



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT

DGAL

VADE-MECUM

LAIT ET PRODUITS LAITIERS

Version Publiée : 2.00 Date : 12/08/13

Version Grille : 4 Publiée : 01.00

◆ *Champ d'application*

◆ *Champ réglementaire*

- Règlement (CEE/CE)-CE/178/2002 : RÈGLEMENT (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
- Règlement (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 : RÈGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Règlement (CEE/CE)-CE/853/2004 : RÈGLEMENT (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 : RÈGLEMENT (CE) N° 2073/2005 DE LA COMMISSION du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- Arrêté du 8 juin 2006 : Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale
- 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 : RÈGLEMENT (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*

Laits et Produits laitiers (y compris lait traité thermiquement)

◆ *Définition*





VADE - MECUM : Lait et produits laitiers
Version publiée : 2.00 Version courante :: 2.00



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
A07	Température	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
D01	Matières premières alimentaires et ingrédients	Notation
D02	Additifs et auxiliaires technologiques	Notation
D03	Conditionnements et emballages	Notation
D04	Produits semi-finis ou intermédiaires	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
E03	Respect des procédures de contrôle à réception et expédition	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
E07	Fidélité des diagrammes de fabrication et des descriptions de produits	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	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



VADE - MECUM : Lait et produits laitiers
Version publiée : 2.00 Version courante :: 2.00

Code	Libellé	Résultat
------	---------	----------

Code	Libellé	Résultat
G	Plan de maîtrise sanitaire (établissement agréé ou non)	Notation
G01	Descriptif de l'établissement et de ses activités	Notation
G02	Plan de lutte contre les nuisibles	Notation
G03	Plan de nettoyage et de désinfection et plan de maintenance	Notation
G04	Procédures relatives à l'hygiène du personnel	Notation
G05	Plan de formation du personnel	Notation
G06	Suivi médical du personnel	Notation
G07	Qualité de l'eau	Notation
G08	Procédures de traçabilité de l'amont à l'aval et de retrait des produits	Notation
G09	Procédures de maîtrise des températures	Notation
G10	Procédures de contrôle de conformité à réception et expédition	Notation
G11	Autres documents	Notation
G12	Plan HACCP	Notation
G1201	Analyse des dangers	Notation
G1203	Limites critiques (CCP) / objectifs seuils de maîtrise (PrPo)	Notation
G1204	Système de surveillance des points déterminants (dont CCP, PrPo)	Notation
G1205	Actions correctives	Notation
G13	Vérification du plan de maîtrise sanitaire	Notation
G14	Système de documentation et d'enregistrement associé au PMS	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
- A07 - Température
- 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 - ENVIRONNEMENT, ABORD

,

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Annexe II
Chapitre 1 point 2 c

2. Par leur agencement..., leur emplacement et leurs dimensions, les locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent :

c) permettre la mise en oeuvre de bonnes pratiques d'hygiène, notamment prévenir la contamination et en particulier lutter contre les organismes nuisibles ;

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Prévenir les risques de contaminations dus à l'environnement.

◆ Situation Attendue

Une attention particulière sera portée aux abords de l'entreprise : pas d'activités polluantes dans le voisinage, absence de mare, de zone boueuse, absence de dépôts de déchets, absence de friches (cas des fermiers : atelier suffisamment séparé des zones de dépôts de déjection). L'accès au site doit être sécurisé, notamment pour les zones de stockages de produits alimentaires (citernes, hâloirs, expéditions)...

◆ Flexibilité

Aucune

◆ Méthodologie

- Faire le tour du bâtiment,
- Recenser les sources de contamination potentielle,
- Vérifier l'emplacement de la fumière ou celui du tas de fumier par rapport aux vents dominants,
- Vérifier l'efficacité des moyens de maîtrise mis en oeuvre.

Lors de la création d'un établissement, faire attention également aux activités exercées et aux sources de contaminations potentielles sur les terrains limitrophes (bâtiment situé dans une zone non exposée à des matières malodorantes, des fumées, à l'abri des infestations par des nuisibles en provenance du voisinage (exemple : zone d'entreposage de déchets).

◆ Pour information

Des revêtements bétonnés ou goudronnés à proximité directe de l'établissement sont de nature à favoriser un entretien satisfaisant des abords.

CHAPITRE : A : LOCAUX

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

A01L02 - SECTORISATION

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

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

Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire. Chapitre I Dispositions générales applicables aux locaux utilisés pour les denrées alimentaires (autres que ceux qui sont énoncés au Chapitre III). 2. Par leur agencement, leur conception, leur construction, leur emplacement et leurs dimensions, les locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent : c) permettre la mise en oeuvre de bonnes pratiques d'hygiène, notamment prévenir la contamination et en particulier lutter contre les organismes nuisibles

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Ecarter les risques de contaminations croisées, par contact, par proximité, par vecteur, par circulations.... Limiter les risques de contaminations liés au manque d'espace et au manque de sectorisation.

◆ Situation Attendue

La conformité est appréciée selon le fonctionnement.

◆ Flexibilité

Contrairement à d'autres activités agroalimentaires, la transformation du lait n'est pas concernée par les notions de produits «sales» et de produits «propres», car le niveau d'hygiène requis est le même Pour le lait et pour les produits finis. Ainsi, le lait, puis le caillé, le fromage frais, et enfin le fromage affiné sont des produits «propres» et peuvent donc se croiser sans risque. Parfois, pour certaines technologies, ce croisement est recherché pour favoriser l'implantation de certaines flores (levures et moisissures) et, pour d'autres, il est à proscrire. Lorsque des opérations sont différées dans le temps, un même local peut être utilisé sous réserve de la réalisation d'un nettoyage approprié entre chaque utilisation. Dans les ateliers traitant de gros volumes, une conception des locaux sur le principe de la marche en avant facilite un fonctionnement rationnel. Quels que soient les choix retenus par le producteur, ils ne nuiront pas à la mise en œuvre correcte des bonnes pratiques d'hygiène (BPH).

◆ Méthodologie

S'assurer des moyens mis en œuvre pour éviter l'introduction de contamination dans les locaux de transformation.

CHAPITRE : A : LOCAUX

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

A01L03 - SUPERFICIE

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

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

Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire. Chapitre I Dispositions générales applicables aux locaux utilisés pour les denrées alimentaires (autres que ceux qui sont énoncés au Chapitre III). 2. Par leur agencement, leur conception, leur construction, leur emplacement et leurs dimensions, les locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent : a) pouvoir être convenablement entretenus, nettoyés et/ou désinfectés, prévenir ou réduire au minimum la contamination aéroportée et offrir un espace de travail suffisant pour l'exécution hygiénique de toutes les opérations ;

Aide à l'inspection

◆ Objectif

prévenir les risques de contamination par les surfaces suffisantes pour tous locaux.

◆ Situation Attendue

S'assurer d'une absence d'encombrement des surfaces au sol et d'une circulation aisée .
La conformité de la superficie s'apprécie par l'encombrement des locaux: entreposage, prévention des contaminations...
A contrario, des locaux trop grands posent des problèmes d'entretien et de nettoyage.

◆ Flexibilité

Aucune

◆ Méthodologie

S'assurer que les locaux sont adaptés aux volumes d'activité.
Vérifier l'adéquation des locaux aux volumes traités en périodes d'activité les plus fortes (cas des activités saisonnières).
Vérifier l'absence d'encombrement des locaux permettant la circulation aisée du personnel et l'accès à tous les équipements pour leur nettoyage et leur entretien
Des chambres froides non surchargées permettant la circulation du froid et le cheminement des produits,
Attention également au cas des locaux trop vastes dont l'entretien et le nettoyage peuvent soulever des difficultés.

◆ Pour information

La vérification des surfaces (appréciation des surfaces ou des volumes) se fait au moment de l'étude des plans.

CHAPITRE : A : LOCAUX

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

A01L04 - VESTIAIRES

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Annexe II
Chapitre I point 9

Dispositions générales applicables aux locaux utilisés pour les denrées alimentaires (autres que ceux qui sont énoncés au Chapitre III). 9. Lorsque l'hygiène l'exige, des vestiaires adéquats doivent être prévus en suffisance pour le personnel.

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Eviter la contamination des tenues de travail et l'introduction des tenues extérieures.

◆ Situation Attendue

On peut tolérer l'existence de sas, pédiluve, sur-chaussures.

Le local vestiaire doit avoir dans certains cas une entrée et une sortie différentes.

L'aménagement permet de limiter les risques de contaminations croisées et notamment :

- de séparer la "tenue de ville" / "tenue de travail",
- de protéger les tenues de travail propres,
- de gérer le linge sale. Disposer d'un lave-mains équipé afin de pouvoir se désinfecter les mains avant d'entrer dans la salle de fabrication

◆ Flexibilité

Présence d'un sas

Il n'y a pas de prescription sur ce point dans le règlement (CE) n°852/2004. L'objectif à atteindre est bien de séparer un secteur propre de l'environnement extérieur afin de limiter les contaminations aéroportées.

Ce local peut aussi avoir par exemple une fonction de vestiaire ou de salle d'emballage - expédition.

Il constitue le moyen le plus simple pour atteindre cet objectif, mais des conditions de fonctionnement bien définies par le producteur sont acceptées même si cela est parfois plus contraignant pour lui au quotidien.

Sectorisation des locaux

Voir A01L02

Contrairement à d'autres activités agroalimentaires, la transformation du lait n'est pas concernée par les notions de produits «sales» et de produits «propres», car le niveau d'hygiène requis est le même pour le lait et pour les produits finis. Ainsi, le lait, puis le caillé, le fromage frais, et enfin le fromage affiné sont des produits «propres» et peuvent donc se croiser sans risque. Parfois, pour certaines technologies, ce croisement est recherché pour favoriser l'implantation de certaines flores (levures et moisissures) et, pour d'autres, il est à proscrire.

Lorsque des opérations sont différées dans le temps, un même local peut être utilisé sous réserve de la réalisation d'un nettoyage approprié entre chaque utilisation.

Dans les ateliers traitant de gros volumes, une conception des locaux sur le principe de la marche en avant facilite un fonctionnement rationnel.

Quels que soient les choix retenus par le producteur, ils ne nuiront pas à la mise en œuvre correcte des bonnes pratiques d'hygiène (BPH).

◆ Méthodologie

S'assurer des moyens mis en œuvre pour éviter l'introduction de contamination dans les locaux de transformation, Evaluer la conformité de l'implantation et de l'aménagement des locaux à usage de vestiaires.



VADE - MECUM : Lait et produits laitiers
Version publiée : 2.00 Version courante :: 2.00

◆ *Pour information*

Le local est correctement aéré, ventilé.

CHAPITRE : A : LOCAUX

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

A01L05 - TOILETTES

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

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

Dispositions générales applicables aux locaux utilisés pour les denrées alimentaires (autres que ceux qui sont énoncés au Chapitre III). 3. Des toilettes en nombre suffisant, équipées d'une chasse d'eau et raccordées à un système d'évacuation efficace doivent être disponibles. Les toilettes ne doivent pas donner directement sur des locaux utilisés pour la manipulation des denrées alimentaires.

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Eviter les contaminations croisées

◆ Situation Attendue

Utiliser de préférence des toilettes avec cuvette à l'anglaise (les risques de projection sont moindres qu'avec les toilettes à la turc) équipées d'une chasse d'eau et d'un distributeur de papier. A la sortie des toilettes, un lave-mains à commande non manuelle est prévu. Les toilettes ne doivent pas donner directement sur une zone de manipulation de denrées.

◆ Flexibilité

A l'annexe II, chapitre I du règlement (CE) n°852/2004, les dispositions relatives aux toilettes sont ainsi rédigées :

« 3. Des toilettes en nombre suffisant, équipées d'une chasse d'eau et raccordées à un système d'évacuation efficace doivent être disponibles. Les toilettes ne doivent pas donner directement sur des locaux utilisés pour la manipulation des denrées alimentaires. »

De fait, il n'y a pas d'obligation pour que les toilettes soient directement attenantes aux locaux de production. Pour les nouvelles constructions, il est préférable d'installer des toilettes spécifiques (au niveau du sas ou des vestiaires par exemple, pourvu qu'elles ne donnent pas directement sur une zone de manipulation des denrées). Elles peuvent aussi se trouver dans le logement du producteur si celui-ci est proche de la fromagerie. Dans ce cas, il faut s'assurer que l'ensemble du personnel puisse y accéder (stagiaires ou salariés), et que cela ne soit pas une source de contamination (passage extérieur avec les chaussures de fromagerie par exemple).

◆ Méthodologie

L'absence de toilettes constitue une non conformité.

◆ Pour information

Le sol et les parois sont en matériaux imperméables permettant un nettoyage efficace.

CHAPITRE : A : LOCAUX

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

A01L06 - STOCKAGE, DENRÉES ALIMENTAIRES

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Annexe II
Chapitre IX point 5.

"Les matières premières, les ingrédients, les produits semi-finis et les produits finis susceptibles de favoriser la reproduction de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines ne doivent pas être conservés à des températures qui pourraient entraîner un risque pour la santé. La chaîne du froid ne doit pas être interrompue. Toutefois, il est admis de les soustraire à ces températures pour des périodes de courte durée à des fins pratiques de manutention lors de l'élaboration, du transport, de l'entreposage, de l'exposition et du service des denrées alimentaires, à condition que cela n'entraîne pas de risque pour la santé. Les exploitations du secteur alimentaire procédant à la fabrication, à la manipulation et au conditionnement de produits transformés doivent disposer de locaux adéquats suffisamment vastes pour l'entreposage séparé des matières premières, d'une part, et des produits transformés, d'autre part, et disposer d'un espace d'entreposage réfrigéré suffisant."

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Limiter les risques de contaminations croisées.

◆ Situation Attendue

Séparation des locaux ou équipements de stockage des différents types de matières premières et produits finis. Attention aux conditions de stockage des produits intermédiaires. Pour les petits établissements, un local ou une enceinte unique peut être toléré, si sectorisation stricte des catégories de produits, et si protection des denrées. Le stockage ne se fait ni à l'extérieur et ni à l'air libre (quai).

Superficie :

- volumes de conservation au froid positif et négatif suffisants, pas de surcharge des appareils
- pas de stock à même le sol
- locaux de réserve suffisamment vastes, équipements pouvant être déplacés pour les nettoyages,
- pas d'entrave à la circulation de l'air.

Lors de la conception de nouveaux locaux, privilégier l'installation de plusieurs salles séparées pour réaliser un nettoyage/désinfection régulier. Une attention particulière est apportée au stockage des produits dangereux.

◆ Flexibilité

◆ Méthodologie

Contrôler les conditions de stockage des matières premières, des produits intermédiaires et des produits finis.

CHAPITRE : A : LOCAUX

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

A01L07 - STOCKAGE, DÉCHET

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Annexe II
Chapitre VI point 3.

Déchets alimentaires 3. Des dispositions adéquates doivent être prévues pour l'entreposage et l'élimination des déchets alimentaires, des sous-produits non comestibles et des autres déchets. Les aires de stockage des déchets doivent être conçues et gérées de manière à pouvoir être propres en permanence et, le cas échéant, exemptes d'animaux et d'autres parasites.

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Eviter les contaminations par les déchets.

◆ Situation Attendue

Local fermé et séparé, réfrigéré si besoin (notamment si le stockage est supérieur à 24h). Si absence de local, prévoir au minimum des conteneurs étanches placés dans un secteur isolé des mouvements de denrées ou de personnel, faciles à nettoyer et à désinfecter attention : le volume doit être faible pour justifier l'absence de local spécifique).

◆ Méthodologie

Déchets organiques

Vérifier la présence d'un local poubelles facilement nettoyable et muni d'un point d'eau.

Autres déchets

Vérifier la présence d'un local poubelles ou d'une zone ou d'un dispositif spécifique, facilement nettoyable et muni d'un point d'eau.

La zone de stockage des déchets entretenue régulièrement évite qu'elle ne devienne une source de contamination. Elle est nettoyée et désinfectée et reste propre.

Vérifier la conformité :

- de l'implantation du local (local situé à l'aboutissement du circuit d'évacuation des déchets et facilement accessible par l'extérieur pour l'enlèvement des déchets).

- de la conception de l'installation notamment vis à vis des dispositions de lutte contre les nuisibles, des possibilités de nettoyage et de désinfection des lieux (existence d'un point d'eau) et de la maîtrise des écoulements (bondes d'évacuation des eaux usées).

Vérifier si la capacité de stockage des déchets est en adéquation avec la production et le rythme d'évacuation.

CHAPITRE : A : LOCAUX

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

A01L08 - STOCKAGE, CONDITIONNEMENT, EMBALLAGE

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Annexe II
Chapitre VI point 3.

Dispositions applicables au conditionnement et à l'emballage des denrées alimentaires. 2. Les conditionnements doivent être entreposés de telle façon qu'ils ne soient pas exposés à un risque de contamination.

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Disposer de locaux ou d'emplacement permettant un stockage des emballages et des conditionnements dans des conditions d'hygiène satisfaisante.

◆ Situation Attendue

Disposer d'un local réservé au stockage des conditionnements et/ou des emballages des produits. Par ailleurs, disposer d'un emplacement dédié au formatage des cartons, manipulation qui ne doit pas se faire dans le local de conditionnement.

◆ Méthodologie

Vérifier l'absence de poussière et la fermeture des enveloppes protectrices des conditionnements.
Attention à la propreté et au stockage des couvercles et des films d'operculage. Vérifier les conditions de stockage primaire et secondaire des emballages:

- propreté des locaux,
- protection contre les nuisibles,
- protection contre l'humidité...

Vérifier l'aptitude au contact alimentaire des contenants en contact direct avec les denrées.

CHAPITRE : A : LOCAUX

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

A01L09 - STOCKAGE, PRODUIT, NETTOYAGE

Extraits de textes

◆ *CEE/Réglementation*

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Annexe II
Chapitre I point 10.

Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire. Chapitre I Dispositions générales applicables aux locaux utilisés pour les denrées alimentaires (autres que ceux qui sont énoncés au Chapitre III), 10. Les produits de nettoyage et de désinfection ne doivent pas être entreposés dans des zones où les denrées alimentaires sont manipulées.

Aide à l'inspection

◆ *Objectif*

Permettre l'isolement et le rangement du matériel.

◆ *Situation Attendue*

Si stock important, local spécifique de stockage des matériels et des produits d'entretien non dangereux. Si stock peu conséquent, meuble(s) spécifique(s) de stockage suffisant(s). Remarque :

La présence d'une armoire renfermant les produits de nettoyage et de désinfection est autorisée en général mais n'est pas tolérée dans les salles de travail où le produit est susceptible d'être contaminé.

Tous les contenants sont correctement étiquetés.

Les conditions de transvasement des produits depuis leur emballage d'origine sont obligatoirement et strictement encadrées, et les instructions correspondantes sont disponibles, connues et respectées par le personnel.

CHAPITRE : A : LOCAUX

ITEM : A02 : CIRCUITS DENRÉES, PERSONNEL, DÉCHETS

A02L01 - MARCHE EN AVANT, CONTAMINATION CROISÉE

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - annexe II chapitre I point 2.c

2. Par leur agencement, leur conception, leur construction, leur emplacement et leurs dimensions, les locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent : c) permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène, notamment prévenir la contamination et en particulier lutter contre les organismes nuisibles

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Prévenir les contaminations croisées.

◆ Situation Attendue

Le respect du principe de la marche en avant dans l'espace ou dans le temps. Il s'agit d'assurer la séparation entre le secteur propre et le secteur sale.

◆ Flexibilité

Dans le cas où les locaux ne permettent pas une séparation dans l'espace des circuits, le chevauchement de ces circuits est compensé par des procédures de fonctionnement adaptées permettant la circulation des denrées, du personnel ou des déchets à des moments différents (séparation dans le temps avec interposition de phases de nettoyage et de désinfection).

◆ Méthodologie

Vérifier sur les plans de l'établissement et sur site les points suivants :

- les différents circuits des produits alimentaires,
- les flux du personnel,
- les flux des matériaux de conditionnement et d'emballage,
- les flux des déchets,
- les modalités de fonctionnement, notamment en cas de marche en avant dans le temps.

Dans ce dernier cas, des procédures de fonctionnement spécifiques palliant la conception des locaux sont clairement définies, documentées et mises en œuvre.

◆ Pour information

1) Pour les affineurs, le principe de « la marche en avant » des produits n'est pas toujours applicable dans la cave. Les fromages « blancs » côtoient parfois, pour des raisons technologiques, les fromages affinés, l'entrée et la sortie de ces produits étant la même.

2) En production fermière, les Locaux ne doivent pas communiquer avec une source d'insalubrité : tout le secteur élevage et traite est à considérer comme source d'insalubrité. L'existence d'un sas d'accès de dimensions suffisantes est indispensable à l'entrée des locaux. Le sas dispose d'une porte d'entrée et d'une porte de sortie qui ne sont jamais ouvertes toutes les deux en même temps.

Contaminations croisées : être très vigilant si l'éleveur/trayeur se rend en fromagerie.

Le vestiaire, qui pouvant être commun avec le sas, assure une séparation totale du linge de ville/tenu de travail et de la tenue d'élevage/tenu de fromagerie; à défaut de marche en avant, prévoir un nettoyage des semelles avant l'accès aux zones sensibles.

