

Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924 - Lignes directrices en matière de mise en œuvre de la flexibilité au niveau du plan de maîtrise sanitaire pour le secteur : Lait et produits laitiers


Éléments du PMS	Attendus	Mesures de contrôle mises en œuvre par l'exploitant	Documents à rédiger / à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives
-----------------	----------	-----------------------------------------------------	------------------------------------------------------	--------------------------------




Locaux et équipements				
Locaux, équipements et opérations de maintenance	<p>Locaux et sectorisation :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Infrastructures hygiéniques et locaux en bon état et adaptés à l'activité. • Ventilation suffisante. • Un local de transformation unique peut être accepté, sous réserve de garantir des conditions de fonctionnement satisfaisantes (marche en avant dans le temps). • 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. Ainsi, le lait, puis le caillé, le fromage frais, et enfin le fromage affiné sont des produits « propres » et peuvent donc se croiser sans risque. Pour certaines technologies, ce croisement est recherché pour favoriser l'implantation de certaines flores (levures et moisissures). • La présence d'un sas comme étant un local spécifique n'est pas exigée. Cependant, le sas constitue le moyen le plus simple pour protéger l'activité des contaminations extérieures. Possibilité de combinaison avec une autre fonction (salle de vente, vestiaire...). • Les toilettes peuvent être aménagées en dehors des locaux de transformation (locaux 	<ul style="list-style-type: none"> • État des lieux visuel régulier. • Vérification périodique des instruments de mesure utilisés dans un but de maîtrise sanitaire, notamment des thermomètres (fiche PM2S), • Vérification périodique du bon état de fonctionnement des équipements. • Respect des obligations en matière de maintenance : exemple, de la machine à traire, des distributeurs automatiques de lait cru. 	<p>Documents à rédiger :</p> <ul style="list-style-type: none"> - RD¹ : néant. - Agréés : plans des locaux, description d'un point de vue sanitaire des locaux, équipements et matériel utilisé, ainsi que les conditions de fonctionnement et le plan de maintenance (voir dossier type, le cas échéant). <p>Documents à conserver :</p> <ul style="list-style-type: none"> - justificatifs des travaux de réparation ou remplacements des équipements (bons d'intervention de sociétés de maintenance, factures...) Machine à traire : justificatifs de type optitraite. - justificatifs des vérifications du bon fonctionnement des instruments de mesures réalisées par un tiers le cas échéant. <p>Enregistrements :</p> <ul style="list-style-type: none"> - uniquement des non-conformités et actions correctives. 	<ul style="list-style-type: none"> • Réparer ou remplacer les équipements de mesure défectueux. • Revoir la fréquence de vérification des appareils de mesure. • Rénover les revêtements de locaux dégradés.

¹Établissement de remise directe et établissements dérogatoires à l'obligation d'agrément


Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924 - Lignes directrices en matière de mise en œuvre de la flexibilité au niveau du plan de maîtrise sanitaire pour le secteur : Lait et produits laitiers

Éléments du PMS	Attendus	Mesures de contrôle mises en œuvre par l'exploitant	Documents à rédiger / à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives
	<p>d'habitation par exemple) sous réserve que les salariés puissent y accéder, et qu'ils prennent les mesures nécessaires pour ne pas contaminer la zone de production (changement de tenue si les toilettes sont situées dans un autre bâtiment).</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'arrêté du 7 novembre 2012 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits laitiers présentant des caractéristiques traditionnelles autorise pour la fabrication et/ou l'affinage de certains produits laitiers (fromages AOP et fermiers notamment) l'utilisation de locaux pouvant être équipés de murs, plafonds et portes n'étant pas composés de matériaux lisses, étanches, non absorbants ou résistants à la corrosion et comporter des murs, plafonds et sols naturels d'origine géologique. • Les huisseries en bois répondent aux exigences réglementaires, à condition qu'aucune dégradation ne soit constatée. <p>Abords – traite : La traite peut être réalisée à l'extérieur à condition que des mesures de protection minimales soient mises en place. Par exemple : bidons fermés, matériel de traite protégé.</p> <p>Production beurrière fermière, écrémage possible dans les locaux de stockage de lait sous réserve de respecter une séparation physique avec l'aire de vie et de traite des animaux et de maintenir un niveau d'hygiène approprié.</p> <p>Équipements : adaptés à l'activité et en bon état de maintenance :</p>		<p>- vérifications du bon fonctionnement des instruments de mesures réalisées par l'opérateur lui-même.</p>	


**Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924 - Lignes directrices en matière de mise en œuvre de la flexibilité au niveau
du plan de maîtrise sanitaire pour le secteur : Lait et produits laitiers**

