

DOMAINE DE LA

SECURITE 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.

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 avec 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.

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 vademecum 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' ETABLISSEMENT.....	5
Ligne AL02 : Déclaration d'activité et organisation générale de l'établissement.....	5
CHAPITRE B: LOCAUX ET EQUIPEMENTS.....	6
Item B1 : Conception et circuits de l'établissement.....	6
Ligne B1L01 : Lignes directrices de notation.....	6
Ligne B1L02 : abords de l'établissement salubres.....	6
Ligne B1L03 : Superficie et capacité des locaux adaptées à la circulation et la production des denrées.....	7
Ligne B1L04 : Locaux adaptés au nettoyage-désinfection (N-D).....	7
Ligne B1L05 : Maîtrise des flux d'air, condensation et contamination aéroportée.....	8
Ligne B1L06 : Circuit des denrées, du personnel, des déchets, sous-produits animaux et de l'eau.....	9
Ligne B1L07 : Sectorisation physique adaptée au fonctionnement de l'atelier.....	9
Ligne B1L09 : Gestion des eaux résiduaires, effluents et odeurs.....	10
Item B2 : Equipements adaptés à la production et engins de transport.....	11
Ligne B2L02 : Equipements adaptés au N-D et aptes au contact alimentaire.....	11
Ligne B2L04 : Aptitude des conteneurs et véhicules au transport des denrées.....	12
Ligne B2L05 : Métrologie.....	12
Ligne B3L03 : Absence de nuisibles ou de traces de leur passage dans l'ensemble des locaux.....	13
Item B4 : Maintenance.....	14
Ligne B4L02 : Locaux et équipements en bon état.....	14
Ligne B4L03 : Vérification du plan et actions correctives.....	14
Item B5 : Nettoyage/désinfection des locaux et équipements.....	15
Ligne B5L03 : Système de Nettoyage et désinfection.....	15
Ligne B5L05 : Vérification du plan et actions correctives.....	16
Item C1 : Diagramme de fabrication et analyse des dangers.....	17
Ligne C1L03 : Analyse des dangers complète et pertinente pour l'activité considérée.....	17
Ligne C2L02 : Identification des points déterminants.....	18
Item C3 : Contrôle à réception et conformité des matières premières.....	19
Ligne C3L02 : Description conforme et à jour des matières premières.....	19
Ligne C3L03 : Additifs (ADD) et auxiliaires technologiques (AT) conformes et bien utilisés.....	19
Ligne C3L04 : Contrôle à réception.....	19
Item C4 : Mesures de maîtrise de la production.....	21
Sous-item C401 : Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires.....	21
Ligne C401L02 : Maintien de la chaîne du froid ou du chaud lors des étapes de fabrication et de stockage.....	21
Ligne C401L03 : Présence de dispositifs de surveillance de la température et modalités d'enregistrement.....	22
Ligne C401L04 : Conditions de stockage des produits.....	23
Ligne C401L05 : Vérification des enregistrements et actions correctives.....	23
Sous-item C402 : Gestion des conditionnements et emballages.....	24
Ligne C402L02 : Conditions d'entreposage et gestion des conditionnements et emballages.....	24
Ligne C402L03 : conformité des conditionnements et emballages.....	24
Sous-item C403 : Autres mesures de maîtrise de la production.....	25
Ligne C403L03 : Pasteurisation, traitements thermiques.....	25
Ligne C403L04 : lavage-brossage des fromages.....	26

Item C5 : Gestion de l'eau propre et de l'eau potable.....	27
Ligne C5L02 : eau potable : Autorisation, utilisation.....	27
Ligne C5L03 : Eau propre (douce et salée) : autorisation, utilisation.....	27
Item C6 : Conformité des produits finis.....	28
Ligne C6L02 : Plan d'autocontrôles microbiologiques sur le produit fini et actions correctives .....	28
Item C7 : Contrôle à expédition. Étiquetage des produits finis.....	29
Ligne C7L02 : Étiquetage et affichage des produits.....	29
Ligne C7L04 : Contrôle à expédition.....	29
CHAPITRE D: TRACABILITE ET GESTION DES NON - CONFORMITES.....	30
Item D1 : Système de traçabilité et archivage des documents.....	30
Ligne D1L02 : Système et procédures de traçabilité amont et aval.....	30
Item D2 : Réactivité.....	31
Ligne D2L02 : Procédures en cas de réclamation et signalement.....	31
CHAPITRE E: GESTION DES DECHETS ET DES SOUS-PRODUITS ANIMAUX.....	32
Item E2 : Gestion des sous-produits animaux.....	32
Ligne E2L02 : Gestion des Sous-produits.....	32
CHAPITRE F: GESTION DU PERSONNEL.....	33
Item F1 : Hygiène et équipements du personnel.....	33
Ligne F1L02 : Organisation du vestiaire et des toilettes.....	33
Ligne F1L03 : Lave-mains, lave-bottes, lave-chaussures.....	33
Ligne F1L05 : Tenues propres, complètes et adaptées.....	34
Ligne F1L06 : Connaissance et application des BPH par le personnel.....	34
Item F2 : Formation et instructions à disposition du personnel.....	35
Ligne F2L02 : Formation pertinente du personnel.....	35
Ligne F2L03 : Instructions spécifiques disponibles sur site.....	36
Ligne F2L04 : Sensibilisation et instructions concernant l'état de santé du personnel.....	37
Ligne G1L01 : état sanitaire.....	38
Ligne G1L02 : propreté.....	39
Ligne G1L03 : bien-être animal.....	39
Item G2 : Alimentation animale.....	41
Ligne G2L01 : aliments.....	41
.....	42
Ligne G2L02 : ressources en eau.....	42
Item G3 : Gestion de la pharmacie vétérinaire.....	43
Ligne G3L01 : gestion de la pharmacie vétérinaire.....	43

