



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION, DE LA PÊCHE
DE LA RURALITÉ ET DE L'AMÉNAGEMENT DU TERRITOIRE

DGAL

VADE-MECUM

PRODUCTION PRIMAIRE LAITIÈRE

Version Publiée : 2.00 Date : 01/05/12

Version Grille : 4 Publiée :

◆ *Champ d'application*

Le vade mecum traite de la production primaire de lait en général mais il ne prend pas en compte les exigences relatives au lait cru destiné à la consommation humaine (qui seront rajoutées à la parution de l'arrêté lait cru en remplacement des arrêtés de 84 et 85)

◆ *Champ réglementaire*

- REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 : REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Règlement (CEE/CE)-CE/853/2004 : REGLEMENT (CE) N° 853/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
- Règlement (CEE/CE)-CE/2073/2005 : REGLEMENT (CE) N° 2073/2005 DE LA COMMISSION du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- Code rural et de la pêche maritime - partie législative : Extraits du CODE RURAL ET DE LA PECHE MARITIME_ partie législative
- Arrêté-AGRG0927709A : Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce
 - de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées
 - alimentaires en contenant
 -
- Arrêté-AGRG0927648A : Arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant
- Règlement (CEE/CE)-CE/854/2004 : REGLEMENT (CE) N° 854/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine

◆ *Grille de référence*

Production primaire laitière

◆ *Définition*

◆ *Précisions*



Une grille d'inspection est composée de X chapitres.

Chaque chapitre est divisé en items (points particuliers relatifs au thème général), eux-mêmes subdivisés en sous-items (points précis).

C'est au niveau du sous-item que les lignes de vademecum sont affectées.

Une ligne de vademecum est déclinée en :

- **extraits de textes** : Les extraits de textes rappellent la réglementation applicable à chaque sous-item. Il peut s'agir de textes communautaires (règlements, directives) ou nationaux (lois, décrets, arrêtés), mais également d'infra-réglementaire (notes de service), de guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application HACCP...
- **l'aide à l'inspection** qui se décompose comme suit (attention : tous les paragraphes ne sont pas obligatoirement traités dans chaque sous-item, selon leur intérêt) :
 - o **Objectif** : il s'agit de l'objectif réglementaire que le professionnel doit respecter,
 - o **Situation attendue** : deux cas sont possibles:
 - Soit les moyens sont imposés par la réglementation et le Vade-Mecum décrit la situation attendue par rapport à l'utilisation de ces moyens.
 - Soit la réglementation impose une obligation de résultats : cette partie du vade-mecum propose alors des dispositifs observés sur le terrain et souvent utilisés par le professionnel pour aboutir au résultat escompté. Ces exemples ne constituent pas une obligation réglementaire et le professionnel peut en appliquer d'autres à condition de prouver que le dispositif utilisé permet de répondre à l'obligation de résultat stipulée dans la réglementation.
 - o **Flexibilité** : cette partie correspond aux adaptations possibles prévues par la réglementation, ou qui permettent d'atteindre le résultat prévu par la réglementation.
 - o **Méthodologie** : il s'agit d'une aide pour l'inspecteur, sur la manière de contrôler (contrôle visuel, recoupement avec d'autres items de contrôle), et, le cas échéant, du système de notation de l'item (A, B, C, D).
 - o **Pour information** : ce paragraphe est destiné à intégrer tout ce qui est susceptible d'apporter une information supplémentaire relative au thème du sous-item, notamment les anciens textes réglementaires,
 - o **Champ d'application** : il peut être rempli si le sous-item ne s'applique qu'à un domaine ou une activité particuliers.

Code	Libellé	Résultat
A	Locaux	Notation
A01	Environnement,abords,existence,conception, superficie,sectorisation des locaux	Notation
A02	Circuits denrées, personnel, déchets	Notation
A03	Aptitude au nettoyage et à la désinfection	Notation
A04	Maintenance	Notation
A05	Circuits d'air, prévention condensation, contaminations aéroportées	Notation
A06	Prévention de l'introduction des nuisibles	Notation
A08	Points eau, séparation, identification différents circuits eau potable-non potab	Notation
A09	Evacuation des eaux usées	Notation
A10	Eclairage	Notation
B	Equipements	Notation
B01	Lave-mains et autres équipements de nett_désinfection à disposition du personnel	Notation
B02	Systèmes de nettoyage-désinfection	Notation
B03	Equipements n'entrant pas en contact avec les denrées	Notation
B04	Equipements entrant en contact avec les denrées ou en surplomb des denrées	Notation
B05	Système de contrôle des équipements	Notation
B06	Engins de transport des denrées appartenant à l'établissement	Notation
B07	Equipements relatifs aux déchets	Notation
C	Personnel	Notation
C01	Hygiène générale du personnel	Notation
C02	Connaissance des bonnes pratiques d'hygiène et du plan HACCP	Notation
C03	Instructions spécifiques disponibles sur site	Notation
D	Matières	Notation
D03	Conditionnements et emballages	Notation
D05	Produits finis	Notation
D06	Produits dangereux	Notation
D07	Fluides ou glace	Notation
E	Fonctionnement	Notation
E01	Propreté, respect procédures N_D des structures sans contact avec des denrées	Notation
E02	Propreté, respect procédures N_D des structures au contact des denrées	Notation
E04	Hygiène des manipulations des denrées et comportement du personnel	Notation
E05	Hygiène des manipulations des conditionnements et des emballages	Notation
E06	Gestion des produits dangereux	Notation
E08	Surveillance des CCP (ou points déterminants) et application actions correctives	Notation
E09	Vérifications, résultats des autocontrôles produits, réactivité	Notation
E0901	Effectivité des procédures de vérification (dont les autocontrôles)	Notation
E0902	Exploitation des résultats de la vérification (efficacité)	Notation
E10	Gestion des déchets et des sous-produits animaux	Notation
E11	Maîtrise des nuisibles et contaminations liées à l'environnement	Notation
E12	Respect des exigences spécifiques	Notation
E1203	Maîtrise des températures du lait et du colostrum	Notation
E13	Respect procédures traçabilité,retrait des produits,gestion des non conformites	Notation
F	Enregistrements agréments autorisations	Notation
F01	Conformité des activités observées aux enregistrements, agréments, autorisations	Notation
I	Procédures d'application des bonnes pratiques d'hygiène	Notation
I01	Plan de lutte contre les nuisibles	Notation
I02	Plan de N_D et plan de maintenance (machine à traire notamment)	Notation
I03	Procédures relatives à l'hygiène des personnes effectuant la traite	Notation
I04	Plan de formation de l'exploitant et des salariés	Notation
I05	Suivi médical de l'exploitant et des salariés	Notation
I06	Procédures de traçabilité de l'amont à l'aval et de retrait du lait et du colost	Notation
I07	procédures de maîtrise des températures du lait et du colostrum	Notation
J	Cheptel	Notation
J01	Gestion des animaux	Notation
J0101	Maladies réglementées	Notation
J0102	Etat sanitaire des animaux	Notation
J0103	Identification	Notation
J0104	Propreté des animaux	Notation
J02	Compte rendu et résultats d'analyse	Notation
J03	Alimentation	Notation
J04	Médicament vétérinaire	Notation
J05	Qualité de l'eau d'abreuvement	Notation



A - LOCAUX

- A01 - Environnement,abords, existence, conception, superficie, sectorisation locaux
(Environnement,abords,existence,conception, superficie,sectorisation des locaux)
- A02 - Circuits denrées, personnel, déchets
- A03 - Aptitude au nettoyage et à la désinfection
- A04 - Maintenance
- A05 - Circuits d'air, prévention condensation,contaminations aéroportées
(Circuits d'air, prévention condensation, contaminations aéroportées)
- A06 - Prévention de l'introduction des nuisibles
- A08 - Points eau, circuits d'eau potable et non potable
(Points eau, séparation, identification différents circuits eau potable-non potab)
- A09 - Evacuation des eaux usées
- A10 - Eclairage

CHAPITRE : A : LOCAUX

ITEM : A01 : ENVIRONNEMENT, ABORDS, EXISTENCE, CONCEPTION, SUPERFICIE, SECTORISATION LOCAUX

A01L01 - CONCEPTION, ENTREPOSAGE, LAIT CRU, COLOSTRUM

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 853/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale - Annexe III Section IX Chapitre I-II A et B

équipements A) Exigences applicables aux locaux et aux

1. Les installations de traite et les locaux dans lesquels le lait et le colostrum sont entreposés, manipulés ou refroidis doivent être situés et construits de façon à limiter les risques de contamination du lait et du colostrum.

2. Les locaux destinés à l'entreposage du lait et du colostrum doivent être (...) bien séparés des locaux où sont hébergés les animaux (...)

B) Hygiène pendant la traite, la collecte et le transport

2. Immédiatement après la traite, le lait et le colostrum doivent être placés dans un endroit propre conçu et équipé de façon à éviter toute contamination.

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Protéger le lait et le colostrum des souillures ou contaminations extérieures.

◆ Situation Attendue

Implique une séparation des locaux de stabulation d'avec les locaux de stockage du lait et du colostrum, le tank pouvant cependant être dans la salle de traite mais pas dans la zone de stabulation.

Par ailleurs, pour les distributeurs de lait cru, le stockage du tank mobile (une fois nettoyé) dans un endroit propre, permet de réduire les contaminations.

Enfin un vestiaire ou un emplacement dédié au rangement de la tenue de traite permet de limiter les risques d'introduction de contaminant et limite par la suite le risque de contaminations croisées.

◆ Flexibilité

Le tank ou tout autre contenant (bidon, boule à lait ...) peuvent se trouver à l'extérieur, à l'abri des intempéries et des nuisibles.

CHAPITRE : A : LOCAUX

ITEM : A01 : ENVIRONNEMENT, ABORDS, EXISTENCE, CONCEPTION, SUPERFICIE, SECTORISATION LOCAUX

A01L02 - CONTAMINATION, ENTREPOSAGE, ALIMENTATION ANIMALE

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Annexe I Partie A II) 3) a)

3). Sans préjudice de l'obligation générale prévue au point 2, les exploitants du secteur alimentaire doivent respecter les dispositions législatives nationales et communautaires pertinentes relatives à la maîtrise des dangers dans la production primaire et les opérations connexes, y compris:

a) les mesures visant à contrôler la contamination provenant(...) des aliments pour animaux (...),

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Eviter la contamination du lait par les aliments pour animaux

◆ Situation Attendue

L'entreposage des aliments pour animaux en un lieu séparé du lieu de stockage du lait permet de limiter les contaminations croisées.

CHAPITRE : A : LOCAUX

ITEM : A01 : ENVIRONNEMENT, ABORDS, EXISTENCE, CONCEPTION, SUPERFICIE, SECTORISATION LOCAUX

A01L03 - SOL, CONTAMINATION

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Annexe I Partie A II) 3) a)

3. Sans préjudice de l'obligation générale prévue au point 2, les exploitants du secteur alimentaire doivent respecter les dispositions législatives nationales et communautaires pertinentes relatives à la maîtrise des dangers dans la production primaire et les opérations connexes, y compris :

a) les mesures visant à contrôler la contamination provenant de l'air, du sol, de l'eau, des aliments pour animaux, des engrais, des médicaments vétérinaires, des produits phytosanitaires et des biocides et du stockage, de la manipulation et de l'élimination des déchets,

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Eviter la contamination du lait et du colostrum par les souillures provenant du sol

◆ Situation Attendue

Le sol est préférablement imputrescible, lisse et lessivable afin de faciliter le nettoyage.

Le maintien d'un bon état de propreté du sol permet d'éviter qu'il soit une source de souillure pour le lait (terre, bouse, paille,...)

CHAPITRE : A : LOCAUX

ITEM : A01 : ENVIRONNEMENT, ABORDS, EXISTENCE, CONCEPTION, SUPERFICIE, SECTORISATION LOCAUX

A01L04 - ENVIRONNEMENT , ABORDS

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Annexe I Partie A II) 3) a)

3. Sans préjudice de l'obligation générale prévue au point 2, les exploitants du secteur alimentaire doivent respecter les dispositions législatives nationales et communautaires pertinentes relatives à la maîtrise des dangers dans la production primaire et les opérations connexes, y compris :

a) les mesures visant à contrôler la contamination provenant (...)du sol,(...)

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Protéger le lait et le colostrum des souillures ou contaminations extérieures.

◆ Situation Attendue

L'implantation et la conception des locaux n'entraînent pas de contamination du lait et du colostrum.

Implique une implantation et une conception des locaux permettant de limiter les contaminations, notamment dans le cas d'activités voisines contaminantes.

◆ Flexibilité

La traite se déroulant à l'extérieur des bâtiments n'est pas concernée par cet item

◆ Méthodologie

Examiner les possibilités de contaminations du bâtiment par la boue, la terre, et autres nuisances (ex: polluants industriels).

Il y a aussi d'autres sources de contaminations potentielles comme par exemple :

- L'emplacement de la fumière ;
- Le lieu de stockage des cadavres d'animaux ;
- Le stockage des déchets ;
- Les nids d'oiseaux

◆ Pour information

La propreté des alentours des bâtiments d'élevage favorise le maintien de bonnes conditions hygiéniques à l'intérieur des bâtiments.

CHAPITRE : A : LOCAUX

ITEM : A02 : CIRCUITS DENRÉES, PERSONNEL, DÉCHETS

A02L01 - CIRCUITS, DENRÉE ALIMENTAIRE, PERSONNEL, DÉCHET

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Chapitre I point 1. et annexe I II point 3a

1. Le présent règlement établit les règles générales en matière d'hygiène des denrées alimentaires à l'intention des exploitants du secteur alimentaire en tenant particulièrement compte des principes suivants :

- a) la responsabilité première en matière de sécurité alimentaire incombe à l'exploitant du secteur alimentaire ;
- b) il est nécessaire de garantir la sécurité alimentaire à toutes les étapes de la chaîne alimentaire depuis la production primaire ;
- c) il importe, pour les denrées alimentaires qui ne peuvent pas être entreposées à température ambiante de manière sûre, en particulier les produits alimentaires congelés, de maintenir la chaîne du froid ;
- d) l'application généralisée de procédures fondées sur les principes HACCP, associés à la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène, devraient renforcer la responsabilité des exploitants du secteur alimentaire ;
- e) les guides de bonnes pratiques constituent un outil précieux, qui aide les exploitants du secteur alimentaire à respecter les règles d'hygiène alimentaire à toutes les étapes de la chaîne alimentaire et à appliquer les principes HACCP ;
- f) il est nécessaire de fixer des critères microbiologiques et des exigences en matière de contrôle de la température fondés sur une évaluation scientifique des risques ;
- g) il est nécessaire de garantir que les denrées alimentaires importées répondent au moins aux mêmes normes sanitaires que celles produites dans la Communauté, ou à des normes équivalentes.

Le présent règlement s'applique à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires ainsi qu'aux exportations. Il s'applique sans préjudice d'exigences plus spécifiques en matière d'hygiène alimentaire.

ET

3. Sans préjudice de l'obligation générale prévue au point 2, les exploitants du secteur alimentaire doivent respecter les dispositions législatives nationales et communautaires pertinentes relatives à la maîtrise des dangers dans la production primaire et les opérations connexes, y compris :

- a) les mesures visant à contrôler la contamination provenant de l'air, du sol, de l'eau, des aliments pour animaux, des engrais, des médicaments vétérinaires, des produits phytosanitaires et des biocides et du stockage, de la manipulation et de l'élimination des déchets,

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Prévenir les contaminations croisées du lait et du colostrum par les déchets et le personnel.

◆ Situation Attendue



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

VADE - MECUM : Production primaire laitière

Version publiée : 2.00 Version courante :: 2.00

Voir A02L01 Vademecum "Lait et Produits Laitiers"

Implique le respect du principe de la marche en avant dans l'espace ou dans le temps en assurant la séparation entre le secteur propre et le secteur sale.

◆ *Methodologie*

Locaux sans communication avec une source d'insalubrité. S'assurer de la séparation entre le secteur propre et le secteur sale.

◆ *Pour information*

Les secteurs élevage et traite peuvent être source d'insalubrité.

CHAPITRE : A : LOCAUX

ITEM : A03 : APTITUDE AU NETTOYAGE ET À LA DÉSINFECTION

A03L01 - INSTALLATION, APTITUDE AU NETTOYAGE ET À LA DÉSINFECTION

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Annexe I partie A II) 4) a)

4) Les exploitants du secteur alimentaire(...) qui produisent des produits primaires d'origine animale doivent prendre des mesures adéquates, afin, le cas échéant, de :

a) nettoyer toute installation utilisée dans le cadre de la production primaire et les opérations connexes, y compris les installations servant à entreposer et manipuler les aliments pour animaux, et, au besoin, après nettoyage, désinfecter l'installation de manière appropriée ;

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Aptitude des installations au nettoyage et à la désinfection.