Éléments du PMS	Attendus	Mesures de contrôle mises en œuvre par l'exploitant	Documents à rédiger / à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives 
	<ul style="list-style-type: none"> La corrosion est un témoin d'usure des parties métalliques qui peut constituer un défaut mineur pour les équipements qui n'entrent pas en contact avec les denrées ou jamais manipulés. C'est un défaut majeur si l'équipement est en contact ou en surplomb de denrées ou fréquemment manipulé (exemple une poignée de porte rouillée) ; Disponibilité des instruments de mesure nécessaires à l'activité et en bon état de fonctionnement (<i>a minima</i>, posséder un thermomètre). <p>Utilisation de matériaux traditionnels :</p> <ul style="list-style-type: none"> L'annexe de l'arrêté du 7 novembre 2012 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits laitiers présentant des caractéristiques traditionnelles liste les équipements, les emballages et les conditionnements pouvant être utilisés pour la fabrication et/ou l'affinage de certains produits laitiers (fromages AOP et fermiers notamment). Ainsi l'utilisation de matériaux « traditionnels » tels que cuves en cuivre, planches en bois brut (épicéa, peuplier...), toiles végétales (lin, coton) est autorisée si leur utilisation n'engendre pas de problèmes sanitaires. <p>Lave-mains (à la traite) :</p> <ul style="list-style-type: none"> En l'absence de point d'eau à proximité du lieu de traite, un réservoir d'eau propre ou 		<p>Il n'est pas demandé au professionnel de fournir des attestations justifiant de l'aptitude au contact alimentaire de ces matériaux traditionnels.</p>	


Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924 - Lignes directrices en matière de mise en œuvre de la flexibilité au niveau du plan de maîtrise sanitaire pour le secteur : Lait et produits laitiers

Éléments du PMS	Attendus	Mesures de contrôle mises en œuvre par l'exploitant	Documents à rédiger / à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives 
	des lingettes nettoyantes jetables peuvent être utilisés (cas de la traite en alpage ou dans un parc d'animaux par exemple).			
Nettoyage et désinfection (N&D)	<ul style="list-style-type: none"> • Les locaux et équipements sont visuellement propres. • Le personnel connaît : <ul style="list-style-type: none"> ◦ Le plan de nettoyage et désinfection et sait comment le mettre en œuvre ; ◦ Les produits de nettoyage et de désinfection à utiliser et leurs modalités d'utilisation (TACT : Temps de contact, Action mécanique, Concentration, Température) en lien avec les prescriptions du fabricant ; ◦ Les surfaces à nettoyer et désinfecter quotidiennement. • Des lingettes désinfectantes peuvent être acceptées, uniquement sur les marchés ou sur les stands de certaines manifestations (salon par exemple), à condition qu'elles soient aptes au contact alimentaire et que la mention sans rinçage soit indiquée sur l'emballage. • Dans les cas où une flore naturelle est recherchée, un nettoyage du matériel de production suivi d'un rinçage uniquement avec de l'eau sans procédure de désinfection est satisfaisant. • Il existe des processus non fermentaires (laits emprésurés par exemple) où la désinfection est indispensable. 	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôles visuels de l'état de propreté des locaux et équipements. • Des prélèvements de surface visant la recherche des germes totaux, entérobactéries ou coliformes ne sont intéressants que pour vérifier l'efficacité d'une procédure de désinfection. • Les contrôles de surface ne sont pas à réaliser systématiquement pour évaluer l'efficacité des procédures de désinfection. • Il convient en effet de privilégier l'appréciation de l'hygiène globale de l'établissement et d'exploiter les données historiques d'autocontrôles. • Mise en œuvre d'analyses microbiologiques sur le critère <i>Listeria spp</i> ou <i>monocytogenes</i> en cas de risque sanitaire spécifique identifié. <p>Dans ce cas, elle doit être validée par des analyses sur les produits, les surfaces ou les eaux de rinçage car l'aspect visuel est insuffisant.</p>	<p>Documents à rédiger :</p> <ul style="list-style-type: none"> - RD : Il n'est pas obligatoire de formaliser les procédures de nettoyage (et désinfection) à condition que les personnes en charge des opérations soient capables de les expliciter oralement. - Agréés : plan de nettoyage et désinfection décrivant les méthodes (produit utilisé, TACT : temps de contact, action mécanique, concentration et température) et fréquences de nettoyage et désinfection. <p>Documents à conserver :</p> <ul style="list-style-type: none"> - fiches techniques des produits à utiliser - résultats des analyses de surface, le cas échéant. <p>Enregistrements :</p> <ul style="list-style-type: none"> - des opérations ponctuelles de nettoyage et désinfection (plafonds, murs, etc.) par exemple lors de la reprise après un arrêt saisonnier ou un vide sanitaire ; - des non-conformités et des actions correctives. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyer et désinfecter les locaux et ou équipements concernés par les non-conformités. • Adapter le plan de nettoyage et désinfection suite à un relevé de non-conformité.


**Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924 - Lignes directrices en matière de mise en œuvre de la flexibilité au niveau
du plan de maîtrise sanitaire pour le secteur : Lait et produits laitiers**

Éléments du PMS	Attendus	Mesures de contrôle mises en œuvre par l'exploitant	Documents à rédiger / à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives 
<p>Lutte contre les nuisibles</p>	<p>Présence de moisissures :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dans les hâloirs, les caves d'affinage : Certains types de fabrications fromagères recherchent une flore d'ambiance importante, la présence de moisissures technologiques est normale. Ceci n'est pas synonyme d'encrassement des locaux et un nettoyage sans désinfection ne détruit pas la flore d'ambiance. Certaines parties des locaux et des équipements doivent être néanmoins régulièrement nettoyées et/ou désinfectées si nécessaire (poignées de portes, boutons électriques, grilles d'évaporateur, siphons de sol...). • Dans les salles de fabrications : Leur présence ne constitue pas un défaut majeur dans des zones structurellement moins bien ventilées et moins accessibles. Un local spécifique ou un meuble spécifique pour stocker/entreposer les produits de N/D n'est pas exigé. Toutefois, dans ce cas, il est impératif que les produits de N/D soient stockés/entreposés en dehors des locaux de fabrication et de stockage des denrées. 			
	<ul style="list-style-type: none"> • Absence de nuisibles ou de traces de leur passage (déjections...) dans les locaux de transformation. • Locaux de transformation et de stockage étanches aux nuisibles. 	<p>Contrôles visuels</p>	<p><u>Documents à rédiger :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - RD : néant - Agréés : plan de lutte comportant, le cas échéant, l'emplacement des pièges et ap-pâts et équipements de désinsectisation sur un plan. 	<ul style="list-style-type: none"> • Supprimer les points d'entrée des nuisibles (exemple : bas de porte ajourée à cause de la corrosion, etc.). • Mettre en place un plan d'action curatif en cas d'infestation (exemple : faire


**Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924 - Lignes directrices en matière de mise en œuvre de la flexibilité au niveau
du plan de maîtrise sanitaire pour le secteur : Lait et produits laitiers**

Éléments du PMS	Attendus	Mesures de contrôle mises en œuvre par l'exploitant	Documents à rédiger / à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives 
	<ul style="list-style-type: none"> • Lutte préventive contre les nuisibles mise en œuvre et judicieusement positionnée en fonction des abords et de la conception des locaux. • Dans les exploitations agricoles, les chats et les chiens peuvent être utilisés pour lutter contre les nuisibles à l'extérieur des locaux et dans les bâtiments d'élevage. • Les désinsectiseurs électriques ne sont pas le seul moyen efficace pour répondre aux obligations de la réglementation. Des rubans adhésifs peuvent être installés, à condition de ne pas être placés en surplomb des denrées nues. • Stockage des produits biocides à l'écart des denrées alimentaires, et avec un étiquetage les identifiant. Un local spécifique ou un meuble spécifique pour stocker/entreposer ces produits n'est pas exigé. Toutefois, dans ce cas, il est impératif qu'ils soient stockés/entreposés en dehors des locaux de fabrication et de stockage des denrées. • Utilisation des produits biocides conformément aux prescriptions du fabricant. • Les produits insecticides chimiques (bombes aérosol, appâts non protégés, etc.) sont interdits à l'intérieur des locaux où sont manipulées des denrées alimentaires (dangers liés aux résidus des substances utilisées). 		<p><u>Documents à conserver :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Bons d'intervention des prestataires extérieurs intervenant dans la lutte contre les nuisibles le cas échéant, avec plan de localisation des pièges et appâts. - Fiches techniques des produits. <p><u>Enregistrements :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - des non-conformités et des actions correctives. Il n'y a pas lieu d'enregistrer le nombre et le devenir des cadavres 	<p>appel à un professionnel spécialisé dans la lutte contre les nuisibles en cas d'infestation majeure ou récurrente).</p>
	Denrées et maîtrise des process			


Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924 - Lignes directrices en matière de mise en œuvre de la flexibilité au niveau du plan de maîtrise sanitaire pour le secteur : Lait et produits laitiers