## CHAPITRE A: IDENTIFICATION DE L' ETABLISSEMENT

### 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"> <li>Vérifier que l' (ou les) activité (s) de l'établissement est (ou sont) correctement déclarée(s).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les producteurs fermiers peuvent utiliser le dossier type d'agrément téléchargeable sur le site: <a href="http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/Do ssiers-type-d-agrement-sanitaire">http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/Do ssiers-type-d-agrement-sanitaire</a>.</li> </ul>

### 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"> <li>Vérifier l'existence et la recevabilité du formulaire de la déclaration.</li> <li>En l'absence de déclaration au titre de la remise directe ,<b>demander au producteur une régularisation immédiate et relever une non-conformité mineure.</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les producteurs doivent déclarerleur activité au titre de la remise directe auprès de la DD(CS)PP.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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 : <a href="http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/demarches/exploitation-agricole/obtenir-un-droit-une-autorisation/article/produire-et-mettre-sur-le-marche">http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/demarches/exploitation-agricole/obtenir-un-droit-une-autorisation/article/produire-et-mettre-sur-le-marche</a></li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le producteur doit être en mesure de présenter un récépissé de cette déclaration.</li> </ul>

## CHAPITRE B: LOCAUX ET EQUIPEMENTS

### Item B1 : Conception et circuits de l'établissement

#### LIGNE B1L01 : LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION

##### Flexibilité

Pour les producteurs fermiers, des croquis ou schémas manuscrits sont suffisants.

#### 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"><li>Examiner les possibilités de contaminations du bâtiment par la boue, la terre, et autres nuisances (ex : polluants industriels).</li><li>Vérifier l'emplacement d'autres sources de contaminations potentielles comme par exemple :<ul style="list-style-type: none"><li>- l'emplacement de la fumière, des silos d'ensilage ;</li><li>- les caniveaux d'écoulement</li><li>- le lieu de stockage des cadavres d'animaux</li><li>- les nids d'oiseaux ....</li></ul></li></ul>	<p><b><u>Production primaire / élevage / production fermière :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ L'implantation et la conception des locaux n'entraînent pas de contamination du lait et du colostrum, notamment dans le cas d'activités voisines contaminantes: atelier suffisamment séparé des zones de dépôts de déjections.</li><li>➤ La propreté des alentours des bâtiments d'élevage favorise le maintien de bonnes conditions hygiéniques à l'intérieur des bâtiments.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Faire le tour du (ou des) bâtiments.</li></ul>	<p><b><u>Établissements industriels :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ L'accès au site doit être si possible sécurisé, notamment pour les zones de stockage de produits alimentaires (citernes, hâloirs, expéditions).</li></ul>

##### Flexibilité

La traite se déroulant à l'extérieur des bâtiments (au pâturage, en alpage) n'est pas concernée par cet item.

**LIGNE B1L03 :**  
**SUPERFICIE ET CAPACITÉ DES LOCAUX ADAPTÉES À LA CIRCULATION ET LA PRODUCTION DES DENRÉES**

<b>Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques à la production de lait et de produits laitiers. Elles complètent le vade-mecum général.</b>	
<b>Méthodologie</b>	<b>Situation attendue</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifier l'adéquation entre la superficie des locaux, leur nombre et les différentes étapes de production.</li> </ul>	<p><b>Production primaire :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pour protéger le lait et le colostrum des souillures ou contaminations extérieures, les locaux de stockage du lait et du colostrum sont de préférence séparés des locaux de stabulation.</li> <li>➤ <b>Vente directe de lait cru :</b> 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. Pour les distributeurs de lait cru, le stockage du tank mobile (une fois nettoyé) doit être effectué dans un endroit propre.</li> </ul>

**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.

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.

**LIGNE B1L04 :**  
**LOCAUX ADAPTÉS AU NETTOYAGE-DÉSINFECTION (N-D)**

<b>Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques à la production de lait et de produits laitiers. Elles complètent le vade-mecum général.</b>	
<b>Méthodologie</b>	<b>Situation attendue</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifier la compatibilité de l'agencement et la conception des locaux avec la réalisation d'opérations de nettoyage-désinfection efficaces .</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 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.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ La présence de moisissures ne constitue pas un défaut majeur dans des zones structurellement moins bien ventilées et moins accessibles.</li> </ul>

## 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"> <li>• Vérifier la fermeture des récipients (bidons, pots de traite) et l'étanchéité de la fermeture des tanks.</li> </ul>	<p><b>Production primaire :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pour éviter la contamination aéroportée du lait, le stockage du lait et du colostrum doit être réalisé dans des récipients fermés.</li> <li>➤ Les zones au dessus des tanks ne doivent pas permettre la chute de débris ou de poussières.</li> <li>➤ Le fait de veiller à une ambiance du lieu de traite peu poussiéreuse permet également une réduction des contaminations.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier l'étanchéité des huisseries ouvrant sur l'extérieur.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ L'étanchéité maximale permet de limiter l'introduction de levures, de moisissures voire de poussières pouvant être support de germes pathogènes (<i>Listeria</i>) ou technologiquement néfastes (spores butyriques).</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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).</li> </ul>	<p><b><u>Locaux de transformation :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 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).</li> <li>➤ Attention aux manchons isolants en mousse (autour des tuyaux d'eau froide par exemple) réduisant la condensation mais non nettoyables.</li> <li>➤ 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 de diffusion de l'air dans les pièces sont nettoyables donc démontables (diffuseurs, gaines, évaporateurs) ou lavables par NEP.</li> <li>➤ Flux : quand la ventilation est contrôlée, le flux d'air doit être dirigé des zones ultrasensibles vers les zones grises ou sales. La mise en surpression d'un local permet la gestion du flux d'air.</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Filtration : la prise d'air se fait dans une zone propre (pas sous les vents dominants, pas en aval d'activités polluantes, 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.</li> <li>➤ La zone de puisage est particulièrement importante dans les ateliers fermiers disposant d'installations de séchage des fromages avec circulation forcée d'air puisé directement à l'extérieur. Le rejet de l'air s'effectue de préférence en toiture.</li> </ul>
--	---