◆ Situation Attendue

Les installations (exemples : silos, mélangeuse, salle de traite, locaux d'élevage...) permettent un nettoyage et si besoin une désinfection efficace, conformément aux bonnes pratiques des productions concernées.

◆ Flexibilité

Il est fréquent de trouver du bois peint dans les petites structures, cela répond aux exigences réglementaires à condition qu'aucune dégradation ne soit constatée.

◆ Pour information

Le choix des matériaux a son importance dès la conception des installations ; la mise en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène est d'autant plus facile si les matériaux sont résistants à la corrosion ou à la putréfaction.

CHAPITRE : A : LOCAUX

ITEM : A04 : MAINTENANCE

A04L01 - MAINTENANCE

Extraits de textes

◆ *CEE/Réglementation*

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Annexe I partie A II 2

2. Les exploitants du secteur alimentaire doivent, dans toute la mesure du possible, veiller à ce que les produits primaires soient protégés contre toute contamination, eu égard à toute transformation que les produits primaires subiront ultérieurement.

Aide à l'inspection

◆ *Objectif*

Eviter la contamination du lait et du colostrum par des défauts de structure.

◆ *Situation Attendue*

Les locaux sont maintenus en bon état d'entretien.

Les surfaces restent visiblement propres et les matériaux qui les constituent facilitent leur entretien.

Un bon état d'entretien des locaux permet de faciliter le nettoyage.

◆ *Méthodologie*

Vérifier l'état des peintures, l'absence de fissure, de trou, de rouille, d'encrassement et de moisissure.

CHAPITRE : A : LOCAUX

ITEM : A05 : CIRCUITS D'AIR, PRÉVENTION CONDENSATION, CONTAMINATIONS AÉROPORTÉES

A05L01 - CONTAMINATION AÉROPORTÉE

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Annexe I partie A II 3 a

3) Sans préjudice de l'obligation générale prévue au point 2, les exploitants du secteur alimentaire doivent respecter les dispositions législatives nationales et communautaires pertinentes relatives à la maîtrise des dangers dans la production primaire et les opérations connexes, y compris :

a) les mesures visant à contrôler la contamination provenant de l'air,(...),

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Eviter la contamination aéroportée du lait

◆ Situation Attendue

Cela implique le stockage du lait et du colostrum dans des récipients fermés afin de limiter les contaminations aéroportées.

Le fait de veiller à une ambiance du lieu de traite peu poussiéreuse permet également une réduction des contaminations.

◆ Méthodologie

Vérifier la fermeture des récipients.

CHAPITRE : A : LOCAUX

ITEM : A06 : PRÉVENTION DE L'INTRODUCTION DES NUISIBLES

A06L01 - NUISIBLE, ENTREPOSAGE, LAIT CRU, COLOSTRUM

Extraits de textes

◆ *CEE/Réglementation*

REGLEMENT (CE) N° 853/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale - Annexe III Section IX Chapitre I II A 2

A Exigences applicables aux locaux et aux équipements
2. Les locaux destinés à l'entreposage du lait et du colostrum doivent être protégés contre les nuisibles;

Aide à l'inspection

◆ *Objectif*

Eviter la contamination du lait et du colostrum par les nuisibles

◆ *Situation Attendue*

Dans le local de stockage, par exemple :

- moustiquaires sur les ouvertures,
- portes fermées et jointives.

L'installation de moustiquaires sur les ouvertures et le maintien de portes fermées et jointives permettent de limiter l'introduction de nuisibles dans le local de stockage du lait et du colostrum.

CHAPITRE : A : LOCAUX

ITEM : A08 : POINTS EAU, CIRCUITS D'EAU POTABLE ET NON POTABLE

A08L01 - EAU, CONTAMINATION

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Annexe I partie A II) 3) a)

3) Sans préjudice de l'obligation générale prévue au point 2, les exploitants du secteur alimentaire doivent respecter les dispositions législatives nationales et communautaires pertinentes relatives à la maîtrise des dangers dans la production primaire et les opérations connexes, y compris :

a) les mesures visant à contrôler la contamination provenant de l'air, du sol, de l'eau, des aliments pour animaux, des engrais, des médicaments vétérinaires, des produits phytosanitaires et des biocides et du stockage, de la manipulation et de l'élimination des déchets,

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Eviter la contamination du lait par une eau contaminée

◆ Situation Attendue

Utilisation d'eau potable en laiterie et lors de la traite pour le nettoyage des trayons et du matériel de traite. L'eau propre ne peut être utilisée que pour les surfaces qui ne sont pas en contact avec le lait (sol, quais de traite...)

Les réseaux d'eau propre et d'eau potable sont séparés.

De l'eau potable est disponible dans les locaux où sont manipulés le lait et les produits laitiers ; elle est fournie par le réseau public ou par une ressource privée qui a fait l'objet d'un arrêté préfectoral d'autorisation.

◆ Méthodologie

Vérifier l'origine de l'eau utilisée dans les locaux où sont manipulés le lait et les produits laitiers, celle-ci est potable.

1/ Lorsqu'elle est fournie par le réseau public, une facture d'eau correspondant au point d'utilisation suffit à attester de la potabilité. Les analyses bactériologiques ou physico-chimiques peuvent éventuellement être pratiquées dans le cas de non-conformité sur les produits pour s'assurer de l'absence de contamination de l'eau.

2/ Lorsque l'eau potable est issue d'une ressource privée, elle est soumise à une autorisation par arrêté préfectoral et un plan de contrôle microbiologique et physico-chimique permet d'en vérifier régulièrement la qualité. Les résultats d'analyses sont disponibles.

◆ Pour information

On trouve parfois de l'eau issue de puits, de forage ou de source captée, qui est distribuée dans les bâtiments d'élevage pour l'abreuvement des animaux et le lavage des stabulations en complément d'eau potable fournie par le réseau public. Il n'y a pas d'obligation de fournir de l'eau potable pour l'abreuvement des animaux. L'inspecteur vérifie que les abreuvoirs sont propres.

CHAPITRE : A : LOCAUX

ITEM : A09 : EVACUATION DES EAUX USÉES

A09L01 - EAU RÉSIDUAIRE

Extraits de textes

◆ *CEE/Réglementation*

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Annexe I partie A II 2

2. Les exploitants du secteur alimentaire doivent, dans toute la mesure du possible, veiller à ce que les produits primaires soient protégés contre toute contamination, eu égard à toute transformation que les produits primaires subiront ultérieurement.

Aide à l'inspection

◆ *Objectif*

Eviter la contamination du lait et du colostrum par les eaux usées

◆ *Situation Attendue*

Les eaux usées sont évacuées de façon à éviter les eaux stagnantes.

L'installation d'un système d'évacuation des eaux usées efficace permet d'éviter les eaux stagnantes.

◆ *Méthodologie*

Vérifier l'existence d'un raccordement à la fosse toutes eaux, à la fosse à lisier, ou tout autre système équivalent de façon à éviter tout rejet direct dans le milieu extérieur.

CHAPITRE : A : LOCAUX

ITEM : A10 : ECLAIRAGE

A10L01 - ECLAIRAGE

Extraits de textes

◆ *CEE/Réglementation*

REGLEMENT (CE) N° 853/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale - Annexe III Section IX Chapitre I II B 1b

1. La traite doit être effectuée de façon hygiénique. Il faut notamment :

b) que le lait et le colostrum de chaque animal soient contrôlés par la personne chargée de la traite ou à l'aide d'une méthode permettant d'atteindre des résultats similaires, en vue de la détection de caractéristiques organoleptiques ou physico-chimiques anormales et que le lait et le colostrum présentant de telles caractéristiques ne soient pas utilisés pour la consommation humaine ;

Aide à l'inspection

◆ *Objectif*

Eclairage suffisant pour contrôler l'aspect du lait et du colostrum.

◆ *Situation Attendue*

Eclairage suffisant pour contrôler la qualité des premiers jets.



B - EQUIPEMENTS

- B01 - Lave-mains et autres équipements de nett_désinfection à disposition du personnel
(Lave-mains et autres équipements de nettoyage-désinfection pour le personnel)
- B02 - Systèmes de nettoyage-désinfection
(Systèmes de nettoyage-désinfection (N_D) pour les locaux et équipements)
- B03 - Equipements n'entrant pas en contact avec les denrées
(Equipements n'entrant pas en contact avec le lait et le colostrum)
- B04 - Equipements entrant en contact avec les denrées ou en surplomb des denrées
(Equipements entrant en contact avec le lait et le colostrum ou en surplomb)
- B06 - Engins de transport des denrées appartenant à l'établissement
- B07 - Equipements relatifs aux déchets

CHAPITRE : B : EQUIPEMENTS

ITEM : B01 : LAVE-MAINS ET AUTRES ÉQUIPEMENTS DE NETT_DÉSINFECTION À DISPOSITION DU PERSONNEL

B01L01 - LAVE-MAINS

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 853/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale - Annexe III Section IX Chapitre I II C 2

C. HYGIENE DU PERSONNEL

2. Les personnes affectées à la traite doivent respecter un niveau élevé de propreté personnelle. Des installations adaptées permettant aux personnes affectées à la traite et à la manipulation du lait cru et du colostrum de se laver les mains et les bras doivent être disposées à proximité du lieu de traite.

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Eviter la contamination du lait ou du colostrum par les mains du trayeur

◆ Situation Attendue

Un point d'eau à proximité du lieu de traite est approvisionné en savon et en essuie mains jetables ou tout dispositif équivalent (torchon changé quotidiennement) pour permettre au trayeur de se laver les mains et les avants bras.

A proximité des lave-mains ou du dispositif de lavage des mains, nécessité d'une poubelle sans couvercle ou à couvercle à ouverture non manuelle.

◆ Flexibilité

Le lave-mains est effectivement l'équipement le plus approprié mais d'autres équipements sont possibles. En l'absence de point d'eau à proximité du lieu de traite, un seau d'eau propre ou des lingettes nettoyantes jetables peuvent être utilisés (en cas de traite en alpage ou dans un parc d'animaux par exemple).

◆ Méthodologie

Vérifier que le lave-mains ou un dispositif équivalent est au plus près des postes de travail et accessible facilement.

CHAPITRE : B : EQUIPEMENTS

ITEM : B02 : SYSTÈMES DE NETTOYAGE-DÉSINFECTION

B02L01 - NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 853/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale - Annexe III Section IX Chapitre I II A point 4

4. Après utilisation, ces surfaces doivent être nettoyées et, au besoin, désinfectées. Après chaque transport, ou chaque série de transports lorsque l'intervalle séparant le déchargement du chargement suivant est de très courte durée, mais dans tous les cas au moins une fois par jour, les récipients et citernes utilisés pour le transport du lait cru et du colostrum doivent être nettoyés et désinfectés de manière appropriée avant d'être réutilisés.

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Disposer d'un nombre suffisant de dispositifs pour permettre le nettoyage et si besoin la désinfection des équipements et des locaux.

◆ Situation Attendue

Un système adéquat et fonctionnel est prévu pour assurer le nettoyage et si besoin la désinfection.
- Pour les postes de nettoyage, des tuyaux en bon état, ne traînant pas par terre.
- Des rangements spécifiques pour les matériels et produits de nettoyage.

◆ Flexibilité

L'enregistrement des nettoyages journaliers ne présente aucune utilité. Il y a surtout un intérêt à l'enregistrement des opérations exceptionnelles ou réalisées à la suite d'une non-conformité.

◆ Méthodologie

Vérifier l'existence et la localisation des dispositifs de lavage.
L'efficacité du nettoyage et de la désinfection se contrôle visuellement.

CHAPITRE : B : EQUIPEMENTS

ITEM : B03 : EQUIPEMENTS N'ENTRANT PAS EN CONTACT AVEC LES DENRÉES

B03L01 - SYSTÈME, ABREUVEMENT, ALIMENTATION ANIMALE

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 183/2005 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux - Annexe III Aliments et eau pour animaux

Annexe III

Aliments et eau pour animaux

Les installations d'alimentation et d'abreuvement doivent être conçues, construites et installées de manière à réduire au minimum les risques de contamination des aliments pour animaux et de l'eau

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Eviter la consommation, par les animaux producteurs de lait, d'eau ou d'aliments contaminés

◆ Situation Attendue

Les installations d'abreuvement et d'alimentation sont nettoyables et protégées, dans la mesure du possible, des déjections (par exemple abreuvoir disposé en hauteur).

Installations d'abreuvement et d'alimentation nettoyables et construites de manière à limiter les risques de contamination de la nourriture et de l'eau et les effets pouvant résulter de la compétition entre les animaux.

◆ Méthodologie

S'assurer de l'intégrité et de la propreté des dispositifs de fabrication, de stockage, d'abreuvement et de distribution des aliments (mangeoires et couloirs d'alimentation).

◆ Pour information

Ces points ne peuvent être complètement maîtrisés que lorsque les animaux sont en stabulation.

CHAPITRE : B : EQUIPEMENTS

ITEM : B03 : EQUIPEMENTS N'ENTRANT PAS EN CONTACT AVEC LES DENRÉES

B03L02 - EQUIPEMENT, EVACUATION, FUMIERS

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 183/2005 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux - Annexe III Exigences concernant les équipements

Annexe III

EXIGENCES CONCERNANT LES ÉQUIPEMENTS DES ÉTABLES ET LES ÉQUIPEMENTS SERVANT À L'ALIMENTATION DES ANIMAUX

Les bâtiments et l'équipement servant à l'alimentation des animaux doivent être propres. Des systèmes doivent être mis en place pour évacuer régulièrement le fumier et les déchets et éliminer les autres sources possibles de contamination des aliments pour animaux.

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Eviter de contaminer les aliments pour animaux par le fumier et les déchets

◆ Situation Attendue

Moyens adaptés à la taille de l'exploitation et fonctionnels.

Les opérations suivantes terminées ou arrêtées au moins une heure avant la traite, lorsque celle-ci s'effectue en étable, permettent de limiter les contaminations croisées :

- l'enlèvement de fumiers,
- le renouvellement de litières,
- le pansage ou l'affouragement,
- toute opération pouvant provoquer la formation de poussières.

CHAPITRE : B : EQUIPEMENTS

ITEM : B04 : EQUIPEMENTS ENTRANT EN CONTACT AVEC LES DENRÉES OU EN SURPLOMB DES DENRÉES

B04L01 - RÉFRIGÉRATION

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 853/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale - Annexe III Section IX Chapitre I-II-A-2

2. Les locaux destinés à l'entreposage du lait et du colostrum doivent (...) le cas échéant pour répondre aux exigences visées dans la partie B, disposer d'un équipement de réfrigération approprié.

B. Hygiène pendant la traite, la collecte et le transport

2. Immédiatement après la traite, le lait et le colostrum doivent être placés dans un endroit propre conçu et équipé de façon à éviter toute contamination.

a) Le lait doit être immédiatement ramené à une température ne dépassant pas 8 °C lorsqu'il est collecté chaque jour et 6 °C lorsque la collecte n'est pas effectuée chaque jour.

b) Le colostrum doit être entreposé séparément et immédiatement ramené à une température ne dépassant pas 8 °C lorsqu'il est collecté chaque jour et 6 °C lorsque la collecte n'est pas effectuée chaque jour, ou congelé.

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Respecter les exigences en matière de température pour le stockage du lait et du colostrum.

◆ Situation Attendue

En général, on trouve un tank à lait réfrigérant. Le lait est réfrigéré à une température inférieure ou égale à 6°C, immédiatement après la traite et il est maintenu à cette température.

◆ Flexibilité

Tout autre équipement permettant d'atteindre les normes de refroidissement en vigueur. Exemple : bidons plongés dans de l'eau froide, refroidisseur.

◆ Pour information

Pas d'obligation de respect des exigences réglementaires dans le cas de traitement du lait dans les 2 heures suivant la traite, ou si une température plus élevée est nécessaire pour des raisons technologiques, par exemple en cas de fabrication fromagère à la ferme ou de collecte pour des productions AOP (autorisation préalable).

CHAPITRE : B : EQUIPEMENTS

ITEM : B04 : EQUIPEMENTS ENTRANT EN CONTACT AVEC LES DENRÉES OU EN SURPLOMB DES DENRÉES

B04L02 - MATÉRIAUX DESTINÉS AU CONTACT ALIMENTAIRE, SURFACE

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 853/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale - Annexe III Section IX Chapitre I-II-A-3

A-Hygiène dans les exploitations de production de lait

3. Les surfaces des équipements destinés à entrer en contact avec le lait et le colostrum (ustensiles, récipients, citernes, etc. utilisés pour la traite, la collecte ou le transport) doivent être faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter et bien entretenues. Cela exige l'utilisation de matériaux lisses, lavables et non toxiques.