CHAPITRE : A : LOCAUX

ITEM : A03 : APTITUDE AU NETTOYAGE ET À LA DÉSINFECTION

A03L01 - CONCEPTION

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

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

Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire. Chapitre I Dispositions générales applicables aux locaux utilisés pour les denrées alimentaires (autres que ceux qui sont énoncés au Chapitre III). 2. Par leur agencement, leur conception, leur construction, leur emplacement et leurs dimensions, les locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent : a) pouvoir être convenablement entretenus, nettoyés et/ou désinfectés, prévenir ou réduire au minimum la contamination aéroportée et offrir un espace de travail suffisant pour l'exécution hygiénique de toutes les opérations ;

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Faciliter le nettoyage-désinfection.

◆ Situation Attendue

Concernant les locaux où circulent les denrées nues :
toutes les surfaces (murs ou sols) sont en matériau résistant aux chocs et aux lavages, lisse, imperméable, imputrescible, inoxydable, couleur claire, non toxique. Si des éléments sont assemblés, les joints sont obligatoirement parfaits. Les décrochements sont réduits au minimum. Les sols sont en pente. Les jonctions sols/murs et murs/murs permettent un nettoyage efficace. Dans la mesure du possible, les canalisations contenant les fluides toxiques et les eaux usées ne doivent pas traverser les locaux où circulent les denrées. Dans le cas contraire, les canalisations sont obligatoirement étanches, repérables, d'accès facile pour toute réparation ; le stockage sous ces canalisations est à éviter. La zone à risque peut être matérialisée. Aération, ventilation, isolation, adéquates pas de pont thermique. (particulièrement sensible dans les locaux humides et chauds avec production de buées). Les matériels sont positionnés de façon à être accessibles en tout endroit au nettoyage. Concernant les locaux où circulent les denrées emballées (inclure le stockage) : Toute surface (murs, sols...détail cf. lignes A03 suivantes) : matériau lavable, de couleur claire. Aération, ventilation, isolation adéquates, pas de pont thermique. les matériels sont positionnés de façon à être accessibles en tout endroit au nettoyage. Cf. fiches de l'INRS <http://www.inrs.fr/>

◆ Flexibilité

A l'annexe II, chapitre II du règlement (CE) n°852/2004, les dispositions relatives aux portes et fenêtres sont ainsi rédigées:

« 1.(...) d) les fenêtres et autres ouvertures doivent être conçues de manière à prévenir l'encrassement. Celles qui peuvent donner accès sur l'environnement extérieur doivent, en cas de besoin, être équipées d'écrans de protection contre les insectes facilement amovibles pour le nettoyage. Lorsque l'ouverture des fenêtres entraînerait une contamination, les fenêtres doivent rester fermées et verrouillées pendant la production ;
e) les portes doivent être faciles à nettoyer et, en cas de besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de surfaces lisses et non absorbantes est requise, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent ... ».

Il est fréquent de trouver du bois peint dans les petites structures. Ceci répond aux exigences réglementaires, à condition qu'aucune dégradation ne soit constatée, et que le nettoyage et l'entretien de ces éléments soient correctement réalisés.

Dans les locaux et sur le matériel où il y a un risque de contact direct ou indirect (condensation, eau de ruissellement par exemple) avec le lait et les produits laitiers, la peinture utilisée doit être de qualité alimentaire.



VADE - MECUM : Lait et produits laitiers

Version publiée : 2.00 Version courante :: 2.00

◆ *Methodologie*

Contrôler que les revêtements des locaux sont en matériau répondant aux objectifs définis dans la réglementation et en bon état d'entretien.

◆ *Pour information*

Portes : Les lanières sont à éviter (difficiles à nettoyer et frottent contre les personnes, les denrées, les matériels). Les portes en bois en bon état revêtues de peinture lessivable peuvent être admises.

CHAPITRE : A : LOCAUX

ITEM : A03 : APTITUDE AU NETTOYAGE ET À LA DÉSINFECTION

A03L02 - GÉNÉRALITÉ, LOCAL, CIRCULATION

Extraits de textes

◆ *CEE/Réglementation*

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

"Les locaux par lesquels circulent les denrées alimentaires doivent être (...) en bon état d'entretien."

Aide à l'inspection

◆ *Objectif*

Maintien des locaux dans un état permettant un nettoyage et une désinfection aisés.

◆ *Situation Attendue*

Absence de dégradations, d'altérations (oxydation, écaillures, brèches, pourritures, fissures). Penser à rechercher les causes des dégradations pour les traiter.

Remarque : attention à ce que le matériel employé pour le nettoyage/désinfection ne puisse être une source de dégradation des locaux et revêtement (eau sous pression).

◆ *Méthodologie*

Obligation de résultats.

CHAPITRE : A : LOCAUX

ITEM : A03 : APTITUDE AU NETTOYAGE ET À LA DÉSINFECTION

A03L03 - STOCKAGE, DÉCHET

Extraits de textes

◆ *CEE/Réglementation*

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Annexe II
Chapitre VI point 3

"Des dispositions adéquates doivent être prévues pour l'entreposage et l'élimination des déchets alimentaires, des sous-produits non comestibles et des autres déchets. Les aires de stockage des déchets doivent être conçues et gérées de manière à pouvoir être propres en permanence et, le cas échéant, exemptes d'animaux et d'autres parasites."

Aide à l'inspection

◆ *Objectif*

Maintenir dans un état permettant un nettoyage et une désinfection.

◆ *Situation Attendue*

Les zones de stockage temporaire ou permanent des déchets sont en matériau nettoyable et désinfectable, et de couleur claire. S'il existe une aire extérieure, le sol est au minimum en pente vers les égouts et en ciment lisse. Présence nécessaire d'un point d'eau à proximité permettant le nettoyage.

CHAPITRE : A : LOCAUX

ITEM : A03 : APTITUDE AU NETTOYAGE ET À LA DÉSINFECTION

A03L04 - SOL

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

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

"les revêtements de sol doivent être (...) faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques est requise, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent."

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Permettre le nettoyage et la désinfection.

◆ Situation Attendue

Le sol est lisse sans aspérité, de couleur claire, et les joints sont peu larges, également de couleur claire et étanches.

La pente des sols permet l'écoulement. Le fond des caniveaux comporte également une pente d'écoulement. Tout matériau peut être utilisé s'il est prouvé qu'il apporte le même résultat en terme de facilité de nettoyage (ex : type monil, résine de sol,...).

◆ Méthodologie

Vérifier la conformité des matériaux utilisés, leur aptitude aux opérations de nettoyage/désinfection régulières et le bon écoulement des évacuations au sol.

◆ Pour information

- Les caniveaux : ils sont visitables et désinfectables, en matériaux lisses, et sans rétention d'eau.
- Les siphons : ils sont grillagés, avec des joints d'étanchéité autour, nettoyables, désinfectables et résistants à l'altération.
- Les revêtements de sol : Voir fiche(www.risquesprofessionnels.fr)

CHAPITRE : A : LOCAUX

ITEM : A03 : APTITUDE AU NETTOYAGE ET À LA DÉSINFECTION

A03L05 - PORTES

Extraits de textes

◆ *CEE/Réglementation*

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Annexe II
Chapitre II point 1e

"les portes doivent être faciles à nettoyer et, en cas de besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de surfaces lisses et non absorbantes est requise, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent; "

Aide à l'inspection

◆ *Objectif*

Permettre le nettoyage et la désinfection.

◆ *Situation Attendue*

Utiliser des matériaux imputrescibles de type PVC, aluminium.

Le bois peint est imputrescible.

Attention aux portes recouvertes de plaques plastifiées collées, les chants sont très souvent laissés nus et absorbent l'eau (gonflement, pourriture).

Les bandeaux de protection sont recommandés au niveau des endroits à chocs, pour les portes les plus exposées.

Si présence de poignées, elles doivent être faciles à nettoyer. Les portes avec hublots ou avec des lanières plastiques ne sont pas faciles à entretenir

CHAPITRE : A : LOCAUX

ITEM : A03 : APTITUDE AU NETTOYAGE ET À LA DÉSINFECTION

A03L06 - FENÊTRES

Extraits de textes

◆ *CEE/Réglementation*

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - annexe II chapitre II point 1d

d) les fenêtres et autres ouvertures doivent être conçues de manière à prévenir l'encrassement. Celles qui peuvent donner accès sur l'environnement extérieur doivent, en cas de besoin, être équipées d'écrans de protection contre les insectes facilement amovibles pour le nettoyage. Lorsque l'ouverture des fenêtres entraînerait une contamination, les fenêtres doivent rester fermées et verrouillées pendant la production ;

Aide à l'inspection

◆ *Objectif*

Permettre le nettoyage et la désinfection.

◆ *Situation Attendue*

Pour les fenêtres et ouvertures : utiliser des matériaux imputrescibles , sinon du bois peint. Les moustiquaires extérieures sont démontables et faciles à nettoyer ;
Attention aux fenêtres des locaux en sous-sol (soulpirail) ouvrant au niveau du sol sur une zone sale ou aux fenêtres ouvrant sur des zones particulièrement polluées (ouverture de la fenêtre à condamner).

◆ *Pour information*

Vérifier la conformité de la conception des fenêtres.

CHAPITRE : A : LOCAUX

ITEM : A03 : APTITUDE AU NETTOYAGE ET À LA DÉSINFECTION

A03L07 - PLAFONDS

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Annexe II
Chapitre II point 1c

"les plafonds, faux plafonds (ou, en l'absence de plafonds, la surface intérieure du toit) et autres équipements suspendus doivent être construits et ouverts de manière à empêcher l'encrassement " "les plafonds, faux plafonds (ou, en l'absence de plafonds, la surface intérieure du toit) et autres équipements suspendus doivent être construits et ouverts de manière à empêcher (...) le déversement de particules ;" "les plafonds, faux plafonds (ou, en l'absence de plafonds, la surface intérieure du toit) et autres équipements suspendus doivent être construits et ouverts de manière à (...) réduire la condensation, l'apparition de moisissures indésirables"

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Permettre le nettoyage et la désinfection.

◆ Situation Attendue

- Les plafonds sont lisses, lavables, de couleur claire, en matériau non toxique ;
- Si faux-plafonds : plaques suspendues avec un système d'accrochage non visible préférable. Attention aux plaques posées sur des profilés (risque de déplacements des plaques, nettoyages réguliers impossibles), plaques perforées proscrites ;
- Plafonds en fibres agglomérées à proscrire quels que soient les locaux (entretien impossible) ;
- Cas particulier des plafonds filtrants : veiller à ce que l'objectif d'aptitude au nettoyage/désinfection soit atteint.

Remarque : ne pas oublier les systèmes de ventilation et prévoir des protections faciles à nettoyer et désinfecter pour les conduits techniques et électriques.

◆ Pour information

Pour pouvoir s'assurer de la propreté des surfaces, les matériaux utilisés sont de couleur claire. Les charpentes métalliques peuvent être envisagées dans les zones de stockage.

CHAPITRE : A : LOCAUX

ITEM : A03 : APTITUDE AU NETTOYAGE ET À LA DÉSINFECTION

A03L08 - MURS

Extraits de textes

◆ *CEE/Réglementation*

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Annexe II
Chapitre II point 1b

les surfaces murales [des locaux où les denrées alimentaires sont préparées, traitées ou transformées] doivent être bien entretenues

Aide à l'inspection

◆ *Objectif*

Permettre le nettoyage et la désinfection.

◆ *Situation Attendue*

Existence de murs lisses, lavables, de couleur claire, matériau non toxique.

La qualité des jonctions entre murs-murs, murs-plafonds, murs-sols facilite un bon nettoyage/désinfection.

Préconiser les gorges arrondies.

◆ *Méthodologie*

Contrôler la conformité des matériaux utilisés, leur aptitude aux opérations de nettoyage-désinfection régulières.

◆ *Pour information*

Pour pouvoir s'assurer de la propreté des surfaces, les matériaux utilisés sont de couleur claire.

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 II
Chapitre I point 2 b et c

"Par leur agencement, leur conception, leur construction, leur emplacement et leurs dimensions, les locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent : (...) b) permettre de prévenir (...) le contact avec des matériaux toxiques, le déversement de particules dans les denrées alimentaires (...) c) permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène, notamment prévenir la contamination"

Aide à l'inspection

◆ *Objectif*

Eviter une pollution physico-chimique.
Prévenir la dégradation des revêtements des locaux et garantir l'efficacité des opérations de nettoyage/désinfection.

◆ *Situation Attendue*

Les surfaces murales, plafonds, sols sont en matériau non toxique. Les revêtements ne sont pas écaillés, ne présentent pas de fissures, de brèches, ou de carreaux de sol ou de faïence cassés.

◆ *Pour information*

Il s'agit de vérifier l'intégrité des revêtements et des surfaces (parois, plafonds et protection des luminaires) et des éléments surplombant les zones de fabrication ou d'entreposage de denrées.
Anomalies les plus courantes : peintures écaillées, décollement de joints, condensation.
Des mesures correctives doivent être prises dans les meilleurs délais pour la protection des denrées si risques de chutes de particules ou condensation à partir des éléments situés au-dessus de denrées non protégées.

CHAPITRE : A : LOCAUX

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

A05L01 - PRÉVENTION, CONDENSATION, CONTAMINATION AÉROPORTÉE

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

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

"Par leur agencement, leur conception, leur construction, leur emplacement et leurs dimensions, les locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent : (...) b) permettre de prévenir (...) la formation de condensation et de moisissure indésirable sur les surfaces ;"

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Prévention de la condensation et de la contamination aéroportée.

◆ Situation Attendue

Vérifier l'existence d'une bonne ventilation par l'absence de gouttelettes de condensation sur les plafonds et de moisissures non technologiques.

◆ Méthodologie

Observer les conditions d'aménagement et d'utilisation des ouvertures donnant sur l'extérieur.

◆ Pour information

La présence d'une ventilation adéquate et suffisante est obligatoire, qu'elle soit naturelle ou mécanique. Il importe d'éviter tout flux d'air pulsé d'une zone contaminée vers une zone propre. Les systèmes de ventilation sont conçus de manière à permettre d'accéder aisément aux filtres et aux autres pièces devant être nettoyés ou remplacés. Il est recommandé de munir les orifices de ventilation d'un écran ou de tout autre dispositif de protection en un matériau résistant à la corrosion. Les écrans sont aisément amovibles en vue de leur nettoyage.

CHAPITRE : A : LOCAUX

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

A05L02 - VENTILATION, CONTAMINATION AÉROPORTÉE

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Annexe 2
Chapitre I points 5 et 6

5. Il doit y avoir une ventilation adéquate et suffisante, qu'elle soit naturelle ou mécanique. Il importe d'éviter tout flux d'air pulsé d'une zone contaminée vers une zone propre. Les systèmes de ventilation doivent être conçus de manière à permettre d'accéder aisément aux filtres et aux autres pièces devant être nettoyées ou remplacées.
6. Les installations sanitaires doivent disposer d'une ventilation adéquate, naturelle ou mécanique.

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Éviter la contamination aéroportée.

◆ Situation Attendue

Maîtrise des flux d'air permettant de limiter la présence de condensation et le développement des moisissures.

Une ventilation des locaux est nécessaire afin de remplacer l'air vicié et de prévenir les phénomènes de condensation :

- les arrivées d'air communiquant directement avec l'extérieur sont dotées de filtres accessibles en vue de leur nettoyage et de leur remplacement ;
- les dispositifs de ventilation sont accessibles, faciles à démonter et à nettoyer ;

Les flux d'air pulsé (zones en dépression ou en surpression) sont maîtrisés : il n'y a pas de flux d'air pulsé d'un secteur contaminé vers un secteur propre.

◆ Méthodologie

Vérifier les dispositifs de ventilation.

◆ Pour information

Lors de la présence de buées, de gouttes de condensation, ou de moisissures non technologiques, le professionnel a l'obligation de vérifier la ventilation et de rechercher l'existence de ponts thermiques (rupture d'isolation). Attention aux manchons isolants en mousse (autour des tuyaux d'eau froide par exemple) réduisant la condensation mais non nettoyables.

Vérifier l'étanchéité des huisseries ouvrant sur l'extérieur.

Chaque fois qu'il y a extraction, il y a arrivée d'air. Le professionnel est en mesure de dire d'où vient l'air et de mettre en place des systèmes de filtration en conséquence de son analyse du risque. Si un risque est identifié, les surveillances et mesures correctives sont obligatoirement prévues. Les éléments de diffusion de l'air dans les pièces sont nettoyables donc démontables (diffuseurs, gaines, évaporateurs).

Flux : quand la ventilation est contrôlée, le flux d'air doit être dirigé des zones ultrasensibles vers les zones grises ou sales. La surpression permet la gestion du flux d'air.



VADE - MECUM : Lait et produits laitiers

Version publiée : 2.00 Version courante :: 2.00

Filtration : la prise d'air se fait dans une zone propre (pas sous les vents dominants, pas en aval d'activités polluantes, protégée de la pluie) et équipée de filtres à air faciles d'entretien. Les zones sensibles nécessitent au moins deux étages de filtration et les zones ultrasensibles ou salles propres, trois ou quatre étages de filtration. La zone de puisage est particulièrement importante dans les ateliers fermiers disposant d'installations de séchage des fromages avec circulation forcée d'air puisé directement à l'extérieur. Le rejet de l'air s'effectue de préférence en toiture. Maîtrise du degré d'hygrométrie indispensable dans certains cas de produit (les poudres par exemple).

CHAPITRE : A : LOCAUX

ITEM : A06 : PRÉVENTION DE L'INTRODUCTION DES NUISIBLES

A06L01 - NUISIBLE, GÉNÉRALITÉ

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

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

"Par leur agencement, leur conception, leur construction, leur emplacement et leurs dimensions, les locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent : (...) c) permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène, notamment prévenir la contamination et en particulier lutter contre les organismes nuisibles ;"

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Eviter l'introduction de nuisibles.

◆ Situation Attendue

Importance de la conception et de l'équipement des bâtiments.

- fermetures hermétiques de toutes les ouvertures sur l'extérieur (fenêtres, portes, rideaux mécaniques) ;
- bas de portes jointifs au sol ;
- grilles contre l'introduction des nuisibles aux bouches d'arrivée d'air et aux dispositifs d'extraction ;
- locaux maintenus en bon état.

Maintenir les portes fermées. Interdiction de détenir des animaux domestiques et des plantes dans les locaux.

◆ Méthodologie

Vérifier l'état des locaux dont les locaux techniques et les vestiaires. Examiner les conditions d'installation des insectocuteurs : à positionner de préférence au niveau des ouvertures donnant sur l'extérieur, à limiter dans les zones de production ou si cela est vraiment nécessaire, à installer à l'entrée du local (en évitant de l'installer au-dessus des zones de manipulation de denrées).

◆ Pour information

Les souris et les rats peuvent pénétrer dans les locaux de fabrication par de très petits orifices. Ces orifices peuvent être des défauts dans l'herméticité des locaux (fentes dans les murs, joints mal entretenus, dessous des portes).

CHAPITRE : A : LOCAUX

ITEM : A07 : TEMPÉRATURE

A07L01 - GÉNÉRALITÉ , TEMPÉRATURE

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - annexe II chapitre I point 2 d

"Par leur agencement, leur conception, leur construction, leur emplacement et leurs dimensions, les locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent : (...) d) si cela est nécessaire, offrir des conditions de manutention et d'entreposage adéquates, et notamment une régulation de la température et une capacité suffisante pour maintenir les denrées alimentaires à des températures appropriées qui puissent être vérifiées et si nécessaire enregistrées."

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Maîtriser la température des denrées

◆ Situation Attendue

Une obligation de résultat sur les denrées.

Une obligation de résultat sur les températures des enceintes.

La réfrigération de la pièce n'est pas obligatoire : obligation de résultat pouvant être obtenue par fractionnement de la production, (temps de préparation raccourci, conformité des couples temps/températures relevés) mais nécessaire si la production est importante.

Les groupes frigorifiques (évaporateurs) ne sont pas disposés en surplomb des plans de travail.

◆ Méthodologie

Vérifier que les températures des locaux et des chambres froides sont compatibles avec le type de denrées entreposées ou manipulées.

CHAPITRE : A : LOCAUX

ITEM : A07 : TEMPÉRATURE

A07L02 - ALIMENT SURGELÉ, INSTRUMENT DE MESURE, APPAREIL DE MESURE, TEMPÉRATURE

Extraits de textes

◆ *CEE/Réglementation*

REGLEMENT (CE) N° 37/2005 DE LA COMMISSION du 12 janvier 2005 relatif au contrôle des températures dans les moyens de transport et les locaux d'entreposage et de stockage des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine - article 2 point 1

1. Les moyens de transport et les locaux d'entreposage et de stockage des aliments surgelés sont équipés d'instruments appropriés d'enregistrement pour contrôler fréquemment et à intervalles réguliers la température de l'air à laquelle sont soumis les aliments surgelés.

Aide à l'inspection

◆ *Objectif*

Maitriser la température des denrées surgelées.

◆ *Situation Attendue*

S'assurer de la présence d'instrument de mesure de température au niveau des locaux d'entreposage et du transport.