**LIGNE B1L06 :**  
**CIRCUIT DES DENRÉES, DU PERSONNEL, DES DÉCHETS, SOUS-PRODUITS ANIMAUX ET DE L'EAU**

<b>Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques à la production de lait et de produits laitiers. Elles complètent le vade-mecum général.</b>	
<b>Méthodologie</b>	<b>Situation attendue</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Le lait, puis le caillé, le fromage frais, et enfin le fromage affiné sont des produits «propres» et peuvent donc se croiser sans risque.</li> <li>➤ Dans les ateliers traitant de gros volumes, une conception des locaux sur le principe de la marche en avant facilite un fonctionnement rationnel.</li> </ul>

**Pour information**

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

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

<b>Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques à la production de lait et de produits laitiers. Elles complètent le vade-mecum général.</b>	
<b>Méthodologie</b>	<b>Situation attendue</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier le respect de la sectorisation de l'espace.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Les locaux ne doivent pas communiquer avec une source d'insalubrité : tout le secteur élevage et traite est à considérer comme source d'insalubrité.</li> <li>➤ 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. Il n'y a cependant pas de prescription sur ce point dans le règlement (CE)°852/2004.</li> <li>➤ 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.</li> </ul>

**Flexibilité**

La présence d'un sas n'est pas exigée comme local spécifique. Ce sas peut faire office de vestiaire, de local laiterie, de salle d'emballage-expédition.

**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, toutefois lorsqu'il est mélangé aux eaux blanches, il devient un effluent et il faut alors s'assurer que le professionnel dispose d'un traitement adapté. Le lactosérum est un co-produit (fabrication de poudre ou de lactose) ou un sous produit (alimentation animale).

## ITEM B2 : Equipements adaptés à la production et engins de transport

### LIGNE B2L02 : EQUIPEMENTS 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"> <li>Vérifier les installations et les conditions d'utilisation du quai de réception.</li> </ul>	<p><b>Centre de collecte/quai de réception du lait :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 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.</li> <li>➤ Prévoir des dispositifs de protection (bouchons) et d'accrochage des branchements, raccords et tuyaux divers en attente d'utilisation.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifier que les bonnes conditions d'utilisation de systèmes de type NEP ou de centrales de nettoyage .</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Privilégier les systèmes de nettoyage centralisés qui évitent les circulations de personnes, de matériel et de produits dangereux. 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.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifier que les parties des équipements au plus près des produits sont nettoyables.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Les boutons et manettes doivent être nettoyables</li> <li>➤ Les soudures doivent être polies et lisses.</li> </ul>

### 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 épicea, toile en lin ... est acceptable si leur utilisation n'engendre pas de problèmes sanitaires. Les méthodes traditionnelles autorisent l'emploi du bois, métal (cuivre, laiton, ...), végétaux, autres (grès...).

L'utilisation de certains matériaux, équipements, emballages et conditionnements est autorisée dans le cadre de la production de produits laitiers présentant des caractéristiques traditionnelles (cf arrêté du 7 novembre 2012 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits laitiers présentant des caractéristiques traditionnelles). L'annexe de l'arrêté du 7 novembre 2012 liste les locaux, les matériaux, les équipements, les emballages et les conditionnements pouvant être utilisés.

**LIGNE B2L04 :**  
**APTITUDE DES CONTENEURS ET VÉHICULES AU TRANSPORT DES DENRÉES**

<p><b>Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques à la production de lait et de produits laitiers. Elles complètent le vade-mecum général.</b></p>	
<b>Méthodologie</b>	<b>Situation attendue</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• S'assurer des bonnes conditions d'hygiène de transport et de l'absence de contamination croisée avec des produits d'autre nature.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Les véhicules de transport sont correctement entretenus. Veiller notamment à l'état des joints des trous d'homme sur les citernes.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier l'existence d'enregistrement des conditions d'hygiène des véhicules des transport , citernes, containers, à réception et à expédition.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 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.</li> </ul>

**LIGNE B2L05 :**  
**MÉTROLOGIE**

<p><b>Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques à la production de lait et de produits laitiers. Elles complètent le vade-mecum général.</b></p>	
<b>Méthodologie</b>	<b>Situation attendue</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Demander les éléments de suivi des sondes de température et éventuellement de pression des pasteurisateurs ou des stérilisateurs.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Les sondes de température disposées sur les installations de traitement thermique( pasteurisateurs, stérilisateurs) font l'objet d'un suivi régulier et documenté.</li> <li>➤ 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.</li> </ul>

## **Item B3 : Lutte contre les nuisibles**

### **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 sur un schéma et à l'enregistrement des seules non-conformités.

Il n' y a pas lieu d'enregistrer le nombre et le devenir des cadavres, l'objectif à atteindre étant de maîtriser la présence de nuisibles dans les locaux grâce à des moyens de lutte adaptés et correctement disposés.

## Item B4 : Maintenance

### LIGNE B4L02 : 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"><li>• Vérifier que l'exploitant est en possession :<ul style="list-style-type: none"><li>- de la programmation de la maintenance et de la révision des principaux équipements tels que machine à traire, tanks à lait,...</li><li>- des coordonnées des entreprises ou organismes effectuant ces opérations.</li></ul></li></ul>	<p><b>Production primaire :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ 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.</li><li>➤ 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.</li><li>➤ 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.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Contrôler que les revêtements des locaux sont en matériau répondant aux objectifs définis dans la réglementation (CE) 852/2004.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ 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.</li></ul>

### Flexibilité

La formalisation de la maintenance des locaux n'est pas obligatoire pour les petites entreprises.

### 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 et Optitraise 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.