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Eviter la contamination du lait ou du colostrum par les surfaces des divers équipements.

◆ Situation Attendue

Les surfaces en contact avec le lait ou le colostrum sont lisses, lavables et non toxiques : les matériaux utilisés sont aptes au contact alimentaire et sont maintenus en bon état.

En cas d'exploitation de distributeur de lait cru, il est nécessaire que l'ensemble des équipements utilisés pour cette activité répondent aussi à ces critères.

◆ Méthodologie

Vérifier notamment le remplacement régulier de la caoutchouterie (joints, tuyaux, manchons...).

Vérifier notamment que :

- les contenants soient aptes au contact alimentaire,
- les surfaces ne comportent ni point de corrosion, ni rugosité à l'emplacement des soudures (vérifier l'intérieur du tank, la vanne de soutirage et les canalisations servant à l'acheminement du lait).

Eviter ou remplacer tous les matériaux rayables (plastique, aluminium). Un bon état des matériaux est important ; l'aluminium n'est pas interdit mais se dégrade et se raye facilement, ce qui le rend rapidement inapte au nettoyage/désinfection.

CHAPITRE : B : EQUIPEMENTS

ITEM : B06 : ENGINES DE TRANSPORT DES DENRÉES APPARTENANT À L'ÉTABLISSEMENT

B06L01 - EQUIPEMENT, MOYEN DE TRANSPORT

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 853/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale - Annexe III section IX chapitre I II A 3

A. Exigences applicables aux locaux et aux équipements

3. Les surfaces des équipements destinés à entrer en contact avec le lait et le colostrum (ustensiles, récipients, citernes, etc., utilisés pour la traite, la collecte ou le transport) doivent être faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter et bien entretenues. Cela exige l'utilisation de matériaux lisses, lavables et non toxiques.

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Eviter la contamination du lait et du colostrum par les équipements de transport.

◆ Situation Attendue

Les équipements de transport (exemple : boule à lait, bidons, etc.) sont faciles à nettoyer et au besoin à désinfecter et sont conçus avec des matériaux lisses, lavables et non toxiques.

◆ Méthodologie

Vérifier l'étanchéité des fermetures, la bonne conception des joints et des vannes.

◆ Pour information

Les moyens de transport sont conçus de telle sorte qu'ils :

- permettent de protéger le lait des causes susceptibles de le contaminer ou de l'altérer pendant toute la durée du transport.
- soient faciles à nettoyer et à désinfecter.

CHAPITRE : B : EQUIPEMENTS

ITEM : B07 : EQUIPEMENTS RELATIFS AUX DÉCHETS

B07L01 - DÉCHET, ENTREPOSAGE

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Annexe I Partie A II 4 g

4. Les exploitants du secteur alimentaire(...)qui produisent des produits primaires d'origine animale doivent prendre des mesures adéquates, afin, le cas échéant, de :

g) entreposer(...) les déchets (...) de façon à éviter toute contamination ;

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Eviter la contamination du lait et du colostrum par les déchets (à savoir le lait ou le colostrum impropres à la consommation humaine et les autres déchets).

◆ Situation Attendue

Pour le lait : Pot trayeur spécifique ou système équivalent (exemple : traite à la main et seau dédié) et entreposage séparé.

Pour les autres déchets : conteneurs avec couvercles en nombre suffisant.

◆ Pour information

Exemples de déchets : laits anormaux, laits avec antibiotiques

La gestion des autres déchets (médicaments vétérinaires, gants...) présents dans l'exploitation est prise en compte au niveau de la conception des équipements et du fonctionnement : B03L02, E10L02.



LIBERTÉ • ÉGALITÉ • FRATERNITÉ
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

C - PERSONNEL

C01 - Hygiène générale du personnel

C02 - Connaissance des bonnes pratiques d'hygiène et du plan HACCP
(Connaissance des bonnes pratiques d'hygiène)

C03 - Instructions spécifiques disponibles sur site

CHAPITRE : C : PERSONNEL

ITEM : C01 : HYGIÈNE GÉNÉRALE DU PERSONNEL

C01L01 - HYGIÈNE CORPORELLE , HYGIÈNE VESTIMENTAIRE

Extraits de textes

◆ *CEE/Réglementation*

REGLEMENT (CE) N° 853/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale - Annexe III Section IX Chapitre I II C-1-2

C. HYGIENE DU PERSONNEL

1. Les personnes affectées à la traite et/ou à la manipulation du lait cru et du colostrum doivent porter des vêtements propres et adaptés.
2. Les personnes affectées à la traite doivent respecter un niveau élevé de propreté personnelle.

Aide à l'inspection

◆ *Objectif*

Eviter la contamination du lait et du colostrum par le personnel.

◆ *Situation Attendue*

Les mains du trayeur sont propres. Une tenue de travail adaptée et propre est réservée aux opérations de traite. Cette tenue est rangée dans un lieu propre entre chaque utilisation et changée autant que nécessaire.

◆ *Pour information*

Le rangement des tenues vestimentaires en laiterie est toléré sous réserve que cela se fasse dans des conditions d'hygiène satisfaisantes.

CHAPITRE : C : PERSONNEL

ITEM : C01 : HYGIÈNE GÉNÉRALE DU PERSONNEL

C01L02 - SANTÉ, PERSONNEL

Extraits de textes

◆ *CEE/Réglementation*

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Annexe I Partie A II) 4) e)

4. Les exploitants du secteur alimentaire(...)qui produisent des produits primaires d'origine animale doivent prendre des mesures adéquates, afin, le cas échéant, de :
e) veiller à ce que le personnel manipulant les denrées alimentaires soit en bonne santé (...)

Aide à l'inspection

◆ *Objectif*

Eviter la contamination du lait et du colostrum lié à un problème de santé du personnel.

◆ *Situation Attendue*

Les mains et les bras du trayeur ne doivent pas constituer un risque de contamination de la mamelle ; ainsi les plaies du trayeur sont protégées (par un pansement et / ou un gant à usage unique). Il est essentiel que le trayeur redouble de vigilance dans le lavage des mains s'il présente des troubles des voies aériennes ou intestinales.

CHAPITRE : C : PERSONNEL

ITEM : C02 : CONNAISSANCE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ET DU PLAN HACCP

C02L01 - PERSONNEL MANIPULANT DES ANIMAUX VIVANTS, APTITUDE

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 1831/2005 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux - Annexe III Personnel

La personne responsable de l'alimentation et de la manipulation des animaux doit posséder les aptitudes, les connaissances et les capacités requises.

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Eviter, au moyen de formations ou d'expérience professionnelle, les pathologies animales et les traumatismes liés à une mauvaise conduite de troupeau

◆ Situation Attendue

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.

◆ Flexibilité

Les compétences de l'exploitant peuvent se baser sur l'expérience.

CHAPITRE : C : PERSONNEL

ITEM : C03 : INSTRUCTIONS SPÉCIFIQUES DISPONIBLES SUR SITE

C03L01 - INSTRUCTION, DISPOSITION SPÉCIFIQUE

Extraits de textes

◆ *CEE/Réglementation*

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Annexe I Partie A II 4 e

4. Les exploitants du secteur alimentaire qui élèvent, récoltent ou chassent des animaux ou qui produisent des produits primaires d'origine animale doivent prendre des mesures adéquates, afin, le cas échéant, de :

e) veiller à ce que le personnel manipulant les denrées alimentaires soit en bonne santé et bénéficie d'une formation relative aux risques en matière de santé ;

Aide à l'inspection

◆ *Objectif*

Le professionnel est en mesure de présenter clairement son fonctionnement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire du lait.

◆ *Situation Attendue*

Ces instructions concernent entre autres :

- Les modalités d'identification des animaux malades ou sous traitement médicamenteux afin d'éliminer leur lait (ainsi le trayeur est capable de reconnaître les animaux dont le lait est obligatoirement écarté de la consommation humaine) ;
- La réalisation de la traite (nettoyage des trayons, ...) ;
- La gestion des déchets et des sous produits animaux ;
- Le mode opératoire des opérations de nettoyage et de désinfection.

◆ *Flexibilité*

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



LIBERTÉ • ÉGALITÉ • FRATERNITÉ
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

D - MATIÈRES

D05 - Produits finis

(Lait et colostrum)

D06 - Produits dangereux

D07 - Fluides ou glace, résultats des analyses

(Eau utilisée en laiterie)

CHAPITRE : D : MATIÈRES

ITEM : D05 : PRODUITS FINIS

D05L01 - TEMPÉRATURE, COLOSTRUM, LAIT CRU, TRANSPORT

Extraits de textes

◆ *CEE/Réglementation*

REGLEMENT (CE) N° 853/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale - Annexe III Section IX Chapitre I-II B-2-3-4a-b

II. HYGIÈNE DANS LES EXPLOITATIONS DE PRODUCTION DE LAIT

B. Hygiène pendant la traite, la collecte et le transport

2.

a) Le lait doit être ramené immédiatement à une température ne dépassant pas 8 °C lorsqu'il est collecté chaque jour et 6 °C lorsque la collecte n'est pas effectuée chaque jour.

b) Le colostrum doit être entreposé séparément et immédiatement ramené à une température ne dépassant pas 8°C lorsqu'il est collecté chaque jour et 6°C lorsque la collecte n'est pas effectuée chaque jour, ou congelé.

3. Pendant le transport, la chaîne du froid doit être maintenue et la température du lait ou du colostrum ne doit pas dépasser 10 °C à l'arrivée dans l'établissement de destination.

4. Les exploitants du secteur alimentaire ne sont pas tenus de respecter les exigences en matière de température visées aux points 2 et 3 si le lait répond aux critères prévus dans la partie III et si :

a) le lait est traité dans les deux heures suivant la traite, ou si

b) une température plus élevée est nécessaire pour des raisons technologiques liées à la fabrication de certains produits laitiers et l'autorité compétente l'autorise.

Aide à l'inspection

◆ *Objectif*

Eviter le développement de germes pathogènes et d'altération par la maîtrise des délais et des températures de stockage et de transport.

◆ *Situation Attendue*

Respect des prescriptions réglementaires.

◆ *Méthodologie*

Vérifier que les moyens définis en B04L01 sont disponibles et correctement utilisés.

CHAPITRE : D : MATIÈRES

ITEM : D05 : PRODUITS FINIS

D05L02 - CRITÈRE, LAIT CRU, COLOSTRUM

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 853/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale - Annexe III section IX chapitre I - III

III. CRITÈRES APPLICABLES AU LAIT CRU ET AU COLOSTRUM

1. a) En attendant que soient établies des normes dans le cadre d'une législation plus spécifique concernant la qualité du lait et des produits laitiers, les critères ci-après sont applicables au lait cru.
- b) En attendant l'adoption de dispositions communautaires spécifiques, les critères nationaux sont applicables au colostrum pour ce qui est de sa teneur en germes, en cellules somatiques ou en résidus d'antibiotiques.(...)
3. a) Les exploitants du secteur alimentaire doivent mettre en place des procédures pour que le lait cru satisfasse aux critères ci-après :
 - i) lait cru de vache :

Teneur en germes à 30 °C (par ml) = 100 000 (*)
Teneur en cellules somatiques (par ml) = 400 000 (**)

(*) Moyenne géométrique variable constatée sur une période de deux mois, avec au moins deux prélèvements par mois.
(**) Moyenne géométrique variable constatée sur une période de trois mois, avec au moins un prélèvement par mois, sauf si l'autorité compétente définit une autre méthodologie pour tenir compte des variations saisonnières des niveaux de production.
 - ii) lait cru d'autres espèces :

Teneur en germes à 30 °C (par ml) = 1 500 000 (*)

(*) Moyenne géométrique variable constatée sur une période de deux mois, avec au moins deux prélèvements par mois.
 - b) Toutefois, si le lait cru provenant d'espèces autres que les vaches est destiné à la fabrication de produits fabriqués avec du lait cru par un procédé qui n'implique aucun traitement thermique, les exploitants du secteur alimentaire doivent faire le nécessaire pour que le lait cru satisfasse au critère ci-après :

Teneur en germes à 30 °C (par ml) = 500 000 (*)

(*) Moyenne géométrique variable constatée sur une période de deux mois, avec au moins deux prélèvements par mois.
4. Sans préjudice de la directive 96/23/CE, les exploitants du secteur alimentaire doivent mettre en place des procédures pour éviter la mise sur le marché de lait cru :
 - a) dont la teneur en résidus d'antibiotiques dépasse les niveaux autorisés pour l'une des substances mentionnées aux annexes I et III du règlement (CEE) n° 2377/90, ou
 - b) si le total combiné des résidus de substances antibiotiques dépasse une valeur maximale autorisée.
5. Si le lait cru ne satisfait pas aux dispositions des points 3 ou 4, les exploitants du secteur alimentaire doivent informer l'autorité compétente et prendre des mesures pour remédier à la situation.

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Disposer de résultats réguliers d'analyses microbiologiques sur le lait cru matière première.

◆ Situation Attendue

Respect des critères réglementaires.

◆ Flexibilité

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.

La fréquence d'analyse est déterminée, sous la responsabilité de l'exploitant, par une analyse de risque (sur la base d'une évaluation selon le volume produit avec au minimum une analyse trimestrielle). L'objectif est d'assurer une vérification tout au long de la période de transformation du lait. Des analyses portant sur d'autres microorganismes 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.



CHAPITRE : D : MATIÈRES

ITEM : D06 : PRODUITS DANGEREUX

D06L01 - PRODUITS DANGEREUX

Extraits de textes

Aide à l'inspection

◆ *Objectif*

Présence de produits de nettoyage conformes à la réglementation.

◆ *Situation Attendue*

L'étiquetage des détergents mentionne la conformité des produits de nettoyage à la norme relative aux contact alimentaires.

L'étiquetage des produits désinfectants mentionne le numéro d'homologation délivré par le ministère en charge de l'agriculture.

CHAPITRE : D : MATIÈRES

ITEM : D06 : PRODUITS DANGEREUX

D06L02 - ENTREPOSAGE DES PRODUITS DANGEREUX, CONTAMINATION DES ALIMENTS POUR ANIMAUX

Extraits de textes

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Eviter que des denrées pour animaux soient contaminées par les produits dangereux

◆ Situation Attendue

Les produits dangereux (produits phytopharmaceutiques, engrais, semences traitées, détergents, désinfectants...) sont stockés dans des lieux spécifiques séparés des lieux de stockage des aliments pour animaux.

CHAPITRE : D : MATIÈRES

ITEM : D07 : FLUIDES OU GLACE, RÉSULTATS DES ANALYSES

D07L01 - EAU POTABLE, CONTAMINATION

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Annexe I partie A
4 d

4. Les exploitants du secteur alimentaire (...) qui produisent des produits primaires d'origine animale doivent prendre des mesures adéquates, afin, le cas échéant, de :

d) utiliser de l'eau potable ou de l'eau propre là où cela est nécessaire de façon à éviter toute contamination ;

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Eviter la contamination du matériel de laiterie par l'eau utilisée.

◆ Situation Attendue

L'eau utilisée en laiterie est de l'eau potable (réseau public ou captage privé avec autorisation préfectorale) pour les équipements en contact avec le lait ou le colostrum.

◆ Méthodologie

Faire un état des ressources en eau utilisées pour le lavage du matériel de traite.
Vérifier les résultats d'analyses lors de l'utilisation d'une eau autre que l'eau du réseau (captage privé avec autorisation préfectorale).



CHAPITRE : D : MATIÈRES

ITEM : D07 : FLUIDES OU GLACE, RÉSULTATS DES ANALYSES

D07L02 - EAU D'ABREUVEMENT

Extraits de textes

Aide à l'inspection

◆ *Objectif*

Eviter qu'elle soit une source de contamination du lait au travers des animaux.

◆ *Situation Attendue*

L'exploitant doit être vigilant sur la qualité sanitaire de l'eau de l'abreuvement.

◆ *Méthodologie*

Contrôle visuel de la propreté des abreuvoirs.