Éléments du PMS	Attendus	Mesures de contrôle mises en œuvre par l'exploitant	Documents à rédiger / à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives 
Matières premières et contrôles à réception	<ul style="list-style-type: none"> • Matières premières utilisées conformes aux exigences réglementaires. <ul style="list-style-type: none"> ◦ Températures prescrites respectées (fournisseur ou réglementation). ◦ Les durées de vie des produits sont respectées (DLC, DDM). ◦ Les produits sont identifiés ◦ Statut des fournisseurs conforme aux exigences réglementaires (agrément ou dérogation à l'obligation d'agrément pour les produits d'origine animale) ◦ Le numéro de lot est inscrit sur le produit et sur les bons de livraison (pour DAOA uniquement) le cas échéant. ◦ En cas d'achat en magasin : moyens de transport adéquats et permettant de conserver les denrées aux températures prescrites. • Cas du lait matière première : <ul style="list-style-type: none"> ◦ Germes et cellules dans le lait de vache ◦ Germes dans les laits des chèvres et des brebis 	<p>Contrôle visuel systématique à réception ou lors de l'acte d'achat :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Intégrité des conditionnements ; • Salubrité des denrées ; • DLC non dépassées ; • Présence d'une marque d'identification pour les DAOA (sauf pour les denrées issues d'un établissement dérogatoire) ; • Présence d'un numéro de lot. <p style="background-color: #f0f0f0; padding: 5px; margin-top: 10px;">En production fermière, le contrôle des germes à 30° C et des cellules somatiques dans le lait cru matière première peut être remplacé par des critères plus pertinents au regard des fabrications.</p>	<p><u>Documents à rédiger :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - RD : plan d'autocontrôle sur le lait matière première - Agréés : plan d'autocontrôle sur le lait matière première et modalités des contrôles à réception (contrôle visuel, températures, analyses...) <p><u>Documents à conserver :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Informations fournies par les fournisseurs sur les matières premières (allergènes, etc.) - Éléments de traçabilité : bons de livraisons / factures, ... - Registre sanitaire - Résultats du paiement du lait - Ordonnances vétérinaires - Justificatifs d'aptitude au contact alimentaire pour les conditionnements des produits finis. <p><u>Enregistrements :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - des non conformités et des actions correctives ; - résultats d'analyses le cas échéant ; 	<ul style="list-style-type: none"> • Ne pas utiliser les matières premières non conformes ou périmées. • Signaler les non-conformités aux fournisseurs et revoir les exigences vis-à-vis d'eux • Changer de fournisseur. • Recherche des animaux à l'origine des dépassements des critères. • Tarissement ou réforme des animaux, écartement du lait de la consommation humaine ou orientation sur les technologies les moins à risque (quand un tri du lait est possible).


**Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924 - Lignes directrices en matière de mise en œuvre de la flexibilité au niveau
du plan de maîtrise sanitaire pour le secteur : Lait et produits laitiers**

Éléments du PMS	Attendus	Mesures de contrôle mises en œuvre par l'exploitant	Documents à rédiger / à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives
		<p>À cet égard, dans le cas de fabrication de produits laitiers au lait cru, il est attendu que le plan d'autocontrôle microbiologique du lait cru matière première comporte a minima les indicateurs de la contamination fécale (Escherichia coli pas exemple) et de la santé de la mamelle (staphylocoques à coagulase positive). Si les germes pathogènes mentionnés dans le règlement (CE) 2073/2005 (Listeria monocytogenes et Salmonella) ne sont pas recherchés en routine, un dépassement récurrent de seuil en indicateur d'hygiène ou un événement contaminant manifeste (animaux très sales, diarrhées, ...) doit conduire à leur recherche.</p> <p>Afin de se rapprocher des fréquences prévues par le règlement (CE) 853/2004, d'avoir une vision de la qualité du lait tout au long de l'année, de couvrir les périodes à risque (changement d'alimentation, mises bas, météo très humide ...), de détecter et de corriger assez rapidement les dérives et de ne pas arriver à une perte de maîtrise nécessitant des retraits et rappels massifs, il est attendu que le suivi de la qualité microbiologique du lait matière première évolue vers une fréquence mensuelle.</p> <p>Pour la recherche des familles de bactéries se substituant au critère germes du R (CE)</p>		

Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924 - Lignes directrices en matière de mise en œuvre de la flexibilité au niveau du plan de maîtrise sanitaire pour le secteur : Lait et produits laitiers