### LIGNE B4L03 : 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"><li>➤ 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.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ 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.</li></ul>

## Item B5 : Nettoyage/désinfection des locaux et équipements

### 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
<p><b>Production primaire :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Vérifier l'état de propreté des surfaces en contact avec le lait (caoutchoucs, tuyaux, bidons, tanks, ...).</li> <li>• Demander quelles sont les règles de nettoyage dans l'exploitation (produits utilisés, T°C, durée, concentration).</li> <li>• Vérifier la conformité au critère "teneur en germes à 30°C".</li> </ul>	<p><b>Production primaire :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Nettoyage des surfaces après chaque utilisation et désinfection en cas de besoin.</li> <li>➤ Respect des règles d'utilisation des produits de nettoyage, des équipements au contact du lait (concentration, débit, température, durée), et respect du rinçage (débit, température, durée).</li> <li>➤ La conformité aux critères microbiologiques définis dans le règlement 853/2004 pour le lait matière première est un moyen de vérifier l'efficacité des moyens de N-D mis en œuvre.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Vérifier que les machines complexes font l'objet de procédures de nettoyage adaptées.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ L'enregistrement des nettoyages journaliers ne présente aucune utilité.</li> <li>➤ Il y a surtout un intérêt à enregistrer des opérations périodiques de nettoyage - désinfection (plafond -évaporateurs des groupes frigorifiques, vides sanitaire...) ou des opérations exceptionnelles réalisées à la suite d'une non-conformité.</li> <li>➤ L'équipement destiné au nettoyage extérieur des citernes avant dépotage est de préférence situé hors du quai de dépotage.</li> </ul>

### Flexibilité

Des fiches techniques, des recommandations élaborées par les organismes professionnels (idele, associations de producteurs, syndicats professionnels) ou des normes internationales (COFIT par exemple) peuvent servir de références aux producteurs fermiers pour établir leur plan de nettoyage-désinfection.

### 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"> <li>➤ Contrôler les surfaces en contact avec les denrées qui sont difficilement accessibles (dessous de tapis de convoyage).</li> <li>➤ Vérifier l'absence de souillures anciennes telles que la présence de matières organiques</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ La désinfection n'est pas obligatoire dans les établissements soit parce que les opérations de nettoyage sont suffisamment efficaces soit parce que l'on recherche une flore spécifique d'ambiance (affinage par exemple).</li> </ul>

desséchées (caillé séché sur les faisselles).	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Apprécier la propreté en fonction des locaux concernés et de la technologie utilisée.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ La désinfection attendue ne sera pas la même dans une cave d'affinage en comparaison à celle d'un lieu de vente par exemple.</li> </ul>

**LIGNE B5L05 :**  
**VÉRIFICATION DU PLAN ET ACTIONS CORRECTIVES**

<b>Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques à la production de lait et de produits laitiers. Elles complètent le vade-mecum général.</b>	
<b>Méthodologie</b>	<b>Situation attendue</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Les matériels vétustes, usagés, rouillés doivent être remplacés.</li> <li>➤ Le stockage des matériels obsolètes ou inutilisés est une entrave au nettoyage; ils peuvent représenter une source de contamination.</li> </ul>

### 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.



## CHAPITRE C MAÎTRISE DE LA CHAÎNE DE PRODUCTION

### Item C1 : Diagramme de fabrication et analyse des dangers

#### LIGNE C1L02 :

##### 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"><li>Vérifier le diagramme présenté pour un process donné. Il doit lister l'ensemble des intrants et en particulier les recyclage de certains co-produits ou produits intermédiaires issus d'une fabrication antérieure ou d'un autre process.</li><li>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.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>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.</li></ul>

#### LIGNE C1L03 :

##### 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"><li>Vérifier que les dangers généralement présents pour le type de fabrication considéré sont bien pris en compte.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>A minima, le guide GBPH de L'ATLA peut servir de référence pour l'analyse des dangers.</li></ul>

#### Flexibilité

Pour les établissements faisant référence à un GBPH (fermiers et petits artisans), la personnalisation des fiches du GBPH vaut analyse des dangers. En effet le GBPH 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.

<b>Méthodologie</b>	<b>Situation attendue</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Vérifier que l'établissement a identifié les points déterminants essentiels.</li></ul> <p>→ Vérifier, selon le process et les points critiques identifiés par le professionnel, la présence d'un matériel de contrôle correspondant : pasteurisateur (sonde de contrôle de température et de pression); NEP (sonde niveau); pHmètre; détecteur de métaux.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Dans les process de fabrication au lait cru il n'y a pas de point déterminant microbiologique. Seules les bonnes pratiques de fabrication et les BPH sont prises en compte.</li><li>➤ Dans les process comportant un traitement thermique, celui-ci est traité comme un point déterminant. Lorsqu'il y a plusieurs traitements thermiques successifs dans le process, ils peuvent être tous considérés comme des points déterminants ou uniquement le plus élevé.</li></ul>

## Item C3 : Contrôle à réception et conformité des matières premières

### LIGNE C3L02 :

#### DESCRIPTION CONFORME ET À JOUR 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"> <li>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.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Respect des critères microbiologiques. Avant utilisation du lait de vache, la teneur en germes à 30 °C du lait cru de vache doit être inférieure à 300 000 / ml.</li> <li>➤ Après traitement thermique, la teneur en germes à 30°C du lait cru de vache mis en œuvre doit être inférieure à 100 000 / ml. (Règlement 853/2004, annexe III, section IX chapitre II)</li> </ul>

### 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"> <li>Vérifier que les additifs et les auxiliaires technologiques utilisés figurent dans la liste des catégories autorisées.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Respecter les dispositions du règlement (UE) N°1129 / 2011et du décret N°2011-509 .</li> </ul>

### 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"> <li>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.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Lors de la transformation du lait à la ferme et en l'absence de collecte, le producteur fait analyser le lait matière première. Les teneurs en germes à 30°C pour toutes les espèces, ainsi que les cellules somatiques pour le lait de vache sont recherchées. Les critères microbiologiques à respecter sont définis par le règlement (CE) n°853/2004 à l'annexe III section IX, chapitre I, point III. Respecter les dispositions du règlement (UE) N°1129 / 2011et du décret N°2011-509 .</li> <li>➤ Pour le lait de chèvre et de brebis il n'y a aucun critère microbiologique à réception.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li><u>Cas particulier</u> : Utilisation de lait non refroidi après la traite : faire notamment attention aux dérives importantes qui</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <u>Cas particulier</u> : Utilisation de lait non refroidi après la traite :</li> <li>➤ La réfrigération du lait n'est pas imposée si la</li> </ul>

sont possibles.

transformation commence 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.