E - FONCTIONNEMENT

- E01 - Propreté, respect procédures de ND des structures sans contact avec des denrées
(Propreté des structures sans contact avec le lait et le colostrum)
- E02 - Propreté, respect des procédures de ND des structures au contact des denrées
(Propreté des structures au contact du lait et du colostrum)
- E04 - Hygiène des manipulations des denrées et comportement du personnel
(Hygiène de la traite et comportement du personnel)
- E06 - Gestion des produits dangereux
- E08 - Surveillance points déterminants (CCP, PrPo..) et application actions correctives
(Surveillance des points déterminants (dont CCP, PrPo) / actions correctives)
- E09 - Vérification, résultats des autocontrôles produits, réactivité
- E0901 - Effectivité des procédures de vérification (dont les autocontrôles)
- E0902 - Exploitation des résultats de la vérification (efficacité)
- E10 - Gestion des déchets et des sous-produits animaux
- E11 - Maîtrise des nuisibles et des contamination liées à l'environnement
(Maîtrise des nuisibles et contaminations liées à l'environnement)
- E12 - Respect des exigences spécifiques
- E1203 - Maîtrise température (Maîtrise des températures du lait et du colostrum)
- E13 - Respect procédures traçabilité, retrait produits, gestion non-conformités
(Respect procédures traçabilité, retrait du lait, gestion des non-conformités)

CHAPITRE : E : FONCTIONNEMENT

ITEM : E01 : PROPRETÉ, RESPECT PROCÉDURES DE ND DES STRUCTURES SANS CONTACT AVEC DES DENRÉES

E01L01 - PROPRETÉ, NETTOYAGE

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLÉMENT (CE) N° 853/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale - Annexe III Section IX Chapitre I-II-B-2

2. Immédiatement après la traite, le lait et le colostrum doivent être placés dans un endroit propre conçu et équipé de façon à éviter toute contamination.

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Eviter la contamination du lait et du colostrum lors du stockage.

◆ Situation Attendue

La salle de traite et les locaux de stockage du lait sont nettoyés aussi souvent que nécessaire, y compris le plafond. Ces locaux sont nécessairement propres.

◆ Flexibilité

.Pour les tanks entreposés à l'extérieur ou juste sous un appentis, évaluer la propreté du lieu et de l'environnement proche (sol notamment). Tolérance en ce qui concerne les tanks stockés à l'extérieur ou juste sous un appentis dont il est difficile d'évaluer la propreté.

◆ Méthodologie

Vérifier la propreté visuelle de la salle de traite et du local de stockage du lait et vérifier que le lait est conforme au critère « teneur en germes à 30°C ».

CHAPITRE : E : FONCTIONNEMENT

ITEM : E01 : PROPRETÉ, RESPECT PROCÉDURES DE ND DES STRUCTURES SANS CONTACT AVEC DES DENRÉES

E01L02 - CONDITIONS D'ENTREPOSAGE, ALIMENTATION ANIMALE

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLÉMENT (CE) N° 183/2005 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux - REGLÉMENT (CE) 183/2005 Feed Hygiene Annexe III Alimentation 1. Entreposage

Annexe III

Alimentation

1. entreposage

Les zones d'entreposage et les conteneurs doivent être propres et secs...

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Stocker les aliments pour animaux dans de bonnes conditions de propreté et de conservation afin d'éviter tout risque de contamination.

◆ Situation Attendue

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.

◆ Flexibilité

Les ensilages, balles rondes enrubannées non ouvertes et les meules de paille peuvent être stockés à l'extérieur. Un silo peut être installé sur une bâche plastique posée à même le sol et de la terre peut être utilisée sur les bords du silo. En revanche, il n'est pas possible de mettre de la terre (et a fortiori du fumier) sur le dessus de la bâche pour maintenir celle-ci. Il n'est pas imposé de plan de nettoyage/désinfection

CHAPITRE : E : FONCTIONNEMENT

ITEM : E01 : PROPRETÉ, RESPECT PROCÉDURES DE ND DES STRUCTURES SANS CONTACT AVEC DES DENRÉES

E01L03 - VÉHICULE DE TRANSPORT , NETTOYAGE, ALIMENTATION ANIMALE, ALIMENT MÉDICAMENTEUX

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLÈMENT (CE) N° 183/2005 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux - REGLÈMENT (CE) 183/2005 Feed Hygiène Annexe III Alimentation 2. Distribution

Annexe III
Alimentation
2. distribution

Dans l'exploitation agricole, les véhicules de transport des aliments pour animaux ainsi que l'équipement servant à l'alimentation des animaux doivent être nettoyés périodiquement, en particulier lorsqu'ils sont utilisés pour la livraison et la distribution des aliments médicamenteux.

Aide à l'inspection

◆ Objectif

- Limiter les risques de contamination des aliments pour animaux par des véhicules et des équipements souillés ou malpropres.
- Limiter les risques de contamination entre les aliments médicamenteux et les autres aliments distribués aux animaux.

◆ Situation Attendue

Les véhicules et équipements utilisés pour le transport et la distribution des aliments pour animaux sont en bon état de propreté.
Les véhicules et équipements utilisés pour le transport et la distribution des aliments pour animaux sont nettoyés après toute distribution d'aliments médicamenteux.
Il est préférable de distribuer d'abord les aliments classiques puis les aliments médicamenteux puis de procéder au nettoyage des équipements.

◆ Méthodologie

Propreté visuelle des roues des tracteurs et des machines notamment.

CHAPITRE : E : FONCTIONNEMENT

ITEM : E01 : PROPRETÉ, RESPECT PROCÉDURES DE ND DES STRUCTURES SANS CONTACT AVEC DES DENRÉES

E01L04 - EQUIPEMENT, ABREUVEMENT, NETTOYAGE

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLÉMENT (CE) N° 183/2005 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux - REGLÉMENT (CE) 183/2005 Feed Hygiene Annexe III Aliments et eau pour animaux

Annexe III

Aliments et eau pour animaux

Les systèmes d'abreuvement doivent être nettoyés et entretenus régulièrement, dans la mesure du possible.

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Eviter les risques de contamination des animaux lors de l'abreuvement par des installations malpropres ou insuffisamment entretenues.

◆ Situation Attendue

Les dispositifs d'abreuvement ainsi que les équipements servant à l'alimentation animale sont régulièrement nettoyés et entretenus. De même les lieux de vie des animaux font l'objet d'un nettoyage soigneux afin de prévenir l'encrassement.

◆ Méthodologie

Vérifier l'absence de dépôt (paille, foin, déjections ...) dans le fond des abreuvoirs.

CHAPITRE : E : FONCTIONNEMENT

ITEM : E01 : PROPRETÉ, RESPECT PROCÉDURES DE ND DES STRUCTURES SANS CONTACT AVEC DES DENRÉES

E01L05 - EQUIPEMENT, ALIMENTATION ANIMALE, NETTOYAGE

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLÉMENT (CE) N° 183/2005 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux - REGLÉMENT (CE) 183/2005 Feed Hygiene Annexe III Exigences concernant les équipem

Annexe III

Exigences concernant les équipements des étables et les équipements servant à l'alimentation des animaux. L'unité de production animale et l'équipement servant à l'alimentation des animaux doivent faire l'objet d'un nettoyage approfondi à intervalles réguliers, afin de prévenir toute accumulation de dangers....Les bâtiments et l'équipement servant à l'alimentation des animaux doivent être propres.

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Limiter les risques de contamination des animaux par les équipements d'étable ou par les dispositifs de distribution des aliments malpropres.

◆ Situation Attendue

Propreté visuelle des bâtiments d'élevage et de l'équipement servant à l'alimentation. Les lieux de vie des animaux ainsi que tous les dispositifs de distribution d'aliments font régulièrement l'objet d'un nettoyage soigneux afin de prévenir l'encrassement.

◆ Méthodologie

Vérifier que des outils spécifiques et propres sont réservés à la distribution des aliments : fourches, pelles ...

CHAPITRE : E : FONCTIONNEMENT

ITEM : E01 : PROPRETÉ, RESPECT PROCÉDURES DE ND DES STRUCTURES SANS CONTACT AVEC DES DENRÉES

E01L06 - NETTOYAGE, DÉSINFECTION

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Annexe I Partie A II) 4) a)

4). Les exploitants du secteur alimentaire(...) qui produisent des produits primaires d'origine animale doivent prendre des mesures adéquates, afin, le cas échéant, de :

a) nettoyer toute installation utilisée dans le cadre de la production primaire et les opérations connexes, y compris les installations servant à entreposer et manipuler les aliments pour animaux, et, au besoin, après nettoyage, désinfecter l'installation de manière appropriée

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Limiter le risque de contamination du lait et du colostrum par des bâtiments d'élevage et des équipements malpropres.

◆ Situation Attendue

Propreté visuelle des bâtiments d'élevage et de l'équipement servant à l'alimentation.

CHAPITRE : E : FONCTIONNEMENT

ITEM : E02 : PROPRETÉ, RESPECT DES PROCÉDURES DE ND DES STRUCTURES AU CONTACT DES DENRÉES

E02L01 - NETTOYAGE, DÉSINFECTION, EQUIPEMENT, TRANSFERT, LAIT

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 853/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale - Annexe III section IX Chapitre I-II A 4

II. HYGIÈNE DANS LES EXPLOITATIONS DE PRODUCTION DE LAIT

A. Exigences applicables aux locaux et aux équipements

4. Après utilisation, ces surfaces (équipements destinés à entrer en contact avec le lait (ustensiles, récipients, citernes, etc. utilisés pour la traite, la collecte ou le transport) cf point 3) doivent être nettoyées et, au besoin, désinfectées. Après chaque transport, ou chaque série de transports lorsque l'intervalle séparant le déchargement du chargement suivant est de très courte durée, mais dans tous les cas au moins une fois par jour, les récipients et citernes utilisés pour le transport du lait cru et du colostrum doivent être nettoyés et désinfectés de manière appropriée avant d'être réutilisés.

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Eviter la contamination du lait et du colostrum par les équipements de traite, de transfert et de stockage du lait

◆ Situation Attendue

Nettoyage après chaque utilisation et désinfection en cas de besoin. 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).

◆ Flexibilité

Enregistrement non requis des paramètres de nettoyage.

◆ Méthodologie

Etre vigilant sur l'état de propreté des surfaces en contact avec le lait (caoutchoucs, tuyaux, bidons, tanks, ...). De plus, vérifier la conformité au critère "teneur en germes à 30°C". Demander quelles sont les règles de nettoyage (produits utilisés, T°C, durée, concentration) dans l'exploitation.

◆ Pour information

Règlement 852/2004, Annexe I, partie A II 4 b :

- 4) Les exploitants du secteur alimentaire(...) qui produisent des produits primaires d'origine animale doivent prendre des mesures adéquates, afin, le cas échéant, de :
 - b)nettoyer et, au besoin, après nettoyage, désinfecter de manière appropriée les équipements(...)

CHAPITRE : E : FONCTIONNEMENT

ITEM : E04 : HYGIÈNE DES MANIPULATIONS DES DENRÉES ET COMPORTEMENT DU PERSONNEL

E04L01 - HYGIÈNE CORPORELLE , HYGIÈNE VESTIMENTAIRE

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 853/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale - Annexe III section IX chapitre I II C 1 et 2

C. Hygiène du personnel

1. Les personnes affectées à la traite et/ou à la manipulation du lait cru et du colostrum doivent porter des vêtements propres et adaptés.
2. Les personnes affectées à la traite doivent respecter un niveau élevé de propreté personnelle. Des installations adaptées permettant aux personnes affectées à la traite et à la manipulation du lait cru et du colostrum de se laver les mains et les bras doivent être disposées à proximité du lieu de traite.

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Les personnes affectées à la traite et à la manipulation du lait appliquent les règles d'hygiène élémentaires.

◆ Situation Attendue

Mains et tenue de travail propres.

◆ Méthodologie

Vérifier qu'un point d'eau est disponible à proximité du lieu de traite : lave-mains, lavabo, douchette, seau d'eau propre...

CHAPITRE : E : FONCTIONNEMENT

ITEM : E06 : GESTION DES PRODUITS DANGEREUX

E06L01 - PRODUITS DE NETTOYAGE EN IAA, UTILISATION, STOCKAGE

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 183/2005 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux - Annexe III Exigences concernant les équipements

Annexe III

Exigences concernant les équipements des étables et les équipements servant à l'alimentation des animaux. Les produits chimiques utilisés pour le nettoyage et la désinfection doivent être utilisés conformément aux instructions et entreposés loin des aliments pour animaux et des aires d'alimentation.

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Limiter le risque de contamination chimique des animaux, de leurs aliments et du lait par des produits détergents, désinfectants.

◆ Situation Attendue

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.

◆ Flexibilité

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.

◆ Méthodologie

Pas de produit phytosanitaire dans la laiterie ou le bâtiment d'élevage. Ils sont stockés dans un local, une enceinte ou une armoire réservés.

CHAPITRE : E : FONCTIONNEMENT

ITEM : E06 : GESTION DES PRODUITS DANGEREUX

E06L02 - PRODUIT DANGEREUX, ENTREPOSAGE, MANIPULATION

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Annexe I Partie A II 4) g)

4. Les exploitants du secteur alimentaire (...) qui produisent des produits primaires d'origine animale doivent prendre des mesures adéquates, afin, le cas échéant, de :

g) entreposer et manipuler (...) les substances dangereuses de façon à éviter toute contamination ;

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Utiliser des produits détergents aptes à un usage alimentaire et des désinfectants homologués (les détergents ne sont pas homologués). Les produits dangereux doivent être utilisés en respectant les indications figurant sur leurs étiquetages. Une attention particulière est apportée à la bonne réalisation du rinçage après les opérations de nettoyage et de désinfection.

◆ Situation Attendue

Les produits dangereux sont utilisés en respectant les indications figurant sur l'étiquetage des produits notamment concernant les précautions de manipulation, la dilution et la nécessité d'un rinçage. Ces produits dangereux sont stockés dans un endroit dédié, éloigné des zones de stockage et de manipulation du lait et du colostrum.

◆ Pour information

Les produits désinfectants sont homologués et le numéro d'homologation doit figurer sur l'étiquette. Les désinfectants contenant des ammonium quaternaires autre que le chlorure de didécyl-diméthyl ammonium sont interdits dans la filière du lait destiné à la fermentation (AM du 8/09/99).

CHAPITRE : E : FONCTIONNEMENT

ITEM : E08 : SURVEILLANCE POINTS DÉTERMINANTS (CCP,PrPo..) ET APPLICATION ACTIONS CORRECTIVES

E08L01 - HYGIÈNE PRÉ OPÉRATIONNELLE, MAMELLE, CONTRÔLE ORGANOLEPTIQUE

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 853/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale - Annexe III Section IX Chapitre I-II B-1-a-

1. La traite doit être effectuée de façon hygiénique. Il faut notamment :

a) que , avant de commencer la traite, les trayons, la mamelle et les parties adjacentes soient propres;

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Limiter la contamination du lait et du colostrum par des souillures de la mamelle et des parties adjacentes.

◆ Situation Attendue

Application des bonnes pratiques d'élevage permettant de maintenir des mamelles propres, et à défaut appliquer un protocole de nettoyage des trayons au moment de la traite (essuyage ou lavage).

◆ Flexibilité

Le protocole de nettoyage des trayons peut être uniquement oral.

◆ Méthodologie

Demander les modalités du protocole de nettoyage des trayons et vérifier la conformité du lait au critère "teneur en germes à 30°C".

◆ Pour information

.La production primaire n'est pas soumise à l'obligation de suivre une démarche HACCP. Les points de l'item E08 ne sont pas des CCP, mais uniquement des bonnes pratiques d'hygiène.

CHAPITRE : E : FONCTIONNEMENT

ITEM : E08 : SURVEILLANCE POINTS DÉTERMINANTS (CCP,PrPo..) ET APPLICATION ACTIONS CORRECTIVES

E08L02 - CONTRÔLE VISUEL, CONTRÔLE ORGANOLEPTIQUE

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 853/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale - Annexe I III Section IX chapitre I-II B-1 b

1. La traite doit être effectuée de façon hygiénique. Il faut notamment :

b)
que le lait et le colostrum de chaque animal soient contrôlés par la personne chargée de la traite ou à l'aide d'une méthode permettant d'atteindre des résultats similaires, en vue de la détection de caractéristiques organoleptiques ou physico-chimiques anormales et que le lait et le colostrum présentant de telles caractéristiques ne soient pas utilisé pour la consommation humaine ;

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Garantir l'élimination de la consommation humaine de tout lait et colostrum d'aspect anormal.

◆ Situation Attendue

Application d'un protocole de traite permettant le contrôle des premiers jets. En traite automatique (robot de traite), la mesure de la conductivité du lait ou tout autre dispositif équivalent permet de repérer les laits anormaux.

◆ Pour information

L'utilisation d'un bol à fond noir est un bon moyen pour identifier les laits anormaux.

CHAPITRE : E : FONCTIONNEMENT

ITEM : E08 : SURVEILLANCE POINTS DÉTERMINANTS (CCP,PrPo..) ET APPLICATION ACTIONS CORRECTIVES

E08L03 - MALADIE

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 853/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale - Annexe I III Section IX chapitre I- II B-1 c

1. La traite doit être effectuée de façon hygiénique. Il faut notamment :

C) que le lait et le colostrum provenant d'animaux présentant des signes cliniques de maladie affectant la mamelle ne soient pas utilisés pour la consommation humaine si ce n'est conformément aux instructions d'un vétérinaire ;

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Garantir l'élimination de la consommation humaine de tout lait et colostrum issus d'animaux malades.