◆ *Champ d'Application*

Stockage des produits laitiers surgelés en usine ou en entrepôts et pendant leur transport.

CHAPITRE : A : LOCAUX

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

A08L01 - GÉNÉRALITÉ , CONTAMINATION

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

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

"Lorsque de l'eau non potable est utilisée, par exemple pour la lutte contre l'incendie, la production de vapeur, la réfrigération et à d'autres fins semblables, elle doit circuler dans un système séparé dûment signalé. L'eau non potable ne doit pas être raccordée aux systèmes d'eau potable ni pouvoir refluer dans ces systèmes."

◆ FR/Infra-règlementaire

Circulaire DGAL/SDSSA/C2005-8008 du 06/07/2005: Conditions d'utilisation des eaux et suivi de leur qualité dans les entreprises du secteur alimentaire traitant des denrées animales et d'origine animale en application du code de la santé publique, article R. 1321-1 et suivants. Contrôle de la conformité des eaux par les services officiels. -

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Pas de contamination des denrées et des locaux par de l'eau non potable.

◆ Situation Attendue

Approvisionnement par une eau potable (connexion au réseau d'eau public). En cas d'utilisation d'une ressource privée, vérifier les prescriptions de l'arrêté préfectoral autorisant l'utilisation d'eau et mettre en œuvre des analyses conformément au décret du 20 décembre 2001.

- Un nombre suffisant de points de distribution d'eau potable bien identifiés et placés dans la zone de production.
- Les canalisations d'eau potable et non potable sont identifiées (couleur différente) et les points d'alimentation en eau non potable sont sécurisés (ex : borne incendie).
- Le point d'utilisation assure un débit constant et ne doit pas être une source de contamination (ex : tuyau d'arrosage au sol).

◆ Méthodologie

Interroger l'exploitant sur l'éventuelle utilisation d'eau non potable.

◆ Pour information

Conformément à la circulaire du 6 juillet 2005 DGS/SD7A/2005/334/DGAL/SDSSA/C2005-8008, sollicitez l'ARS (liste des différentes eaux utilisées : cf annexe 4 de la circulaire).

CHAPITRE : A : LOCAUX

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

A08L02 - EAU POTABLE

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Annexe II
Chapitre VII point 1 a

" L'alimentation en eau potable, qui doit être utilisée si nécessaire pour éviter la contamination des denrées alimentaires, doit être en quantité suffisante."

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Alimentation suffisante en eau potable.

◆ Situation Attendue

- Une arrivée d'eau au minimum dans toutes les zones de manipulation des denrées nues, à la sortie des sanitaires, dans les locaux de lavage.
- Disposer d'au minimum deux arrivées d'eau pour le nettoyage des locaux et des équipements : dans le secteur propre et le secteur sale.
- Pour les équipements d'hygiène manuelle, production continue et débit suffisant d'eau.

◆ Flexibilité

Tous les locaux dans lesquels sont manipulés du lait ou des produits laitiers sont alimentés en eau potable (depuis la traite jusqu'à la vente ou l'expédition des produits laitiers). Cette eau potable respecte les prescriptions définies dans le A08L01 et elle sert aux opérations de nettoyage des locaux et des équipements en contact avec le lait et les produits laitiers.

◆ Méthodologie

Vérifier les installations de stockage éventuel de l'eau et les points de distribution d'eau dans les ateliers.

CHAPITRE : A : LOCAUX

ITEM : A09 : EVACUATION DES EAUX USÉES

A09L01 - EFFLUENT, CONTAMINATION CROISÉE

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Annexe II
Chapitre I point 8

"Les systèmes d'évacuation des eaux résiduaires doivent être suffisants pour faire face aux exigences. Ils doivent être conçus et construits de manière à éviter tout risque de contamination. Lorsqu'elles sont en partie ou totalement découvertes, les conduites d'évacuation doivent être conçues de manière à garantir que les eaux résiduaires ne coulent pas d'une zone contaminée vers une zone propre ou vers une zone où sont manipulées des denrées alimentaires susceptibles de présenter un risque élevé pour la santé des consommateurs finals."

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Absence de contamination par les eaux résiduaires.

◆ Situation Attendue

- Absence de mauvaises odeurs,
- Des boudes siphoniques munies de panier démontable,
- Absence d'eau stagnante,
- Évacuation des eaux des lave-mains raccordés au réseau des eaux usées,
- Évacuation des eaux des évaporateurs raccordés au réseau d'eaux usées (avec siphon),
- Éventuellement, s'assurer de la présence de clapets anti-retour.

◆ Méthodologie

Contrôler la conformité du dispositif de récupération des eaux usées et l'absence de fuites.

◆ Pour information

CHAPITRE : A : LOCAUX

ITEM : A09 : EVACUATION DES EAUX USÉES

A09L02 - EFFLUENT, ENVIRONNEMENT

Extraits de textes

◆ *CEE/Réglementation*

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Annexe II
Chapitre 6 point 4

Tous les déchets doivent être éliminés de façon hygiénique et dans le respect de l'environnement, conformément à la législation communautaire applicable à cet effet, et ne doivent pas constituer une source de contamination directe ou indirecte.

Aide à l'inspection

◆ *Objectif*

Vérifier l'absence de contamination de l'environnement par les effluents.

◆ *Situation Attendue*

Absence de rejet non maîtrisé.

◆ *Méthodologie*

Prendre contact avec la l'ARS, le service police de l'eau de la DDT ou le service ICPE.

◆ *Pour information*

Définition d'effluent : les eaux blanches proviennent du nettoyage des locaux et des équipements de la traite et de la fromagerie. Le lactosérum n'est pas considéré comme un effluent, toutefois lorsqu'il est mélangé aux eaux blanches, il devient un effluent et il faut alors s'assurer que le professionnel dispose d'un traitement adapté. Le lactosérum est un co-produit (fabrication de lactose) ou un sous produit (alimentation animale).

CHAPITRE : A : LOCAUX

ITEM : A10 : ECLAIRAGE

A10L01 - ECLAIRAGE

Extraits de textes

◆ *CEE/Réglementation*

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Annexe II
Chapitre I point 7

"Les locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent avoir un éclairage naturel et/ou artificiel suffisant."

Aide à l'inspection

◆ *Objectif*

Éclairage suffisant pour visualiser l'aspect des denrées et apprécier l'état de nettoyage.

◆ *Situation Attendue*

L'existence d'ampoules ou de tubes à nu sont à proscrire quand ils sont à l'aplomb des denrées nues. Les dispositifs de protection d'ampoules et de tubes sont nettoyables et désinfectables. Éclairage suffisamment efficace, notamment afin de détecter aisément des anomalies sur les produits ou des défauts d'entretien des surfaces et des équipements. Éclairage naturel à ne pas négliger. L'éclairage ne doit pas modifier les couleurs. Attention aux puits de lumière : ils doivent être accessibles, nettoyables et étanches (cf plafonds et ouvertures - A03L06 et A03L07).

◆ *Pour information*

L'article R. 4 223-4 du code du travail prévoit des valeurs minimales d'éclairement pour les locaux affectés au travail et leurs dépendances:

- 120 lux pour les locaux de travail, vestiaires, sanitaires
- 200 lux pour des locaux aveugles affectés à un travail permanent

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
- B04 - Equipements entrant en contact avec les denrées ou en surplomb des denrées
- B05 - Systèmes de contrôle des équipements
(Système de contrôle des équipements)
- 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,EAU CHAUDE

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

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

" Un nombre suffisant de lavabos judicieusement situés et destinés au lavage des mains doit être disponible. Les lavabos destinés au lavage des mains doivent être équipés d'eau courante, chaude et froide, ainsi que de matériel pour le nettoyage et pour le séchage hygiénique des mains. En cas de besoin, les dispositifs de lavage des denrées alimentaires doivent être séparés de ceux destinés au lavage des mains."

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Permettre un lavage et un séchage hygiéniques des mains pour éviter la contamination du matériel et des denrées.

◆ Situation Attendue

Présence de laves-mains à commande non manuelle uniquement réservés au lavage des mains.

A proximité des lave-mains :

- distributeurs de savon liquide à recharge plutôt qu'à remplissage (savon au besoin bactéricide) ;
- des essuie-mains à usage unique (les séchoirs à air sont à proscrire) ;
- une poubelle dédiée (sans couvercle ou couvercle à ouverture non manuelle) ;
- Identifier les zones où la présence de lave-mains est nécessaire (sortie des toilettes, vestiaire, poste de manipulation...).

◆ Méthodologie

L'inspecteur peut se laver les mains pour vérifier le fonctionnement des laves-mains et la température de l'eau qui doit être tiède.

◆ Pour information

Pour les producteurs fermiers, il est attendu au minimum un lave-mains qui permet le lavage des mains à l'entrée dans les locaux et avant toute manipulation des denrées.

CHAPITRE : B : EQUIPEMENTS

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

B01L02 - TENUE VESTIMENTAIRE, NETTOYAGE ET DÉSINFECTION, ÉQUIPEMENT

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Annexe II
Chapitre VIII point 1

Toute personne travaillant dans une zone de manutention de denrées alimentaires doit respecter un niveau élevé de propreté personnelle et porter des tenues adaptées et propres assurant, si cela est nécessaire, sa protection.

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Eviter la contamination des locaux, du matériel et des denrées par les tenues vestimentaires.

◆ Situation Attendue

Présence de moyens de nettoyage et de désinfection des tenues vestimentaires :

- pour les vêtements : lavage assuré par l'établissement, le personnel ou par une société spécialisée,
- pour les chaussures et les tabliers : pédiluves, lave-bottes, lave-tablier ...

◆ Flexibilité

Pour les fermiers :

La tenue utilisée en fabrication doit être différente de celle utilisée en élevage. Cette tenue peut être différente selon les opérations qui sont réalisées : elle est complète et spécifique (bottes ou chaussures, vêtements réservés à la fabrication, coiffe adaptée couvrant les cheveux par exemple

charlotte, foulard propre, etc.) pour la personne qui manipule les produits nus :

elle peut être moins complète (tablier, chaussures spécifiques) pour la personne qui manipule des produits protégés, par exemple produits conditionnés, fromages affinés avec croûte non consommée...

Elle doit être propre au début de la journée et régulièrement entretenue. Il n'est toutefois pas demandé d'enregistrement du lavage.

CHAPITRE : B : EQUIPEMENTS

ITEM : B02 : SYSTÈMES DE NETTOYAGE-DÉSINFECTION

B02L01 - GÉNÉRALITÉ

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - annexe II chapitre II point 2

Là où cela est nécessaire, des dispositifs adéquats pour le nettoyage, la désinfection et l'entreposage des outils et équipements de travail doivent être prévus. Ces dispositifs doivent être fabriqués dans des matériaux résistants à la corrosion, être faciles à nettoyer et disposer d'une alimentation adéquate en eau chaude et froide.

Aide à l'inspection

◆ Objectif

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

◆ Situation Attendue

Présence d'équipements de nettoyage en nombre suffisant distincts en zones propres et zones sales (suggérer des matériels de couleurs différentes). 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 (stock tampon) en zone de production.

◆ Méthodologie

Vérifier l'existence et la localisation des dispositifs de lavage pour les conteneurs, les véhicules de transport et les poubelles. Ce qui est à proscrire en zone de production : les balais, les serpillières, les éponges, les torchons. Vérifier la propreté du matériel de nettoyage (propreté des tuyaux, manche de brosse, raclette...).

◆ Pour information

L'équipement destiné au nettoyage extérieur des citernes avant dépotage, est situé hors du quai de dépotage. Pour les entreprises équipées d'un tunnel de lavage: possibilité d'utiliser le même tunnel pour tous les matériels sous réserve d'une désinfection efficace entre les opérations. Privilégier les systèmes de nettoyage centralisés qui évitent les circulations de personnes, de matériel et de produits dangereux. De plus, ces systèmes facilitent la maîtrise des concentrations. Des équipements doivent permettre l'entreposage hygiénique et distinct selon leur usage du petit matériel de nettoyage dans les ateliers.

CHAPITRE : B : EQUIPEMENTS

ITEM : B02 : SYSTÈMES DE NETTOYAGE-DÉSINFECTION

B02L02 - EAU CHAUDE

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - annexe II
chapitre II point 2

Là où cela est nécessaire....Ces dispositifs ... et disposer d'une alimentation adéquate en eau chaude et froide.

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Disposer d'eau suffisamment chaude pour réaliser efficacement les opérations de nettoyage et de désinfection.

◆ Situation Attendue

Disposer d'une eau chaude dont la température est compatible avec les produits de nettoyage et désinfection utilisés dans l'entreprise.

◆ Pour information

Disposer des fiches techniques des produits sur lesquelles sont mentionnées les températures d'utilisation.

CHAPITRE : B : EQUIPEMENTS

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

B03L01 - EQUIPEMENT, MATÉRIAUX, SURFACE

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Annexe II
Chapitre II point 1 f

"les surfaces (y compris les surfaces des équipements) dans les zones où les denrées alimentaires sont manipulées, et particulièrement celles en contact avec les denrées alimentaires, doivent être bien entretenues, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de matériaux lisses, lavables, résistant à la corrosion et non toxiques est requise, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent."

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Eviter les contaminations microbiologiques et physico-chimiques des denrées par les équipements.

◆ Situation Attendue

Tous les matériaux utilisés doivent être lisses, lavables, inaltérables et non toxiques (aptés au contact alimentaire) et donc non écaillés, sans rouille, sans fissure, sans rainure....

Pour la fabrication et/ou l'affinage de certains produits laitiers (fromages AOP notamment), l'utilisation de matériaux « traditionnels » tel que cuves en cuivre, planches en épicea, toile en lin ... est acceptable si leur utilisation n'engendre pas de problèmes sanitaires (cf B04L04).

◆ Pour information

Problème de conception de certains équipements (conditionneur, convoyeur, empileur/dépilleur), très difficiles à nettoyer et à désinfecter. Les boutons et manettes doivent être nettoyables.

CHAPITRE : B : EQUIPEMENTS

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

B03L02 - NETTOYAGE, DÉSINFECTION

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - annexe II chapitre V point 1

Dispositions applicables aux équipements. 1. Tous les articles, installations et équipements avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact doivent : a) être effectivement nettoyés et, le cas échéant, désinfectés. Le nettoyage et la désinfection doivent avoir lieu à une fréquence suffisante pour éviter tout risque de contamination ; b) être construits, réalisés et entretenus de manière à réduire au maximum les risques de contamination ; c) à l'exception des conteneurs et emballages perdus, être construits, réalisés et entretenus de manière à ce qu'ils soient tenus propre et, au besoin, désinfectés ; et d) être installés de manière à permettre un nettoyage convenable des équipements et de la zone environnante.

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Permettre les opérations de nettoyage et désinfection des équipements, des postes de travail et de leur environnement pour qu'ils ne constituent pas une source de contamination ou de pollution des denrées.

◆ Situation Attendue

- Equipements faciles à nettoyer et à désinfecter (surface des équipements lisse, inaltérable, imputrescible, résistant à la corrosion, suffisamment étanche) ;
- Equipements facilement démontables (tiroirs, étagères, grilles des évaporateurs, les tapis des chaînes de conditionnement : vérifier l'état des parties visibles des chaînes, des matrices des filmeuses, sous-videuses, fardeleuse, ...) ;
- Equipements installés de façon à permettre les nettoyage/désinfection des surfaces alentours ;
- Equipements accessibles ;
- Les équipements en bois sont à proscrire dans les zones de préparation (sauf dans les cas prévus en B03L01/B04L04) ;
- Attention aux parties d'équipements en contact direct et fréquent avec les mains (boutons, interrupteurs, tableaux de commande, coups de poing, poignées, radio, téléphones, étiqueteuse...).

◆ Pour information

Les équipements entrant dans les zones sensibles doivent être conçus pour être nettoyés avant d'être introduits (exemple: transpalettes).

CHAPITRE : B : EQUIPEMENTS

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

B03L03 - EQUIPEMENT, VESTIAIRES

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Annexe II
Chapitre I point 9

Lorsque l'hygiène l'exige, des vestiaires adéquats doivent être prévus en suffisance pour le personnel.

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Les équipements doivent permettre de prévenir la contamination des tenues de travail.

◆ Situation Attendue

- Des armoires ou des systèmes de rangement et de protection (personnel intérimaire, compris) des tenues de travail en nombre suffisant ;
 - Un dispositif de rangement séparé des chaussures de ville et de travail ;
 - Un système de collecte du linge sale ;
- Proscrire le contact direct entre tenue de ville et tenue de travail, entre tenue de travail propre et tenue ayant déjà servi.

CHAPITRE : B : EQUIPEMENTS

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

B04L01 - GÉNÉRALITÉ

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - annexe II chapitre V point 1b et c

Tous les articles, installations et équipements avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact doivent :

- b) être construits, réalisés et entretenus de manière à réduire au maximum les risques de contamination;
- c) à l'exception des conteneurs et emballages perdus, être construits, réalisés et entretenus de manière à ce qu'ils soient tenus propres et, au besoin, désinfectés

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Prévenir la contamination microbiologique ou physicochimique des denrées par les surfaces, les équipements en contact avec les denrées ou en surplomb.

◆ Situation Attendue

cf avis B03 mais attention, dans la mesure où il y a contact ou surplomb direct, les éléments examinés feront l'objet d'un niveau d'exigence plus élevée : le danger est potentiellement plus grand, les non conformités plus graves.

Vérifier les points suivants :

- Les équipements sont en bon état, en matériaux aptes au contact, sans recoin inaccessible au nettoyage.
- L'état des petits ustensiles tels que couteaux, louches, planches...(vérifier le bon état des lames, des manches en bois, des rainures entre lame et manche sont souvent négligées).
- l'état des rangements de ce petit matériel. Les trancheurs doivent être aptes au démontage et faciles à nettoyer (et à désinfecter si besoin).
- les matériaux rayables (plastique, alu) sont en bon état ou réformés (l'aluminium n'est pas interdit mais il se dégrade et se raye facilement, ce qui le rend rapidement inapte au nettoyage/désinfection et à un usage professionnel intensif).
- Les gros équipements non mobiles doivent permettre l'accès aux surfaces périphériques.

Vérifier également la non toxicité du matériel utilisé vis à vis des denrées : s'assurer de l'aptitude au contact alimentaire pour les plastiques (bacs, caquettes, sacs...), ou matériaux inhabituels.

Vérifier l'état des parties non visibles des équipements sensibles. Les faire démonter, ouvrir... (cela permet également de s'assurer de leur aptitude au démontage).

Les équipements en surplomb (canalisations, dispositifs d'éclairage, de climatisation (gaine, évaporateurs...)) doivent être accessibles et faciles à nettoyer. On vérifiera que les postes sensibles ne se situent pas en-dessous de ces équipements en surplomb.

CHAPITRE : B : EQUIPEMENTS

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

B04L02 - SURFACE, MATÉRIAUX, EQUIPEMENT

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - annexe II
chapitre II point 1 f

les surfaces (y compris les surfaces des équipements) dans les zones où les denrées alimentaires sont manipulées, et particulièrement celles en contact avec les denrées alimentaires, doivent être bien entretenues, faciles à nettoyer et, au besoin désinfecter. A cet effet, l'utilisation de matériaux lisses, lavables, résistant à la corrosion et non toxiques est requise, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent.

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Prévenir la contamination microbiologique ou physicochimique des denrées par les surfaces des équipements et des matériaux en contact avec les denrées.

◆ Situation Attendue

Vérifier l'alimentarité des revêtements.

Tout matériau utilisé doit être résistant à la corrosion et non toxique. Les denrées nues ne doivent pas être stockées sous les groupes frigorifiques (risque de contamination par des eaux de dégivrage: conduite d'évacuation fissurée, bouchée...)

◆ Pour information

Le professionnel s'assure auprès de ses fournisseurs de la qualité des matériaux, des surfaces et des équipements.

CHAPITRE : B : EQUIPEMENTS

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

B04L03 - NETTOYAGE, DÉSINFECTION

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

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

Tous les articles, installations et équipements avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact doivent:
a) être effectivement nettoyés et, le cas échéant, désinfectés. Le nettoyage et la désinfection doivent avoir lieu à une fréquence suffisante pour éviter tout risque de contamination;
c) à l'exception des conteneurs et emballages perdus, être construits, réalisés et entretenus de manière à ce qu'ils soient tenus propres et, au besoin, désinfectés.

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Permettre le nettoyage et la désinfection des équipements entrant en contact avec les denrées afin d'éviter leur contamination.

◆ Situation Attendue

Vérifier que les revêtements sont lisses, lavables, faciles d'entretien, et aisément démontables.
Attention aux soudures mal réalisées (ex : tuyaux de transfert : la présence d'un bourrelet de soudure révèle une mauvaise qualité de soudure).

◆ Pour information

Les cannes de pompage et les tuyaux de dépotage du lait doivent être conçus et installés de façon à éviter toute contamination.

Un système d'accrochage évitant que les tuyaux soient à même le sol, est prévu.

Prévoir des dispositifs de protection (bouchons) et d'accrochage des branchements, raccords et tuyaux divers en attente d'utilisation.

Soudure :

Le contrôle de la qualité des soudures sur les canalisations est un point important à prendre en compte dans les inspections en laiterie ou dans les exploitations laitières.

