliquer, la nature et la fréquence des analyses à réaliser sur l'eau ainsi produite.

LIGNE C5L03 : UTILISATION D'EAU RECYCLÉE ET D'EAU PROPRE

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques à la production de lait et de produits laitiers. Elles complètent le vade-mecum général.	
Méthodologie	Situation attendue
S'assurer que l'eau recyclée éventuellement utilisée en contact avec les denrées alimentaires ne présente pas de risques pour la salubrité des denrées.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ L'eau recyclée visée ici recouvre les notions suivantes : <ul style="list-style-type: none"> ◆ l'eau dite « eau de vache », à savoir le condensat obtenu lors de la concentration du lait ou du lactosérum en préalable à la déshydratation. ◆ les perméats produits par l'ultrafiltration ou l'osmose

	<p>inverse du lait ou des coproduits de transformation du lait,</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ les condensats divers apparaissant au cours de la transformation du lait, à l'exception notable de ceux produits par la condensation de la vapeur d'eau ambiante sur les installations froides (tuyauteries, tank, toitures, ...) de laiterie. <p>➤ Le professionnel doit démontrer, si cette eau recyclée entre en contact avec les denrées, qu'elle ne présente pas de risques pour leur salubrité. Il en est de même pour le stockage de cette eau recyclée avant utilisation.</p>
Recyclage de l'eau de rinçage d'un circuit	<p>➤ L'eau récupérée à l'issue du dernier rinçage d'un circuit peut être stockée et réutilisée pour effectuer le premier rinçage d'un lavage suivant.</p>
Vérifier que l'eau propre utilisée pour rincer le matériel de traite n'entraîne pas de contamination du lait	<p>➤ Lorsque l'exploitation ne dispose pas d'un atelier de transformation à la ferme et qu'elle ne vend pas de lait cru au consommateur final, la salle de traite et le local de stockage du lait peuvent être alimentés par de l'eau propre définie comme suit.</p> <p>➤ Cette eau, naturelle, artificielle ou purifiée, ne contient pas de micro-organismes, de substances nocives [...] en quantités susceptibles d'avoir une incidence directe ou indirecte sur la qualité sanitaire du lait ni sur celle des produits qui en seront issus.</p> <p>➤ Cette eau propre peut être produite par le traitement de l'eau puisée dans le milieu naturel. Le procédé de traitement utilisable doit être listé dans la circulaire du ministère de la santé DG5/VS4 n°2000-166 du 28 mars 2000 relative aux produits de procédés de traitement des eaux destinées à la consommation humaine, de préférence à l'annexe I bis, qui vise des étapes de traitement approuvées.</p> <p>➤ Un contrôle périodique de l'efficacité du traitement est souhaitable, mais aucune fréquence n'est prescrite par la réglementation.</p>
Vérifier que la laiterie destinataire est consciente de la qualité de l'eau utilisée par ses fournisseurs	<p>➤ La laiterie est responsable de la qualité des produits qu'elle met sur le marché.</p> <p>➤ Elle pourra donc utilement être associée à la définition du traitement à appliquer à l'eau brute puisée dans son bassin d'approvisionnement compte tenu de sa qualité bactériologique et chimique.</p> <p>➤ Le GBPH « Élevage de gros bovins, veaux de boucherie, ovins et caprins » recommande donc une « vigilance particulière pour la production de lait qui ne sera pas pasteurisé ou soumis à un traitement équivalent. »</p>

LIGNE C5L06 :

VÉRIFICATION DE LA QUALITÉ DES EAUX ET ACTIONS CORRECTIVES

Flexibilité

- ◆ Dans les petits structures, le contrôle des critères de potabilité de l'eau (potable) au sein de l'établissement peut être limité à la recherche des causes d'une non-conformité des produits.

Item C6 : Conformité des produits finis

LIGNE C6L02 :

PLAN D'AUTOCONTRÔLES MICROBIOLOGIQUES SUR LE PRODUIT FINI ET ACTIONS CORRECTIVES

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques à la production de lait et de produits laitiers. Elles complètent le vade-mecum général.	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">Concernant les germes à rechercher, l'inspecteur pourra se référer, lorsqu'ils sont disponibles, aux GBPH, aux lignes directrices publiées sous forme d'avis aux opérateurs, aux documents élaborés par des centres techniques, ...	<ul style="list-style-type: none">Le plan d'autocontrôle microbiologique doit contenir, a minima :<ul style="list-style-type: none">- une recherche des germes contenus dans le règlement (CE) n°2073/2005 annexe 1 chapitres 1 et 2.2 s'ils sont prévus pour le produit concerné ;- la recherche des germes identifiés dans l'analyse des dangers. Il est parfois plus efficace de rechercher un germe indicateur de l'hygiène ou de la maîtrise du procédé plutôt que le germe pathogène visé dans l'analyse des dangers (par exemple, il est préférable de rechercher des entérobactéries pour vérifier l'efficacité d'une pasteurisation plutôt que les salmonelles, dans un produit laitier).