◆ Situation Attendue

Application du protocole d'identification des animaux malades et utilisation des moyens pour la collecte séparée du lait et du colostrum de ces animaux.

◆ Méthodologie

Vérifier le registre d'élevage.

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.

◆ Pour information

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.

CHAPITRE : E : FONCTIONNEMENT

ITEM : E08 : SURVEILLANCE POINTS DÉTERMINANTS (CCP,PrPo..) ET APPLICATION ACTIONS CORRECTIVES

E08L04 - COLOSTRUM

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 853/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale - Annexe III- Section IX chapitre I II B 1 f

1. La traite doit être effectuée de façon hygiénique. Il faut notamment :

colostrum soit trait séparément et ne soit pas mélangé au lait cru.

f) que le

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Garantir l'absence de mélange de lait cru et de colostrum.

◆ Situation Attendue

Application d'un protocole d'identification des animaux produisant du colostrum et utilisation des moyens pour la collecte séparée du colostrum

◆ Méthodologie

Vérifier le registre d'élevage.

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.

◆ Champ d'Application

Le règlement 853/2004 précise que la durée de la phase colostrale est de 3 à 5 jours après la parturition.

CHAPITRE : E : FONCTIONNEMENT

ITEM : E08 : SURVEILLANCE POINTS DÉTERMINANTS (CCP,PrPo..) ET APPLICATION ACTIONS CORRECTIVES

E08L05 - RÉSIDUS DE MÉDICAMENTS VÉTÉRINAIRES, HYGIÈNE PRÉ OPÉRATIONNELLE

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 853/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale - Annexe III- Section IX chapitre I- II B - 1 - d

1. La traite doit être effectuée de façon hygiénique. Il faut notamment :

d) que les animaux soumis à un traitement qui risque de faire passer des résidus médicamenteux dans le lait et le colostrum soient identifiés et que le lait et le colostrum provenant de ces animaux avant la fin du délai d'attente prescrit ne soient pas utilisés pour la consommation humaine ;

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Garantir l'absence de résidu médicamenteux dans le lait et le colostrum destinés à la consommation humaine.

◆ Situation Attendue

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.

◆ Flexibilité

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 :

a - 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 ;

b - 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.

◆ Méthodologie

Vérifier le registre d'élevage, les ordonnances et les enregistrements réalisés dans le système informatique du robot.

Vérifier le respect des délais d'attente du produit de tarissement lors de vêlage prématuré.

CHAPITRE : E : FONCTIONNEMENT

ITEM : E08 : SURVEILLANCE POINTS DÉTERMINANTS (CCP,PrPo..) ET APPLICATION ACTIONS CORRECTIVES

E08L06 - MATÉRIEL ET ÉQUIPEMENTS, STOCKAGE, LAIT

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 853/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale - annexe III section IX chapitre 1 II B 2 a et b

2. Immédiatement après la traite, le lait et le colostrum doivent être placés dans un endroit propre conçu et équipé de façon à éviter toute contamination.

a) Le lait doit être immédiatement ramené à une température ne dépassant pas 8 °C lorsqu'il est collecté chaque jour et 6 °C lorsque la collecte n'est pas effectuée chaque jour.

b) Le colostrum doit être entreposé séparément et immédiatement ramené à une température ne dépassant pas 8 °C lorsqu'il est collecté chaque jour et 6 °C lorsque la collecte n'est pas effectuée chaque jour, ou congelé.

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Toutes les précautions sont prises pour limiter la multiplication des germes présents dans le lait.

◆ Situation Attendue

L'exploitant veille au bon fonctionnement du système de refroidissement (tank à lait ou autres systèmes ayant un effet équivalent) et à une descente rapide de la température du lait stocké.

◆ Flexibilité

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.

Pour mémoire, il n'y a pas d'obligation de respect des exigences réglementaires dans le cas de traitement du lait dans les 2 heures suivant la traite, ou si une température plus élevée est nécessaire pour des raisons technologiques, par exemple en cas de fabrication fromagère à la ferme ou de collecte pour des productions AOP (autorisation préalable).

◆ Méthodologie

Vérifier la température de stockage du lait.

CHAPITRE : E : FONCTIONNEMENT

ITEM : E09 : VÉRIFICATION, RÉSULTATS DES AUTOCONTRÔLES PRODUITS, RÉACTIVITÉ

SOUS-ITEM : E0901 : EFFECTIVITÉ DES PROCÉDURES DE VÉRIFICATION (DONT LES AUTOCONTRÔLES)

E0901L01 - AUTOCONTRÔLE, LAIT CRU, COLOSTRUM

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 853/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale - règlement 853/2004 Annexe III section IX chapitre I III 2

"2. Un nombre représentatif d'échantillons de lait cru et de colostrum collectés dans des exploitations de production de lait et prélevés par échantillonnage aléatoire doivent être contrôlés pour vérifier leur conformité avec les dispositions des points 3 et 4 en ce qui concerne le lait cru et avec les critères nationaux existants mentionnés au point 1) b) en ce qui concerne le colostrum. Les contrôles peuvent être effectués :

- a) par ou pour l'exploitant du secteur alimentaire qui produit le lait ;
- b) par ou pour l'exploitant du secteur alimentaire qui collecte ou transforme le lait ;
- c) par ou pour un groupe d'exploitants du secteur alimentaire, ou
- d) dans le cadre d'un programme de contrôle national ou régional.

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Respect des mesures de maîtrise par les opérateurs pour vérifier la conformité du lait et du colostrum aux critères fixés par la réglementation.

◆ Situation Attendue

Adhésion à un protocole interprofessionnel ou réalisation d'un nombre d'analyses cohérent avec un échantillonnage représentatif.

Pour les laits collectés, le paiement du lait à la qualité prévoit une fréquence d'analyse. Pour les autres laits, l'exploitant doit fixer des fréquences d'échantillonnage appropriées.

◆ Flexibilité

En l'absence de collecte, le producteur fermier 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.

La fréquence d'analyse est déterminée, sous la responsabilité de l'exploitant, par une analyse de risque (sur la base d'une évaluation selon le volume produit avec au minimum une analyse trimestrielle). L'objectif est d'assurer une vérification tout au long de la période de transformation du lait. Des analyses portant sur d'autres microorganismes traceurs d'hygiène, tels que 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.

◆ Méthodologie

L'inspecteur attache une attention particulière à l'absence de résidus chimiques dans le lait y compris l'absence de résidus de produits de nettoyage.

◆ Pour information

3. a) Les exploitants du secteur alimentaire doivent mettre en place des procédures pour que le lait cru satisfasse aux critères ci-après : i) lait cru de vache : Teneur en germes à 30 °C (par ml) = 100 000 (*) Teneur en cellules somatiques (par ml) = 500 000 (**)

(*) Moyenne géométrique variable constatée sur une période de deux mois, avec au moins deux prélèvements par mois. (**) Moyenne géométrique variable constatée sur une période de trois mois, avec au moins un prélèvement par mois, sauf si l'autorité compétente définit une autre méthodologie pour tenir compte des variations saisonnières des niveaux de production

ii) lait cru d'autres espèces : Teneur en germes à 30°C (par ml) = 1 500 000 (*)

b) Toutefois, si le lait cru provenant d'espèces autres que les vaches est destiné à la fabrication de produits fabriqués avec du lait cru par un procédé qui n'implique aucun traitement thermique, les exploitants du secteur alimentaire doivent faire le nécessaire pour que le lait cru satisfasse aux critères ci-après :

Teneur en germes à 30°C = 500 000 (*)

(*) Moyenne géométrique variable constatée sur une période de deux mois, avec au moins deux prélèvements par mois. (**) Moyenne géométrique variable constatée sur une période de trois mois, avec au moins un prélèvement par mois, sauf si l'autorité compétente définit une autre méthodologie pour tenir compte des variations saisonnières des niveaux de production

4. Sans préjudice de la directive 96/23/CE, les exploitants du secteur alimentaire doivent mettre en place des procédures pour éviter la mise sur le marché de lait cru : a) dont la teneur en résidus d'antibiotiques dépasse les niveaux autorisés pour l'une des substances mentionnées aux annexes I et III du règlement (CEE) n° 2377/90, ou b) si le total combiné des résidus de substances antibiotiques dépasse une valeur maximale autorisée.

CHAPITRE : E : FONCTIONNEMENT

ITEM : E09 : VÉRIFICATION, RÉSULTATS DES AUTOCONTRÔLES PRODUITS, RÉACTIVITÉ

SOUS-ITEM : E0902 : EXPLOITATION DES RÉSULTATS DE LA VÉRIFICATION (EFFICACITÉ)

E0902L01 - RÉSULTATS ANALYSES

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Annexe I Partie A II 4 i

Les exploitants du secteur alimentaire qui produisent des produits primaires d'origine animale doivent prendre des mesures adéquates, afin, le cas échéant, de :

i) tenir compte des résultats de toute analyse pertinente d'échantillons prélevés sur des animaux ou d'autres échantillons, qui revêtent une importance pour la santé humaine ;

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Exploitation des résultats d'analyses et réagir de façon pertinente face à des résultats non conformes aux résultats attendus afin d'éviter la mise sur le marché de lait et de colostrum reconnus non conformes pour la santé humaine.

◆ Situation Attendue

Interprétation et exploitation par l'éleveur des résultats d'analyses (contrôles microbiologiques, dénombrement des germes et cellules, résultats des prophylaxies...etc) notamment face à des résultats non conformes aux résultats attendus.

Toute non conformité avec les actions correctives qui lui sont liées sont enregistrées.

◆ Flexibilité

Aucune

◆ Méthodologie

Vérifier l'exploitation des résultats et la mise en place d'actions correctives.

Vérifier l'enregistrement des non-conformités et des actions correctives.

Demander un enregistrement écrit afin de justifier de l'élimination du lait lors de la mise en évidence de non-conformité d'origine chimique ou médicamenteuse (par exemple : le bon d'enlèvement par l'équarrisseur, le cahier d'épandage, cahier de fabrication, alimentation animale ...)

◆ Pour information

Il ne s'agit pas uniquement de contrôle microbiologique mais de l'ensemble des contrôles effectués sur l'exploitation (prophylaxie, machine à traire, eau,...)

CHAPITRE : E : FONCTIONNEMENT

ITEM : E09 : VÉRIFICATION, RÉSULTATS DES AUTOCONTRÔLES PRODUITS, RÉACTIVITÉ

SOUS-ITEM : E0902 : EXPLOITATION DES RÉSULTATS DE LA VÉRIFICATION (EFFICACITÉ)

E0902L02 - CONTRÔLE OFFICIEL

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Annexe I Partie A II 6

Les exploitants du secteur alimentaire doivent prendre des mesures appropriées pour remédier à la situation lorsqu'ils sont informés de problèmes décelés durant les contrôles officiels.

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Exploitation des résultats d'analyses et réagir de façon pertinente face aux non conformités observées.
mise en oeuvre de mesures appropriées suite à la constatation de non-conformités lors de contrôles officiels.

◆ Situation Attendue

Interprétation et exploitation des résultats des contrôles officiels, notamment en réagissant face aux non-conformités.
Les actions correctives demandées par la DD(CS)PP suite à un résultat de contrôle officiel non conforme ont été prises en compte et correctement réalisées.

◆ Méthodologie

Vérifier la mise en place d'actions correctives efficaces.

Propositions de notation pour les sous-items E0901L01, E0902L01, E0901L02 :

A : Résultats exploités avec enregistrement des actions correctives mises en place.

B : pas d'enregistrement des actions correctives mais vérification de l'efficacité des mesures mises en oeuvre.

C : exploitation des résultats insuffisante ou inadaptée (enregistrée ou non).

D : aucune exploitation des résultats.

◆ Pour information

Contrôle officiel : toute forme de contrôle effectué par l'autorité compétente pour vérifier le respect de la législation.

CHAPITRE : E : FONCTIONNEMENT

ITEM : E10 : GESTION DES DÉCHETS ET DES SOUS-PRODUITS ANIMAUX

E10L01 - CHANGEMENT, ALIMENTATION ANIMALE, LITIÈRES

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 183/2005 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux - REGLEMENT (CE) 183/2005 Feed Hygiene Annexe III Exigences concernant les équipem

Annexe III

Exigences concernant les équipements des étables et les équipements servant à l'alimentation des animaux. Les aliments pour animaux et les litières utilisés dans l'unité de production animale doivent être changés fréquemment, et avant l'apparition de moisissures

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Les aliments souillés ou les litières ne doivent pas présenter une source de contamination des animaux.

◆ Situation Attendue

Les aliments pour animaux sont régulièrement renouvelés, avant toute apparition de signes d'altération (odeur ou couleur anormales, moisissures..)
De même, les litières sont renouvelées (ou rechargées pour les litières accumulées) dès que nécessaire.

◆ Flexibilité

Elimination des parties pourries ou moisies des fourrages lors de la distribution.

◆ Méthodologie

Vérifier l'absence d'altération des aliments (exemple : l'absence de terre, de moisissures dans les fourrages).

CHAPITRE : E : FONCTIONNEMENT

ITEM : E10 : GESTION DES DÉCHETS ET DES SOUS-PRODUITS ANIMAUX

E10L02 - DÉCHET, MANIPULATION

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Annexe I Partie A II 4 g

4. Les exploitants du secteur alimentaire qui élèvent, récoltent ou chassent des animaux ou qui produisent des produits primaires d'origine animale doivent prendre des mesures adéquates, afin, le cas échéant, de :

g) entreposer et manipuler les déchets et les substances dangereuses de façon à éviter toute contamination ;

Aide à l'inspection

◆ Objectif

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.

◆ Situation Attendue

Collecte et élimination régulière des divers déchets.

Application du guide relatif au stockage et à l'épandage des laits non collectés et refusés rédigé par l'Institut d'élevage.

◆ Méthodologie

Vérifier l'absence de dissémination des déchets dans les locaux de stockage du lait et aux abords de la salle de traite.

CHAPITRE : E : FONCTIONNEMENT

ITEM : E11 : MAÎTRISE DES NUISIBLES ET DES CONTAMINATION LIÉES À L'ENVIRONNEMENT

E11L01 - ANIMAUX INDÉSIRABLES, NUISIBLES, ANIMAUX DOMESTIQUES

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 183/2005 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux - REGLEMENT (CE) 183/2005 Feed Hygiene Annexe III Alimentation 1. Entreposage

Annexe III

Alimentation

1. entreposage

... des mesures appropriées de lutte contre les organismes nuisibles doivent être mises en œuvre en cas de besoin.

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Eviter les contaminations croisées des aliments pour animaux, du lait et du colostrum par les insectes, les oiseaux et les rongeurs.

◆ Situation Attendue

Limiter les risques de contamination par la mise en place et le suivi de dispositifs de lutte contre les nuisibles (appâts de type souricides ou raticides - traitements des locaux pour limiter la propagation des mouches). Dans le cas d'un suivi effectué par le prestataire, le document laissé par celui-ci fait mention des résultats du contrôle et des améliorations à apporter.

L'exploitant apporte une attention particulière aux pollutions causées par :

- les oiseaux qui nichent dans les bâtiments d'élevage. Les fientes des oiseaux peuvent être une source, notamment, de salmonelles ou d'E.coli STEC y compris les volailles domestiques.
- les déjections des chats qui peuvent être à l'origine de toxoplasmose et d'avortements chez les chèvres et les brebis.

◆ Flexibilité

Le dispositif peut être mis en place par l'exploitant lui-même sous réserve qu'il en apporte la preuve (localisation des pièges et enregistrement écrit des non- conformités).

◆ Méthodologie

Vérifier l'absence de nuisible ou de trace de nuisibles.

◆ Pour information

Les organismes nuisibles sont définis comme tout organisme dont la présence n'est pas souhaitée ou qui produit un effet nocif pour l'homme, ses activités.

Cf. code de l'environnement.