Risque de mauvais nettoyage dû à une rugosité des surfaces internes si des soudures sont mal réalisées sur les canalisations inox. En cuverie, les soudures seront polies et lisses.

Lors d'interventions réalisées par des équipes de maintenance internes ou externes, la surveillance de la qualité des soudures à l'intérieur des tuyauteries inox doit avoir été prise en compte par le professionnel.

L'ébarbage, le polissage des surfaces, la réalisation de soudures sous gaz et en légère surpression doivent avoir été réalisés par ces intervenants.

Ces précautions élémentaires sont indispensables pour une bonne maîtrise du procédé et devront être surveillées de façon très professionnelle par l'entreprise; (joints de soudure lisses à l'intérieur des canalisations ou des cuves).

Lors des contrôles visuels portant sur l'intégrité des surfaces (canalisations), les inspecteurs ne doivent pas constater la

présence de gros bourrelets de soudures. La présence d'un bourrelet de soudure à l'extérieur des canalisations révèle la présence de cavités et d'aspérités à ce niveau à l'intérieur de celles-ci. Ces défauts de conception sont propices à l'accumulation de déchets organiques.

CHAPITRE : B : EQUIPEMENTS

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

B04L04 - RÉCIPIENT, OUTIL

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Annexe II
Chapitre II point 1 f

À cet effet, l'utilisation de matériaux lisses, lavables, résistant à la corrosion et non toxiques est requise, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent.

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Eviter la contamination des denrées par les récipients et les outils.

◆ Situation Attendue

De façon générale, l'inox, plastique alimentaire...sont utilisés.

◆ Flexibilité

Les méthodes traditionnelles autorisent l'emploi du bois, métal (cuivre, laiton, ...), végétaux, autres (grés...).
L'utilisation de certains matériaux, équipements, emballages et conditionnements est autorisée dans le cadre de la production de produits laitiers présentant des caractéristiques traditionnelles (cf arrêté du 7 novembre 2012 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits laitiers présentant des caractéristiques traditionnelles).

◆ Méthodologie

Vérifier la conformité du matériel au contact des denrées.
Lorsque l'aptitude au contact des aliments n'est pas évidente (matériau autre que l'inox et le plastique alimentaire), demander un certificat d'aptitude.

◆ Pour information

L'annexe de l'arrêté du 7 novembre 2012 liste les locaux, les matériaux, les équipements, les emballages et les conditionnements pouvant être utilisés.

CHAPITRE : B : EQUIPEMENTS

ITEM : B05 : SYSTÈMES DE CONTRÔLE DES ÉQUIPEMENTS

B05L01 - GÉNÉRALITÉ

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

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

"Si cela est nécessaire, les équipements doivent être munis d'un dispositif de contrôle approprié pour garantir la réalisation des objectifs du présent règlement;"

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Etre en mesure de contrôler le bon fonctionnement des équipements

◆ Situation Attendue

Les dispositifs de contrôle découlent soit :

- directement des textes ;
- des procédures d'autocontrôle définies dans le PMS selon les principes HACCP.

Dans la pratique, il s'agit essentiellement des systèmes de contrôle de températures réglementaires des matières premières, des produits intermédiaires et des produits finis et des contrôles couple temps/température.

◆ Méthodologie

Vérifier l'existence d'équipements de moyens de surveillance.

L'objectif du contrôle de l'inspecteur est de vérifier que les moyens de contrôle annoncés dans le plan de maîtrise sanitaire existent et fonctionnent.

◆ Pour information

Vérifier selon le process et les points critiques identifiés par le professionnel, la présence d'un matériel de contrôle correspondant : pasteurisateur (sonde de contrôle de température et de pression); NÉP (sonde niveau); pHmètre; détecteur de métaux.

Attention au positionnement des sondes de mesure : elles doivent être placées au point le plus représentatif des conditions les plus mauvaises. Le professionnel doit connaître l'emplacement des sondes.

CHAPITRE : B : EQUIPEMENTS

ITEM : B05 : SYSTÈMES DE CONTRÔLE DES ÉQUIPEMENTS

B05L02 - TEMPÉRATURE

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

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

"Pour assurer que le processus utilisé atteint les objectifs voulus, les exploitants du secteur alimentaire doivent régulièrement vérifier les principaux paramètres pertinents (notamment la température, la pression, le scellement et la microbiologie), y compris par l'utilisation de dispositifs automatiques."

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Pouvoir lire à tout moment la température des équipements frigorifiques.

◆ Situation Attendue

Présence au minimum de thermomètres à lecture directe.
L'affichage peut être regroupé à un seul endroit pour faciliter le contrôle.
Le support d'enregistrement peut être sous forme papier ou informatisé.
Dans le cadre du pasteurisateur, vérifier l'existence d'une vanne de dérivation.

◆ Flexibilité

Il n'y a pas lieu de demander un enregistrement permanent des températures des locaux de fromagerie ou des équipements de réfrigération utilisés.
Une grande partie des locaux est à température ambiante et cet enregistrement ne présente aucun intérêt.
Pour les salles de séchage ou d'affinage, les températures sont des critères technologiques, non sanitaires. Les températures peuvent varier selon les caractéristiques technologiques recherchées par le producteur (aspect de la croûte,...).
Dans le cadre de la flexibilité accordée aux petites structures, l'enregistrement uniquement des non conformités est accepté.
Par contre, il est important que des mesures correctives soient prévues dans les fiches personnalisées du GBPH. A cet effet, il convient d'apprécier le risque en fonction des situations : une température de cave peut être dépassée provisoirement, sans risque majeur pour les produits, à l'inverse d'incidents sur des tanks de stockage du lait.

CHAPITRE : B : EQUIPEMENTS

ITEM : B05 : SYSTÈMES DE CONTRÔLE DES ÉQUIPEMENTS

B05L03 - EQUIPEMENT, CONTRÔLE OFFICIEL, TEMPÉRATURE

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

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

2 (...) les locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent : d) si cela est nécessaire, offrir des conditions de manutention et d'entreposage adéquat, et notamment une régulation de la température et une capacité suffisante pour maintenir les denrées alimentaires à des températures appropriées qui puissent être vérifiées et si nécessaire enregistrées

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Disposer de moyens pour vérifier et si nécessaire enregistrer les températures

◆ Situation Attendue

Tout système d'enregistrement est acceptable (exemple : informatique) à condition de disposer des paramètres de calibrage : intervalles d'enregistrement, seuils de déclenchement d'alarme.
Attention au positionnement des sondes de mesure, qui doivent être installées aux emplacements les plus défavorables. Prévoir au moins un thermomètre étalonné pour vérifier la fiabilité des équipements de froid et des dispositifs de contrôle.

◆ Méthodologie

Vérifier la présence de thermomètres et l'enregistrement effectif des températures.

◆ Pour information

Dans le cadre du pasteurisateur, demander à simuler une panne ou vérifier sur le graphique le témoin du test de dérivation.

CHAPITRE : B : EQUIPEMENTS

ITEM : B05 : SYSTÈMES DE CONTRÔLE DES ÉQUIPEMENTS

B05L04 - INSTRUMENT DE MESURE, APPAREIL DE MESURE, ÉTALONNAGE

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

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

2. Si cela est nécessaire, les équipements doivent être munis d'un dispositif de contrôle approprié pour garantir la réalisation des objectifs du présent règlement.

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Disposer d'appareils de mesure étalonnés

◆ Situation Attendue

Cette conformité devra être vérifiée au cours du contrôle documentaire.

◆ Méthodologie

Cette conformité est vérifiée au cours du contrôle documentaire.

Demander les certificats d'étalonnages des appareils de mesure. Vérifier les dates de validité des appareils de mesure.

CHAPITRE : B : EQUIPEMENTS

ITEM : B05 : SYSTÈMES DE CONTRÔLE DES ÉQUIPEMENTS

B05L05 - INSTRUMENT DE MESURE, APPAREIL DE MESURE, CONFORMITÉ, ALIMENT SURGELÉ

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 37/2005 DE LA COMMISSION du 12 janvier 2005 relatif au contrôle des températures dans les moyens de transport et les locaux d'entreposage et de stockage des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine - article 2 point 2

À dater du 1er janvier 2006, tous les instruments de mesure utilisés pour contrôler la température, en application du paragraphe 1, doivent être conformes aux normes EN 12830, EN 13485 et EN 13486. Les exploitants du secteur alimentaire gardent tous les documents nécessaires pour vérifier si les instruments visés ci-dessus sont conformes à la norme EN applicable.

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Vérifier la conformité des appareils de contrôle des aliments surgelés.

◆ Situation Attendue

Conformité aux normes

◆ Champ d'Application

stockage des produits laitiers surgelés en usine ou en entrepôts et leur transport,

CHAPITRE : B : EQUIPEMENTS

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

B06L01 - ENGIN DE TRANSPORT, CONFORMITÉ

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

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

Les denrées alimentaires en vrac à l'état liquide, granulaire ou poudreux doivent être transportées dans des réceptacles et/ou conteneurs/citernes réservés au transport de denrées alimentaires. Sur les conteneurs doit figurer une mention clairement visible et indélébile, dans une ou plusieurs langues de la Communauté, relative à leur utilisation pour le transport de denrées alimentaires, ou la mention "Uniquement pour denrées alimentaires".

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Eviter la contamination des produits transportés en citerne (lait, lactosérum, poudre de lait ...).

◆ Situation Attendue

- Utiliser des citernes réservées au transport de denrées alimentaires sur lesquelles est inscrite la mention «uniquement pour denrées alimentaires»;

- Présentation de l'attestation de conformité technique de l'engin.
Concernant les conteneurs (volume supérieur à 1 mètre cube) : existence d'une plaque d'identification.

◆ Méthodologie

Vérifier la conformité technique de l'engin.
Renvoyer à la grille transport (vade-mecum transport).

CHAPITRE : B : EQUIPEMENTS

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

B06L02 - RÉCIPIENT, APTITUDE, NETTOYAGE, DÉSINFECTION

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Annexe II
Chapitre IV point 1

1. Les réceptacles de véhicules et/ou conteneurs servant au transport des denrées alimentaires doivent être propres et en bon état d'entretien de manière à protéger les denrées alimentaires contre toute contamination et doivent, en cas de besoin, être conçus et construits de manière à pouvoir être convenablement nettoyés et/ou désinfectés.

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Propreté et bon état d'entretien des citernes pour éviter la contamination des produits transportés

◆ Situation Attendue

Aptitude des récipients au remplissage et à la vidange.

◆ Méthodologie

Vérifier l'aptitude au nettoyage des engins de transport.
Renvoyer à la grille transport (vade-mecum transport).

CHAPITRE : B : EQUIPEMENTS

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

B06L03 - RÉCIPIENT, CONTAMINATION CROISÉE

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Annexe II
Chapitre IV point 2.

2. Ces réceptacles de véhicules et/ou de conteneurs doivent être réservés au transport de denrées alimentaires si celles-ci sont susceptibles d'être contaminées par des chargements d'autre nature

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Eviter une contamination croisée.

◆ Situation Attendue

Utilisation d'engins de transport spécifiques

◆ Méthodologie

S'assurer que les véhicules ou containers sont réservés au transport des denrées alimentaires.
Renvoyer à la grille transport (vade-mecum transport).

CHAPITRE : B : EQUIPEMENTS

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

B06L04 - ENGIN DE TRANSPORT, APTITUDE, TEMPÉRATURE

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Annexe II
Chapitre IV point 7.

7. Si cela est nécessaire, les réceptacles de véhicules et / ou conteneurs servant au transport de denrées alimentaires doivent être aptes à maintenir les denrées alimentaires à des températures appropriées et permettre le contrôle des niveaux des dites températures.

Aide à l'inspection

◆ Objectif

.Lorsque c'est nécessaire maintenir les produits transportés à des températures appropriées et pouvoir contrôler ces températures.

◆ Situation Attendue

Utilisation d'engins de transport équipés des moyens de maîtrise et de contrôle des températures

◆ Méthodologie

Vérifier l'aptitude au maintien des températures des engins de transports.
Renvoyer à la grille transport (vade-mecum transport).

CHAPITRE : B : EQUIPEMENTS

ITEM : B07 : EQUIPEMENTS RELATIFS AUX DÉCHETS

B07L01 - EVACUATION, COLLECTE , CONTENEUR, FERMETURE

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Annexe II
Chapitre VI point 1 et 2

"1. Les déchets alimentaires, sous-produits non comestibles et autres déchets doivent être retirés aussi vite que possible des locaux où se trouvent des denrées alimentaires, de façon à éviter qu'ils ne s'accumulent.

2. Les déchets alimentaires, sous-produits non comestibles et autres déchets doivent être déposés dans des conteneurs dotés d'une fermeture, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres types de conteneurs ou de systèmes d'évacuation utilisés conviennent. Ceux-ci doivent être conçus de manière adéquate, être bien entretenus et faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter.

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Eviter une contamination des locaux, du matériel et du personnel par les déchets.

◆ Situation Attendue

Les conteneurs, avec couvercle, dédiés à l'aire de stockage, ne doivent pas pénétrer en zone de production. Ils sont étanches, en bon état, en nombre suffisant, et conçus avec des matériaux solides faciles à nettoyer et à désinfecter.

◆ Méthodologie

Vérifier si la capacité de stockage des déchets est en adéquation avec la production et le rythme d'évacuation des déchets.

Vérifier si un système de nettoyage est prévu sur l'aire de stockage.

CHAPITRE : B : EQUIPEMENTS

ITEM : B07 : EQUIPEMENTS RELATIFS AUX DÉCHETS

B07L02 - AIRE DE STOCKAGE, ÉVACUATION

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Annexe II
Chapitre VI points 3 et 4,

"3. Des dispositions adéquates doivent être prévues pour l'entreposage et l'élimination des déchets alimentaires, des sous-produits non comestibles et des autres déchets. Les aires de stockage des déchets doivent être conçues et gérées de manière à pouvoir être propres en permanence et, le cas échéant, exemptes d'animaux et de parasites.

4. Tous les déchets doivent être éliminés de façon hygiénique et dans le respect de l'environnement, conformément à la législation communautaire applicable à cet effet, et ne doivent pas constituer une source de contamination directe ou indirecte.

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Disposer d'une aire de stockage

◆ Situation Attendue

Présence d'une aire de stockage facile à nettoyer.

◆ Méthodologie

Vérifier l'existence d'une aire de stockage et les modalités d'enlèvement.
S'assurer de la connaissance par les opérateurs, des instructions relatives aux modalités d'enlèvement.



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, PROPRIÉTÉ CORPORELLE, TENUE VESTIMENTAIRE

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Annexe II chapitre VIII point 1

Toute personne travaillant dans une zone de manutention de denrées alimentaires doit respecter un niveau élevé de propreté personnelle et porter des tenues adaptées et propres assurant, si cela est nécessaire, sa protection.

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Prévenir les contaminations par le personnel.

◆ Situation Attendue

Pour tout personnel ayant accès aux zones propres :

- * les vêtements : ils doivent être propres, adaptés, réservés à un usage professionnel, et de préférence de couleur claire. Ces vêtements comprennent aussi des chaussures réservées au travail et une coiffe englobant l'ensemble de la chevelure. Les tenues de travail sont changées autant que nécessaire.
- * les mains doivent être propres, les ongles courts, non vernis et propres ; en cas de blessures, porter pansement et gants jetables. S'il existe un détecteur de métaux, le pansement peut contenir un fil métallique.
- * la coiffe : elle doit recouvrir (attention vérifier cette phrase dans le VM) toute la chevelure et il faut veiller à ce qu'elle soit correctement portée.

Remarque : il est préférable que barbe et moustache soient protégées en zones sensibles.

- * les chaussures : strictement réservées à l'usage in situ (une attention particulière à l'équipe de nettoyage).

Sont facultatifs :

- les gants, à réserver pour une manipulation directe des produits alimentaires et à cet usage exclusif (à proscrire pour toute activité mixte (polluante/polluable). Même dans cet usage, ils doivent être régulièrement changés. Ils sont recommandés lors de plaies, pour constituer un pansement étanche ;
- le masque bucco-nasal peut être réservé à un usage en salle blanche ou spécialisée. Ils doivent alors être correctement portés (nez et bouche) et régulièrement changés. Dans les autres conditions, ils constituent souvent un vecteur de contamination des mains. Le masque n'est pas une protection suffisante en cas d'infections ORL/respiratoires pour maintenir en poste la personne. Pour permettre à des personnes extérieures de pénétrer dans les locaux de travail, des dispositifs évitant tout risque de contamination sont mis en place tels que des tenues jetables (kit) comprenant au moins surchaussures, blouse, charlotte, au besoin masque et gants à l'entrée des locaux.

◆ Flexibilité

La tenue utilisée en fabrication doit être différente de celle utilisée en élevage. Cette tenue peut être différente selon les opérations qui sont réalisées : elle est complète et spécifique (bottes ou chaussures, vêtements réservés à la fabrication, coiffe adaptée couvrant les cheveux par exemple charlotte, foulard propre, etc.) pour la personne qui manipule les produits nus ; elle peut être moins complète (tablier, chaussures spécifiques) pour la personne qui manipule des produits protégés, par exemple produits conditionnés, fromages affinés avec croûte non consommée... Elle doit être propre au début de la journée et régulièrement entretenue. Il n'est toutefois pas demandé d'enregistrement du lavage.

◆ Méthodologie



VADE - MECUM : Lait et produits laitiers
Version publiée : 2.00 Version courante :: 2.00

Dans le cas où l'exploitant prévoit le port de tenues différentes en fonction des secteurs de production, vérifier le respect de ces dispositions par le personnel.

La propreté des tenues que le personnel utilise pour travailler dans les installations de froid négatif est également à contrôler, même si les denrées y sont rarement nues.

Vérifier que le port des vêtements de travail est évité en dehors de la zone de production, notamment pendant les pauses.

CHAPITRE : C : PERSONNEL

ITEM : C01 : HYGIÈNE GÉNÉRALE DU PERSONNEL

C01L02 - HYGIÈNE, ÉTAT DE SANTÉ

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

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

Aucune personne atteinte d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments ou porteuse d'une telle maladie, ou souffrant, par exemple, de plaies infectées, d'infections ou lésions cutanées ou de diarrhée ne doit être autorisée à manipuler les denrées alimentaires et à pénétrer dans une zone de manutention de denrées alimentaires, à quelque titre que ce soit, lorsqu'il existe un risque de contamination directe ou indirecte des aliments. Toute personne atteinte d'une telle affection qui est employée dans une entreprise du secteur alimentaire et est susceptible d'entrer en contact avec les denrées alimentaires informe immédiatement l'exploitant du secteur alimentaire de sa maladie ou de ses symptômes, et, si possible, de leurs causes.

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Éviter une transmission de germe pathogène par les personnes manipulant les denrées.

◆ Situation Attendue

L'état de santé du personnel est difficile à estimer de visu. C'est un élément qu'il faut évaluer au travers des indicateurs suivants :

- * aucune personne présentant manifestement un risque d'affection susceptible d'être transmissible par voie alimentaire (plaies des mains non protégées, rhume, grippe, gastro-entérites, salmonellose...) ne doit être affectée à des postes de manipulation de denrées nues.
- * En dehors des visites médicales prévues, les agents doivent signaler leur maladie ou leurs symptômes et l'exploitant a la responsabilité d'exclure ces agents des postes pour lesquels il existe un risque de contamination directe ou indirecte des aliments. Cette information doit être clairement notifiée au personnel (livret d'accueil, formation, procédure...).
- * la preuve d'un contrôle à l'embauche par le biais d'une visite médicale, renouvelée et en l'absence de plus de 6 mois de l'agent (attendu aussi pour le personnel intérimaire). Cette information doit être disponible sur place et pouvoir être consultée (registre à jour par exemple). En pratique, la visite médicale peut être réalisée par la médecine préventive ou un médecin extérieur. L'absence de visite médicale régulière ou à l'embauche doit être considérée comme une non conformité.

◆ Flexibilité

L'arrêté du 10 mars 1977 relatif à l'état de santé et hygiène du personnel appelé à manipuler les denrées animales ou d'origine animale impose une surveillance médicale périodique pour le personnel (à l'embauche, au retour au poste après une interruption de travail de plus de 6 mois et annuellement). Cependant, du fait de la lourdeur des exigences fixées dans cet arrêté, il s'avère que ces dispositions ne sont généralement pas appliquées sur le terrain. Par ailleurs, les résultats de la surveillance médicale ne reflètent une situation qu'à un instant ponctuel ; elles n'apparaissent pas adaptées à l'objectif de santé publique qu'est la fabrication de denrées alimentaires sûres, conformément aux dispositions du règlement (CE) n°852/2004. La Direction Générale de la Santé envisage de modifier la réglementation existante (abrogation ou modification) et s'oriente davantage sur la prévention des contaminations par le personnel par le respect des bonnes pratiques d'hygiène (hygiène du personnel, lavage des mains, comportement

adapté, tenue vestimentaire, nettoyage et désinfection des locaux et du matériel, formation du personnel...), lorsque celles-ci sont suffisantes pour éliminer le risque de contamination des denrées.