Flexibilité

- ◆ En dehors des points définis par la réglementation, la fréquence des autocontrôles est définie sous la responsabilité de l'exploitant, en veillant à ce que les analyses soient en nombre suffisant et régulièrement réparties sur l'ensemble de la période de fabrication.
- ◆ Les analyses d'autocontrôles microbiologiques peuvent être pratiquées sur un échantillon unique (une unité), l'évaluation du plan d'autocontrôles devant tenir compte non seulement du nombre d'analyses mais aussi de l'ensemble du PMS et de l'historique de l'établissement.

LIGNE C6L04 :

VALIDATION DE LA DURÉE DE VIE

Pour information

- Pour les producteurs fermiers, la validation de la durée de vie peut reposer uniquement sur l'historique ; les analyses de vérification faites ponctuellement sur des produits en fin de durée de vie sont suffisantes.
- La date limite de consommation du lait cru destiné à la consommation humaine directe dans tous les cas (unité de vente ou vrac ou distributeur automatique) est égale à J+3 jours, J étant le jour de la traite la plus ancienne. Pour le cas particulier des robots de traite, pour définir la traite la plus ancienne, on considère qu'il s'agit de lait récolté sur la période de 24 heures précédant le conditionnement. Il est possible pour l'exploitant de demander une dérogation à titre individuel auprès de la direction en charge de la protection des populations sur la base d'une étude de validation de durée de vie du lait cru justifiée par un organisme compétent (Laboratoire d'analyse, centre technique par exemple) montrant que le prolongement de 1 ou 2 jours n'entraîne pas de dégradation de la qualité bactériologique du lait cru. Dans ce cas, la date limite de consommation ne peut excéder J+5, J étant le jour de la traite la plus ancienne.

Item C7 : Contrôle à expédition. Étiquetage des produits finis

LIGNE C7L02 : ÉTIQUETAGE ET AFFICHAGE DES PRODUITS

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques à la production de lait et de produits laitiers. Elles complètent le vade-mecum général.

Méthodologie	Situation attendue
S'assurer de l'étiquetage correct des produits.	<p>L'étiquetage doit respecter les points 1 et 2 du règlement (CE) 853/2004 annexe III section IX chapitre IV .</p> <p>Cas particulier du lait cru destiné à la consommation humaine directe : Les mentions d'étiquetage obligatoires du lait cru seront reprises dans un décret piloté par la DGCCRF. En attendant la parution de ce texte, il est recommandé que les exploitants portent à la connaissance du consommateur l'ensemble des éléments suivants :</p> <ul style="list-style-type: none">• la dénomination « lait cru » ;• la mention « à conserver à +4°C maximum » ; la date limite de consommation [dans les conditions prévues] à l'article 24 du règlement (UE) n° 1169/2011 susvisé ;• la mention « faire bouillir avant consommation pour les personnes sensibles (jeunes enfants, femmes enceintes et personnes dont le système immunitaire est affaibli) » ;• le numéro d'identification (SIRET) de l'établissement ;• le nom et l'adresse de l'exploitant <p>• la mention « utiliser un récipient propre », lorsque le lait est remis en vrac au consommateur final.</p> <p>Ces mentions seront apposées soit sous forme d'étiquette sur les conditionnements réalisés par le producteur, soit sous forme d'affichette bien visible par le consommateur dans le cas de vente par un distributeur automatique ou lors de vente en vrac avec conditionnement à la vue du consommateur.</p>

LIGNE C7L04 : CONTRÔLE À EXPÉDITION

Flexibilité

- ◆ Possibilité d'enregistrer uniquement les non conformités pour les petits établissements.