Éléments du PMS	Attendus	Mesures de contrôle mises en œuvre par l'exploitant	Documents à rédiger / à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives 
	<ul style="list-style-type: none"> Résidus d'antibiotiques dans le lait Chez un producteur, deux cas peuvent se présenter : a - une partie du lait est collectée et des recherches de résidus de substances ayant un effet antibiotique ou inhibiteur sont réalisées par l'entreprise de collecte ; b - tout le lait est transformé sur place et il n'y a pas d'analyse faite sur ce lait. 	<p>853/2004, en l'absence de seuil réglementaire pour le lait cru matière première et en fonction de la technologie mise en œuvre, le producteur peut se référer aux seuils et actions correctives préconisés par les professionnels de la filière (ANPLF, FNEC, IDELE).</p> <p>Vérification des résultats du paiement du lait. Utilisation du registre sanitaire du troupeau pour garantir la bonne gestion des traitements médicamenteux et le respect des délais d'attente. En routine, il n'y a pas lieu de pratiquer d'analyses spécifiques.</p>	<p>Tenue du registre sanitaire : Enregistrements des traitements médicamenteux et des délais d'attente le cas échéant.</p>	<p>En cas de résultat positif sur le lait collecté :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Améliorations de la conduite des traitements médicamenteux et de la gestion des risques de résidus dans le lait destiné à la consommation humaine (respect des délais d'attente, identification des animaux traités). - Mesures prévues par le guide de gestion des laits non-conformes publié par l'IDELE.
Gestion de l'Eau	<ul style="list-style-type: none"> Dans les exploitations disposant d'un atelier de transformation à la ferme ou vendant du lait cru au consommateur final, tous les locaux dans lesquels sont manipulés du lait ou des produits laitiers doivent être alimentés en eau potable. Sont notamment concernés la salle de traite et l'atelier de transformation. En revanche, lorsque le lait est destiné à une transformation en laiterie, 	<ul style="list-style-type: none"> Si alimentation par le réseau public : <ul style="list-style-type: none"> Nécessité de pratiquer des analyses d'eau qu'en cas de non-conformités constatées (non-conformité produits, baisse de pression, etc.). Information sur la qualité de l'eau disponible auprès du fournisseur ou de la mairie. 	<p>Documents à rédiger :</p> <ul style="list-style-type: none"> - RD : néant - Agréés : préciser s'il existe un raccordement au réseau d'eau potable ou, en cas d'exploitation de ressources d'eau privées, s'il s'agit de puits, de captages, ou autre. <p>Documents à conserver :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Factures d'eau ou attestation de raccordement au réseau public. 	<ul style="list-style-type: none"> Effectuer une demande de raccordement ou d'une autorisation auprès de l'ARS en cas d'utilisation d'une ressource privée non autorisée. Analyses sur les produits finis en cas d'anomalies sur l'eau En cas de résultat défavorable sur un captage privé :

Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924 - Lignes directrices en matière de mise en œuvre de la flexibilité au niveau du plan de maîtrise sanitaire pour le secteur : Lait et produits laitiers


Éléments du PMS	Attendus	Mesures de contrôle mises en œuvre par l'exploitant	Documents à rédiger / à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives 
Gestion des températures de stockage	<p>les installations de traite et de stockage du lait peuvent n'être nettoyées qu'avec de l'eau propre.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Si l'eau provient d'une source privée autorisée à des fins alimentaires : application des mesures définies dans l'arrêté préfectoral (traitement, nature et fréquence des analyses microbiologiques, etc.). • Si de l'eau propre est utilisée à la production primaire pour laver le matériel en contact avec le lait : nécessité de justifier de sa qualité par des analyses 	<ul style="list-style-type: none"> - Autorisation préfectorale lorsque l'eau utilisée en transformation ne provient pas du réseau public. - Résultats d'analyses, le cas échéant <p>Enregistrements :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Des non-conformités et des actions correctives. 	<p>entretien du captage et du périmètre de protection.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Températures de stockage des produits connues et respectées. • L'établissement dispose d'au moins un thermomètre. Si plusieurs enceintes (équipement frigorifique, congélateur...), il est recommandé d'avoir un thermomètre par enceinte. • Pour les salles de fabrication, 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). 	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôle visuel des thermomètres et afficheurs de température. • L'utilisation de thermomètres enregistrant les températures minimales et maximales peut constituer un moyen de surveillance des enceintes efficace, notamment pendant les heures de fermeture. • Vérification des thermomètres (entre eux et/ou dans la glace et/ou dans l'eau bouillante) notamment pour les équipements utilisés pour la surveillance des CCP. 	<p>Documents à rédiger :</p> <ul style="list-style-type: none"> - RD : néant. - Agréés : conditions de stockages des matières premières et des produits finis, objectifs de températures et modalités et fréquences de surveillance. <p>Documents à conserver :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bons de maintenance ou interventions sur les équipements frigorifiques. <p>Enregistrements :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pour les enceintes négatives d'une capacité supérieure ou égale à 10 mètres cubes, enregistrement continu des températures ²; - Pour les autres enceintes : enregistrement des non-conformités, avec précision sur le devenir des produits et des actions correctives menées. 	<ul style="list-style-type: none"> • Réparer ou remplacer les équipements défectueux. • Selon les non-conformités : pratiquer une évaluation du risque et prendre les mesures adaptées.