Des changements de poste temporaires ou le dépistage de certains L'arrêté du 10 mars 1977 relatif à l'état de santé et hygiène du personnel appelé à manipuler les denrées animales ou d'origine animale impose une surveillance médicale périodique pour le personnel (à l'embauche, au retour au poste après une interruption de travail de plus de 6 mois et annuellement).

Cependant, du fait de la lourdeur des exigences fixées dans cet arrêté, il s'avère que ces dispositions ne sont généralement pas appliquées sur le terrain. Par ailleurs, les résultats de la surveillance médicale ne reflètent une situation qu'à un instant ponctuel ; elles n'apparaissent pas adaptées à l'objectif de santé publique qu'est la fabrication de denrées alimentaires sûres, conformément aux dispositions du règlement (CE) n°852/2004.

La Direction Générale de la Santé envisage de modifier la réglementation existante (abrogation ou modification) et s'oriente davantage sur la prévention des contaminations par le personnel par le respect des bonnes pratiques d'hygiène (hygiène du personnel, lavage des mains, comportement adapté, tenue vestimentaire, nettoyage et désinfection des locaux et du matériel, formation du personnel...), lorsque celles-ci sont suffisantes pour éliminer le risque de contamination des denrées.

Des changements de poste temporaires ou le dépistage de certains agents pathogènes peuvent s'avérer nécessaires, dans des cas très spécifiques (fièvre typhoïde, hépatite A). Ainsi, la surveillance médicale du personnel ne sera plus périodique mais appropriée.

Dans cette période de transition entre ces deux bases réglementaires, la non présentation d'un certificat médical d'aptitude chez les producteurs ne doit pas entraîner de non-conformité si les dangers liés à l'état de santé du personnel sont connus et qu'il est prévu une organisation reposant sur des BPH et des mesures adaptées en cas d'apparition de blessure, plaie ou maladie.

◆ *Methodologie*

Contrôler la mise à disposition du personnel d'instructions relatives à l'état de santé (précisant les pathologies susceptibles de représenter un danger de contaminations des denrées, les mesures de précaution à observer dans ce cas, etc) : livret d'accueil, instruction spécifique, etc...

Poser des questions au personnel afin de vérifier qu'il connaît les symptômes devant donner lieu à un signalement.

Vérifier la mise à disposition du matériel de protection (exemple : gants, masqueetc)

◆ *Pour information*

Arrêté du 10 mars 1977 - Extrait de l'article 3 :

« Les exploitants des établissements mentionnés à l'article 7 du décret n° 71-636 du 21 juillet 1971 sont tenus de faire assurer dans les conditions ci-après une surveillance médicale de tout agent qui en raison de son emploi est appelé à manipuler les denrées animales ou d'origine animale mentionnées à l'article 1er du décret susvisé du 21 juillet 1971 :

a) Mesures à l'entrée dans la profession ou au retour dans la profession après une interruption de travail d'une durée supérieure à six mois.

Le postulant à l'emploi est soumis aux examens de dépistage visés à l'article 2.

b) Mesures périodiques.

L'employé fait l'objet au moins une fois par an d'un examen clinique comportant un interrogatoire en vue du dépistage éventuel de l'une des affections visées à l'article 1er.

c) Mesures complémentaires éventuelles.

L'employé est soumis à l'un ou plusieurs des examens de dépistage visés à l'article 2 dans les cas suivants :

Lorsque l'examen médical périodique permet de suspecter l'existence de l'une des affections visées à l'article 1er;

Lorsque l'analyse des denrées prévue par le décret du 31 mars 1967 laisse suspecter une contamination de ces denrées par le personnel de l'entreprise ; »

CHAPITRE : C : PERSONNEL

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

C02L01 - BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE (BPH), MAÎTRISE

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Annexe II chapitre XII

Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller:

1- à ce que les manutentionnaires de denrées alimentaires soient encadrés et disposent d'instructions et/ou d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptées à leur activité professionnelle;

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Eviter la contamination des denrées alimentaires liée à de mauvaises pratiques d'hygiène.

◆ Situation Attendue

S'assurer que le personnel a bien été formé aux bonnes pratiques d'hygiène et à l'HACCP le cas échéant. L'existence d'un plan de formation définissant le contenu de la formation, les dispositions pour les nouveaux embauchés, les intérimaires et la fréquence de routine pour les personnels déjà en poste. Exiger les feuilles d'émargements et s'assurer que la fréquence définie dans le PMS est bien respectée. Le personnel de remplacement temporaire a reçu une formation qui peut être à minima un livret d'accueil commenté et être encadrée par un personnel compétent.

◆ Flexibilité

Pour les exploitants fermiers ou artisanaux, la formation transmise avec le GBPH fermiers est de nature à remplir cette obligation de formation.

◆ Méthodologie

Apprécier l'efficacité des formations :

- en posant des questions au personnel pour vérifier qu'il connaît les BPH et les différents points déterminants (PRPo / CCP).

Vérifier l'existence de(s) :

- attestations de présence du personnel aux formations ainsi que le contenu de ces formations ;

- l'attestation de formation du responsable pour la mise en œuvre de l'utilisation du GBPH.

Vérifier l'appropriation des outils supports d'informations et de formation (exemple: livret d'accueil).

S'assurer que les contrôles et les enregistrements réalisés en vue de vérifier le respect des bonnes pratiques d'hygiène ou d'assurer la surveillance des points déterminants (CCP, PRPo) sont compris, que les opérateurs connaissent les limites critiques et la procédure d'action corrective en cas de non-conformité.

CHAPITRE : C : PERSONNEL

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

C02L02 - POINT CRITIQUE POUR LA MAÎTRISE (CCP)

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Annexe II
Chapitre XII points 2 et 3

Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller :

2. à ce que les personnes responsables de la mise au point et du maintien de la procédure visée à l'article 5, paragraphe 1, du présent règlement, ou de la mise en œuvre des guides pertinents dans leur entreprise aient reçu la formation appropriée en ce qui concerne l'application des principes HACCP; et
3. au respect de toute disposition du droit national relative aux programmes de formation des personnes qui travaillent dans certains secteurs de l'alimentation.

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Vérifier la connaissance par le personnel des mesures de maîtrise des CCP et des points à risque.

◆ Situation Attendue

S'assurer qu'une formation particulière sur l'HACCP a été dispensée aux personnels travaillant sur un poste ayant un lien direct avec l'HACCP.

Exiger le contenu de cette formation, la fréquence de formation et les feuilles d'émargements.

S'assurer que la personne en charge de la mise en œuvre de l'HACCP ait reçu une formation spécifique.

S'assurer que les enregistrements effectués aux points critiques sont compris, que les opérateurs connaissent les limites critiques et la procédure d'action corrective en cas de dépassement.

◆ Flexibilité

Si aucun CCP n'a été identifié dans l'entreprise, seules les bonnes pratiques du GBPH sont prises en compte.

◆ Méthodologie

Vérifier que les dangers généralement présents pour le type de fabrication considéré sont bien pris en compte.
L'inspecteur demande à l'entreprise de justifier ses choix.

◆ Pour information

La suppléance des personnes chargées des CCP et des points à risque est assurée par du personnel compétent (attention au personnel intérimaire).

CHAPITRE : C : PERSONNEL

ITEM : C03 : INSTRUCTIONS SPÉCIFIQUES DISPONIBLES SUR SITE

C03L01 - INSTRUCTION, LOCAUX

Extraits de textes

◆ *CEE/Réglementation*

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Annexe II
Chapitre XII Point 1

Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller :

1) à ce que les manutentionnaires de denrées alimentaires soient encadrés et disposent d'instructions et/ou d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptées à leur activité professionnelle

Aide à l'inspection

◆ *Objectif*

Vérifier l'existence, et la disponibilité des procédures spécifiques pour le personnel (application en E04).

◆ *Situation Attendue*

Mise à disposition d' instructions appropriées (claires, simples, compréhensibles) pour chaque poste de travail le nécessitant. Ex. : contrôle à réception, prise de température, nettoyage/désinfection, gestion CCP, ...
Un affichage clair précise l'interdiction de pénétrer dans les locaux sans autorisation et sans la tenue adéquate.

◆ *Flexibilité*

Cas des structures sans salarié pour lesquelles des fiches d'instruction à chaque poste de travail ne sont pas nécessaires.
Pour les producteurs fermiers ou artisanaux, la disponibilité du GBPH personnalisé est nécessaire et peut être suffisante.

◆ *Méthodologie*

Ces instructions peuvent être portées succinctement sur les documents d'enregistrement associés qui dans ce contexte sont jugées suffisantes.

◆ *Pour information*

Lorsque le personnel dispose de fiches d'instruction sur son poste de travail, l'emplacement et les supports d'affichage ne constituent pas des sources de contamination.



D - MATIÈRES

- D01 - Matières premières alimentaires et ingrédients
- D02 - Additifs et auxiliaires technologiques
- D03 - Conditionnements et emballages
- D05 - Produits finis
- D06 - Produits dangereux
- D07 - Fluides ou glace

CHAPITRE : D : MATIÈRES

ITEM : D01 : MATIÈRES PREMIÈRES ALIMENTAIRES ET INGREDIENTS

D01L01 - CRITÈRE MICROBIOLOGIQUE

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 - III point 1

1. Les exploitants du secteur alimentaire qui produisent des produits laitiers doivent mettre en place des procédures pour assurer que, immédiatement avant le traitement thermique et lorsque le délai défini dans les procédures fondées sur les principes HACCP a été dépassé :

- le lait de vache cru qui est utilisé pour préparer les produits laitiers a une teneur en germes inférieure à 300 000 par ml à une température de 30 °C; et
- le lait de vache ayant fait l'objet d'un traitement thermique qui est utilisé pour préparer les produits laitiers a une teneur en germes inférieure à 100 000 par ml à une température de 30 °C.

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Respect des critères microbiologiques.

◆ Situation Attendue

Avant traitement thermique (> ou = pasteurisation) teneur en germes du lait cru de vache < 300 000 /ml à 30 °C. Après traitement thermique, teneur en germes du lait cru de vache mis en oeuvre < 100 000 /ml à 30 °C.

Les procédures mises en place par l'exploitant garantissent le respect de ces critères. Si les procédures n'ont pas été respectées, l'exploitant informe l'autorité compétente.

Pour le lait de chèvre et de brebis il n'y a aucun critère microbiologique à réception

◆ Flexibilité

En l'absence de collecte et s'il produit moins de 2 millions de litres de lait par an, le producteur doit 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.

◆ Méthodologie

Vérifier :

la réalisation d'analyses de la teneur en germes avant et après traitement thermique (> ou = pasteurisation)
la mise en place des actions correctives en cas de résultat défavorable et afin d'éviter que cela se renouvelle.

◆ Pour information

Pour un process au lait cru, la qualité microbiologique du lait mis en oeuvre peut être supérieure à 100 000 germes /ml selon ce qui est défini dans le PMS ou HACCP.

CHAPITRE : D : MATIÈRES

ITEM : D01 : MATIÈRES PREMIÈRES ALIMENTAIRES ET INGREDIENTS

D01L02 - DÉROGATION, CRITÈRE MICROBIOLOGIQUE

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 - chapitre IV article 10 point 8b

8. Un État membre peut, de sa propre initiative et sous réserve des dispositions générales du traité, maintenir ou mettre en place des règles nationales 8.

b) permettant, avec l'autorisation de l'autorité compétente, l'utilisation de lait cru ne respectant pas les critères prévus à l'annexe III, section IX, pour ce qui est de la teneur en germes et en cellules somatiques, pour la fabrication de fromages d'une durée de vieillissement ou de maturation d'au moins 60 jours, et de produits laitiers obtenus dans le cadre de la fabrication de ces fromages, pour autant que cela ne compromette pas la réalisation des objectifs du présent règlement.

Aide à l'inspection

◆ *Objectif*

Utilisation de lait avec une teneur en germes et en cellules somatiques supérieure aux critères réglementaires.

◆ *Situation Attendue*

Respect du point 8b de l'article 10 chapitre IV du règlement (CE) n°853/2004 avec autorisation de l'autorité compétente

CHAPITRE : D : MATIÈRES

ITEM : D01 : MATIÈRES PREMIÈRES ALIMENTAIRES ET INGREDIENTS

D01L03 - RÉSIDUS D'ANTIBIOTIQUES

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 point 4.1

.1 "lait cru" : le lait produit par la sécrétion de la glande mammaire d'animaux d'élevage et non chauffé à plus de 40 °C, ni soumis à un traitement d'effet équivalent

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Respect des bonnes pratiques d'utilisation des médicaments vétérinaires

◆ Situation Attendue

Maîtrise du risque de résidus (en particulier antibiotiques) dans le lait, respect des prescriptions et conditions d'utilisation des médicaments et produits de traitement des 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, 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

Si une partie du lait est collectée, vérifier les résultats des tests antibiotiques qui sont transmis au producteur.

Si tout le lait est transformé sur place, vérifier les données enregistrées sur le registre sanitaire du troupeau.

CHAPITRE : D : MATIÈRES

ITEM : D01 : MATIÈRES PREMIÈRES ALIMENTAIRES ET INGREDIENTS

D01L04 - DÉFINITION RÉGLEMENTAIRE, 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

a définition réglementaire du lait cru : le lait produit par la sécrétion de la glande mammaire d'animaux d'élevage et non chauffé à plus de 40°C, ni soumis à u traitement d'effet équivalent.

- 1) Le mot "colostrum" désigne le fluide riche en anticorps et minéraux sécrété par les glandes mammaires des animaux producteurs de lait jusqu'à trois à cinq jours après la parturition et qui précède la production de lait cru.
- 2) Les mots "produits à base de colostrum" désignent les produits résultant de la transformation du colostrum ou de la transformation ultérieure de ces produits transformés.

Aide à l'inspection

◆ Objectif

définition réglementaire du lait cru : le lait produit par la sécrétion de la glande mammaire d'animaux d'élevage et non chauffé à plus de 40°C, ni soumis à un traitement d'effet équivalent.

CHAPITRE : D : MATIÈRES

ITEM : D01 : MATIÈRES PREMIÈRES ALIMENTAIRES ET INGREDIENTS

D01L05 - 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 I, I point 1, 2, 3 et 4

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.

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Eviter la contamination de la matière première par l'assurance d'un cheptel sain

◆ Situation Attendue

Présence des statuts indemne ou officiellement indemne pour la brucellose et la tuberculose des élevages d'origine

◆ Méthodologie

Vérifier le statut sanitaire des élevages d'origine

CHAPITRE : D : MATIÈRES

ITEM : D01 : MATIÈRES PREMIÈRES ALIMENTAIRES ET INGREDIENTS

D01L06 - CO-PRODUITS

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 point 7.2

7.2 "produits laitiers" : les produits transformés résultant du traitement de lait cru ou d'un traitement ultérieur de ces produits transformés ;

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Maîtrise sanitaire

◆ Situation Attendue

Lorsque certains produits laitiers sont fabriqués à partir de « co-produits » (lactosérum, fines, rognures, cassures,...), ces co-produits doivent être traités comme des matières premières, en respectant des conditions hygiéniques rigoureuses pour leurs récolte, stockage et manipulation.

◆ Méthodologie

Vérifier les conditions de récolte, stockage et manipulation des co-produits qui seront réutilisés dans un process alimentaire ainsi que leur traçabilité et leur étiquetage.

◆ Pour information

« Co-produits » s'entend par des produits laitiers issus du process en question, destinés à être valorisés dans un autre process alimentaire. Ils entrent dans la définition d'une denrée alimentaire.

CHAPITRE : D : MATIÈRES

ITEM : D02 : ADDITIFS ET AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES

D02L01 - ADDITIF, DÉFINITION, CONFORMITÉ

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 1333/2008 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires - Chapitre II Article 4

Article 4

Listes communautaires des additifs alimentaires

1. Seuls les additifs alimentaires figurant sur la liste communautaire de l'annexe II peuvent être mis sur le marché en tant que tels et utilisés dans les denrées alimentaires selon les conditions d'emploi fixées dans cette annexe.
2. Seuls les additifs alimentaires figurant sur la liste communautaire de l'annexe III peuvent être utilisés dans des additifs alimentaires, dans des enzymes alimentaires et dans des arômes alimentaires selon les conditions d'emploi fixées dans cette annexe.
3. Les additifs alimentaires figurant à l'annexe II sont répertoriés sur la base des catégories de denrées alimentaires auxquelles ils peuvent être ajoutés.
4. Les additifs alimentaires figurant à l'annexe III sont répertoriés sur la base des additifs, des enzymes, des arômes alimentaires et des nutriments ou des catégories d'additifs, d'enzymes, d'arômes alimentaires et de nutriments auxquels ils peuvent être ajoutés.
5. Les additifs alimentaires doivent être conformes aux spécifications visées à l'article 14.

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Disposer d'additifs autorisés.

◆ Situation Attendue

Utilisation d'additifs faisant partie de la liste des catégories autorisées.

L'article 3 point 2a) du règlement (CE) n°1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires donne la définition suivante des additifs : « on entend par « additif alimentaire » toute substance habituellement non consommée comme aliment en soi et non utilisée comme ingrédient caractéristique dans l'alimentation, possédant ou non une valeur nutritive, et dont l'adjonction intentionnelle aux denrées alimentaires dans un but Technologique au stade de leur fabrication, transformation, préparation, traitement, conditionnement, transport ou entreposage, a pour effet ou peut raisonnablement être estimée avoir pour effet qu'elle devient elle-même, ou que ses dérivés, deviennent directement ou indirectement un composant de ces denrées alimentaires. »

Le Décret n°89-674 du 18 septembre 1989 qui donnait une définition des additifs est abrogé par le Décret du 01 août 2011

IL dentifie les dispositions des règlements communautaires relatifs aux additifs, enzymes et arômes alimentaires qui doivent être regardées comme des mesures d'exécution de l'article L. 214-1 du code de la consommation relatif à la conformité des produits et services .

Les additifs figurent dans la liste des ingrédients.

La liste des additifs pouvant être employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentation humaine est fixée dans l'arrêté du 2 octobre 1997.



VADE - MECUM : Lait et produits laitiers
Version publiée : 2.00 Version courante :: 2.00

JoRf du 08 novembre 1997.

◆ *Methodologie*

Vérifier la traçabilité des additifs utilisés dans la production.

◆ *Pour information*

Problème de l'air comprimé pour les fabricants de glace (foisonnement).

Problème des machines à glace italienne (filtre).

Se reporter à la directive 89/107/CEE du Conseil du 21 décembre 1988 relative au rapprochement des législations des États membres concernant les additifs pouvant être employés dans des denrées destinées à l'alimentation humaine.

On considère que les gaz utilisés pour le conditionnement sont des additifs.

CHAPITRE : D : MATIÈRES

ITEM : D02 : ADDITIFS ET AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES

D02L02 - AUXILIAIRE TECHNOLOGIQUE, DÉFINITION, CONFORMITÉ

Extraits de textes

◆ *FR/LoiDécret*

Décret n° 2001-725 du 31 juillet 2001 relatif aux auxiliaires technologiques pouvant être employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentation humaine -

Aide à l'inspection

◆ *Objectif*

Définir le terme auxiliaire technologique et disposer de substance autorisée.

◆ *Situation Attendue*

Utilisation d'auxiliaire technologique faisant partie de la liste des catégories autorisées.
On entend par auxiliaire technologique toute substance non consommée comme ingrédient alimentaire en soi et volontairement utilisée dans la transformation des matières premières, des denrées alimentaires ou de leurs ingrédients, pour répondre à un objectif technologique déterminé pendant le traitement ou la transformation, et pouvant avoir pour résultat la présence non intentionnelle de résidus techniquement inévitables de cette substance ou de ses dérivés dans le produit fini et à condition que ces résidus ne présentent pas de risque sanitaire et n'aient pas d'effets technologiques sur le produit fini.
Cf Annexes de l'arrêté du 19 octobre 2006 relatif à l'emploi d'auxiliaires technologiques dans la fabrication de certaines denrées alimentaires

◆ *Méthodologie*

Vérifier que les auxiliaires technologiques utilisés figurent dans la liste des catégories autorisées.
S'assurer de la qualité microbiologique et physico-chimique de la saumure, morge (traitement, filtration) et autres.

◆ *Pour information*

Décret n°2011-509 du 10 mai 2011 fixant les conditions d'autorisation et d'utilisation des auxiliaires technologiques pouvant être employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentation humaine

CHAPITRE : D : MATIÈRES

ITEM : D03 : CONDITIONNEMENTS ET EMBALLAGES

D03L01 - APTITUDE AU CONTACT ALIMENTAIRE

Extraits de textes

◆ *CEE/Réglementation*

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Annexe II
Chapitre. X point 1

Les matériaux constitutifs du conditionnement et de l'emballage ne doivent pas être une source de contamination.

Aide à l'inspection

◆ *Objectif*

Eviter la contamination des denrées par les matériaux.

◆ *Situation Attendue*

Utilisation de matériaux aptes au contact alimentaire.

◆ *Méthodologie*

S'assurer de l'aptitude des matériaux au contact alimentaire en demandant un certificat d'alimentarité.

CHAPITRE : D : MATIÈRES

ITEM : D03 : CONDITIONNEMENTS ET EMBALLAGES

D03L02 - RÉUTILISATION

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Annexe II
Chapitre X point 4.

Les conditionnements et emballages qui sont réutilisés pour les denrées alimentaires doivent être faciles à nettoyer et, le cas échéant, faciles à désinfecter.