CHAPITRE D: TRAÇABILITÉ ET GESTION DES NON-CONFORMITÉS

Item D1 : Système de traçabilité et archivage des documents

LIGNE D1L02 :

SYSTÈME ET PROCÉDURES DE TRAÇABILITÉ AMONT ET AVAL

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques à la production de lait et de produits laitiers. Elles complètent le vade-mecum général.	
Méthodologie	Situation attendue
<p>Vérifier la présence d'enregistrements permettant de fournir rapidement des informations relatives aux fournisseurs d'aliments et aux laiteries livrées.</p> <p>Traçabilité :</p> <p>Etre capable de retracer à travers l'élevage, la traite et la collecte, le cheminement d'une denrée alimentaire, d'un aliment pour animaux, d'un animal producteur de denrées alimentaires ou d'une substance incorporée ou susceptible d'être incorporée dans une denrée alimentaire ou un aliment pour animaux.</p> <p>Vérifier les enregistrements dans le registre d'élevage.</p>	<p>Production primaire :</p> <p>Il est nécessaire qu'il puisse identifier les vaches dont le lait est entré dans la composition du lait de mélange (de troupeau) non conforme (traçabilité amont).</p> <p>L'exploitant doit savoir à partir de quelle date a été utilisé un lot d'aliment ou un lot de substance destinée à être incorporée dans des aliments pour animaux (ex : additif alimentaire ...) ou à partir de quelle date a été administré un traitement médicamenteux.</p>
<p>Distributeur de lait cru</p> <p>Demander des précisions sur le système de traçabilité mis en place et vérifier l'apposition des coordonnées du producteur et de l'ensemble des informations exigibles sur le distributeur automatique.</p>	<p>Vente de lait cru destiné à la consommation humaine directe : vente de lait en distributeur automatique :</p> <ul style="list-style-type: none">➤ enregistrement de :<ul style="list-style-type: none">- la date de traite,- la date de remplissage du distributeur,- le volume de lait au remplissage du distributeur,- le volume repris et son devenir.➤ Le support d'enregistrement est libre.➤ La température du lait au moment du remplissage peut être notée sur ce registre.➤ Les coordonnées du producteur sont apposées de façon lisible sur le distributeur automatique.
	<ul style="list-style-type: none">➤ Transformation (y compris fermière) : Les conditionnements, les pailles, paillons, emballages ..etc sont soumis aux mêmes obligations de traçabilité que les denrées alimentaires.

Item D2 : Réactivité

LIGNE D2L02 :

RETRAIT/RAPPEL DES PRODUITS, TIAC

Flexibilité

- ◆ Pour les producteurs fermiers, les procédures de retrait/rappel et tous les éléments d'information du consommateur peuvent se baser sur le guide de gestion des alertes pour les fermiers édité par des fédérations de professionnels (exemple : FNEC) .
- ◆ Lors de ces opérations, les producteurs fermiers peuvent faire appel à des intervenants extérieurs (techniciens fromagers, GDS, chambre d'agriculture, vétérinaire...) pour les assister lors des opérations de gestion d'une alerte ou d'une non-conformité. Le producteur reste cependant l'interlocuteur principal des services officiels et est responsable des opérations engagées.

CHAPITRE E: GESTION DES DÉCHETS ET DES SOUS-PRODUITS ANIMAUX

Item E2 : Gestion des sous-produits animaux

LIGNE E2L02 : GESTION DES SOUS-PRODUITS ANIMAUX (SPAN)

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques à la production de lait et de produits laitiers. Elles complètent le vade-mecum général.	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">Vérifier la pertinence de la classification des sous-produits animaux .	<p>Aucune marque d'identification ne doit être trouvée sur les sous-produits et les déchets.</p> <p>Les matières d'origine laitière classées en sous-produits animaux et valorisées en alimentation animale doivent être accompagnées de documents commerciaux et être étiquetées conformément au règlement (UE) n°142/2011 (annexe VIII) avec la mention « catégorie 3 - non destiné à l'alimentation humaine » sur les contenants (ou la citerne en cas de vrac). Dans le cas d'échanges de ces produits au sein de l'Union européenne, une étiquette de couleur verte est nécessaire.</p> <p>Pour les producteurs fermiers, les sous-produits (lactosérum, caillés « gonflés », lait écrémé, babeurre) peuvent servir pour l'alimentation des animaux de la ferme, sans autorisation particulière.</p> <p>Si les sous-produits sont utilisés en dehors de l'exploitation où ils ont été générés, les établissements qui les utilisent doivent a minima être enregistrés au titre des règlements 1069/2009 et 183/2005.</p>
<p>Dans les établissements de poudres de lait (y compris les ateliers de poudre infantile),</p> <ul style="list-style-type: none">vérifier la séparation physique des poudres déclassées en SPAN C3 des poudres destinées à la consommation humaine lors du stockage,vérifier l'absence de marque d'identification sur les poudres déclassées en SPAN C3,vérifier la conformité des documents commerciaux.	<p>Les risques de valorisation de produits déclassés (notamment de poudres de lait infantiles) sur lesquels l'étiquetage d'un produit conforme a été maintenu, en l'occurrence par les traders et/ou les négociants spécialisés sont importants.</p>