CHAPITRE : E : FONCTIONNEMENT

ITEM : E12 : RESPECT DES EXIGENCES SPÉCIFIQUES

E12L01 - LAIT CRU DESTINÉ À SUBIR UN TRAITEMENT THERMIQUE

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 853/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale - règlement 853/2004 Annexe III Section IX Ch I-I ,3

3. Toutefois, le lait cru provenant d'animaux qui ne satisfont pas aux exigences du point 2 peut être utilisé avec l'autorisation de l'autorité compétente :

a) dans le cas de vaches ou de bufflonnes qui ne présentent pas de réaction positive aux tests de dépistage de la tuberculose ou de la brucellose ni aucun symptôme de ces maladies après avoir subi un traitement thermique tel qu'il présente une réaction négative au test de la phosphatase ;

b) dans le cas de brebis ou de chèvres qui ne présentent pas de réaction positive aux tests de dépistage de la brucellose, ou qui ont été vaccinées contre la brucellose dans le cadre d'un programme d'éradication agréé, et qui ne présentent aucun symptôme de cette maladie :

i) soit pour la fabrication de fromages d'une durée de maturation d'au moins deux mois ;

ii) soit après avoir subi un traitement thermique tel qu'il présente une réaction négative au test de la phosphatase,

et

c) dans le cas d'animaux femelles d'autres espèces qui ne présentent pas de réaction positive aux tests de dépistage de la tuberculose ou de la brucellose ni aucun symptôme de ces maladies, mais appartiennent à un troupeau dans lequel la brucellose ou la tuberculose a été détectée à la suite des contrôles visés au point 2 a) iii) ou 2 b) ii) s'il subit un traitement propre à en assurer la sûreté.

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Le lait provenant d'un troupeau non indemne de brucellose ou de tuberculose doit subir un traitement spécifique.

◆ Situation Attendue

L'exploitant assure un stockage séparé du lait des animaux concernés par la mesure.

Identification du tank et traçabilité du lait

L'exploitant avise son collecteur de la non-conformité de son cheptel.

◆ Méthodologie

En cas de perte de qualification du cheptel, s'assurer que la destination du lait est cohérente avec les obligations réglementaires à respecter.

CHAPITRE : E : FONCTIONNEMENT

ITEM : E12 : RESPECT DES EXIGENCES SPÉCIFIQUES

SOUS-ITEM : E1203 : MAÎTRISE TEMPÉRATURE

SOUS-ITEM - GRILLE : E1203 : MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES DU LAIT ET DU COLOSTRUM

E1203L01 - MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES

Extraits de textes

Aide à l'inspection

◆ *Objectif*

Assurer une température stable dans les équipements de stockage du lait cru.

◆ *Situation Attendue*

Maintien du lait à une température comprise entre 0 et + 4°C.

Pour les distributeurs automatiques de lait cru destiné à la consommation humaine, l'exploitant veille à ce que cette température soit respectée dans toutes les parties de la machine.

En cas de dysfonctionnement du système de réfrigération, l'exploitant s'assure de la mise hors service de son distributeur.

◆ *Flexibilité*

Enregistrement uniquement des non-conformités.

◆ *Méthodologie*

Vérifier la présence d'un thermomètre pour contrôler la température de conservation du lait dans le tank et au niveau du distributeur automatique de lait cru.

◆ *Pour information*

Sur les distributeurs automatiques, la température doit être indiquée de manière continue et visible du consommateur.

CHAPITRE : E : FONCTIONNEMENT

ITEM : E13 : RESPECT PROCÉDURES TRAÇABILITÉ,RETRAIT PRODUITS,GESTION NON-CONFORMITÉS

E13L01 - TRAÇABILITÉ AMONT-AVAL

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 853/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale - Annexe III section IX chapitre I - III 5.

5. Si le lait cru ne satisfait pas aux dispositions des points 3 ou 4, les exploitants du secteur alimentaire doivent informer l'autorité compétente et prendre des mesures pour remédier à la situation.

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Enregistrement permettant de fournir rapidement des informations relatives aux fournisseurs d'aliments et aux laiteries livrées. Traçabilité : 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.

◆ Situation Attendue

L'exploitant est en mesure de connaître la destination du lait dont il apprend à posteriori qu'il est non conforme (traçabilité aval). Il est nécessaire qu'il puisse identifier les vaches dont le lait est entré dans la composition du lait non conforme (traçabilité amont). De plus, 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.

◆ Flexibilité

Un bon de livraison ou une facture comportant le numéro de lot, le fournisseur et la date de livraison peuvent suffire. La durée de conservation de ces documents est de 5 ans.

◆ Méthodologie

Vérifier les enregistrements dans le registre d'élevage.

◆ Pour information

◆ Champ d'Application

Voir E0901L01 (points 3a, b et 4).
Voir arrêté du 05 juin 2000 relatif au registre d'élevage.

CHAPITRE : E : FONCTIONNEMENT

ITEM : E13 : RESPECT PROCÉDURES TRAÇABILITÉ,RETRAIT PRODUITS,GESTION NON-CONFORMITÉS

E13L02 - TRAÇABILITÉ, DISTRIBUTEURS AUTOMATIQUES

Extraits de textes

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Enregistrement du lait mis à disposition dans les distributeurs automatiques de lait cru destiné à la consommation humaine.

◆ Situation Attendue

Pour les laits vendus en distributeur automatique, enregistrement de :

- la date de traite,
- la date de remplissage du distributeur, le volume de lait au remplissage du distributeur,
- le volume repris et son devenir.

◆ Flexibilité

Le support d'enregistrement est libre.

La température du lait au moment du remplissage peut être notée sur ce registre.

◆ Méthodologie

L'inspecteur demande des précisions sur le système de traçabilité mis en place et vérifie l'apposition des coordonnées du producteur sur le distributeur automatique.

◆ Pour information

Les coordonnées du producteur sont apposées de façon lisible sur le distributeur automatique.

CHAPITRE : E : FONCTIONNEMENT

ITEM : E13 : RESPECT PROCÉDURES TRAÇABILITÉ,RETRAIT PRODUITS,GESTION NON-CONFORMITÉS

E13L03 - DENRÉE IMPROPRE À LA CONSOMMATION HUMAINE

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 853/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale - Annexe III section IX chapitre I I 4

4. Le lait cru et le colostrum provenant d'un animal qui ne satisfait pas aux exigences des points 1 à 3 - notamment tout animal qui présente individuellement une réaction positive aux tests prophylactiques concernant la tuberculose ou la brucellose mentionnés dans la directive 64/432/CEE et dans la directive 91/68/CEE - ne doivent pas être utilisés pour la consommation humaine.

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Responsabilité- notification - retrait des laits impropres à la consommation humaine.

◆ Situation Attendue

Gestion effective des laits impropres à la consommation humaine, susceptibles de présenter un danger identifié par l'exploitant. Le cas échéant, il informe les autorités compétentes (DDPP ou DDCSPP).

◆ Méthodologie

Ce point est vérifié lors de contrôles dans le cadre d'une alerte en temps réel.
Dans tous les cas, le producteur doit pouvoir justifier des mesures prises.

◆ Pour information

Article 19 du règlement 178/2002 si un exploitant considère ou a des raisons de penser qu'une denrée alimentaire qu'il a importée, produite(..) ne répond pas aux prescriptions relatives à la sécurité alimentaire(..), il engage immédiatement les procédures de retrait du marché.

CHAPITRE : E : FONCTIONNEMENT

ITEM : E13 : RESPECT PROCÉDURES TRAÇABILITÉ,RETRAIT PRODUITS,GESTION NON-CONFORMITÉS

E13L04 - CONTAMINATION, EAU

Extraits de textes

Aide à l'inspection

◆ *Objectif*

Notification face à un risque potentiel de contamination des animaux ou des produits animaux par l'utilisation d'eau suspecte _ actions correctives.

◆ *Situation Attendue*

L'exploitant réagit face à toute contamination par une eau suspecte ayant servi à l'abreuvement des animaux, ou au nettoyage des équipements en contact avec le lait ou le colostrum. Il met en place des actions visant à réduire le risque à un niveau acceptable.

◆ *Pour information*

L'information du risque peut provenir des résultats non conformes du producteur s'il est raccordé à un réseau privé. Dans le cas du raccordement au réseau public ou d'une contamination plus généralisée, l'information du risque peut provenir d'une alerte des autorités compétentes.



F - ENREGISTREMENTS_ AGRÉMENTS _AUTORISATIONS

F01 - Conformité des activités observées aux enregistrements, agréments, autorisations
(Conformité de la prod de lait et colostrum aux enregistrements, autorisations)

CHAPITRE : F : ENREGISTREMENTS_ AGRÉMENTS _AUTORISATIONS

ITEM : F01 : CONFORMITÉ DES ACTIVITÉS OBSERVÉES AUX ENREGISTREMENTS,
AGRÉMENTS, AUTORISATIONS

F01L01 - ENREGISTREMENT, AUTORISATION, AGRÉMENT

Extraits de textes

Aide à l'inspection

◆ *Objectif*

Situation administrative conforme aux déclarations transmises à la DD(CS)PP.

◆ *Situation Attendue*

Autorisation de vente de lait cru en l'état à destination du consommateur si le professionnel est concerné.

◆ *Méthodologie*

Vérifier la cohérence de l'ensemble des autorisations détenues par l'exploitant avec ses activités.



I - PROCÉDURES D'APPLICATION DES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

- I01 - Plan de lutte contre les nuisibles
- I02 - Plan de N_D et plan de maintenance (machine à traire notamment)
- I03 - Procédures relatives à l'hygiène des personnes effectuant la traite
- I04 - Plan de formation de l'exploitant et des salariés
- I05 - Suivi médical de l'exploitant et des salariés
- I06 - Procédures de traçabilité de l'amont à l'aval et de retrait du lait et du colost
- I07 - procédures de maîtrise des températures du lait et du colostrum

CHAPITRE : I : PROCÉDURES D'APPLICATION DES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

ITEM : I01 : PLAN DE LUTTE CONTRE LES NUISIBLES

I01L01 - PLAN DE LUTTE, ABSENCE DE NUISIBLES

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Annexe I partie A II 4 f

4. Les exploitants du secteur alimentaire qui élèvent, récoltent ou chassent des animaux ou qui produisent des produits primaires d'origine animale doivent prendre des mesures adéquates, afin, le cas échéant, de :

f) empêcher, dans toute la mesure du possible, que les animaux et les organismes nuisibles ne causent de contamination ;

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Disposer de moyens permettant de limiter l'intrusion de nuisibles (rongeurs, insectes,...) dans les locaux de vie des animaux et dans les locaux de traite et de stockage du lait. Eradiquer les nuisibles ayant pénétré dans ces locaux ou aux abords de ceux-ci.

◆ Situation Attendue

Disposer sur site du descriptif des moyens mis en œuvre :

- Contrat de dératisation et de désinsectisation si ces opérations sont confiées à une entreprise extérieure.
- Plan d'implantation des appâts, des désinsectiseurs et autres moyens de lutte et le cas échéant, doses à mettre en œuvre, rythme de renouvellement,....
- Fiches techniques des produits utilisés avec numéro d'homologation : la liste des produits autorisés par le MAAPRAT

figure sur le site <http://e-phy.agriculture.gouv.fr/wiphy>

Disposer sur site d'un document de suivi: Enregistrement des surveillances , constatations faites, renouvellement des appâts,...

◆ Flexibilité

Si l'exploitant réalise lui même les opérations de lutte, le plan de lutte et le suivi sont établis par ses soins. Il enregistre les actions correctives mises en œuvre.

◆ Pour information

Contrôle conditionnalité : pénalité si les locaux destinés à l'entreposage du lait et du colostrum ne sont pas protégés contre les nuisibles, afin d'éviter la contamination du lait et du colostrum.

CHAPITRE : I : PROCÉDURES D'APPLICATION DES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

ITEM : I02 : PLAN DE N_D ET PLAN DE MAINTENANCE (MACHINE À TRAIRE NOTAMMENT)

I02L01 - PLAN, NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Annexe I partie A II 4 a et b

4. Les exploitants du secteur alimentaire qui élèvent, récoltent ou chassent des animaux ou qui produisent des produits primaires d'origine animale doivent prendre des mesures adéquates, afin, le cas échéant, de :

a) nettoyer toute installation utilisée dans le cadre de la production primaire et les opérations connexes, y compris les installations servant à entreposer et manipuler les aliments pour animaux, et, au besoin, après nettoyage, désinfecter l'installation de manière appropriée ;

b) nettoyer et, au besoin, après nettoyage, désinfecter de manière appropriée les équipements, les conteneurs, les caisses, les véhicules et les navires ;

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Préétablir les actions, les moyens et le rythme pour la réalisation des opérations de nettoyage et de désinfection.

◆ Situation Attendue

Disposer sur site du descriptif des moyens mis en œuvre : le plan couvre la salle de traite, le matériel de traite, la laiterie et les matériels de laiterie. Disposer des fiches techniques des produits de nettoyage et de désinfection et des numéros d'homologation des désinfectants.

Eventuellement disposer des moyens de vérification de l'efficacité du plan de nettoyage/désinfection de l'installation de traite : test papier pH (vérification du rinçage) par exemple.

◆ Flexibilité

L'exploitant dispose au minimum d'instructions relatives au circuit de nettoyage de l'installation de traite fournies par l'installateur (produit à utiliser, dosage, temps des différentes phases de nettoyage, températures de l'eau,.....)

Les dysfonctionnements sont enregistrés (ils peuvent expliquer des problèmes sur la qualité du lait).

CHAPITRE : I : PROCÉDURES D'APPLICATION DES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

ITEM : I02 : PLAN DE N_D ET PLAN DE MAINTENANCE (MACHINE À TRAIRE NOTAMMENT)

I02L02 - PLAN, MAINTENANCE

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 853/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale - Annexe III Section IX chapitre II A 3

A. Exigences applicables aux locaux et aux équipements

3. Les surfaces des équipements destinés à entrer en contact avec le lait et le colostrum (ustensiles, récipients, citernes, etc., utilisés pour la traite, la collecte ou le transport) doivent être faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter et bien entretenues. Cela exige l'utilisation de matériaux lisses, lavables et non toxiques.

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Préétablir les actions, les moyens et le rythme pour la réalisation du plan de maintenance.

◆ Situation Attendue

Disposer sur site de :

- la programmation de la maintenance et de la révision des principaux équipements tels que machine à traire, tanks à lait,....
- coordonnées des entreprises ou organismes effectuant ces opérations.

◆ Flexibilité

L'exploitant programme au minimum des contrôles de la machine à traire et conserve les comptes rendus de contrôle et les preuves de réparations effectuées. Le plan n'est pas forcément écrit mais les actions antérieures, les rythmes de contrôle et la conservation des documents attestent d'un suivi correct. L'exploitant peut se référer à des préconisations établies par les GBP, les chartes ou documents diffusés par des organismes de conseil ou par sa laiterie. La formalisation de la maintenance des locaux n'est pas obligatoire.

◆ Pour information

Depuis le 1er janvier 2006, le contrôle des installations de traite est un critère pris en compte dans la conditionnalité des aides 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. La charte de bonnes pratiques d'élevage pour les bovins et le code mutuel en élevage caprin imposent un contrôle Optitraise annuel.

CHAPITRE : I : PROCÉDURES D'APPLICATION DES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

ITEM : I03 : PROCÉDURES RELATIVES À L'HYGIÈNE DES PERSONNES EFFECTUANT LA TRAITE

I03L01 - HYGIÈNE VESTIMENTAIRE , HYGIÈNE CORPORELLE

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Annexe I Partie A II 4e

4. Les exploitants du secteur alimentaire qui élèvent, récoltent ou chassent des animaux ou qui produisent des produits primaires d'origine animale doivent prendre des mesures adéquates, afin, le cas échéant, de :

e) veiller à ce que le personnel manipulant les denrées alimentaires soit en bonne santé et bénéficie d'une formation relative aux risques en matière de santé ;

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Disposer des procédures relatives à l'hygiène des personnes effectuant la traite.

◆ Situation Attendue

Disposer sur site d'instructions quant aux tenues de traite, lavage des mains, modalités d'examen des mamelles et premiers jets avant la traite, lavage / essuyage / trempage des pis avant et/ou après la traite,.....
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.

◆ Flexibilité

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..).
L'exploitant est à même de décrire oralement de façon précise les mesures qu'il met en place.

◆ Pour information

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.

CHAPITRE : I : PROCÉDURES D'APPLICATION DES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

ITEM : I04 : PLAN DE FORMATION DE L'EXPLOITANT ET DES SALARIÉS

I04L01 - FORMATION

Extraits de textes

◆ *CEE/Réglementation*

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Annexe I Partie A II 4 e)

4. Les exploitants du secteur alimentaire qui élèvent, récoltent ou chassent des animaux ou qui produisent des produits primaires d'origine animale doivent prendre des mesures adéquates, afin, le cas échéant, de :

e) veiller à ce que le personnel manipulant les denrées alimentaires(...) bénéficie d'une formation relative aux risques en matière de santé ;

Aide à l'inspection

◆ *Objectif*

Eviter les contaminations et connaître les précautions à prendre lors des opérations de traite, de stockage ainsi que l'amont de la traite. Disposer de connaissances quant au pourquoi des mesures d'hygiène.

◆ *Situation Attendue*

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,...).

◆ *Flexibilité*

Le plan de formation n'est pas forcément écrit et formalisé mais les formations antérieures suivies, leur rythme et leur pertinence attestent d'une réflexion dans ce domaine.