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Eviter la contamination des denrées lors de la réutilisation des conditionnements et emballages.

◆ Méthodologie

Vérifier l'aptitude au nettoyage et désinfection des conditionnements et des emballages réutilisés.

◆ Pour information

Chez les fermiers, les seaux initialement destinés aux aliments du bétail ne doivent pas être utilisés, de même que la réutilisation de conditionnement et d'emballage difficilement nettoyables et désinfectables (des cartons, polystyrènes, caisses en bois, ...).

CHAPITRE : D : MATIÈRES

ITEM : D03 : CONDITIONNEMENTS ET EMBALLAGES

D03L03 - CONDITIONNEMENT, CONFORMITÉ, CONTRÔLE PHYSIQUE, FERMETURE

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 Chap III

Le système de fermeture doit être conçu de manière telle qu'après ouverture la preuve de l'ouverture reste manifeste et aisément contrôlable.

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Maîtriser l'intégrité de la fermeture des conditionnements de produits laitiers liquides.

◆ Situation Attendue

Utilisation d'un système de fermeture du conditionnement à usage unique.

◆ Méthodologie

S'assurer qu'il n'est pas possible de réutiliser le système de fermeture du conditionnement.

◆ Champ d'Application

produits laitiers sous forme liquide

CHAPITRE : D : MATIÈRES

ITEM : D03 : CONDITIONNEMENTS ET EMBALLAGES

D03L04 - STOCKAGE, CONTAMINATION

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

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

Les conditionnements doivent être entreposés de telle façon qu'ils ne soient pas exposés à un risque de contamination.

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Eviter la contamination des denrées par les conditionnements et les emballages.

◆ Situation Attendue

Disposer de locaux de stockage des conditionnements et des emballages en bon état de propreté, à l'abri de l'humidité et permettant de prévenir l'introduction de nuisibles

◆ Méthodologie

Vérifier les conditions de stockage primaire et secondaire des conditionnements et des emballages : propreté des locaux, protection contre les nuisibles, protection contre l'humidité...

◆ Pour information

On peut préconiser de faire livrer les conditionnements et les emballages dans 2 enveloppes de protection.

CHAPITRE : D : MATIÈRES

ITEM : D05 : PRODUITS FINIS

D05L01 - MARQUE D'IDENTIFICATION, GÉNÉRALITÉ

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 II Section I

SECTION I : MARQUE D'IDENTIFICATION

Dans les cas requis par l'article 5 ou 6 et sous réserve des dispositions de l'annexe III, les exploitants du secteur alimentaire veillent à ce qu'une marque d'identification soit appliquée aux produits d'origine animale conformément aux dispositions ci-après

.A. APPLICATION DE LA MARQUE D'IDENTIFICATION

1. La marque d'identification doit être appliquée avant que le produit ne quitte l'établissement.
2. Toutefois, il n'est pas nécessaire d'appliquer une nouvelle marque sur un produit sauf si son emballage ou conditionnement est retiré ou s'il est soumis à une transformation ultérieure dans un autre établissement, auquel cas la nouvelle marque doit indiquer le numéro d'enregistrement ou d'agrément de l'établissement où ont lieu ces opérations.
3. La marque d'identification n'est pas nécessaire pour les œufs au sujet desquels le règlement (CE) n° 1907/90 fixe des exigences relatives à l'étiquetage ou au marquage.
4. Les exploitants du secteur alimentaire doivent, en application de l'article 18 du règlement (CE) n° 178/2002, disposer de systèmes et de procédures leur permettant d'identifier les exploitants qui leur ont fourni des produits d'origine animale et auxquels ils ont livré des produits d'origine animale

.B. PRÉSENTATION DE LA MARQUE D'IDENTIFICATION

5. La marque doit être lisible et indélébile et les caractères utilisés aisément déchiffrables. Elle doit être facilement visible par les autorités compétentes.
6. La marque doit indiquer le nom du pays dans lequel l'établissement est situé, qui peut apparaître en toutes lettres ou sous la forme d'un code à deux lettres conformément à la norme ISO pertinente.*1 BE, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, SE et UK 1**2 supprimé 2
- *7. La marque doit indiquer le numéro d'agrément de l'établissement. Si un établissement fabrique à la fois des denrées alimentaires auxquelles le présent règlement s'applique et des denrées alimentaires auxquelles il ne s'applique pas, l'exploitant du secteur alimentaire peut apposer la même marque d'identification aux deux types de denrées.*1 8. Lorsqu'elle est appliquée dans un établissement situé dans la Communauté, la marque doit être de forme ovale et inclure l'abréviation CE, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EÜ, EK, EB ou WE. 1*C. MODALITÉS DE MARQUAGE
9. La marque peut, selon la présentation des différents produits d'origine animale, être apposée directement sur le produit, le conditionnement ou l'emballage, ou être imprimée sur une étiquette apposée sur le produit, le conditionnement ou l'emballage. La marque peut également consister en une plaque inamovible faite d'un matériau résistant.
10. Lorsque l'emballage contient des viandes découpées ou des abats, la marque doit être apposée sur une étiquette fixée ou imprimée sur l'emballage de telle sorte qu'elle soit détruite à l'ouverture. Toutefois, cette mesure n'est pas nécessaire si l'ouverture a pour effet de détruire l'emballage. Lorsque le conditionnement apporte la même protection que l'emballage, la marque peut être apposée sur le conditionnement.
11. En ce qui concerne les produits d'origine animale placés dans des conteneurs de transport ou dans de grands emballages et destinés à une manipulation, une transformation, un conditionnement ou un emballage ultérieurs dans un autre établissement, la marque peut être apposée sur la surface externe du conteneur ou de l'emballage
- .12. En ce qui concerne les produits d'origine animale présentés sous la forme de liquide, de granulés ou de poudre transportés en vrac et les produits de la pêche transportés en vrac, il n'est pas nécessaire de procéder à un marquage d'identification si les documents d'accompagnement comportent les informations visées aux paragraphes 6, 7 et, le cas échéant, 8
- .13. Lorsque les produits d'origine animale sont contenus dans un emballage en vue de l'approvisionnement direct du consommateur final, il est suffisant d'apposer la marque à l'extérieur de cet emballage.

14. Lorsque la marque est apposée directement sur les produits d'origine animale, les couleurs utilisées doivent faire l'objet d'une autorisation, conformément aux dispositions communautaires régissant l'utilisation des colorants pour les denrées alimentaires.

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Apposition de la marque d'identification.

◆ Situation Attendue

Présence de la marque de salubrité ou d'identification sur les produits alimentaires qui doivent en disposer.

◆ Méthodologie

S'assurer que la marque de salubrité ou d'identification est bien apposée et qu'elle corresponde à l'établissement.

CHAPITRE : D : MATIÈRES

ITEM : D05 : PRODUITS FINIS

D05L02 - MARQUE D'IDENTIFICATION, CAS PARTICULIER

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 V

Par dérogation aux exigences prévues à l'annexe II, section I :

- 1) plutôt que d'indiquer le numéro d'agrément de l'établissement, la marque d'identification peut comporter une référence à l'emplacement sur le conditionnement ou l'emballage où est indiqué le numéro d'agrément de l'établissement ;
- 2) dans le cas des bouteilles réutilisables, la marque d'identification peut indiquer seulement le code du pays expéditeur et le numéro d'agrément de l'établissement.

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Réduire la marque d'identification sur le produit.

◆ Situation Attendue

Respecter au minimum les points réglementaires ci-dessus.

◆ Méthodologie

Groupe disposant de plusieurs unités de fabrication.

CHAPITRE : D : MATIÈRES

ITEM : D05 : PRODUITS FINIS

D05L03 - ETIQUETAGE, LAIT CRU

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 chap IV

1. Outre les exigences prévues par la directive 2000/13/CE, mis à part les cas visés à l'article 13, paragraphes 4 et 5, de cette directive, l'étiquetage doit indiquer clairement :

a) dans le cas de lait cru destiné à la consommation humaine en l'état, les termes "lait cru" ;

b) dans le cas de produits à base de lait cru, dont le processus de production ne comporte pas de traitement thermique ni de traitement physique ou chimique, les termes "au lait cru".

2. Les exigences du point 1 sont applicables aux produits destinés au commerce de détail. Le terme "étiquetage" inclut tout emballage, document, écriteau, étiquette, bague ou collerette, accompagnant ou se référant à ces produits.

Aide à l'inspection

◆ *Objectif*

Informier le consommateur de l'utilisation du lait cru dans un produit acheté.

◆ *Situation Attendue*

Respect des exigences réglementaires.

◆ *Méthodologie*

S'assurer de l'étiquetage correct des produits.

◆ *Pour information*

Cf les recommandations de la note de service DGAL/SDSSA/N2012-8186 du 10 septembre 2012 relative au lait cru destiné à la consommation humaine directe.

Un décret relatif à l'étiquetage du lait cru remis en l'état au consommateur final, pris en application du L.214-1 du code de la consommation, est en cours de finalisation.

◆ *Champ d'Application*

Mise sur le marché de lait cru destiné à la consommation humaine et produits à base de lait cru.

CHAPITRE : D : MATIÈRES

ITEM : D05 : PRODUITS FINIS

D05L04 - EXPÉDITION, CONTRÔLE, SOUILLURE

Extraits de textes

◆ *CEE/Réglementation*

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Annexe II
Chapitre IX point 3

À toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, les denrées alimentaires doivent être protégées contre toute contamination susceptible de les rendre impropres à la consommation humaine, dangereuses pour la santé ou contaminées de manière telle qu'elles ne pourraient être raisonnablement considérées comme pouvant être consommées en l'état.

Aide à l'inspection

◆ *Objectif*

Eviter la contamination des produits finis expédiés nus.

◆ *Situation Attendue*

L'expédition des produits finis nus est réalisée dans des conditions d'hygiène rigoureuses

◆ *Méthodologie*

Vérifier l'absence de souillures ou de contamination potentielle.

CHAPITRE : D : MATIÈRES

ITEM : D06 : PRODUITS DANGEREUX

D06L01 - ETIQUETAGE, CONDITIONNEMENT

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Annexe II
Chapitre IX point 8.

Les substances dangereuses et/ou non comestibles, y compris les aliments pour animaux, doivent faire l'objet d'un étiquetage approprié et être entreposées dans des conteneurs sûrs et séparés.

◆ FR/LoiDécret

Extraits du CODE RURAL ET DE LA PECHE MARITIME_ partie législative - Art. L 253 - 8

Les emballages ou étiquettes des produits définis à l'article L. 253-1[...pour la transformation industrielle ...des produits d'origine animale ou végétale;...] dont la vente est autorisée doivent porter d'une façon apparente, en plus des indications déjà prescrites par les dispositions réglementaires portant application des articles L. 253-12 et L. 253-13, les doses et les modes d'emploi tels qu'ils figurent au registre d'autorisation de mise sur le marché, ainsi que la date et le numéro d'inscription dudit registre. Ils doivent mentionner également les précautions à prendre par les utilisateurs, et notamment les contre-indications apparues au cours des essais et énoncées au registre d'autorisation de mise sur le marché. Les produits définis à l'article L. 253-1 renfermant des toxiques classés en application des dispositions du chapitre Ier du titre III du livre V du code de la santé publique (partie réglementaire) demeurent également soumis aux règles fixées par ce livre. Les dispositions qui figurent au premier alinéa sont également applicables à l'importation des produits mentionnés à l'article L. 253-2.

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Eviter le contact des denrées avec des produits toxiques.

◆ Situation Attendue

Disposer de conteneurs sûrs et séparés; fermés dans un local indépendant;
identifiés (bacs de rétention) pour l'entreposage des substances dangereuses
Absence de transvasement dans des contenants non identifiés et non prévus pour cet usage.

Etiquetage des produits renfermant des toxiques mentionnant :

- identification
- doses
- mode d'emploi
- date et N° du registre d'autorisation
- précautions à prendre
- contre indication

◆ Méthodologie

Vérifier le numéro délivré d'homologation du produit délivré par l'autorité compétente.

◆ Champ d'Application

Toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires.

CHAPITRE : D : MATIÈRES

ITEM : D06 : PRODUITS DANGEREUX

D06L02 - AIRE DE STOCKAGE, ENTREPOSAGE, PRODUITS DE NETTOYAGE EN IAA

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Annexe II
Chapitre I point 10

Les produits de nettoyage et de désinfection ne doivent pas être entreposés dans des zones où les denrées alimentaires sont manipulées.

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Eviter les risques de contaminations chimiques par accident, malveillance en isolant les produits de nettoyage-désinfection de la production.

◆ Situation Attendue

Si le stock de produits est important, disposer d'un local de stockage des produits dangereux (insecticides, rodenticides, désinfectants). Si le stock de produits est peu conséquent, un meuble de stockage approprié peut être admis à proximité des locaux de travail en évitant d'aller dans les réserves en tenue de travail.

Disposer d'un local ou meuble fermant à clé, et affecté à ce seul stockage, identifié par panneau, affiche, écriteau. Ce local ou ce meuble peut également accueillir les matériels et produits d'entretien à condition que leur fermeture à clé soit maintenue.

Remarque : la présence de certains contenants de produits en cours d'utilisation (postes de nettoyage, lave-vaisselles...) peut être admise sous réserve d'un raccordement évitant toute fuite de produit dans les locaux de travail. En revanche, une centrale de nettoyage doit être dans un local technique séparé

◆ Méthodologie

Concerne également les produits non conformes ayant un impact sanitaire (DLC dépassée, produits concernés par une alerte avec procédure de retrait ou rappel). Ces produits doivent être regroupés, identifiés spécifiquement :

- en conteneurs fermés pour les petites quantités,
- dans un local ou emplacement spécifique, identifié (zone des produits non conformes) et sécurisé pour de plus grandes quantités.

Les produits dangereux doivent également être regroupés, identifiés et séparés physiquement des denrées alimentaires (exemples : produits d'entretien, ...).

◆ Champ d'Application

Tous les locaux utilisés pour les denrées alimentaires à l'exception des sites mobiles et/ou provisoires (tels que tentes-marquises, étals, points de vente automobiles), des locaux utilisés principalement comme maison d'habitation mais où des denrées alimentaires sont régulièrement préparées en vue de la mise sur le marché et des distributeurs automatiques.

CHAPITRE : D : MATIÈRES

ITEM : D06 : PRODUITS DANGEREUX

D06L03 - RÈGLES, ADDITIF

Extraits de textes

◆ *CEE/Réglementation*

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Annexe II
Chapitre V point 3

Dispositions applicables aux équipements. 3. S'il est nécessaire pour empêcher la corrosion des équipements et des récipients d'utiliser des additifs chimiques, ils doivent l'être conformément aux bonnes pratiques.

Aide à l'inspection

◆ *Objectif*

Eviter la corrosion des équipements par l'utilisation d'additifs chimiques.

◆ *Situation Attendue*

Si le professionnel utilise des produits d'entretien alcalins, il doit prendre en compte le risque de corrosion des équipements recouverts de métaux.
En l'occurrence, le plan de nettoyage et de désinfection devra mentionner s'il y a utilisation d'agents inhibiteurs de corrosion (ex : silicates) incorporés au produit initial.

◆ *Méthodologie*

Contrôler le plan de nettoyage et de désinfection.

◆ *Champ d'Application*

Toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires.

CHAPITRE : D : MATIÈRES

ITEM : D06 : PRODUITS DANGEREUX

D06L04 - MAÎTRISE, NUISIBLE

Extraits de textes

◆ *CEE/Réglementation*

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Annexe II
Chapitre IX point 4

Des méthodes adéquates doivent être mises au point pour lutter contre les organismes nuisibles. Des méthodes adéquates doivent également être mises au point pour empêcher les animaux domestiques d'avoir accès aux endroits où des aliments sont préparés, traités ou entreposés (ou, lorsque l'autorité compétente l'autorise dans des cas particuliers, pour éviter que cet accès n'entraîne de contamination).

Aide à l'inspection

◆ *Objectif*

Eviter le contact des denrées avec des produits toxiques.

◆ *Situation Attendue*

Disposer les appâts et le stock à des emplacements permettant d'éviter le contact avec les denrées.

◆ *Méthodologie*

Vérifier l'emplacement des appâts et le rangement du stock.

◆ *Pour information*

En lien avec G02

CHAPITRE : D : MATIÈRES

ITEM : D07 : FLUIDES OU GLACE

D07L01 - EAU, RECYCLAGE, RÈGLES

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Annexe II
Chapitre VII point 3.

L'eau recyclée utilisée dans la transformation ou comme ingrédient ne doit présenter aucun risque de contamination. Elle doit satisfaire aux normes fixées pour l'eau potable, à moins que l'autorité compétente ait établi que la qualité de l'eau ne peut pas compromettre la salubrité des denrées alimentaires dans leur forme finale.

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Maîtriser la qualité bactériologique et physico-chimique de l'eau recyclée utilisée en contact avec les denrées alimentaires

◆ Situation Attendue

Le professionnel doit démontrer, s'il utilise de l'eau recyclée rentrant en contact avec les denrées, qu'elle ne présente pas de risques pour la salubrité des denrées.
Il en est de même pour le stockage de cette eau recyclée avant utilisation.

◆ Méthodologie

S'assurer que l'eau recyclée utilisée en contact avec les denrées alimentaires ne présente pas de risques pour la salubrité des denrées.

◆ Pour information

Voir circulaire n° DGS/SD7A/2005/334/DGAL/SDSSA/C2005-8008 du 06 juillet 2005.

CHAPITRE : D : MATIÈRES

ITEM : D07 : FLUIDES OU GLACE

D07L02 - EAU, VAPEUR, RÈGLES

Extraits de textes

◆ *CEE/Réglementation*

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Annexe II
Chapitre VII point 5.

La vapeur utilisée directement en contact avec les denrées alimentaires ne doit contenir aucune substance présentant un danger pour la santé ou susceptible de contaminer lesdites denrées.

Aide à l'inspection

◆ *Objectif*

Eviter que la vapeur utilisée en contact avec les denrées alimentaires représente une source de contamination.

◆ *Situation Attendue*

En cas d'utilisation d' eau non potable pour la production de vapeur rentrant en contact avec les denrées lors des étapes de cuisson , démontrer qu'elle ne présente pas de risques pour la salubrité des denrées.

◆ *Méthodologie*

S'assurer de la qualité bactériologique et physico-chimique de l'eau non potable utilisée pour la production de vapeur rentrant en contact avec les denrées lors des étapes de cuisson.

◆ *Pour information*

Voir circulaire n° DGS/SD7A/2005/334/DGAL/SDSSA/C2005-8008 du 06 juillet 2005.

CHAPITRE : D : MATIÈRES

ITEM : D07 : FLUIDES OU GLACE

D07L03 - EAU, RÈGLES, RÉFRIGÉRATION

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Annexe II
Chapitre VII point 6.

Lorsque le traitement thermique est appliqué à des denrées alimentaires contenues dans des récipients hermétiquement clos, il y a lieu de veiller à ce que l'eau utilisée pour le refroidissement de ceux-ci après le chauffage ne soit pas une source de contamination des denrées alimentaires.

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Eviter que l'eau utilisée au refroidissement des produits traités thermiquement contenus dans des récipients hermétiquement clos, puisse être une source de contamination des denrées après chauffage.

◆ Situation Attendue

En cas d'utilisation d'eau non potable, le professionnel démontre que l'utilisation de cette eau n'affecte pas la salubrité de la denrée finale.

◆ Méthodologie

S'assurer de la qualité bactériologique et physico-chimique de l'eau non potable utilisée au refroidissement des produits

◆ Pour information

Voir circulaire n° DGS/SD7A/2005/334/DGAL/C2005-8008 du 06 juillet 2005.

CHAPITRE : D : MATIÈRES

ITEM : D07 : FLUIDES OU GLACE

D07L04 - EAU, GLACE, RÈGLES

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Annexe II
Chapitre VII point 4

La glace entrant en contact avec les denrées alimentaires ou susceptible de contaminer celles-ci doit être fabriquée à partir d'eau potable (...)

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Disposer d'eau potable pour la fabrication de la glace entrant en contact avec les denrées en évitant sa contamination lors des opérations de fabrication, de manipulation et de stockage.

◆ Situation Attendue

Utilisation d'eau potable pour la fabrication de glace ;
Les équipements utilisés pour la fabrication et le stockage sont propres et les conditions d'hygiène sont rigoureuses pour la manipulation.

◆ Méthodologie

Vérifier la potabilité de l'eau utilisée (résultats d'analyses effectuées sur le point de prélèvement, état du réseau ...).

Contrôle microbiologique du produit fini en l'occurrence la glace.

Plan de nettoyage et de désinfection du matériel utilisé et prélèvements de surface, conditions de stockage, analyse des risques.