Pour information

- ✓ Le lactosérum, les fines, les rognures et autres produits recyclés entrent dans la fabrication de certains produits laitiers destinés à l'alimentation humaine. Dans ce cas, ils ne doivent pas être considérés (et classés) comme des sous-produits car ils deviennent une matière première destinée à l'alimentation humaine.
- ✓ Lorsque des produits conditionnés destinés à l'alimentation humaine (par exemple briques de lait UHT, sacs de poudre de lait de 25 kg) sont déclassés en sous-produits animaux de catégorie C3 alors qu'ils sont déjà palettisés, la marque d'identification de l'établissement de production peut rester présente sur les emballages et les palettes seront étiquetées avec un marquage indiquant clairement que ces produits sont déclassés en C3.

CHAPITRE F: GESTION DU PERSONNEL

Item F1 : Hygiène et équipements du personnel

LIGNE F1L02 :

ORGANISATION DU VESTIAIRE ET DES TOILETTES

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques à la production de lait et de produits laitiers. Elles complètent le vade-mecum général.

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">Vérifier l'aménagement des toilettes.	<ul style="list-style-type: none">✓ De fait, il n'y a pas d'obligation pour que les toilettes soient directement attenantes aux locaux de transformation.✓ Pour les nouvelles constructions, il est préférable d'installer des toilettes spécifiques (au niveau du sas ou des vestiaires par exemple, pourvu qu'elles ne donnent pas directement sur une zone de manipulation des denrées). Elles peuvent aussi se trouver dans le logement du producteur si celui-ci est proche de la fromagerie. Dans ce cas, il faut s'assurer que l'ensemble du personnel puisse y accéder (stagiaires ou salariés), et que cela ne soit pas une source de contamination (passage extérieur avec les chaussures de fromagerie par exemple).

Flexibilité

- ◆ Pour mémoire, le vestiaire peut faire office de sas d'entrée des locaux de transformation.

LIGNE F1L03 :

LAVE-MAINS, LAVE-BOTTES, LAVE-CHAUSSURES

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques à la production de lait et de produits laitiers. Elles complètent le vade-mecum général.

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">Vérifier qu'un point d'eau est disponible à proximité du lieu de traite : lave-mains, lavabo, douchette, réservoir (bidon avec robinet par exemple) d'eau propre...	Il doit y avoir un point d'eau à proximité du lieu de traite, approvisionné en savon et essuie-mains jetables ou torchons changés tous les jours pour permettre le lavage hygiénique des mains lors de la pratique de la traite.

Flexibilité

- ◆ La présence d'un pédiluve à l'entrée de l'atelier n'est pas obligatoire.
- ◆ Le lave-mains est l'équipement le plus approprié mais d'autres équipements permettant un résultat équivalent sont possibles.

- ◆ En l'absence de point d'eau à proximité du lieu de traite, un réservoir (bidon avec robinet par exemple) d'eau propre ou des lingettes nettoyantes jetables pourra être utilisé (cas de la traite en alpage ou dans un parc d'animaux par exemple).

LIGNE F1L05 :
TENUES PROPRES, COMPLÈTES ET ADAPTÉES

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques à la production de lait et de produits laitiers. Elles complètent le vade-mecum général.	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> • Dans le cas où l'exploitant prévoit le port de tenues différentes en fonction des secteurs de production, vérifier le respect de ces dispositions par le personnel. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pour les producteurs fermiers et artisanaux : La tenue utilisée en fabrication doit être différente de celle utilisée en élevage. Cette tenue peut être différente selon les opérations qui sont réalisées : elle est complète et spécifique (bottes ou chaussures, vêtements réservés à la fabrication, coiffe adaptée couvrant les cheveux par exemple charlotte, foulard propre, etc.) pour la personne qui manipule les produits nus. La tenue complète en production fermière ne comprend pas systématiquement un pantalon spécifique, sous réserve que le pantalon porté soit propre. ➤ La tenue peut être moins complète (tablier, chaussures spécifiques) pour la personne qui manipule des produits protégés, par exemple produits conditionnés, fromages affinés avec croûte non consommée... ➤ La tenue doit être propre au début de la journée et régulièrement entretenue (non déchirée, avec des boutons bien cousus) ➤ La tenue doit être ôtée lors du départ de l'atelier de fabrication ou pour aller aux toilettes. ➤ Les personnes affectées à la traite et à la manipulation du lait appliquent les règles d'hygiène élémentaires : mains propres, tenue de travail spécifique et propre.