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 à l'hygiène est demandé si des méconnaissances flagrantes sont constatées.

◆ *Pour information*

La formation concerne les responsables d'exploitation et les salariés selon les responsabilités confiées. Tous les supports de formation sont acceptables.

CHAPITRE : I : PROCÉDURES D'APPLICATION DES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

ITEM : I05 : SUIVI MÉDICAL DE L'EXPLOITANT ET DES SALARIÉS

I05L01 - SANTÉ HUMAINE

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Annexe I Partie A II 4 e)

4. Les exploitants du secteur alimentaire qui élèvent, récoltent ou chassent des animaux ou qui produisent des produits primaires d'origine animale doivent prendre des mesures adéquates, afin, le cas échéant, de :
e) veiller à ce que le personnel manipulant les denrées alimentaires soit en bonne santé (...)

Aide à l'inspection

◆ Objectif

L'exploitant doit prendre des mesures en cas de problèmes de santé de personnes chargées de la traite ou de la manipulation du lait voire les écarter de ce poste.

◆ Situation Attendue

L'exploitant doit disposer d'informations sur l'état de santé des personnes et de l'absence de contre indications au poste. Définir les problèmes de santé nécessitant la prise de mesures spécifiques ou se référer pour cela à des documents génériques ou des GBPH.

◆ Flexibilité

La prévention des contaminations par le personnel consiste en premier lieu par la mise en place des bonnes pratiques d'hygiène (hygiène du personnel, lavage des mains, comportement adapté, tenue vestimentaire, etc.....). La surveillance médicale n'est plus périodique mais appropriée, afin de respecter les exigences de la réglementation communautaire citées à l'annexe II, chapitre VIII du règlement CE n°852/2004.

CHAPITRE : I : PROCÉDURES D'APPLICATION DES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

ITEM : I06 : PROCÉDURES DE TRAÇABILITÉ DE L'AMONT À L'AVAL ET DE RETRAIT DU LAIT ET DU COLOST

I06L01 - PROCÉDURE, TRAÇABILITÉ

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 178/2002 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires - Article 18

Traçabilité

1. La traçabilité des denrées alimentaires, des aliments pour animaux, des animaux producteurs de denrées alimentaires et de toute autre substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans des denrées alimentaires ou des aliments pour animaux est établie à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution.

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Disposer d'une procédure de traçabilité permettant d'apporter la preuve du devenir du lait produit. Pré-établir les modalités de gestion en cas de non conformité.

◆ Situation Attendue

Disposer d'un mode de classement et d'archivage des bons d'enlèvement ou autres documents d'achat de la structure de collecte.

◆ Flexibilité

Les modes d'enregistrements sont adaptés aux quantités traitées. La procédure n'est pas forcément écrite mais les documents ou modes d'enregistrements établis permettent d'attester de la réflexion quant à la finalité de ces enregistrements.

◆ Méthodologie

◆ Pour information

La durée de conservation des éléments de traçabilité (178/2002) est de 5 ans.

CHAPITRE : I : PROCÉDURES D'APPLICATION DES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

ITEM : I07 : PROCÉDURES DE MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES DU LAIT ET DU COLOSTRUM

I07L01 - TEMPÉRATURE, STOCKAGE

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 853/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale - Annexe III Section IX Chapitre I II B 2

2. Immédiatement après la traite, le lait et le colostrum doivent être placés dans un endroit propre conçu et équipé de façon à éviter toute contamination.

a) Le lait doit être immédiatement ramené à une température ne dépassant pas 8 °C lorsqu'il est collecté chaque jour et 6 °C lorsque la collecte n'est pas effectuée chaque jour.

b) Le colostrum doit être entreposé séparément et immédiatement ramené à une température ne dépassant pas 8 °C lorsqu'il est collecté chaque jour et 6 °C lorsque la collecte n'est pas effectuée chaque jour, ou congelé.

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Disposer d'une procédure permettant de respecter les températures réglementaires de stockage du lait.

◆ Situation Attendue

Avoir défini un rythme de contrôle de la température du tank à lait et le cas échéant avoir mis en place un tableau de relevé de ces températures (ex : à chaque traite).

◆ Flexibilité

Ces contrôles ne sont pas systématiquement écrits mais l'inspecteur interroge l'éleveur sur le mode et le rythme de contrôle de ces températures.

Les non-conformités sont relevées sur un registre avec les actions correctives apportées (facture d'intervention d'un réparateur par exemple).

◆ Pour information

Les relevés de température par le collecteur de lait peuvent être exploités.



J - CHEPTEL

J01 - Gestion des animaux

J0101 - Maladies réglementées

J0102 - Etat sanitaire des animaux

J0103 - Identification

J0104 - Propreté des animaux

J02 - Registre

(Registres sanitaire et d'élevage)

J03 - Alimentation

J04 - Médicament vétérinaire

J05 - Qualité de l'eau d'abreuvement

CHAPITRE : J : CHEPTEL

ITEM : J01 : GESTION DES ANIMAUX

SOUS-ITEM : J0101 : MALADIES RÉGLEMENTÉES

J0101L01 - POLICE SANITAIRE

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 853/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale - Annexe III Section IX Chapitre 1 I

I. EXIGENCES SANITAIRES APPLICABLES À LA PRODUCTION DE LAIT CRU ET DE COLOSTRUM

1. Le lait cru et le colostrum doivent provenir d'animaux :

a) ne présentant aucun symptôme de maladie contagieuse transmissible à l'homme par le lait ou le colostrum ;

b) en bon état de santé et ne présentant aucun signe de maladie pouvant entraîner la contamination du lait et du colostrum et, en particulier, qui ne souffrent pas d'une infection de l'appareil génital accompagnée d'écoulement, d'entérite avec diarrhée accompagnée de fièvre ou d'une inflammation visible du pis ;

c) qui ne présentent aucune blessure du pis pouvant altérer le lait et le colostrum ;

d) auxquels n'ont pas été administrés de substances ou de produits non autorisés ou qui n'ont pas fait l'objet d'un traitement illégal au sens de la directive 96/23/CE ;

e) pour lesquels, dans le cas d'administration de produits ou de substances autorisés, le délai d'attente prescrit pour ces produits ou ces substances a été respecté.

2. a) En ce qui concerne plus particulièrement la brucellose, le lait cru et le colostrum doivent provenir :

i) de vaches ou de bufflonnes appartenant à un troupeau qui, au sens de la directive 64/432/CEE, est indemne ou officiellement indemne de brucellose ;

ii) de brebis ou de chèvres appartenant à une exploitation officiellement indemne ou indemne de brucellose au sens de la directive 91/68/CEE, ou

iii) de femelles d'autres espèces appartenant, pour les espèces sensibles à la brucellose, à un troupeau régulièrement contrôlé pour cette maladie dans le cadre d'un plan de surveillance approuvé par l'autorité compétente.

b) En ce qui concerne la tuberculose, le lait cru et le colostrum doivent provenir :

i) de vaches ou de bufflonnes appartenant à un troupeau qui, au sens de la directive 64/432/ CEE, est officiellement indemne de tuberculose, ou

ii) de femelles d'autres espèces appartenant, pour les espèces sensibles à la tuberculose, à un troupeau régulièrement contrôlé pour ces maladies dans le cadre d'un plan de surveillance approuvé par l'autorité compétente.

c) Si des chèvres sont gardées avec des vaches, ces chèvres doivent être inspectées et subir des tests de tuberculose.

3. Toutefois, le lait cru provenant d'animaux qui ne satisfont pas aux exigences du point 2 peut être utilisé avec l'autorisation de l'autorité compétente :

a) dans le cas de vaches ou de bufflonnes qui ne présentent pas de réaction positive aux tests de dépistage de la tuberculose ou de la brucellose ni aucun symptôme de ces maladies après avoir subi un traitement thermique tel qu'il présente une réaction négative au test de la phosphatase ;

b) dans le cas de brebis ou de chèvres qui ne présentent pas de réaction positive aux tests de dépistage de la brucellose, ou qui ont été vaccinées contre la brucellose dans le cadre d'un programme d'éradication agréé, et qui ne présentent aucun symptôme de cette maladie :

i) soit pour la fabrication de fromages d'une durée de maturation d'au moins deux mois, ou

ii) soit après avoir subi un traitement thermique tel qu'il présente une réaction négative au test de la phosphatase, ainsi que

c) dans le cas d'animaux femelles d'autres espèces qui ne présentent pas de réaction positive aux tests de dépistage de la tuberculose ou de la brucellose ni aucun symptôme de ces maladies, mais appartiennent à un troupeau dans lequel la brucellose ou la tuberculose a été détectée à la suite des contrôles mentionnés au point 2 a) iii) ou 2 b) ii) s'il subit un traitement propre à en assurer la sécurité.

4. Le lait cru et le colostrum provenant d'un animal qui ne satisfait pas aux exigences des points 1 à 3 - notamment tout animal qui présente individuellement une réaction positive aux tests prophylactiques concernant la tuberculose ou la brucellose mentionnés dans la directive 64/432/CEE et dans la directive 91/68/CEE - ne doivent pas être utilisés pour la consommation humaine.

5. Il faut assurer efficacement l'isolement des animaux porteurs ou suspects d'être porteurs de l'une des maladies mentionnées au point 1 ou 2 afin d'éviter tout effet néfaste sur le lait et le colostrum des autres animaux.

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Qualification des cheptels - Mise en place de mesures de police sanitaire Maintenir les statuts des cheptels et des territoires.

◆ Situation Attendue

Réalisation des opérations de prophylaxies sans retard. Réactivité des éleveurs en cas d'apparition de cas de maladies réglementées. Connaissance des symptômes des principales maladies réputées contagieuses (brucellose, tuberculose, tremblante, FCO, fièvre aphteuse, rage,...).

◆ Flexibilité

Aucune

◆ Méthodologie

L'inspecteur vérifie avant la réalisation de l'inspection, la qualification du cheptel et les éventuels retards de prophylaxie ainsi que les références du vétérinaire sanitaire.

CHAPITRE : J : CHEPTEL

ITEM : J01 : GESTION DES ANIMAUX

SOUS-ITEM : J0102 : ETAT SANITAIRE DES ANIMAUX

J0102L01 - ETAT SANITAIRE DES ANIMAUX

Extraits de textes

◆ *CEE/Réglementation*

REGLEMENT (CE) N° 853/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale - Annexe III Section IX Chapitre 1 I 1 b

1. Le lait cru et le colostrum doivent provenir d'animaux :

b) en bon état de santé et ne présentant aucun signe de maladie pouvant entraîner la contamination du lait et du colostrum et, en particulier, qui ne souffrent pas d'une infection de l'appareil génital accompagnée d'écoulement, d'entérite avec diarrhée accompagnée de fièvre ou d'une inflammation visible du pis ;

Aide à l'inspection

◆ *Objectif*

Ecarter de la production les animaux malades ou présentant un risque pour la qualité du lait ou pour eux mêmes (protection animale)

◆ *Situation Attendue*

Le troupeau présente un bon état sanitaire, bon état d'entretien (pas de signe apparent de maigreur, absence de blessure non soignée, pas de parasitisme apparent, animaux craintifs, prostrés...)
Existence d'une liste préétablie déterminant les principaux cas où les animaux sont isolés, où le vétérinaire est sollicité. Vérifier les modalités de suivi et d'identification lors 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. Idem pour les mises bas récentes et la séparation du colostrum.

◆ *Flexibilité*

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.

◆ *Méthodologie*

Vérifier avant la visite si des problèmes de protection animale ont été signalés dans cet élevage. L'inspecteur effectue 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.

CHAPITRE : J : CHEPTEL

ITEM : J01 : GESTION DES ANIMAUX

SOUS-ITEM : J0103 : IDENTIFICATION

J0103L01 - IDENTIFICATION

Extraits de textes

◆ *CEE/Réglementation*

REGLEMENT (CE) N° 178/2002 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires - Article 18

Article 18
Traçabilité

1. La traçabilité des denrées alimentaires, des aliments pour animaux, des animaux producteurs de denrées alimentaires et de toute autre substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans des denrées alimentaires ou des aliments pour animaux est établie à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution.

Aide à l'inspection

◆ *Objectif*

Assurer la traçabilité des animaux.

◆ *Situation Attendue*

Présence de repères d'identification sur tous les animaux soumis à cette réglementation (Bovins, Ovins, Caprins), ou vérification de la pose de transpondeur électronique pour les solipèdes domestiques.

◆ *Flexibilité*

◆ *Méthodologie*

Vérifier avant la visite si des problèmes d'identification ont été signalés dans cet élevage. Si une anomalie est constatée, en informer le service compétent pour les suites à donner.

CHAPITRE : J : CHEPTEL

ITEM : J01 : GESTION DES ANIMAUX

SOUS-ITEM : J0104 : PROPRETÉ DES ANIMAUX

J0104L01 - PROPRETÉ, ANIMAUX

Extraits de textes

◆ *CEE/Réglementation*

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Annexe I partie A II 4 c

4. Les exploitants du secteur alimentaire qui élèvent, récoltent ou chassent des animaux ou qui produisent des produits primaires d'origine animale doivent prendre des mesures adéquates, afin, le cas échéant, de :
c) veiller, dans toute la mesure possible, à la propreté des animaux de boucherie et, au besoin, des animaux de rente ;

Aide à l'inspection

◆ *Objectif*

Ne traire que des animaux propres

◆ *Situation Attendue*

Disposer d'animaux propres. Une grille de propreté est définie, et pour les animaux sales, une procédure de gestion est mise en œuvre avant la traite.

◆ *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.

◆ *Méthodologie*

L'inspecteur vérifie la propreté des animaux lors de la visite en prenant en compte la situation météorologique du jour.

CHAPITRE : J : CHEPTEL

ITEM : J02 : REGISTRE

J02L01 - REGISTRE D'ÉLEVAGE

Extraits de textes

◆ *CEE/Réglementation*

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Annexe I partie A III 7 et 8

7. Les exploitants du secteur alimentaire doivent tenir des registres concernant les mesures prises afin de maîtriser les dangers et les conserver, de manière appropriée et pendant une période adéquate en rapport avec la nature et la taille de l'entreprise du secteur alimentaire. Les exploitants du secteur alimentaire doivent mettre les informations pertinentes figurant dans ces registres à la disposition de l'autorité compétente et des exploitants du secteur alimentaire destinataires, à leur demande.

8. Les exploitants du secteur alimentaire qui élèvent des animaux ou qui produisent des produits primaires d'origine animale doivent en particulier tenir des registres concernant :

a) la nature et l'origine des aliments donnés aux animaux ;

b) les produits vétérinaires ou les autres traitements administrés aux animaux, les dates d'administration de ces traitements et les temps d'attente ;

c) l'apparition des maladies susceptibles d'affecter la sûreté des produits d'origine animale ;

d) les résultats de toute analyse d'échantillons prélevés sur des animaux ou d'autres échantillons prélevés à des fins de diagnostic, qui revêtent une importance pour la santé humaine ;

et

e) tout rapport pertinent sur des contrôles effectués sur des animaux ou des produits d'origine animale.

Aide à l'inspection

◆ *Objectif*

L'exploitant doit tenir à jour les registres sanitaire et d'élevage.

◆ *Situation Attendue*

L'exploitant dispose de :

- un registre sanitaire et d'élevage complété de façon exhaustive et à jour.

- un mode de classement et d'archivage des bulletins d'analyses et des compte-rendus de visites divers tels que contrôle laitier, audit des structures de collecte.....

◆ *Flexibilité*

Aucune

◆ *Méthodologie*

L'inspecteur peut choisir un médicament soumis à l'ordonnance et vérifier la traçabilité : du traitement administré à un animal jusqu'à l'ordonnance délivrée par le vétérinaire.

◆ *Pour information*



VADE - MECUM : Production primaire laitière
Version publiée : 2.00 Version courante :: 2.00

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

CHAPITRE : J : CHEPTEL

ITEM : J03 : ALIMENTATION

J03L01 - ORIGINE, FOURNISSEUR

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 183/2005 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux - Chapitre II article 5 Alinéa 6

Les exploitants du secteur de l'alimentation animale et les agriculteurs se procurent et utilisent uniquement des aliments pour animaux provenant d'établissements enregistrés et/ou agréés conformément au présent règlement

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Traçabilité de l'alimentation animale.

◆ Situation Attendue

Disposer d'un mode de classement et d'archivage des bons de livraison, factures ou étiquettes des aliments provenant de l'extérieur de l'exploitation (achats, échanges,...). Connaître l'origine et la quantité de chaque entrée d'aliments pour animaux.

Lorsque l'exploitation élève des espèces différentes, les aliments sont automatiquement stockés et distribués séparément.