E - FONCTIONNEMENT

- E01 - Propreté, respect procédures de ND des structures sans contact avec des denrées
(Propreté, respect procédures N_D des structures sans contact avec des denrées)
- E02 - Propreté, respect des procédures de ND des structures au contact des denrées
(Propreté, respect procédures N_D des structures au contact des denrées)
- E03 - Respect des procédures de contrôle à réception et expédition
- E04 - Hygiène des manipulations des denrées et comportement du personnel
- E05 - Hygiène des manipulations des conditionnements et des emballages
- E06 - Gestion des produits dangereux
- E07 - Fidélité des diagrammes de fabrication et des descriptions de produits
- 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)
- E13 - Respect procédures traçabilité, retrait produits, gestion non-conformités
(Respect procédures traçabilité, retrait des produits, gestion des non-conformités)

CHAPITRE : E : FONCTIONNEMENT

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

E01L01 - LOCAUX, ÉQUIPEMENT SANS CONTACT AVEC LES DENRÉES, PROPRETÉ

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

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

"Les locaux par lesquels circulent les denrées alimentaires doivent être propres et en bon état d'entretien."

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Prévenir les risques de contamination indirecte des denrées par les locaux ou les équipements.

◆ Situation Attendue

Ensemble des locaux et des équipements, n'entrant pas en contact avec les denrées, visuellement propres.

Les équipements en surplomb (canalisations, dispositifs d'éclairage, dispositifs de climatisation) sont accessibles, faciles à nettoyer et propres.

Des autocontrôles visuels sont mis en œuvre afin de vérifier la propreté des équipements avant la reprise de l'activité.

◆ Flexibilité

En fonction de la technologie utilisée, de la localisation des moisissures et des explications argumentés du producteur, l'inspecteur apprécie la présence de moisissures dans les salles de fabrication, les hâloirs et les caves d'affinage.

La présence de moisissures ne constitue pas un défaut majeur dans des zones structurellement moins bien ventilées et moins accessibles.

L'enregistrement des nettoyages journaliers ne présente aucune utilité.

Il y a surtout un intérêt à enregistrer des opérations périodiques de nettoyage - désinfection (plafond - évaporateurs des groupes frigorifiques, vides sanitaire...) ou des opérations exceptionnelles réalisées à la suite d'une non-conformité.

◆ Méthodologie

Prévoir un éclairage suffisant afin de juger du niveau de propreté des locaux et des équipements, Il sera vérifié l'absence de traces de souillures anciennes (matières organiques desséchées, poussières, toiles d'araignées, ...etc)

Pour les sols : les zones à vérifier plus particulièrement sont les siphons et les caniveaux, les jonctions murs/sols, les zones peu accessibles comme les dessous d'évier.

Pour les murs et plafonds : ne pas oublier de vérifier les équipements associés comme, les grilles, les filtres de ventilation, les cache-néons, les surfaces en contact avec les mains (interrupteurs, poignées de portes..).

Vérifier l'état d'entretien des pièges à insectes et du matériel de nettoyage y compris leur zone de stockage.

◆ Pour information

La présence d'eau résiduelle sur les surfaces peut être une source de développement de germes indésirables



VADE - MECUM : Lait et produits laitiers
Version publiée : 2.00 Version courante :: 2.00

Le mucor ou les Poils de chat sur des fromages à pâte molle lactique signalent un problème de contamination d'ambiance.

CHAPITRE : E : FONCTIONNEMENT

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

E02L01 - GÉNÉRALITÉ, PROPRETÉ

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Annexe II
Chapitre II points 1 f et 3 et Chapitre V 1a et 1c. Chapitre II poin

Chapitre V

1. Tous les articles, installations et équipements avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact doivent :
a) être effectivement nettoyés et, le cas échéant, désinfectés. Le nettoyage et la désinfection doivent avoir lieu à une fréquence suffisante pour éviter tout risque de contamination ; c) à l'exception des conteneurs et emballages perdus, être construits, réalisés et entretenus de manière à ce qu'ils soient tenus propre et, au besoin, désinfectés ;

Chapitre II : Dispositions générales applicables aux locaux utilisés pour les denrées alimentaires (autres que ceux qui sont énoncés au Chapitre III).

1.f) les surfaces (y compris les surfaces des équipements) dans les zones où les denrées alimentaires sont manipulées, et particulièrement celles en contact avec les denrées alimentaires, doivent être bien entretenues.[...]
3. [...] Tout évier ou dispositif similaire de lavage des aliments [...] doit être nettoyé régulièrement et, au besoin, désinfecté.

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Prévenir les risques de contaminations microbiologique, physique ou chimique directes des denrées par contact.

◆ Situation Attendue

Les surfaces en contact avec les denrées , mais aussi le matériel de nettoyage et de désinfection sont visuellement propres

Le plan de nettoyage et de désinfection est correctement appliqué
les procédures d'hygiène définies en cours de journées sont mises en œuvre

Des autocontrôles visuels sont réalisés afin de vérifier la propreté des équipements avant la reprise de l'activité.
Le résultat de ces contrôles est enregistré conformément aux procédures du PMS .

◆ Flexibilité

L'enregistrement des nettoyages journaliers ne présente aucune utilité.

Il y a surtout un intérêt à enregistrer des opérations périodiques de nettoyage - désinfection ou des opérations exceptionnelles réalisées à la suite d'une non-conformité

◆ Méthodologie

Contrôler les surfaces en contact avec les denrées qui sont difficilement accessibles (dessous de tapis de convoyage)

vérifier l'absence de souillures anciennes telle que la présence de matières organiques desséchées (caillé séché sur les faisselles)



VADE - MECUM : Lait et produits laitiers
Version publiée : 2.00 Version courante :: 2.00

Vérifier les modalités d'utilisation des produits désinfectants :
obligation de rinçage ou non.

◆ *Pour information*

Les matériels vétustes, usagés, rouillés doivent être remplacés. Le stockage des matériels obsolètes ou inutilisés est une entrave au nettoyage; ils peuvent représenter une source de contamination

CHAPITRE : E : FONCTIONNEMENT

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

E02L02 - STOCKAGE, MATÉRIEL

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Annexe II
Chapitre V point 1b.

Tous les articles, installations et équipements avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact doivent :

b) être construits, réalisés et entretenus de manière à réduire au maximum les risques de contamination

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Prévenir les risques de contaminations microbiologique , physique ou chimique directes des denrées par contact.

◆ Situation Attendue

Tous les équipements en contact avec les denrées doivent faire l'objet d'un nettoyage et d'une désinfection régulière. Ils sont en bon état d'entretien, propres et secs.

◆ Méthodologie

Vérifier les conditions de stockage des matériels propres (à l'abri des contaminations, de l'humidité) et vérifier l'application des procédures de désinfection avant usage des matériels non utilisés quotidiennement

Une attention particulière est portée au stockage des matériels obsolètes ou inutilisés qui peuvent représenter une entrave au nettoyage et une source de contamination.

CHAPITRE : E : FONCTIONNEMENT

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

E02L03 - TRANSPORT, PROPRETÉ

Extraits de textes

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Prévenir les risques de contamination des denrées par les conteneurs et les véhicules de transport

◆ Situation Attendue

L'intérieur des véhicules de transport des denrées sont visuellement propres

◆ Méthodologie

Vérifier la propreté intérieure des véhicules de transport à l'occasion des opérations de chargement : contrôler les surfaces, les joints et leur bon état d'entretien, l'absence d'odeur

CHAPITRE : E : FONCTIONNEMENT

ITEM : E03 : RESPECT DES PROCÉDURES DE CONTRÔLE À RÉCEPTION ET EXPÉDITION

E03L01 - AUTOCONTRÔLE, CONFORMITÉ, RÉCEPTION

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - § 1, Chapitre IX, Annexe II,

"Les exploitants du secteur alimentaire ne doivent accepter aucun ingrédient ou matière première autre que des animaux vivants, ou tout autre matériau participant à la transformation des produits, dont on sait ou dont on a tout lieu de supposer qu'ils sont contaminés par des parasites, des micro-organismes pathogènes ou des substances toxiques, décomposées ou étrangères, de manière telle que, même après que l'exploitant du secteur alimentaire ait procédé normalement au triage et/ou aux procédures de préparation ou de transformation, le produit final serait impropre à la consommation humaine."

Aide à l'inspection

◆ Objectif

S'assurer de la conformité des denrées, ingrédients et conditionnement à l'entrée de l'établissement.

◆ Situation Attendue

Des instructions claires relatives au contrôle à réception sont mises à disposition du réceptionnaire, précisant les points et les modalités de contrôles et les critères de refus.

Le réceptionnaire connaît les instructions de contrôles définies dans le plan de maîtrise sanitaire et les applique.

Les contrôles sont enregistrés conformément aux procédures du plan de maîtrise sanitaire.

◆ Flexibilité

Enregistrement des non conformités pour les petits établissements

◆ Méthodologie

Interroger le réceptionnaire sur les modalités de contrôle à réception, les critères de refus et les actions correctives mises en œuvre en cas de non-conformités.

Consulter les fiches d'enregistrement des contrôles à réception en cours - examiner les fiches de non-conformités.

◆ Pour information

Contrôle à réception :

- Numéro d'agrément ;
- Etiquetage (décret fromage ou code de la consommation) ;
- Intégrité des produits ;
- Présence de documents d'accompagnement commercial, éventuellement cahier des charges de l'entreprise, lors de la réception des matières.

Vérifier l'existence d'un cahier des charges pour l'achat des matières premières (concerne l'ensemble des intrants, notamment lactosérum échangé par les producteurs fermiers) et d'autocontrôles de laboratoires permettant de s'assurer de leur conformité.

CHAPITRE : E : FONCTIONNEMENT

ITEM : E03 : RESPECT DES PROCÉDURES DE CONTRÔLE À RÉCEPTION ET EXPÉDITION

E03L02 - RÉCEPTION, TEMPÉRATURE DU 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 II, I, point 1.

Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que le lait, en arrivant à l'établissement de transformation, soit rapidement refroidi à une température ne dépassant pas 6 °C et conservé à cette température jusqu'à sa transformation.

Aide à l'inspection

◆ Objectif

S'assurer de la conformité du lait matière première , à l'entrée de l'établissement,.

◆ Situation Attendue

Des instructions relatives au contrôle à réception du lait sont mises à disposition du réceptionnaire.

Des mesures de température du lait sont réalisées ,

Ces contrôles font l'objet d'un enregistrement. Le document précise les limites de température acceptables.

◆ Méthodologie

Interroger le réceptionnaire sur les modalités de contrôle à réception, les critères de refus et les actions correctives mises en œuvre en cas de non-conformités

Consulter les fiches d'enregistrement des contrôles à réception en cours.
Examiner les fiches de non conformités.

◆ Pour information

A la ferme, s'assurer que le producteur effectue un contrôle régulier de la température du lait ;

En centre de collecte et en laiterie, contrôler les enregistrements de la température à réception.

◆ Champ d'Application

Lait matière première

CHAPITRE : E : FONCTIONNEMENT

ITEM : E03 : RESPECT DES PROCÉDURES DE CONTRÔLE À RÉCEPTION ET EXPÉDITION

E03L03 - EXCEPTION, TEMPÉRATURE, RÉCEPTION

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, I, point 2

Toutefois, les exploitants du secteur alimentaire peuvent conserver le lait à une température plus élevée :

a) si la transformation commence immédiatement après la traite ou dans les quatre heures qui suivent l'arrivée du lait dans l'établissement de transformation,

ou

b) si l'autorité compétente autorise une température plus élevée pour des raisons technologiques liées à la production de certains produits laitiers.

Aide à l'inspection

◆ Objectif

S'assurer du respect du délai accordé.

◆ Situation Attendue

La réfrigération du lait doit avoir lieu si la transformation ne débute pas dans les 4 heures qui suivent l'arrivée du lait dans l'établissement.

◆ Méthodologie

Consulter les registres d'enregistrement, en particulier vérifier l'heure d'arrivée du lait et de l'heure de début du process.

◆ Pour information

La réfrigération du lait n'est pas imposée si la transformation commence dans les 4 heures qui suivent l'arrivée du lait dans l'établissement. Il n'est pas tenu compte du délai de collecte et de livraison. Toutefois Attention aux dérives importantes qui sont possibles.

Production fermière : L'ajout de ferments lactiques dans le lait de la traite du soir constitue un début de traitement, la température de stockage à 6°C ne s'impose plus (activité des ferments au delà de 10°C). Ce lait est mélangé à la traite du lendemain matin pour la production du jour.

◆ Champ d'Application

lait matière première

CHAPITRE : E : FONCTIONNEMENT

ITEM : E03 : RESPECT DES PROCÉDURES DE CONTRÔLE À RÉCEPTION ET EXPÉDITION

E03L04 - TRANSPORT, HYGIÈNE

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Annexe II
Chapitre IV point 1

Les réceptacles de véhicules et/ou conteneurs servant au transport des denrées alimentaires doivent être propres et en bon état d'entretien de manière à protéger les denrées alimentaires contre toute contamination et doivent, en cas de besoin, être conçus et construits de manière à pouvoir être convenablement nettoyés et/ou désinfectés.

2. Ces réceptacles de véhicules et/ou de conteneurs doivent être réservés au transport de denrées alimentaires si celles-ci sont susceptibles d'être contaminées par des chargements d'autre nature.

3. Lorsque des réceptacles de véhicules et/ou conteneurs sont utilisés pour transporter d'autres produits en plus des denrées alimentaires ou pour transporter différentes denrées alimentaires en même temps, les produits doivent, au besoin, être séparés efficacement.

Aide à l'inspection

◆ Objectif

S'assurer des bonnes conditions d'hygiène de transport et de l'absence de contamination croisée par des produits d'autre nature.

◆ Situation Attendue

Le transport des denrées dans des véhicules adaptés.

Les véhicules de transport sont correctement entretenus.

Des autocontrôles sont réalisés afin de vérifier la propreté des moyens de transport et la température. Vérifier l'existence d'enregistrement des conditions d'hygiène des véhicules de transport, citernes, containers, à réception et à expédition.

Maîtrise des risques sanitaires : vérification des enregistrements (relevé de Températures, N/D...).

◆ Flexibilité

Enregistrement des non conformités pour les petits établissements

◆ Méthodologie

Vérifier les enregistrements de tous les contrôles effectués au titre de la maîtrise des risques (relevé de Températures, Nettoyage/Désinfection..)

◆ Pour information

CHAPITRE : E : FONCTIONNEMENT

ITEM : E03 : RESPECT DES PROCÉDURES DE CONTRÔLE À RÉCEPTION ET EXPÉDITION

E03L05 - AUTOCONTRÔLE, CONFORMITÉ, EXPÉDITION

Extraits de textes

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Garantir l'expédition de produits finis conformes aux dispositions de la réglementation sanitaire.

◆ Situation Attendue

Le personnel connaît les instructions de contrôle à expédition des produits finis et les applique. Il dispose si besoin du matériel en état de fonctionnement pour le contrôle (thermomètre).
Les contrôles à expédition sont enregistrés dans le cas où les procédures du PMS le prévoient.

◆ Flexibilité

Enregistrement des non conformités pour les petits établissements

◆ Méthodologie

Interroger le personnel sur les modalités de contrôle à expédition

Consulter les fiches d'enregistrement des contrôles réalisés - examiner les fiches de non conformités.

◆ Pour information

Contrôle à l'expédition :

- Intégrité des produits ;
- conformité de l'étiquetage apposé sur les produits finis;
- respect de la procédure de contrôle libératoire si besoin.

CHAPITRE : E : FONCTIONNEMENT

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

E04L01 - GÉNÉRALITÉ

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 882/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux - Titre II Chapitre II article 10

Les contrôles officiels des aliments pour animaux et des denrées alimentaires comprennent, entre autres, les activités suivantes :

c) les contrôles des conditions d'hygiène dans des entreprises du secteur de l'alimentation animale et du secteur alimentaire ;

d) l'évaluation des procédures en matière de bonnes pratiques de fabrication (BPF), de bonnes pratiques d'hygiène (BPH), de bonnes pratiques agricoles et de principes HACCP, compte tenu de l'utilisation de guides rédigés conformément à la législation communautaire ;

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Prévenir la contamination des denrées alimentaires par les manipulations des opérateurs.

◆ Situation Attendue

Le personnel porte une tenue complète et propre qu'il retire avant d'entrer dans les toilettes, dans les réfectoires et dans les salles de pause

Le personnel respecte les procédures d'hygiène définies dans le plan de maîtrise sanitaire

◆ Méthodologie

Examiner les tenues de travail du personnel

Observer le comportement du personnel.

vérifier les modalités de circulation du personnel entre les zones de niveau de risque différent

-vérifier le respect des procédures d'hygiène

◆ Pour information

CHAPITRE : E : FONCTIONNEMENT

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

E04L02 - HYGIÈNE, MAIN

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Régl. 852/2004
Annexe II Chap. VIII - 1.

Hygiène personnelle. 1. Toute personne travaillant dans une zone de manutention de denrées alimentaires doit respecter un niveau élevé de propreté personnelle et porter des tenues adaptées et propres assurant, si cela est nécessaire, sa protection.

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Prévenir les contaminations d'origine humaine des denrées.

◆ Situation Attendue

Le personnel est tenu de se laver et de se désinfecter les mains plusieurs fois au cours d'une même journée de travail, en particulier après toute opération contaminante ainsi qu'à chaque reprise du travail et à la sortie des toilettes.

◆ Méthodologie

Observer le comportement du personnel.

En cas d'utilisation de gants, vérifier la qualité des gants (gants non défectueux, percés ou présentant des micro fissures) la mise à disposition d'une quantité suffisante, leur changement de façon régulière et leur aptitude au contact alimentaire.

◆ Pour information

Le port du gant quand il est préconisé, ne doit être utilisé qu'en complément du lavage des mains et non pas comme son remplacement.

Les gants procurent un faux sentiment de protection qui réduit la vigilance de l'opérateur et peut favoriser les contaminations croisées.

CHAPITRE : E : FONCTIONNEMENT

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

E04L03 - SOINS DES CROÛTES DES FROMAGES

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

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

" Là où cela est nécessaire, des dispositions adéquates pour le lavage des denrées alimentaires doivent être prévues.

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Prévenir les contaminations lors de l'étape de lavage des fromages.

◆ Situation Attendue

Le personnel met en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène définies dans le plan de maîtrise sanitaire.

◆ Méthodologie

Observer les conditions de manipulation des fromages par le personnel Vérifier le respect des instructions qui doivent avoir été rédigées dans le cadre d'une analyse de risque.
(Attention aux contaminations aéroportées)

◆ Pour information

Les soins de croûte peuvent être une source de dissémination des germes indésirables.
La morge doit être saturée en sel, maintenues au froid et renouvelée fréquemment

◆ Champ d'Application

Fromages

CHAPITRE : E : FONCTIONNEMENT

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

E04L04 - STOCKAGE

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

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

2. Les matières premières et tous les ingrédients entreposés dans une entreprise du secteur alimentaire doivent être conservés dans des conditions adéquates permettant d'éviter toute détérioration néfaste et de les protéger contre toute contamination.

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Prévenir les contaminations des denrées dans les lieux de stockage.

◆ Situation Attendue

Les denrées doivent être protégées de toutes contaminations environnantes.
Elles ne doivent pas entrer en contact avec le sol ou les murs
Les produits d'origine et de nature différentes doivent être stockés de préférence dans des enceintes différentes (si même enceinte, s'assurer d'une séparation suffisante).
Les produits réfrigérés et emballés doivent être stockés dans une chambre froide spécifique.
L'ambiance de stockage ne doit pas entraîner de détérioration de la marchandise.
En cas d'absence de références réglementaires précises, la température et l'hygrométrie doivent être adaptées.

◆ Méthodologie

Vérifier les conditions de stockage des matières premières, des ingrédients et des produit.

En production fermière pour les refroidisseurs à bidons vérifier que le niveau d'eau dans le bac par rapport au niveau du lait dans les bidons.

◆ Pour information

Température de stockage du lait : < ou = 6°C sauf si transformé dans les quatre heures suivant la traite.

CHAPITRE : E : FONCTIONNEMENT

ITEM : E05 : HYGIÈNE DES MANIPULATIONS DES CONDITIONNEMENTS ET DES EMBALLAGES

E05L01 - HYGIÈNE, CONDITIONNEMENT, EMBALLAGE

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Annexe II
Chapitre X point 3

Les opérations de conditionnement et d'emballage doivent être effectuées de manière à éviter la contamination des produits. Le cas échéant, notamment en cas d'utilisation de boîtes métalliques et de bocaux en verre, l'intégrité et la propreté du récipient doivent être assurées."

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Prévenir la contamination des denrées par des contenants pollués

Prévenir les contaminations des denrées lors des opérations de conditionnement et d'emballage.

◆ Situation Attendue

Les denrées doivent être protégées de toutes contaminations environnantes.
Elles ne doivent pas entrer en contact avec le sol ou les murs
Les produits d'origine et de nature différentes doivent être stockés de préférence dans des enceintes différentes (si même enceinte, s'assurer d'une séparation suffisante).
Les produits réfrigérés et emballés doivent être stockés dans une chambre froide spécifique.
L'ambiance de stockage ne doit pas entraîner de détérioration de la marchandise.
En cas d'absence de références réglementaires précises, la température et l'hygrométrie doivent être adaptées.
Le niveau d'hygiène des conditionnements avant usage est équivalent à celui des denrées qu'ils contiendront.
Les conditionnements sont protégés des risques de contamination :
livraison des enveloppes protectrices
stockage à l'abri des contaminations

Le personnel respecte les Bonnes Pratiques d'Hygiène :
Le conditionnement est une opération sensible à réaliser en zone propre,
les opérations d'emballage en cartons ne doivent pas constituer une source de contamination des denrées dans les ateliers où sont manipulées des denrées nues.