Flexibilité

- Il n'est pas demandé d'enregistrement du lavage des tenues de travail.

LIGNE F1L06 :
CONNAISSANCE ET APPLICATION DES BPH PAR LE PERSONNEL

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques à la production de lait et de produits laitiers. Elles complètent le vade-mecum général.	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que le personnel applique les BPH à toutes les étapes de la production. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pour les exploitants fermiers ou artisanaux, la formation transmise avec le GBPH fermier est de nature à remplir cette obligation de formation. ➤ S'il y a des salariés, stagiaires, apprentis, la formation à la maîtrise de l'hygiène peut être restituée par la personne ayant effectué la formation au GBPH fermier.

Item F2 : Formation et instructions à disposition du personnel

LIGNE F2L02 : FORMATION PERTINENTE DU PERSONNEL

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques à la production de lait et de produits laitiers. Elles complètent le vade-mecum général.

Méthodologie	Situation attendue
Vérifier l'existence et l'application d'un plan de formation pour le personnel.	<p><u>Élevage, production primaire :</u></p> <ul style="list-style-type: none">➤ Éviter, au moyen de formations ou d'expérience professionnelle, les pathologies animales et les traumatismes liés à une mauvaise conduite de troupeau .➤ L'exploitant et ses salariés ont des connaissances dans la conduite du troupeau, dans l'alimentation animale ainsi que des notions d'hygiène pour la réalisation de la traite.➤ Les compétences de l'exploitant peuvent se baser sur l'expérience. La formation concerne les responsables d'exploitation et les salariés selon les responsabilités confiées. Tous les supports de formation sont acceptables. <p><u>Transformation à la ferme:</u></p> <ul style="list-style-type: none">➤ Éviter les contaminations et connaître les précautions à prendre lors des opérations de traite, de stockage ainsi que l'amont de la traite.➤ Disposer de connaissances pouvant justifier les mesures d'hygiène.➤ L'exploitant répertorie et garde les traces des formations suivies par le personnel en matière d'hygiène (en externe ou interne) : personnel chargé de la traite et du stockage du lait ; personnel chargé des soins aux animaux (propreté des pis, traitements médicamenteux,...)➤ L'expérience professionnelle est équivalente à une formation initiale. A minima, on exigera une formation GBPH ou équivalente pour au moins une personne opérant dans l'atelier.➤ La personne formée restitue à l'ensemble du personnel ses connaissances ; la fréquence d'un recyclage n'est pas donnée. Par contre le suivi d'une formation hygiène est demandé si des méconnaissances flagrantes sont constatées.

Pour information

- ✓ Deux points pour lesquels il faut être attentifs :
 - Formation pour les nouveaux salariés (adaptation au poste de travail) : tutorat par exemple ;
 - Formation des personnels intérimaires selon le poste occupé.

Flexibilité

- ◆ Pour les petites structures, le plan de formation n'est pas obligatoirement écrit et formalisé mais les formations antérieures suivies, leur rythme et leur pertinence attestent d'une réflexion dans ce domaine.

LIGNE F2L03 : **INSTRUCTIONS SPÉCIFIQUES DISPONIBLES SUR SITE**

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques à la production de lait et de produits laitiers. Elles complètent le vade-mecum général.	
Méthodologie	Situation attendue
Vérifier la concordance entre les préconisations générales ou non et le fonctionnement (ex : tenue de traite, matériels,.... disponibles sur site) même si la visite a lieu hors période de traite.	<ul style="list-style-type: none">➤ Dans les structures sans salarié, les fiches d'instruction à chaque poste de travail ne sont pas nécessaires.➤ Ces instructions peuvent être portées succinctement sur les documents d'enregistrement associés qui dans ce contexte sont jugées suffisantes.➤ Lorsque le personnel dispose de fiches d'instruction sur son poste de travail, l'emplacement et les supports d'affichage ne constituent pas des sources de contamination. <p><u>A la production primaire :</u></p> <p>Le professionnel est en mesure de présenter clairement son fonctionnement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire du lait. Ces instructions concernent entre autres :</p> <ul style="list-style-type: none">• Les modalités d'identification des animaux malades ou sous traitement médicamenteux afin d'éliminer leur lait (ainsi le trayeur est capable de reconnaître les animaux dont le lait est obligatoirement écarté de la consommation humaine) ;• La réalisation de la traite (nettoyage des trayons,...) ;• La gestion des déchets et des sous-produits animaux ;• Le mode opératoire des opérations de nettoyage et de désinfection.• L'exploitant peut disposer de documents génériques extraits de guides de bonnes pratiques, chartes, documents diffusés par des organismes de conseil ou les laiteries. L'exploitant les adapte à sa structure. <p>L'affichage peut être utile s'il y a plusieurs intervenants (stagiaires, salariés, service remplacement, etc..).</p>

Flexibilité

- Pour les producteurs fermiers ou artisanaux, la disponibilité du GBPH personnalisé est nécessaire et peut être suffisante.
- ◆ Dans les petites structures, les procédures peuvent être simplement orales si l'historique est satisfaisant.