² Article R. 214-17 du code de la consommation

Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924 - Lignes directrices en matière de mise en œuvre de la flexibilité au niveau du plan de maîtrise sanitaire pour le secteur : Lait et produits laitiers


Éléments du PMS	Attendus	Mesures de contrôle mises en œuvre par l'exploitant	Documents à rédiger / à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives 
<p align="center">Maîtrise des procédés de fabrication</p>	<p>Maîtrise des dangers biologiques, chimiques (dont allergène) et physiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> Le producteur applique sa maîtrise des risques. Il peut pour cela s'inspirer d'un GBPH validé (Européen ou national). Les procédés de fabrication sont connus et correctement appliqués : prévention des contaminations croisées, respect des bonnes pratiques d'élevage (BPE), respect des bonnes pratiques d'hygiène (BPH), respect des bonnes pratiques de fabrication (BPF), maîtrise des températures et des paramètres technologiques des différents procédés de fabrication, respect des DLC/DDM. <p>Point spécifique sur les allergènes :</p> <ul style="list-style-type: none"> La maîtrise du danger allergènes doit être garantie : prise en compte de la composition des matières premières, des additifs, et des auxiliaires technologiques et information du consommateur. <p>Traitement thermique assainissant</p> <p>Établissement d'un couple t°/ durée</p>	<ul style="list-style-type: none"> Contrôle visuel du respect des bonnes pratiques d'hygiène : stockage évitant les contaminations croisées, séparation des productions dans l'espace ou dans le temps, vérification de l'efficacité des nettoyages, etc. Bonnes pratiques de fabrication : suivi des paramètres technologiques. Possibilité de vérification visuelle de l'aspect du caillé et/ou de vérification de la bonne acidification des fabrications par une mesure du pH ou de l'acidité Dornic. <p>Contrôle de la température et de la durée de traitement.</p>	<p>Documents à rédiger :</p> <ul style="list-style-type: none"> - RD et agréés : mettre en place la démarche d'un GBPH validé en personnalisant les fiches concernées (Européen ou national) ou rédiger son propre plan fondé sur les principes HACCP. <p>Documents à conserver :</p> <ul style="list-style-type: none"> Informations des fournisseurs sur la composition des matières premières au regard des allergènes. Étiquetage du produit fini adapté en conséquence. <p>Enregistrements :</p> <ul style="list-style-type: none"> De la surveillance des CCP. Des non-conformités et des actions correctives. <p>Enregistrement systématique de la température et de la durée de traitement</p> <p>Toutefois lorsque la pasteurisation est réalisée par chauffage direct en cuve, il n'y a pas forcément la présence d'un système d'enregistrement du temps et de la température de traitement. Cet enregistrement est donc manuel et peut être uniquement celui de la température maximale atteinte.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Remédier aux causes des potentielles contaminations croisées.

Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924 - Lignes directrices en matière de mise en œuvre de la flexibilité au niveau du plan de maîtrise sanitaire pour le secteur : Lait et produits laitiers