## 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.

Chez un producteur fermier, 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 faite sur ce lait : 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.

**Flexibilité** Des analyses portant sur d'autres micro-organismes traceurs d'hygiène, tels les staphylocoques à coagulase positive, les coliformes, les E. coli, 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 autocontrôles.

Les analyses sur le lait matière première sont réalisées au minimum tous les 3 mois.

### 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
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Si une partie du lait est collectée, vérifier les résultats des tests antibiotiques qui sont transmis au producteur.</li><li>➤ Consulter les fiches d'enregistrement des contrôles à réception en cours, les heures de réception et de début de traitement.</li><li>➤ Examiner les fiches de non conformités.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ 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.</li><li>➤ Chez un producteur fermier, si une partie du lait est collectée alors des contrôles sont réalisés par l'entreprise de collecte .</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Si tout le lait est transformé sur place : 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.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Chez un producteur fermier, si tout le lait est transformé sur place alors il n'y a pas d'analyse faite sur ce lait.</li></ul>

## 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"><li>Vérifier la température de stockage du lait.</li></ul>	<p><b>Production primaire :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Température de stockage du lait &lt; ou = à + 8°C si collecte tous les jours, à + 6°C dans les autres cas sauf si le lait est transformé au plus tard dans les quatre 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 AOP.</li><li>Production fermière : L'ajout de ferments lactiques dans le lait de la traite du soir constitue un début de traitement, la température de stockage à 6°C ne s'impose plus (activité des ferments au delà de 10°C). Ce lait est mélangé à la traite du lendemain matin pour la production du jour.</li><li>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".</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>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.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Il y a une obligation de refroidissement immédiat après la traite et une conservation à une température comprise entre 0° et +4° C, La notion de refroidissement immédiat peut donc être interprétée comme étant une durée de deux heures pour atteindre +4°C. 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. Chez un producteur fermier, si tout le lait est transformé sur place alors il n'y a pas d'analyse faite sur ce lait.</li><li>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</li></ul>

	<p>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.</p> <p>➤ 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.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier les conditions de stockage des matières premières, des ingrédients et des produits en cours ou finis.</li> </ul>	

## Pour information

Pour les salles de séchage et d'affinage, les températures sont des critères technologiques, non sanitaires. Les températures peuvent varier selon les caractéristiques technologiques recherchées par le producteur.

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

<p><b>Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques à la production de lait et de produits laitiers. Elles complètent le vade-mecum général.</b></p>	
<b>Méthodologie</b>	<b>Situation attendue</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier lorsque cela est nécessaire la présence de thermomètres et l'enregistrement effectif des températures.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Attention au positionnement des sondes de mesure, qui doivent être installées aux emplacements les plus défavorables.</li> <li>➤ Présence d'au moins un thermomètre étalonné pour vérifier la fiabilité des équipements de froid et des dispositifs de contrôle.</li> <li>➤ L'affichage peut être regroupé à un seul endroit pour faciliter le contrôle.</li> <li>➤ Le support d'enregistrement peut être sous forme papier ou informatisé.</li> <li>➤ 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.</li> <li>➤ Pour les salles de séchage ou d'affinage, les températures sont des critères technologiques non sanitaires. Les températures peuvent varier selon les caractéristiques technologiques recherchées par le producteur (aspect de la croûte,...).</li> <li>➤ Par contre, il est important que des mesures correctives soient prévues dans les fiches personnalisées du GBPH.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.</li> </ul>

➤ Dans le cadre du contrôle d'un pasteurisateur, demander à simuler une panne et vérifier sur le graphique le témoin du test de dérivation.	➤ Une vérification hebdomadaire est recommandée. Cette vérification doit être enregistrée.
---	--

## Flexibilité

L'enregistrement uniquement des non conformités est accepté.  
Un thermomètre étalonné n'est pas exigé.

### LIGNE C401L04 : CONDITIONS DE STOCKAGE DES PRODUITS

<b>Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques à la production de lait et de produits laitiers. Elles complètent le vade-mecum général.</b>	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'opérateur doit manipuler 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.</li> </ul>
<p>En production fermière :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Respecter les BPH lors des manipulations de produits nus.</li> </ul>

### LIGNE C401L05 : VÉRIFICATION DES ENREGISTREMENTS ET ACTIONS CORRECTIVES

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

## Sous-item C402 : Gestion des conditionnements et emballages

### LIGNE C402L02 :

#### CONDITIONS D'ENTREPOSAGE ET GESTION DES CONDITIONNEMENTS ET EMBALLAGES

<b>Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques à la production de lait et de produits laitiers.</b>	
<b>Elles complètent le vade-mecum général.</b>	
<b>Méthodologie</b>	<b>Situation attendue</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Vérifier l'absence de poussière et la fermeture des enveloppes protectrices des conditionnements.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ 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.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Vérifier les conditions de stockage primaire et secondaire des emballages.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Le sur-emballage des conditionnements doit être éliminé avant leur entrée dans l'atelier.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ 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.</li></ul>

### LIGNE C402L03 :

#### CONFORMITÉ DES CONDITIONNEMENTS ET EMBALLAGES

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



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

### 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
<b>Pasteurisation</b>	<b>Pasteurisation</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul> <p>→ Attention au positionnement des sondes de mesure : elles doivent être placées au point le plus représentatif des conditions les plus mauvaises.</p> <p>→ Le professionnel doit connaître l'emplacement des sondes</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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 <ul style="list-style-type: none"> <li>Le fonctionnement de la vanne de dérivation automatique du pasteurisateur doit être régulièrement testé.</li> <li>Pour les petites structures : <ul style="list-style-type: none"> <li>Présence au minimum de thermomètres à lecture directe.</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La réalisation des tests à la phosphatase alcaline servent à vérifier l'efficacité des traitements thermiques.</li> <li>Pour les produits au lait pasteurisé, le résultat doit être négatif.</li> <li>Pour les produits au lait thermisé ou au lait cru, le résultat est positif.</li> </ul>
Vérifier le respect de la fermeture des produits laitiers liquides sur le lieu de traitement.	Après traitement thermique, les emballages sont fermés immédiatement pour éviter toute contamination .
<b>Décongélation du caillé</b>	<b>Décongélation du caillé</b>
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"> <li>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 (prévue dans le GBPH).</li> </ul>
<b>Traitement thermique pratiqué en cuve (cas général des petits producteurs – fabrication de yaourts le plus souvent)</b>	<b>Traitement thermique pratiqué en cuve (cas général des petits producteurs – fabrication de yaourts le plus souvent)</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Si cette activité est présente, s'assurer que le professionnel enregistre la température maximale atteinte.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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 processus particulier, la montée en température est très longue, la</li> </ul>

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.