LIGNE F2L04 :**SENSIBILISATION ET INSTRUCTIONS CONCERNANT L'ÉTAT DE SANTÉ DU PERSONNEL**

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques à la production de lait et de produits laitiers. Elles complètent le vade-mecum général.	
Méthodologie	Situation attendue
Vérifier la connaissance de ces mesures par les producteurs.	Disposer d'instructions sur les limites d'affectation au poste de traite de personnes atteintes de certaines maladies ou sur les précautions supplémentaires à prendre en cas de maladie, blessure...

Flexibilité

- ◆ Dans les petites structures, les instructions peuvent être orales.

CHAPITRE G: ELEVAGE

Item G1 : État sanitaire, propreté et bien-être des animaux vivants

LIGNE G1L01 : ÉTAT SANITAIRE

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques à la production de lait et de produits laitiers. Elles complètent le vade-mecum général.

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">• Vérifier avant la réalisation de l'inspection la qualification du cheptel et les éventuels retards de prophylaxie ainsi que les références du vétérinaire sanitaire.• En cas de perte de qualification du cheptel, s'assurer que la destination du lait est cohérente avec les obligations réglementaires à respecter.	<ul style="list-style-type: none">➤ Le lait provenant d'un troupeau non indemne de brucellose ou de tuberculose doit subir un traitement thermique spécifique ou, dans le cas de la brucellose, être utilisé pour la fabrication de fromages d'une durée de maturation d'au moins deux mois. (Règlement n 853/2004, annexe III, section IX, chapitre I).➤ L'exploitant assure un stockage séparé du lait des animaux concernés par la mesure, identifie le tank et assure la traçabilité du lait. L'exploitant avise son collecteur de la non-conformité de son cheptel.➤ L'exploitant écarte de la production les animaux malades ou présentant un risque pour la qualité du lait.➤ Pour garantir l'élimination de la consommation humaine de tout lait d'aspect anormal et colostrum l'exploitant peut appliquer un protocole de traite permettant le contrôle des premiers jets. L'utilisation d'un bol à fond noir peut être un bon moyen pour identifier les laits anormaux.➤ En traite automatique (robot de traite), la mesure de la conductivité du lait ou tout autre dispositif équivalent permet de repérer les laits anormaux.➤ Appliquer des bonnes pratiques d'élevage pour maintenir des mamelles propres. A défaut, il convient d'appliquer un protocole de nettoyage des trayons au moment de la traite (essuyage ou lavage). Le protocole de nettoyage des trayons peut être uniquement oral.

<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier les modalités de suivi et d'identification lors de la mise à l'écart du lait des animaux malades ou en cours de traitement avec délai d'attente : système de repérage des animaux, enregistrement écrit ou informatique. Procéder de même pour les mises bas récentes et la séparation du colostrum. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Lors de l'utilisation d'un système de traite mécanique, il est préférable de passer en fin de traite les parturientes, les animaux sous traitement avec délai d'attente et les vaches ayant une numération cellulaire très élevée (mammites). Si ces animaux, correctement repérés (bracelets à la patte, marquage coloré...) passent en cours de traite, le lait doit être dérivé et il est alors nécessaire de procéder au rinçage systématique des griffes. ◆ En présence d'une traite robotisée, vérifier la cohérence entre les enregistrements du système informatique du robot et les enregistrements dans le registre d'élevage. ◆ Application d'un protocole d'identification des animaux produisant du colostrum et utilisation des moyens pour la collecte séparée du colostrum. Le règlement (CE) n°853/2004 précise que la durée de la phase colostrale est de 3 à 5 jours après la parturition.
---	---

Flexibilité

- ◆ Les procédures de suivi et d'identification lors de la mise à l'écart du lait des animaux malades ou en cours de traitement peuvent être orales.