Éléments du PMS	Attendus	Mesures de contrôle mises en œuvre par l'exploitant	Documents à rédiger / à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives 
<p>Conformité des produits finis et informations du consommateur</p>	<ul style="list-style-type: none"> Description des produits (durabilité, conditions de conservation, conditions d'utilisation, etc. : respect des dispositions réglementaires). Validation de la durée de vie des produits. Température des produits finis conformes aux dispositions réglementaires. 	<ul style="list-style-type: none"> Contrôles visuels quotidiens des produits. Plan d'autocontrôle microbiologique sur les fabrications : <ul style="list-style-type: none"> Les analyses prennent en compte au minimum les critères de sécurité et d'hygiène définis dans le règlement (CE) n° 2073/2005 ; Tous les produits mis sur le marché par l'atelier sont inclus dans ce plan. Les analyses, pratiquées le plus souvent sur un échantillon unique (une unité), sont en nombre suffisant et régulièrement réparties sur l'ensemble de la période de fabrication, pour pouvoir être considérées comme permettant de réaliser des analyses de tendance. L'analyse des tendances sur une longue période permettant d'avoir une meilleure évaluation de la situation. Cas du lait cru remis en l'état : cf. arrêté spécifique. 	<p><u>Documents à rédiger :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Plan d'autocontrôles microbiologique. Description des produits. <p><u>Documents à conserver :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Résultats d'analyses. Étude de validation de la durée de vie le cas échéant. <p><u>Enregistrements :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Non conformités (erreurs sur les DDM/DLC, retraits et rappels) et actions correctives. 	<ul style="list-style-type: none"> En cas de résultats non conformes sur des critères de sécurité, des mesures adéquates sont prévues et mises en œuvre : <ul style="list-style-type: none"> Destruction du lot ; Renforcement des autocontrôles avec recherches complémentaires sur les lots encadrants et dans l'environnement ; Opérations de nettoyage et désinfection Recherche des causes de la contamination et mise en œuvre de mesures évitant que cela ne se reproduise ; et Si le lot est mis sur le marché : retrait/rappel du lot incriminé avec information de la DD(ETS)PP ou DAAF³
	<ul style="list-style-type: none"> Températures de conservation et de transport définies par le producteur (dans le respect de la réglementation) respectées. 	<ul style="list-style-type: none"> Contrôles visuels (aspect / étiquetage...). Vérifier au moment du contrôle à l'expédition que le numéro de lot de la denrée 	<p><u>Documents à rédiger :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> RD : néant. 	

³Ces dispositions seront amenées à être modifiées suite à la parution de la loi Egalim


Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924 - Lignes directrices en matière de mise en œuvre de la flexibilité au niveau du plan de maîtrise sanitaire pour le secteur : Lait et produits laitiers

Éléments du PMS	Attendus	Mesures de contrôle mises en œuvre par l'exploitant	Documents à rédiger / à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives 
Contrôles à expédition	<ul style="list-style-type: none"> Le numéro de lot est inscrit sur le produit et sur les bons de livraison le cas échéant. En cas de livraison : moyens de transport adéquats et permettant de conserver les denrées aux températures prescrites. 	<p>expédiée figure bien sur l'emballage et les documents accompagnant les produits.</p>	<p>- Agréés : modalités de contrôles (contrôle visuel, températures, analyses...).</p> <p><u>Documents à conserver :</u></p> <p>- Bons de livraison et / ou factures.</p> <p><u>Enregistrements :</u></p> <p>- Informations obligatoires définies par le règlement (UE) n° 931/2011.</p> <p>- Des non-conformités (ex : Plaintes/réclamations clients).</p>	
Gestion des déchets et sous-produits animaux (SPAN)	<ul style="list-style-type: none"> Séparation physique entre les déchets, les sous-produits animaux (SPAN) et les denrées alimentaires. Respect des dispositions spécifiques, notamment pour les SPAN et en fonction des catégories (C1, C2 et C3). Pour les producteurs fermiers, les SPAN (tel que le lactosérum) peuvent servir pour l'alimentation des animaux de la ferme sans autorisation particulière. 	<ul style="list-style-type: none"> Contrôles visuels de la séparation physique entre les différents flux (tri et stockage). 	<p><u>Documents à rédiger :</u></p> <p>- RD : néant.</p> <p>- Agréés : modalités de gestion et d'élimination des sous-produits.</p> <p><u>Documents à conserver :</u></p> <p>- pour les SPAN : bons d'enlèvements et documents d'accompagnement commercial à conserver pendant 2 ans.</p> <p>Autorisation spécifique pour l'envoi du lait et produits laitiers, y compris les eaux blanches, vers un nombre limité d'élevage autorisés.</p> <p><u>Enregistrements :</u> néant.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Retirer les déchets et sous-produits animaux des plans de travail au fur et à mesure. Stocker les déchets et SPAN dans des contenants ou locaux dédiés et adaptés. Reformer le personnel. Revoir les circuits d'élimination de déchets/ SPAN ou leur fréquence d'enlèvement.
Traçabilité	<p>Informations rendues obligatoires par le règlement (UE) n° 931/2011.</p> <p>Traçabilité interne : bien que non obligatoire elle demeure recommandée afin de limiter les cas échéant, l'ampleur des opérations de retrait/rappel</p>		<p><u>Documents à rédiger :</u></p> <p>- RD :</p> <p>Définition du lot : 1 lot = 1 jour de fabrication par produit par exemple</p> <p>Procédure de retrait/rappel.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Redéfinir le lot et son numéro.


Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924 - Lignes directrices en matière de mise en œuvre de la flexibilité au niveau du plan de maîtrise sanitaire pour le secteur : Lait et produits laitiers

Éléments du PMS	Attendus	Mesures de contrôle mises en œuvre par l'exploitant	Documents à rédiger / à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives 
			<p>- Agréés : Définition du lot : 1 lot = 1 jour de fabrication par produit par exemple. Description du système de traçabilité. Procédure de retrait/rappel.</p> <p><u>Documents à conserver :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Informations obligatoires définies par le règlement (UE) n° 931/2011. - Bons de livraison et /ou factures des fournisseurs (comportant les n° de lots des intrants). - Bons de livraisons et/ou factures de vente (comportant les n° de lots des produits commercialisés). <p><u>Enregistrements :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Informations obligatoires définies par le règlement (UE) n° 931/2011. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reformuler le personnel à la vérification et à l'enregistrement des données.
			Formation et comportement du personnel	
Comportement et état de santé du personnel	<ul style="list-style-type: none"> • Règles d'hygiène à respecter par le personnel à son poste de travail connues et appliquées (y compris stagiaires, intérimaires, prestataires, toute personne entrant dans les locaux). • Définition des affections incompatibles avec la manipulation de denrées alimentaires connues par le personnel. 	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôles visuels : <ul style="list-style-type: none"> ○ De la tenue du personnel ; ○ Le cas échéant, de la disponibilité et de l'état de propreté des EPI le cas échéant (équipements de protection individuels) ; ○ Et du respect des règles d'hygiène imposées. 	<p><u>Documents à rédiger :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - RD : néant - Agréés : noms des responsables en matière sanitaire, nombre de personnes travaillant de façon permanente, utilisation ou non de main d'œuvre occasionnelle... <p><u>Documents à conserver :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - activités et actions de formation, le cas échéant. 	<ul style="list-style-type: none"> • Informer le personnel. • Prévoir une formation aux bonnes pratiques d'hygiène pour le personnel. • Changer le personnel de poste en cas de problème de santé susceptible d'entraîner la contamination des

Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924 - Lignes directrices en matière de mise en œuvre de la flexibilité au niveau du plan de maîtrise sanitaire pour le secteur : Lait et produits laitiers

Éléments du PMS	Attendus	Mesures de contrôle mises en œuvre par l'exploitant	Documents à rédiger / à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives 
	<ul style="list-style-type: none"> • Déclaration par le personnel des problèmes de santé susceptibles d'entraîner la contamination des aliments (troubles gastro-intestinaux, abcès, rhinopharyngites, coupure...). • La tenue utilisée en fabrication doit être propre au début de la journée, régulièrement entretenue et différente de celle utilisée en élevage. • La tenue de fromagerie 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 ; elle peut être moins complète (tablier, chaussures spécifiques) pour la personne qui manipule des produits protégés, par exemple produits conditionnés, fromages affinés avec croûte non consommée... • La tenue complète ne comprend pas systématiquement un pantalon spécifique, sous réserve que le pantalon porté soit propre. 		<p><u>Enregistrements :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - des non conformités et des actions correctives. 	<p>aliments. Prévoir des tenues de travail adaptées à la pathologie et au poste en nombre suffisant.</p>
<p align="center">Méthodologie Instructions de travail, connaissance des process</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La formation à un GBPH validé pour l'activité est suffisante pour répondre à l'obligation de formation au système HACCP. 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. • Des formations à une périodicité donnée (par exemple tous les ans) ne sont pas exigibles dans les petits établissements. Par contre, si 	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôles visuels quotidiens du respect des bonnes pratiques par le personnel. 	<p><u>Documents à rédiger :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - RD : néant, sauf « étapes / procédés à risques ». - Agréés : description simplifiée des process mis en œuvre, diagrammes de fabrication simplifiés. <p><u>Documents à conserver :</u></p> <p>Néant.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Formation régulière du personnel.

**Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924 - Lignes directrices en matière de mise en œuvre de la flexibilité au niveau
du plan de maîtrise sanitaire pour le secteur : Lait et produits laitiers**

Éléments du PMS	Attendus	Mesures de contrôle mises en œuvre par l'exploitant	Documents à rédiger / à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives 
	<p>on constate une méconnaissance des BPH, le suivi d'une formation à l'hygiène devient indispensable.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Consignes et instructions de travail données par le responsable connues du personnel et appliquées. • Paramètres des procédés de fabrication décrits, connus et respectés par le personnel. 		<p><u>Enregistrements :</u></p> <p>- Des non conformités.</p>	