### LIGNE C403L04 : LAVAGE-BROSSAGE DES FROMAGES

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

#### Méthodologie

- Vérifier le lavage-brossage des fromages.

#### Situation attendue

- **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 (listeria principalement).  
La morge doit être saturée en sel, 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, le cirage,...

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

### LIGNE C5L02 :

#### EAU POTABLE : AUTORISATION, UTILISATION

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"><li>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 .</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Tous les locaux dans lesquels sont manipulés du lait ou des produits laitiers sont alimentés en eau potable (depuis la traite jusqu'à la vente ou l'expédition des produits laitiers).</li></ul>

### Pour information

Dans les petits établissements, le contrôle de la potabilité de l'eau au sein de l'établissement peut être envisagé dans le cas de recherche des causes d'une non conformité des produits.

### LIGNE C5L03 :

#### EAU PROPRE (DOUCE ET SALÉE) : AUTORISATION, UTILISATION

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"><li>S'assurer que l'eau recyclée utilisée en contact avec les denrées alimentaires ne présente pas de risques pour la salubrité des denrées.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Le professionnel doit démontrer, s'il utilise de l'eau recyclée (« eau de vache », perméat d'osmose inverse, condensats divers...) rentrant en contact avec les denrées, qu'elle ne présente pas de risques pour la salubrité des denrées. Il en est de même pour le stockage de cette eau recyclée avant utilisation.</li></ul>

## 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"><li>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, ...</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Le plan d'autocontrôle microbiologique doit contenir, a minima :<ul style="list-style-type: none"><li>- 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 ;</li><li>- 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).</li></ul></li></ul>

## 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
<ul style="list-style-type: none"><li>S'assurer de l'étiquetage correct des produits.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>L'étiquetage doit respecter les points 1 et 2 du règlement (CE) 853/2004 annexe III section IX chapitre IV .</li><li><b>Cas particulier du lait cru destiné à la consommation humaine directe :</b> 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 :<ul style="list-style-type: none"><li>- La mention « Lait cru à conserver à +4°C maximum »</li><li>- La date limite de consommation dans les conditions prévues dans le règlement (UE) n°1169/2011., chapitre IV, . La date limite de consommation du lait cru, 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). Dans ce cas, la date limite de consommation ne peut excéder J+5, J étant le jour de la traite la plus ancienne.</li><li>- La mention " Faire bouillir avant consommation pour les personnes sensibles (jeunes enfants, femmes enceintes et personnes dont le système immunitaire est affaibli)</li><li>- Le nom et l'adresse de l'exploitation ;</li><li>- Le numéro d'identification de l'établissement délivré par le préfet( il s'agit du numéro EDE d'identification de l'élevage à défaut du n°de SIRET)</li></ul></li><li>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.</li></ul>

### LIGNE C7L04 :

#### CONTRÔLE À EXPÉDITION

#### Flexibilité

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

## CHAPITRE D: TRACABILITE ET GESTION DES NON - CONFORMITES

### Item D1 : Système de traçabilité et archivage des documents

#### LIGNE D1L02 :

#### SYSTEME ET PROCEDURES 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
<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifier la présence d'enregistrements permettant de fournir rapidement des informations relatives aux fournisseurs d'aliments et aux laiteries livrées.</li> </ul> <p>Traçabilité :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>Vérifier les enregistrements dans le registre d'élevage.</li> </ul>	<p><b>Production primaire :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Il est nécessaire qu'il puisse identifier les vaches dont le lait est entré dans la composition du lait non conforme (traçabilité amont).</li> <li>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.</li> </ul>
<p><b>Distributeur de lait cru</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Demander des précisions sur le système de traçabilité mis en place et vérifier l'apposition des coordonnées du producteur sur le distributeur automatique.</li> </ul>	<p><b>Vente de lait cru destiné à la consommation humaine directe : vente de lait en distributeur automatique :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>enregistrement de : <ul style="list-style-type: none"> <li>la date de traite,</li> <li>la date de remplissage du distributeur,</li> <li>le volume de lait au remplissage du distributeur,</li> <li>le volume repris et son devenir.</li> </ul> </li> <li>Le support d'enregistrement est libre.</li> <li>La température du lait au moment du remplissage peut être notée sur ce registre.</li> <li>Les coordonnées du producteur sont apposées de façon lisible sur le distributeur automatique.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Transformation (y compris fermière) :</b> Les conditionnements, les pailles, paillons, emballages ..etc sont soumis aux mêmes obligations de traçabilité que les denrées alimentaires.</li> </ul>

## Item D2 : Réactivité

### LIGNE D2L02 :

#### PROCÉDURES EN CAS DE RÉCLAMATION ET SIGNALEMENT

<b>Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques à la production de lait et de produits laitiers. Elles complètent le vade-mecum général.</b>	
<b>Méthodologie</b>	<b>Situation attendue</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• S'assurer au préalable que l'exploitant a bien repéré les non-conformités.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Chaque non conformité doit être suivie d'actions correctives. :</li></ul>

#### Pour information

Pour les petits établissements ou les fermiers, le guide de gestion des alertes pour les fermiers édité par des fédérations de professionnels (FNEC) peut suffire. Au minimum les non-conformités (autocontrôles, panne de groupe frigorifique, contrôle de la machine à traite..) et les actions correctives doivent être enregistrées.