LIGNE G1L02 : PROPRETÉ

<p>Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques à la production de lait et de produits laitiers. Elles complètent le vade-mecum général.</p>	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier la propreté des animaux et de leur lieu de vie lors de la visite en prenant en compte la situation météorologique du jour. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les déchets (fumier, refus d'alimentation, laits non conformes, lingettes, seringues usagées, gants de fouille..) ne doivent pas être une source de contamination du lait et du colostrum. ➤ Collecte et élimination régulière des divers déchets. ➤ Application du guide relatif au stockage et à l'épandage des laits non collectés et refusés rédigé par l'Institut de l'élevage (IDELE).

LIGNE G1L03 : BIEN-ÊTRE ANIMAL

<p>Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques à la production de lait et de produits laitiers. Elles complètent le vade-mecum général.</p>	
Méthodologie	Situation attendue
<p>Vérifier avant la visite si des problèmes de protection animale ont été signalés dans cet élevage. Effectuer une observation visuelle globale du troupeau lors de la visite. Si une anomalie est constatée, en informer le service compétent pour les suites à donner.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Le troupeau présente dans son ensemble un bon état d'entretien. L'environnement ne doit pas présenter de risques pour les animaux. ➤ Les animaux doivent être régulièrement alimentés, abreuvés et être en bon état corporel. ➤ Les animaux doivent être correctement logés.

Flexibilité

- L'exploitant peut disposer de documents génériques extraits de guides de bonnes pratiques, chartes, documents diffusés par des organismes de conseil ou par les laiteries. L'exploitant les adapte à sa structure. L'exploitant est à même de décrire oralement de façon précise les mesures qu'il met en place.
- Ces dispositions ne sont pas systématiquement écrites dans les petites exploitations mais les documents ou modes d'enregistrements établis ainsi que la présence de matériels, équipements et aménagements spécifiques permettent d'attester de la réflexion quant à la finalité de ces mesures et de leur mise en œuvre.

Item G2 : Alimentation animale

LIGNE G2L01 : ALIMENTS

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques à la production de lait et de produits laitiers. Elles complètent le vade-mecum général.	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier l'absence d'altération des aliments distribués aux animaux (exemple : l'absence de terre, de moisissures dans les fourrages) et des conditions de stockage convenables. • Le cas échéant, demander à disposer d'informations quant aux délais de mise en pâture en lien avec le plan d'épandage (des fumiers et lisiers, boues...), le plan d'épandage d'engrais voire les traitements phytosanitaires. • S'informer sur la gestion des pâtures de manière à écarter le danger parasitaire. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Entreposage des aliments secs pour animaux (foin, granulés ...) dans des endroits munis de protections efficaces contre la pluie et l'humidité provenant du sol. ➤ Nettoyage régulier des zones d'entreposage et des conteneurs. Ils sont nécessairement propres et entretenus. ➤ Les ensilages, balles rondes enrubannées non ouvertes et les meules de paille peuvent être stockés à l'extérieur. Un silo peut être installé sur une bâche plastique posée à même le sol et de la terre peut être utilisée sur les bords du silo. ➤ En revanche, il n'est pas possible de mettre de la terre (et a fortiori du fumier) sur le dessus de la bâche pour maintenir celle-ci. Il n'est pas imposé de plan de nettoyage/désinfection. ➤ Les aliments souillés ou les litières ne doivent pas présenter une source de contamination des animaux. ➤ Les aliments pour animaux sont régulièrement renouvelés, avant toute apparition de signes d'altération (odeur ou couleur anormales, moisissures...). Élimination des parties pourries ou moisies des fourrages lors de la distribution. ➤ De même, les litières sont renouvelées (ou rechargées pour les litières accumulées) dès que nécessaire. ➤ L'exploitant apporte une attention particulière aux pollutions causées par : <ul style="list-style-type: none"> - les oiseaux qui nichent dans les bâtiments d'élevage. Les fientes des oiseaux peuvent être une source, notamment, de salmonelles ou d'E.coli STEC y compris les volailles domestiques. - les déjections des chats qui peuvent être à l'origine de toxoplasmose et d'avortements chez les chèvres et les brebis.
<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier l'état du matériel utilisé pour l'alimentation 	Distribution des aliments :