◆ Méthodologie

L'inspecteur vérifie si l'exploitation fonctionne en auto production ou effectue des achats extérieurs (exploitations agricoles locales ou établissements d'alimentation).

CHAPITRE : J : CHEPTEL

ITEM : J03 : ALIMENTATION

J03L02 - PÂTURES

Extraits de textes

◆ *CEE/Réglementation*

REGLEMENT (CE) N° 183/2005 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux - Annexe III Pacage

Le broutement de pâturages et de terres cultivées doit être géré de manière à réduire au minimum la contamination des denrées alimentaires d'origine animale par des agents physiques, biologiques ou chimiques dangereux.

Le cas échéant, il faut observer une période de repos suffisante avant de laisser le bétail paître sur des pâturages, des cultures et des résidus de culture et entre les rotations de pacage, afin de réduire au minimum la contamination croisée biologique par le fumier, lorsque ce risque est présent, et de garantir le respect des délais de sécurité fixés pour l'épandage de produits chimiques destinés à l'agriculture

Aide à l'inspection

◆ *Objectif*

Alimentation saine

◆ *Situation Attendue*

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. Gestion des pâtures de manière à écarter le danger parasitaire.

◆ *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.

CHAPITRE : J : CHEPTEL

ITEM : J03 : ALIMENTATION

J03L03 - ALIMENTATION

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 183/2005 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux - Annexe III Alimentation - entreposage distribution

1. Entreposage

Les aliments pour animaux doivent être entreposés séparément des agents chimiques et des autres produits interdits dans l'alimentation des animaux. Les zones d'entreposage et les conteneurs doivent être propres et secs et des mesures appropriées de lutte contre les organismes nuisibles doivent être mises en œuvre en cas de besoin. Les zones d'entreposage et les conteneurs doivent être nettoyés régulièrement pour éviter autant que possible la contamination croisée.

Les semences doivent être entreposées d'une manière appropriée et en un lieu inaccessible aux animaux.

Les aliments médicamenteux et non médicamenteux qui sont destinés à des catégories ou à des espèces d'animaux différentes doivent être entreposés de manière à réduire le risque d'alimentation d'animaux non-cible.

2. Distribution

Le système de distribution des aliments pour animaux dans l'exploitation agricole doit garantir que les aliments appropriés sont envoyés vers la bonne destination. Lors de la distribution et de l'alimentation, les aliments doivent être manipulés de manière à éviter toute contamination provoquée par des zones d'entreposage ou équipements contaminés. Les aliments non médicamenteux et médicamenteux doivent être manipulés séparément afin de prévenir toute contamination.

Dans l'exploitation agricole, les véhicules de transport des aliments pour animaux ainsi que l'équipement servant à l'alimentation des animaux doivent être nettoyés périodiquement, en particulier lorsqu'ils sont utilisés pour la livraison et la distribution des aliments médicamenteux.

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Alimentation saine

◆ Situation Attendue

Définir des modalités de récolte, de stockage, de manutention et de distribution des aliments permettant :

- De limiter les risques de contaminations biologique, physique ou chimique des aliments pour animaux (ex : listéria, butyriques, moisissures, résidus chimiques, ..) : vérifier la propreté des silos, des zones de stockage et de transit... Si l'exploitation se fournit en aliments auprès d'autres exploitants, elle s'assure que ces mêmes exigences sont respectées.
- De séparer les aliments destinés à différentes espèces.
- De disposer d'un cahier des charges ou d'exigences formalisées par rapport aux aliments achetés à l'extérieur.

◆ 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.



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

VADE - MECUM : Production primaire laitière

Version publiée : 2.00 Version courante :: 2.00

◆ *Méthodologie*

L'inspecteur s'assure que durant le stockage, les aliments sont protégés des contaminations par les rongeurs, oiseaux...

CHAPITRE : J : CHEPTEL

ITEM : J04 : MÉDICAMENT VÉTÉRINAIRE

J04L01 - ALIMENT MÉDICAMENTEUX

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 183/2005 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux - Annexe III Alimentation 2.Distribution

Les aliments non médicamenteux et médicamenteux doivent être manipulés séparément afin de prévenir toute contamination.

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Pas de risque de mélange ou confusion entre aliments.

◆ Situation Attendue

Définir des modalités de stockage, de manutention et de distribution des aliments permettant de séparer les aliments médicamenteux des aliments non médicamenteux lorsqu'ils sont présents sur l'exploitation.

◆ 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.

CHAPITRE : J : CHEPTEL

ITEM : J04 : MÉDICAMENT VÉTÉRINAIRE

J04L02 - MÉDICAMENT VÉTÉRINAIRE

Extraits de textes

◆ *CEE/Réglementation*

REGLEMENT (CE) N° 183/2005 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux - Annexe III Alimentation 1. Entreposage

Les aliments médicamenteux et non médicamenteux qui sont destinés à des catégories ou à des espèces d'animaux différentes doivent être entreposés de manière à réduire le risque d'alimentation d'animaux non-cible.

Aide à l'inspection

◆ *Objectif*

Pas de risque d'utilisation erronée. Pas de risque de mélange ou de confusion quant à la destination des médicaments stockés.

Le stockage des médicaments vétérinaires est automatiquement prévu dans un local ou une armoire fermant à clé.

◆ *Situation Attendue*

Disposer de rangements dans un placard ou une armoire spécifique fermé. Conserver les notices et emballages des médicaments. Modalités de stockage des ordonnances pour les médicaments soumis à prescription - lien avec le registre sanitaire. Modalités d'élimination des médicaments périmés ou devenus inutiles.

◆ *Flexibilité*

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

CHAPITRE : J : CHEPTEL

ITEM : J05 : QUALITÉ DE L'EAU D'ABREUVEMENT

J05L01 - EAU, ABREUVEMENT

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 183/2005 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux - REGLEMENT (CE) 183/2005 Feed Hygiene Annexe III Aliments et eau pour animaux

L'eau destinée à l'abreuvement (...) doit être d'un niveau de qualité adéquat pour les animaux en cours de production

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Eviter le risque de contamination des animaux par l'eau d'abreuvement.

◆ Situation Attendue

L'eau distribuée aux animaux en production est visuellement propre, sans excrément, claire et régulièrement renouvelée. Etablir un lien entre les modalités de stockage des effluents, les plans d'épandage, les traitements phytosanitaires et les risques de contamination des ressources en eau.

◆ 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.

◆ Méthodologie

Faire un état des ressources en eau utilisées pour l'abreuvement.

INDEX DES EXPRESSIONS-CLÉS

◆ Abords	Environnement , Abords	Page 9
◆ Abreuvement	Système, Abreuvement, Alimentation animale Équipement, Abreuvement, Nettoyage Eau, Abreuvement	Page 22 Page 45 Page 95
◆ Absence de nuisibles	Plan de lutte, Absence de nuisibles	Page 74
◆ Aliment médicamenteux	Véhicule de transport , Nettoyage, Alimentation animale, Aliment médicamenteux Aliment médicamenteux	Page 44 Page 94
◆ Alimentation	Alimentation	Page 93
◆ Alimentation animale	Contamination, Entreposage, Alimentation animale Système, Abreuvement, Alimentation animale Conditions d'entreposage, Alimentation animale Véhicule de transport , Nettoyage, Alimentation animale, Aliment médicamenteux Équipement, Alimentation animale, Nettoyage Changement, Alimentation animale, Litières	Page 7 Page 22 Page 43 Page 44 Page 46 Page 62
◆ Animaux	Propreté, Animaux	Page 87
◆ Aptitude	Personnel manipulant des animaux vivants, Aptitude	Page 31
◆ Aptitude au nettoyage et à la désinfection	Installation, Aptitude au nettoyage et à la désinfection	Page 12
◆ Autocontrôle	Autocontrôle, Lait cru, Colostrum	Page 59
◆ Changement	Changement, Alimentation animale, Litières	Page 62
◆ Circuits	Circuits, Denrée alimentaire, Personnel, Déchet	Page 11
◆ Colostrum	Conception, Entreposage, Lait cru, Colostrum Nuisible, Entreposage, Lait cru, Colostrum Réfrigération Température, Colostrum, Lait cru, Transport Critère, Lait cru, Colostrum Colostrum Autocontrôle, Lait cru, Colostrum	Page 6 Page 15 Page 24 Page 34 Page 36 Page 55 Page 59
◆ Conception	Conception, Entreposage, Lait cru, Colostrum	Page 6
◆ Conditions d'entreposage	Conditions d'entreposage, Alimentation animale	Page 43
◆ Contamination	Contamination, Entreposage, Alimentation animale Sol, Contamination Eau, Contamination Eau potable, Contamination	Page 7 Page 8 Page 16 Page 39
◆ Contamination aéroportée	Contamination aéroportée	Page 14
◆ Contrôle officiel	Contrôle officiel	Page 61
◆ Contrôle organoleptique	Contrôle visuel, Contrôle organoleptique	Page 53
◆ Contrôle visuel	Contrôle visuel, Contrôle organoleptique	Page 53

◆ Critère	Critère, Lait cru, Colostrum	Page 36
◆ Déchet	Circuits, Denrée alimentaire, Personnel, Déchet Déchet, Entreposage Déchet, Manipulation	Page 11 Page 27 Page 63
◆ Denrée alimentaire	Circuits, Denrée alimentaire, Personnel, Déchet	Page 11
◆ Denrée impropre à la consommation humaine	Denrée impropre à la consommation humaine	Page 69
◆ Désinfection	Nettoyage, Désinfection Nettoyage, Désinfection, Equipement, Transfert, Lait	Page 47 Page 48
◆ Disposition spécifique	Instruction, Disposition spécifique	Page 32
◆ Eau	Eau, Contamination Eau, Abreuvement	Page 16 Page 95
◆ Eau potable	Eau potable, Contamination	Page 39
◆ Eau résiduaire	Eau résiduaire	Page 17
◆ Eclairage	Eclairage	Page 18
◆ Entreposage	Conception, Entreposage, Lait cru, Colostrum Contamination, Entreposage, Alimentation animale Nuisible, Entreposage, Lait cru, Colostrum Réfrigération Déchet, Entreposage Produit Dangereux, Entreposage, Manipulation	Page 6 Page 7 Page 15 Page 24 Page 27 Page 51
◆ Environnement	Environnement , Abords	Page 9
◆ Equipement	Equipement, Evacuation, Fumiers Equipement, Moyen de transport Equipement, Abreuvement, Nettoyage Equipement, Alimentation animale, Nettoyage Nettoyage, Désinfection, Equipement, Transfert, Lait	Page 23 Page 26 Page 45 Page 46 Page 48
◆ Etat sanitaire des animaux	Etat sanitaire des animaux	Page 85
◆ Evacuation	Equipement, Evacuation, Fumiers	Page 23
◆ Formation	Formation	Page 78
◆ Fournisseur	Origine, Fournisseur	Page 90
◆ Fumiers	Equipement, Evacuation, Fumiers	Page 23
◆ Hygiène corporelle	Hygiène corporelle , Hygiène vestimentaire Hygiène corporelle , Hygiène vestimentaire Hygiène vestimentaire , Hygiène corporelle	Page 29 Page 49 Page 77
◆ Hygiène pré opérationnelle	Hygiène pré opérationnelle, Mamelle, Contrôle organoleptique Résidus de médicaments vétérinaires, Hygiène pré opérationnelle	Page 52 Page 56
◆ Hygiène vestimentaire	Hygiène corporelle , Hygiène vestimentaire Hygiène corporelle , Hygiène vestimentaire Hygiène vestimentaire , Hygiène corporelle	Page 29 Page 49 Page 77
◆ Identification	Identification	Page 86

◆ Installation	Installation, Aptitude au nettoyage et à la désinfection	Page 12
◆ Instruction	Instruction, Disposition spécifique	Page 32
◆ Lait	Nettoyage, Désinfection, Equipement, Transfert, Lait	Page 48
	Matériel et équipements, Stockage, Lait	Page 57
◆ Lait cru	Conception, Entreposage, Lait cru, Colostrum	Page 6
	Nuisible, Entreposage, Lait cru, Colostrum	Page 15
	Réfrigération	Page 24
	Température, Colostrum, Lait cru, Transport	Page 34
	Critère, Lait cru, Colostrum	Page 36
	Autocontrôle, Lait cru, Colostrum	Page 59
	Lait cru destiné à subir un traitement thermique	Page 65
◆ Lave-mains	Lave-mains	Page 20
◆ Litières	Changement, Alimentation animale, Litières	Page 62
◆ Maintenance	Maintenance	Page 13
	Plan, Maintenance	Page 76
◆ Maladie	Maladie	Page 54
◆ Mamelle	Hygiène pré opérationnelle, Mamelle, Contrôle organoleptique	Page 52
◆ Manipulation	Produit Dangereux, Entreposage, Manipulation	Page 51
	Déchet, Manipulation	Page 63
◆ Matériaux destinés au contact alimentaire	Matériaux destinés au contact alimentaire, Surface	Page 25
◆ Matériel et équipements	Matériel et équipements, Stockage, Lait	Page 57
◆ Médicament vétérinaire	Médicament vétérinaire	Page 95
◆ Moyen de transport	Equipement, Moyen de transport	Page 26
◆ Nettoyage	Propreté, Nettoyage	Page 42
	Véhicule de transport , Nettoyage, Alimentation animale, Aliment médicamenteux	Page 44
	Equipement, Abreuvement, Nettoyage	Page 45
	Equipement, Alimentation animale, Nettoyage	Page 46
	Nettoyage, Désinfection	Page 47
	Nettoyage, Désinfection, Equipement, Transfert, Lait	Page 48
◆ Nettoyage et désinfection	Nettoyage et désinfection	Page 21
	Plan, Nettoyage et désinfection	Page 75
◆ Non conforme	Traçabilité amont-aval	Page 67
◆ Nuisible	Nuisible, Entreposage, Lait cru, Colostrum	Page 15
	Animaux indésirables, Nuisibles, Animaux domestiques	Page 64
◆ Origine	Origine, Fournisseur	Page 90
◆ Pâtures	Pâtures	Page 91
◆ Personnel	Circuits, Denrée alimentaire, Personnel, Déchet	Page 11
	Santé, Personnel	Page 30
◆ Personnel manipulant des animaux vivants	Personnel manipulant des animaux vivants, Aptitude	Page 31
◆ Plan		

	Plan, Nettoyage et désinfection	Page 75
	Plan, Maintenance	Page 76
◆ <i>Plan de lutte</i>		
	Plan de lutte, Absence de nuisibles	Page 74
◆ <i>Police sanitaire</i>		
	Police sanitaire	Page 84
◆ <i>Procédure</i>		
	Procédure, Traçabilité	Page 80
◆ <i>Produit Dangereux</i>		
	Produit Dangereux, Entreposage, Manipulation	Page 51
◆ <i>Produits de nettoyage en IAA</i>		
	Produits de nettoyage en IAA, Utilisation, Stockage	Page 50
◆ <i>Propreté</i>		
	Propreté, Nettoyage	Page 42
	Propreté, Animaux	Page 87
◆ <i>Réfrigération</i>		
	Réfrigération	Page 24
◆ <i>Registre d'élevage</i>		
	Registre d'élevage	Page 89
◆ <i>Résidus de médicaments vétérinaires</i>		
	Résidus de médicaments vétérinaires, Hygiène pré opérationnelle	Page 56
◆ <i>Résultats analyses</i>		
	Résultats analyses	Page 60
◆ <i>Santé</i>		
	Santé, Personnel	Page 30
◆ <i>Santé humaine</i>		
	Santé humaine	Page 79
◆ <i>Sol</i>		
	Sol, Contamination	Page 8
◆ <i>Stockage</i>		
	Produits de nettoyage en IAA, Utilisation, Stockage	Page 50
	Matériel et équipements, Stockage, Lait	Page 57
	Température, Stockage	Page 81
◆ <i>Surface</i>		
	Matériaux destinés au contact alimentaire, Surface	Page 25
◆ <i>Système</i>		
	Système, Abreuvement, Alimentation animale	Page 22
◆ <i>Température</i>		
	Température, Colostrum, Lait cru, Transport	Page 34
	Température, Stockage	Page 81
◆ <i>Traçabilité</i>		
	Procédure, Traçabilité	Page 80
◆ <i>Traitement thermique</i>		
	Lait cru destiné à subir un traitement thermique	Page 65
◆ <i>Transport</i>		
	Température, Colostrum, Lait cru, Transport	Page 34
	Nettoyage, Désinfection, Equipement, Transfert, Lait	Page 48
◆ <i>Utilisation</i>		
	Produits de nettoyage en IAA, Utilisation, Stockage	Page 50
◆ <i>Véhicule de transport</i>		
	Véhicule de transport , Nettoyage, Alimentation animale, Aliment médicamenteux	Page 44