## CHAPITRE E: GESTION DES DECHETS ET DES SOUS-PRODUITS ANIMAUX

### Item E2 : Gestion des sous-produits animaux

#### LIGNE E2L02 : GESTION DES SOUS-PRODUITS

<b>Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques à la production de lait et de produits laitiers. Elles complètent le vade-mecum général.</b>	
<b>Méthodologie</b>	<b>Situation attendue</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Vérifier la pertinence de la classification des sous-produits animaux .</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Aucune marque d'identification ne doit être trouvée sur les sous-produits et les déchets.</li><li>➤ Pour les établissement fermiers , les sousproduits (lactosérum, . caillés « gonflés ») peuvent servir pour l'alimentation des animaux de la ferme, sans autorisation particulière.</li><li>➤ Si les sous-produits sont utilisés en dehors de l'exploitation où la production primaire s'est réalisée, les établissements qui les utilisent doivent a minima être enregistrés au titre des règlements 1069/2009 et 183/2004.</li></ul>

#### 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.



## 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"><li>Vérifier l'aménagement des toilettes.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ De fait, il n'y a pas d'obligation pour que les toilettes soient directement attenantes aux locaux de production. 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).</li></ul>

#### Flexibilité

Pour mémoire, le vestiaire peut faire office de sas.

#### 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"><li>Vérifier qu'un point d'eau est disponible à proximité du lieu de traite : lave-mains, lavabo, douchette, seau d'eau propre...</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Pour les producteurs fermiers, il est attendu au minimum un lave-mains qui permet le lavage des mains à l'entrée dans les locaux et avant toute manipulation des denrées.</li><li>➤ 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. Le lave-mains est l'équipement le plus approprié mais d'autres équipements sont possibles.</li><li>➤ En l'absence de point d'eau à proximité du lieu de traite, un seau d'eau propre ou des lingettes</li></ul>

	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**

<b>Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques à la production de lait et de produits laitiers. Elles complètent le vade-mecum général.</b>	
<b>Méthodologie</b>	<b>Situation attendue</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pour les producteurs fermiers et artisans : 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.</li> <li>➤ 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...</li> <li>➤ La tenue doit être propre au début de la journée et régulièrement entretenue.</li> <li>➤ Les personnes affectées à la traite et à la manipulation du lait appliquent les règles d'hygiène élémentaires : mains et tenue de travail propres.</li> <li>➤ Il n'est toutefois pas demandé d'enregistrement du lavage.</li> </ul>

**LIGNE F1L06 :**  
**CONNAISSANCE ET APPLICATION DES BPH PAR LE PERSONNEL**

<b>Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques à la production de lait et de produits laitiers. Elles complètent le vade-mecum général.</b>	
<b>Méthodologie</b>	<b>Situation attendue</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifier que le personnel applique les BPH à toutes les étapes de la production.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pour les exploitants fermiers ou artisans, la formation transmise avec le GBPH fermier est de nature à remplir cette obligation de formation.</li> <li>➤ 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.</li> </ul>

## 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
<ul style="list-style-type: none"><li>• Vérifier l'existence et l'application d'un plan de formation pour le personnel.</li></ul>	<p><b><u>Elevage Production primaire :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Eviter, au moyen de formations ou d'expérience professionnelle, les pathologies animales et les traumatismes liés à une mauvaise conduite de troupeau .</li><li>➤ 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.</li><li>➤ 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.</li></ul> <p><b><u>Transformation :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Eviter les contaminations et connaître les précautions à prendre lors des opérations de traite, de stockage ainsi que l'amont de la traite.</li><li>➤ Disposer de connaissances pouvant justifier les mesures d'hygiène.</li><li>➤ 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,...)</li><li>➤ 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.</li><li>➤ 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.</li></ul>

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. <b>Flexibilité</b>	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier la concordance entre les préconisations génériques ou non et le fonctionnement (ex : tenue de traite, matériels,.... disponibles sur site) même si la visite a lieu hors période de traite.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Cas des structures sans salarié pour lesquelles des fiches d'instruction à chaque poste de travail ne sont pas nécessaires.</li> <li>➤ Ces instructions peuvent être portées succinctement sur les documents d'enregistrement associés qui dans ce contexte sont jugées suffisantes.</li> <li>➤ 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.</li> </ul> <p><b><u>A la production primaire :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Le professionnel est en mesure de présenter clairement son fonctionnement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire du lait. Ces instructions concernent entres autres :               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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) ;</li> <li>- La réalisation de la traite (nettoyage des trayons,... ) ;</li> <li>- La gestion des déchets et des sous produits animaux ;</li> <li>- Le mode opératoire des opérations de nettoyage et de désinfection.</li> </ul>               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. L'affichage des procédures d'hygiène n'est pas nécessaire, l'affichage peut être utile s'il y a plusieurs intervenants (stagiaires, salariés, service remplacement, etc..).             </li> </ul>

## Flexibilité

Pour les producteurs fermiers ou artisanaux, la disponibilité du GBPH personnalisé est nécessaire et peut être suffisante.

En fonction de l'historique et si seulement une ou deux personnes effectuent la traite, les procédures peuvent être simplement orales.

### LIGNE F2L04 :

#### SENSIBILISATION ET INSTRUCTIONS CONCERNANT L'ÉTAT DE SANTÉ DU PERSONNEL

<b>Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques à la production de lait et de produits laitiers. Elles complètent le vade-mecum général.</b>	
<b>Méthodologie</b>	<b>Situation attendue</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Vérifier la connaissance de ces mesures par les producteurs.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ 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...</li></ul>