des animaux.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pour limiter les risques de contamination, les véhicules et équipements utilisés pour le transport et la distribution des aliments pour animaux sont en bon état de propreté. ➤ Les véhicules et équipements utilisés pour le transport et la distribution des aliments pour animaux sont nettoyés après toute distribution d'aliments médicamenteux. Le producteur doit définir des modalités de stockage, de manutention et de distribution des aliments permettant de séparer les aliments médicamenteux des aliments non médicamenteux. ➤ Il est préférable de distribuer d'abord les aliments classiques puis les aliments médicamenteux puis de procéder au nettoyage des équipements
<ul style="list-style-type: none"> • S'assurer que les produits dangereux sont stockés de manière à ce qu'il n'y ait pas de risque de contamination des aliments. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les produits dangereux (produits phytosanitaires, produits de nettoyage et de désinfection, produits pour la lutte contre les nuisibles...) sont stockés dans des endroits dédiés et utilisés avec les équipements de protection adéquats (gants, lunettes) sans risque de contamination croisée des aliments pour animaux et du lait. ➤ Toutefois, les produits destinés au nettoyage de la machine à traire peuvent être stockés dans la laiterie sous réserve qu'ils soient en containers ou bidons fermés et éloignés du tank à lait.

Pour information

- ✓ Les produits dangereux (produits phytosanitaires, produits de nettoyage et de désinfection, produits pour la lutte contre les nuisibles...) sont stockés hors des locaux de fabrication et de stockage des denrées.

LIGNE G2L02 : RESSOURCES EN EAU

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques à la production de lait et de produits laitiers. Elles complètent le vade-mecum général.	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> • Faire un état des ressources en eau utilisées pour l'abreuvement. • Réaliser un contrôle visuel de la propreté des abreuvoirs : Vérifier l'absence de dépôt (paille, foin, déjections ...) dans le fond des abreuvoirs. • Si nécessaire, vérifier que les modalités de stockage des effluents, les plans d'épandage, les traitements phytosanitaires ne constituent pas un risque de contamination des ressources en eau de l'exploitation. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ L'eau destinée à l'abreuvement des animaux doit être d'un niveau de qualité adéquat pour les animaux mais il n'y a pas d'obligation d'abreuvement à partir d'eau potable. Il faut éviter qu'elle soit une source de contamination du lait au travers des animaux. L'eau distribuée aux animaux en production est visuellement propre, sans excrément, claire et régulièrement renouvelée. ➤ Les dispositifs d'abreuvement ainsi que les équipements servant à l'alimentation animale sont régulièrement nettoyés et entretenus. ➤ De même les lieux de vie des animaux font l'objet d'un nettoyage soigneux afin de prévenir l'encrassement .

Flexibilité

- ◆ L'exploitant peut se référer à des documents génériques extraits de guides de bonnes pratiques, chartes, documents diffusés par des organismes de conseil ou par les laiteries. L'exploitant les adapte à sa structure : l'exploitant est à même de décrire oralement de façon précise les mesures qu'il met en place.

Item G3 : Gestion de la pharmacie vétérinaire

LIGNE G3L01 : GESTION DE LA PHARMACIE VÉTÉRINAIRE

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques à la production de lait et de produits laitiers. Elles complètent le vade-mecum général.

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">• Vérifier que l'exploitant dispose de :<ul style="list-style-type: none">- un registre sanitaire et d'élevage complété de façon exhaustive et à jour.- un mode de classement et d'archivage des ordonnances, bulletins d'analyses et des compte-rendus de visites divers tels que contrôle laitier, audit des structures de collecte, visite sanitaire (obligatoire pour les élevages de bovins)...- rangements dans un placard ou une armoire spécifique fermé,- notices et emballages des médicaments.• Vérifier le registre d'élevage, les ordonnances et les enregistrements réalisés dans le système informatique du robot.• Vérifier le respect des délais d'attente du produit de tarissement lors de vêlage prématuré.• Vérifier que l'utilisation des produits vétérinaires est conforme aux notices des fabricants et aux prescriptions du vétérinaire.	<ul style="list-style-type: none">➤ Pas de risque d'utilisation erronée. Pas de risque de mélange ou de confusion quant à la destination des médicaments stockés.➤ Le stockage des médicaments vétérinaires est automatiquement prévu dans un local ou une armoire fermant à clé.➤ Modalités de stockage des ordonnances pour les médicaments soumis à prescription – lien avec le registre sanitaire.➤ Modalités d'élimination des médicaments périmés ou devenus inutiles.➤ Pour garantir l'absence de résidu médicamenteux dans le lait et le colostrum destinés à la consommation humaine : application d'un protocole d'identification des animaux traités (ex : avec peinture, bracelet, sur tableau ...). Respect des délais d'attente et traite séparée de ces animaux.➤ Pour les produits vétérinaires, vérifier que les délais d'utilisation après ouverture et que les dates de péremption sont respectés.

Flexibilité

- ◆ Les modalités de gestion mises en place sont adaptées à la taille de l'exploitation.