## 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"><li>• Vérifier avant la réalisation de l'inspection la qualification du cheptel et les éventuels retards de prophylaxie ainsi que les références du vétérinaire sanitaire.</li><li>• En cas de perte de qualification du cheptel, s'assurer que la destination du lait est cohérente avec les obligations réglementaires à respecter.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Le lait provenant d'un troupeau non indemne de brucellose ou de tuberculose doit subir un traitement thermique spécifique. (Règlement 853/2004, annexe III, section IX, chapitre I) L'exploitant assure un stockage séparé du lait des animaux concernés par la mesure, identifier le tank et assure la traçabilité du lait. L'exploitant avise son collecteur de la non-conformité de son cheptel.</li><li>➤ L'exploitant écarter de la production les animaux malades ou présentant un risque pour la qualité du lait ou pour eux mêmes (protection animale).</li><li>➤ Pour garantir l'élimination de la consommation humaine de tout lait d'aspect anormal et colostrum l'exploitant applique un protocole de traite permettant le contrôle des premiers jets. L'utilisation d'un bol à fond noir est un bon moyen pour identifier les laits anormaux.</li><li>➤ En traite automatique (robot de traite), la mesure de la conductivité du lait ou tout autre dispositif équivalent permet de repérer les laits anormaux.</li><li>➤ L'application des bonnes pratiques d'élevage permet de maintenir des mamelles propres, et à 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.</li></ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Lors de l'utilisation d'un système de traite mécanique, il convient 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 passent en cours de traite, il est alors nécessaire de procéder au rinçage systématique des griffes.</li> <li>➤ 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.</li> <li>➤ Application d'un protocole d'identification des animaux produisant du colostrum et utilisation des moyens pour la collecte séparée du colostrum. Le règlement 853/2004 précise que la durée de la phase colostrale est de 3 à 5 jours après la parturition.</li> </ul>
---	---

**LIGNE G1L02 :  
PROPRETÉ**

<p><b>Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques à la production de lait et de produits laitiers. Elles complètent le vade-mecum général.</b></p>	
<b>Méthodologie</b>	<b>Situation attendue</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier la propreté des animaux lors de la visite en prenant en compte la situation météorologique du jour.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 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.</li> <li>➤ Collecte et élimination régulière des divers déchets.</li> <li>➤ Application du guide relatif au stockage et à l'épandage des laits non collectés et refusés rédigé par l'Institut de l'élevage.</li> </ul>

**LIGNE G1L03 :  
BIEN-ÊTRE ANIMAL**

<p><b>Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques à la production de lait et de produits laitiers. Elles complètent le vade-mecum général.</b></p>	
<b>Méthodologie</b>	<b>Situation attendue</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Le troupeau présente un bon état sanitaire, un bon état d'entretien (pas de signe apparent de maigreur, absence de blessure non soignée, pas de parasitisme apparent, pas d'animaux craintifs ou prostrés...).L'environnement ne doit pas présenter de risques pour les animaux.</li> <li>➤ Les animaux doivent être régulièrement alimentés,</li> </ul>

	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"> <li>• Vérifier l'absence d'altération des aliments (exemple : l'absence de terre, de moisissures dans les fourrages) et des conditions de stockage convenables.</li> <li>• 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.</li> <li>• S'informer sur la gestion des pâtures de manière à écarter le danger parasitaire.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 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.</li> <li>➤ Nettoyage régulier des zones d'entreposage et des conteneurs. Ils sont nécessairement propres et entretenus.</li> <li>➤ 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.</li> <li>➤ 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.</li> <li>➤ Les aliments souillés ou les litières ne doivent pas présenter une source de contamination des animaux.</li> <li>➤ 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.</li> <li>➤ De même, les litières sont renouvelées (ou rechargées pour les litières accumulées) dès que nécessaire.</li> <li>➤ L'exploitant apporte une attention particulière aux pollutions causées par : <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- les déjections des chats qui peuvent être à l'origine de toxoplasmose et d'avortements chez les chèvres et les brebis.</li> </ul> </li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier l'état du matériel utilisé pour l'alimentation des animaux.</li> </ul>	<p><b>Distribution des aliments :</b></p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 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.</li> <li>➤ 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.</li> <li>➤ Il est préférable de distribuer d'abord les aliments classiques puis les aliments médicamenteux puis de procéder au nettoyage des équipements</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• S'assurer que les produits dangereux sont stockés de manière à ce qu'il n'y ait pas de risque de contamination des aliments.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 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.</li> <li>➤ 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.</li> </ul>

### **LIGNE G2L02 : RESSOURCES EN EAU**

<b>Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques à la production de lait et de produits laitiers. Elles complètent le vade-mecum général.</b>	
<b>Méthodologie</b>	<b>Situation attendue</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Faire un état des ressources en eau utilisées pour l'abreuvement.</li> <li>• Réaliser un contrôle visuel de la propreté des abreuvoirs : Vérifier l'absence de dépôt (paille, foin, déjections ...) dans le fond des abreuvoirs.</li> <li>• 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.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 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.</li> <li>➤ Les dispositifs d'abreuvement ainsi que les équipements servant à l'alimentation animale sont régulièrement nettoyés et entretenus.</li> <li>➤ De même les lieux de vie des animaux font l'objet d'un nettoyage soigneux afin de prévenir l'encrassement .</li> </ul>

### **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"><li>• Vérifier que l'exploitant dispose de :<ul style="list-style-type: none"><li>- un registre sanitaire et d'élevage complété de façon exhaustive et à jour.</li><li>- un mode de classement et d'archivage des ordonnances, bulletins d'analyses et des comptes-rendus de visites divers tels que contrôle laitier, audit des structures de collecte, visite sanitaire...</li><li>- rangements dans un placard ou une armoire spécifique fermé,</li><li>- notices et emballages des médicaments.</li></ul></li><li>• Vérifier le registre d'élevage, les ordonnances et les enregistrements réalisés dans le système informatique du robot.</li><li>• Vérifier le respect des délais d'attente du produit de tarissement lors de vêlage prématuré.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Pas de risque d'utilisation erronée. Pas de risque de mélange ou de confusion quant à la destination des médicaments stockés.</li><li>➤ Le stockage des médicaments vétérinaires est automatiquement prévu dans un local ou une armoire fermant à clé.</li><li>➤ Modalités de stockage des ordonnances pour les médicaments soumis à prescription – lien avec le registre sanitaire.</li><li>➤ Modalités d'élimination des médicaments périmés ou devenus inutiles.</li><li>➤ 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.</li><li>➤</li></ul>

### Flexibilité

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