◆ Méthodologie

Vérifier la zone de stockage, la protection des conditionnements vis à vis de l'environnement (housses correctement refermées).
Inspecter les zones d'entreposage et de circulation des conditionnements et des emballages. Examiner les conditions de leur mise à disposition (demander où et par qui sont dé-houssés les conditionnements).

Observer les conditions d'organisation des opérations de conditionnement et d'emballage
Observer le comportement du personnel
Prêter une attention au conditionnement effectué à la main (portionnement en barquettes individuelles).

Vérifier le respect de la fermeture des produits laitiers liquides sur le lieu de traitement.

◆ Pour information



VADE - MECUM : Lait et produits laitiers
Version publiée : 2.00 Version courante :: 2.00

L'introduction et le formage des conditionnements et des emballages ne doivent pas être une source de souillure dans les ateliers.

Le sur-emballage des conditionnements doit être éliminé avant leur entrée dans l'atelier. L'entrée des conditionnements dans l'atelier doit être sécurisée.

En production fermière : être attentif au risque de contamination croisée lié à la manipulation d'autres denrées alimentaires en local d'emballage ou de vente, notamment avec les œufs.

CHAPITRE : E : FONCTIONNEMENT

ITEM : E06 : GESTION DES PRODUITS DANGEREUX

E06L01 - ENTREPOSAGE, PRODUIT, ENTRETIEN

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Annexe II
Chapitre IX point 10

"Les substances dangereuses et/ou non comestibles, y compris les aliments pour animaux, doivent faire l'objet d'un étiquetage approprié et être entreposées dans des conteneurs sûrs et séparés.

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Prévenir la contamination des denrées alimentaires par les produits dangereux.

◆ Situation Attendue

Le stockage des produits peut être assuré :
dans un local de stockage spécifique dans le cas où le stock est important ;
dans un meuble pour un stock peu important.

Pour les produits de nettoyage-désinfection :
Les produits se trouvent dans leur conditionnement d'origine : aucun contenant sans étiquette, et a fortiori aucun transvasement en récipient alimentaire ou pouvant prêter à confusion.
Le personnel chargé de manipuler les produits dangereux connaît les conditions d'utilisation des produits (concentration, nécessité de rinçage, etc....).

Pour les produits utilisés pour la lutte contre les nuisibles :
les appâts sont disposés à l'intérieur de postes pour prévenir leur dispersion dans l'environnement
les appâts ne sont pas disposés dans les locaux où circulent, sont stockées ou manipulées des denrées nues.
Les postes sont fixés et identifiés

◆ Flexibilité

La présence des produits en cours d'utilisation aux postes de désinfection est possible sous réserve d'une bonne utilisation : qui en est responsable et comment.

◆ Méthodologie

Vérifier les conditions d'entreposage des produits dangereux.

Forage privé : veiller aux modalités de stockage des produits de traitement de l'eau et la protection des accès vis-à-vis des personnes non autorisées.

Vérifier, dans les zones où sont manipulées les denrées alimentaires, les conditions de détention éventuelle et d'utilisation des produits dangereux

Vérifier que les produits utilisés sont bien ceux du plan de maîtrise sanitaire.

Vérifier la présence de moyens de dosage : récipient doseur, état des buses, maintenance des matériels (vérification des pompes doseuse).

Vérifier l'existence et l'affichage d'instructions à ce sujet.

Vérifier la présence d'une comptabilité matière, permettant d'assurer un suivi de la consommation des produits dangereux. La consommation doit être en cohérence avec la concentration ou le dosage prévu dans le plan de maîtrise sanitaire.

Prêter attention à la disposition des appâts. Si l'établissement effectue lui-même ces opérations, lui recommander l'utilisation de produits homologués et la demande des fiches techniques également pour les raticides et insecticides.

◆ *Pour information*

Le local ou le meuble destiné au stockage des produits de nettoyage -désinfection peut également accueillir les matériels de nettoyages.

Selon les volumes, les stocks de produits dangereux sont disposés sur des cuves de rétention (prescriptions des ICPE permettant de réduire les contaminations accidentelles).

◆ *Champ d'Application*

Produits de nettoyage, biocides ou produits utilisés dans le cadre de la maintenance.

CHAPITRE : E : FONCTIONNEMENT

ITEM : E06 : GESTION DES PRODUITS DANGEREUX

E06L02 - PRODUITS NON CONFORMES

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Annexe II
Chapitre IX point 3

3. À toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, les denrées alimentaires doivent être protégées contre toute contamination susceptible de les rendre impropres à la consommation humaine, dangereuses pour la santé ou contaminées de manière telle qu'elles ne pourraient être raisonnablement considérées comme pouvant être consommées en l'état.

Aide à l'inspection

◆ Objectif

L Prévenir les inter contaminations avec les lots non conformes (contamination microbiologique, DLC dépassée ou autre).

◆ Situation Attendue

Les lots de produits non conformes sont isolés dans un local ou une zone dédiée, identifiée.

◆ Méthodologie

Vérifier comment s'effectue l'isolement des produits non conformes en particulier les retours (zone dédiée, affichage) et la destination finale de ces lots.

CHAPITRE : E : FONCTIONNEMENT

ITEM : E07 : FIDÉLITÉ DES DIAGRAMMES DE FABRICATION ET DES DESCRIPTIONS DE PRODUITS

E07L01 - DIAGRAMME DE FABRICATION

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Chapitre II article 5

Les exploitants du secteur alimentaire mettent en place, appliquent et maintiennent une ou plusieurs procédures permanentes fondées sur les principes HACCP.

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Vérifier que le(s) diagramme(s) de fabrication présent(s) dans le dossier est(ont) conforme(s) au fonctionnement réel de l'atelier.

◆ Situation Attendue

L'entreprise dispose, pour toutes les catégories de produits finis, des diagrammes de fabrication à jour.

◆ Méthodologie

L'inspecteur vérifie que les diagrammes de fabrication sont fidèles à la réalité : Le diagramme doit débiter à l'entrée dans l'entreprise (réception des matières premières), jusqu'à la prise en charge du produit par l'opérateur suivant (autre professionnel ou consommateur). Si la livraison est assurée par l'entreprise, cette étape doit être décrite. Le cas échéant, le diagramme pourra être décliné selon les périodes de production (haute et basse).

L'inspecteur s'assure que les étapes décrites sont réellement réalisées, dans le bon ordre et qu'aucune étape n'est oubliée.

Vérifier que sont identifiés et correctement pris en compte :

- les temps d'attente (> 1 heure) à une température permettant la multiplication microbienne (> +10°C) ; - les recyclages (si réalisés : recyclage en interne, retraitement des produits retour client), favorables aux contaminations croisées. Si l'inspecteur juge que temps d'attente ou recyclage sont incompatibles avec la qualité sanitaire finale du produit, il doit demander à l'entreprise les éléments de validation de ces étapes et, à défaut, de modifier son procédé. Lorsque l'entreprise utilise des diagrammes établis dans un GBPH validé, l'inspecteur doit s'assurer que les adaptations nécessaires par rapport aux caractéristiques spécifiques de l'établissement (structure, équipement, fonctionnement) ont bien été faites.

Si des diagrammes manquent pour certaines catégories de produits, cela sera noté en G01.

Proposition de notation

A : les diagrammes correspondent à la réalité.

B : le ou les diagrammes doivent être complétés, sans conséquence sur la sécurité sanitaire des produits.

C : les diagrammes sont incomplets (diagrammes types non adaptés) : des étapes importantes pour la sécurité sanitaire des produits sont absentes.

D : présence de produits qui ne rentrent pas dans une catégorie décrite.



VADE - MECUM : Lait et produits laitiers
Version publiée : 2.00 Version courante :: 2.00

◆ *Pour information*

Lien avec le Vademecum HACCP

Production fermière : se référer au Guide de bonnes pratiques d'hygiène pour les fabrications de produits laitiers et fromages fermiers de mars 2004

CHAPITRE : E : FONCTIONNEMENT

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

E08L01 - CCP

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Chapitre II article 5 point 2 d et e

2. Les principes HACCP sont les suivants :

d) établir et appliquer des procédures de surveillance efficace des points critiques de contrôle ;

◆ FR/Infra-règlementaire

Inspection des procédures fondées sur les principes HACCP dans le cadre du contrôle officiel du plan de maîtrise sanitaire d'un établissement du secteur alimentaire, hors production primaire - Note de service 8156/2012 du 24 juillet 2012

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Garantir la surveillance effective de tous les points déterminants (CCP PRPO) identifiés et la mise en place d'actions correctives en cas de non-conformités.

◆ Situation Attendue

L'entreprise remplit les supports d'enregistrement de la surveillance des CCP au quotidien et des PRPO à la fréquence définie.

En cas de dépassement des limites critiques pour les CCP ou de perte de maîtrise pour les PRPO, l'exploitant met en œuvre des actions correctives et enregistre ces actions (identification des causes, actions sur le produit le cas échéant, actions sur le procédé, vérification de l'efficacité des actions entreprises par l'observation du retour à la normale, prévention de la répétition des anomalies, identification et traçabilité spécifique du lot concerné).

◆ Flexibilité

Aucune flexibilité pour la surveillance des CCP

◆ Méthodologie

L'inspecteur vérifie que le support d'enregistrement de la surveillance des CCP est renseigné pour chaque lot. Il vérifie lors de la visite sur site que la surveillance pour un point déterminant donné est effectuée conformément à la procédure et que le support d'enregistrement en cours d'utilisation a été complété au cours de la fabrication comme prévu (éviter le crayon effaçable).

Lorsqu'un professionnel s'appuie sur un GBPH validé qui définit des CCP et/ou PRPO, l'inspecteur s'attache à vérifier que les éléments de surveillance préconisés dans le GBPH sont mis en place.

Vérifier en passant en revue les enregistrements récents que les pertes de maîtrise ont donné lieu à des actions correctives enregistrées.

Demander le registre des anomalies (ou classement des fiches de non-conformités) et vérifier que les actions correctives décrites sont conformes aux actions préétablies, complètes (pour les CCP : analyse des causes, action sur le produit, action sur le procédé, prévention de la répétition) et adaptées.

l'inspecteur vérifie, pour les PRPo, que des actions correctives sont mises en place dans tous les cas sur le procédé et éventuellement sur le produit si le plan HACCP le prévoit.

◆ Pour information

Les programmes pré-requis (PRP) sont les conditions ou activités de base nécessaires pour maintenir tout au long de la chaîne alimentaire, un environnement hygiénique approprié à la production, à la manutention et à la mise à disposition de produits finis surs et de denrées alimentaires surs pour la consommation humaine (= BPH)

Les programmes pré-requis opérationnels (PRPo) sont les PRP identifiés par l'analyse des dangers comme essentiels pour maîtriser la probabilité d'introduction de dangers liés à la sécurité des aliments et/ou de la contamination ou prolifération des dangers liés à la sécurité des aliments dans les produits ou dans l'environnement de transformation.

Les différences entre les CCP et le PRPo sont les suivantes :

- une limite critique est définie pour chaque CCP, ce qui n'est pas obligatoirement le cas pour les PRPo ;
 - une surveillance des CCP se fait de manière permanente, de façon continue ou discontinue, rattachée à un ou plusieurs lots alors que la surveillance des PRPo est régulière mais n'est pas nécessairement permanente.
- La perte de maîtrise d'un CCP entraîne obligatoirement la mise en place d'actions correctives sur le produit alors que celles-ci ne sont pas systématiques pour les PRPo (la situation doit être analysée au cas par cas).

Proposition de notation :

- A - Surveillance systématique et documentée, actions correctives complètes appliquées et enregistrées.
- B- Surveillance systématique et enregistrée, actions correctives appliquées mais certaines sont incomplètes ou différentes des actions préétablies ou mal enregistrées.
- C- Surveillance généralement enregistrée, mais des anomalies constatées n'ont pas fait l'objet d'actions correctives documentées ; problème d'exploitation.
- D- Surveillance irrégulièrement faite ou enregistrée OU absence d'actions correctives sur le produit.

CHAPITRE : E : FONCTIONNEMENT

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

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

E0901L01 - VÉRIFICATION, EFFECTIVITÉ, AUTOCONTRÔLE

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Article 5

1. Les exploitants du secteur alimentaire mettent en place, appliquent et maintiennent une ou plusieurs procédures permanentes fondées sur les principes HACCP.

2. Les principes HACCP sont les suivants :

a) identifier tout danger qu'il y a lieu de prévenir, d'éliminer ou de ramener à un niveau acceptable ;

b) identifier les points critiques aux niveaux desquels un contrôle est indispensable pour prévenir ou éliminer un danger ou pour le ramener à un niveau acceptable ;

c) établir, aux points critiques de contrôle, les limites critiques qui différencient l'acceptabilité de l'inacceptabilité pour la prévention, l'élimination ou la réduction des dangers identifiés ;

d) établir et appliquer des procédures de surveillance efficace des points critiques de contrôle ;

e) établir les actions correctives à mettre en œuvre lorsque la surveillance révèle qu'un point critique de contrôle n'est pas maîtrisé ;

f) établir des procédures exécutées périodiquement pour vérifier l'efficacité des mesures visées aux points a) à e) ;

et

g) établir des documents et des dossiers en fonction de la nature et de la taille de l'entreprise pour prouver l'application effective des mesures visées aux points a) à f).

Chaque fois que le produit, le procédé ou l'une des étapes subissent une modification, les exploitants du secteur alimentaire revoient la procédure et y apportent les changements requis.

3. Le paragraphe 1 s'applique exclusivement aux exploitants du secteur alimentaire qui exercent des activités se rapportant à une étape de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires après la production primaire et les opérations connexes énumérées à l'annexe I.

4. Les exploitants du secteur alimentaire :

a) démontrent aux autorités compétentes qu'ils se conforment au paragraphe 1 en respectant les exigences de l'autorité compétente, en fonction de la nature et de la taille de l'entreprise ;

b) veillent à ce que tout document décrivant les procédures élaborées conformément au présent article soit à jour à tout moment ;

c) conservent tout autre document et dossier pendant une période appropriée.

5. Les modalités d'application du présent article peuvent être arrêtées selon la procédure visée à l'article 14, paragraphe 2. Ces modalités peuvent faciliter la mise en œuvre du présent article pour certains exploitants du secteur alimentaire, notamment en prévoyant l'utilisation des procédures fixées dans les guides d'application des principes HACCP, en vue de respecter le paragraphe 1. Ces modalités peuvent également préciser la durée pendant laquelle les exploitants du secteur alimentaire conservent les documents et dossiers en vertu du paragraphe 4, point c).

◆ *FR/Infra-règlementaire*

Inspection des procédures fondées sur les principes HACCP dans le cadre du contrôle officiel du plan de maîtrise sanitaire d'un établissement du secteur alimentaire, hors production primaire - Note de service 8156/2012 du 24 juillet 2012

Aide à l'inspection

◆ *Objectif*

Mettre en œuvre les modalités de vérification prévues dans le plan de maîtrise sanitaire (étape 6 de la démarche HACCP).

◆ *Situation Attendue*

L'entreprise met en œuvre les modalités de vérification prévues par les procédures définies dans son plan de maîtrise sanitaire et procède aux enregistrements correspondants.
L'entreprise est en mesure de fournir le résultat des vérifications effectuées aux procédures définies en G13.

◆ *Flexibilité*

Cas des petites entreprises : elles peuvent n'enregistrer que les résultats non conformes (note de service N2012-8156 du 24 juillet 2012 : autocontrôles, panne de groupe frigorifique, contrôle de la machine à traiter...). Toutefois, chaque non conformité doit être suivie d'actions correctives.

◆ *Méthodologie*

◆ *Pour information*

Proposition de notation :

A- Procédures correctement appliquées, exploitées et enregistrées.

B- Procédures appliquées, résultats exploités mais pas d'enregistrement des actions menées (exploitation des résultats non tracée).

C- Des vérifications sont mises en œuvre mais pas d'exploitation des résultats ou exploitation inadaptée.

D- Pas de vérification mise en œuvre autre que l'autocontrôle bactériologique de quelques produits.

CHAPITRE : E : FONCTIONNEMENT

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

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

E0902L01 - VÉRIFICATION, ÉFFICACITÉ, GÉNÉRALITÉ

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Article 5

1. Les exploitants du secteur alimentaire mettent en place, appliquent et maintiennent une ou plusieurs procédures permanentes fondées sur les principes HACCP.

2. Les principes HACCP sont les suivants :

a) identifier tout danger qu'il y a lieu de prévenir, d'éliminer ou de ramener à un niveau acceptable ;

b) identifier les points critiques aux niveaux desquels un contrôle est indispensable pour prévenir ou éliminer un danger ou pour le ramener à un niveau acceptable ;

c) établir, aux points critiques de contrôle, les limites critiques qui différencient l'acceptabilité de l'inacceptabilité pour la prévention, l'élimination ou la réduction des dangers identifiés ;

d) établir et appliquer des procédures de surveillance efficace des points critiques de contrôle ;

e) établir les actions correctives à mettre en œuvre lorsque la surveillance révèle qu'un point critique de contrôle n'est pas maîtrisé ;

f) établir des procédures exécutées périodiquement pour vérifier l'efficacité des mesures visées aux points a) à e) ;

et

g) établir des documents et des dossiers en fonction de la nature et de la taille de l'entreprise pour prouver l'application effective des mesures visées aux points a) à f).

Chaque fois que le produit, le procédé ou l'une des étapes subissent une modification, les exploitants du secteur alimentaire revoient la procédure et y apportent les changements requis.

3. Le paragraphe 1 s'applique exclusivement aux exploitants du secteur alimentaire qui exercent des activités se rapportant à une étape de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires après la production primaire et les opérations connexes énumérées à l'annexe I.

4. Les exploitants du secteur alimentaire :

a) démontrent aux autorités compétentes qu'ils se conforment au paragraphe 1 en respectant les exigences de l'autorité compétente, en fonction de la nature et de la taille de l'entreprise ;

b) veillent à ce que tout document décrivant les procédures élaborées conformément au présent article soit à jour à tout moment ;

c) conservent tout autre document et dossier pendant une période appropriée.

5. Les modalités d'application du présent article peuvent être arrêtées selon la procédure visée à l'article 14, paragraphe 2. Ces modalités peuvent faciliter la mise en œuvre du présent article pour certains exploitants du secteur alimentaire, notamment en prévoyant l'utilisation des procédures fixées dans les guides d'application des principes HACCP, en vue de respecter le paragraphe 1. Ces modalités peuvent également préciser la durée pendant laquelle les exploitants du secteur alimentaire conservent les documents et dossiers en vertu du paragraphe 4, point c).

◆ FR/Infra-règlementaire

Inspection des procédures fondées sur les principes HACCP dans le cadre du contrôle officiel du plan de maîtrise sanitaire d'un établissement du secteur alimentaire, hors production primaire - Note de service 8156/2012 du 24 juillet 2012

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Garantir l'expression des résultats de la vérification du plan de maîtrise sanitaire (autocontrôles et contrôles officiels le cas échéant) et réagir face à des résultats non-conformes aux résultats attendus.

◆ Situation Attendue

L'entreprise interprète et exploite les résultats de la vérification (résultats des audits internes, de la vérification des enregistrements, des autocontrôles et contrôles officiels le cas échéant...) notamment en réagissant face à des résultats non-conformes aux résultats attendus.

Exploitation des résultats et mise en place des actions correctives sur les produits et les process notamment en cas de :

- dépassement des valeurs cibles définies dans le cadre du PMS (réglementaires ou non, sur CCP ou non)
- dérive des valeurs de suivi dans le temps (tendance)
- contrôles défavorables sur le plan de nettoyage et de désinfection.

Les réclamations clients sont également enregistrées et exploitées.

Si les résultats sont jugés non satisfaisants, des actions correctives doivent être déclenchées et enregistrées.

Les actions correctives mises en œuvre sont enregistrées.

◆ Méthodologie

L'inspecteur vérifie l'exploitation des résultats et la mise en place d'actions correctives sur les produits et/ ou le process et/ ou le PMS notamment en cas de :

- mise en évidence de dépassement de limites critiques non détectées pendant la phase de surveillance des CCP ;
- dépassement fréquent des limites critiques ou perte de maîtrise fréquente au niveau d'un PRPo ;
- résultats défavorables des audits internes et/ ou externes ;
- dérive des valeurs de suivi dans le temps (tendance) ;
- contrôles microbiologiques
- défavorables répétés concernant le plan de nettoyage et de désinfection ;
- résultats non satisfaisants répétés sur les autocontrôles produits et procédés ;
- réclamations clients répétitives ;
- revue des activités et/ou du PMS qui montre des modifications ayant des répercussions sur l'efficacité des procédures fondées sur les principes HACCP.

L'inspecteur vérifie l'enregistrement des actions correctives mises en place suite à la mise en évidence de non-conformités

◆ Pour information

Proposition de notation -

- A - Résultats exploités et enregistrés
- B - Résultats exploités mais pas d'enregistrement des actions menées (exploitation des résultats non tracée).
- C - Des vérifications sont mises en œuvre mais pas d'exploitation des résultats ou exploitation inadaptée
- D - Pas de vérification mise en œuvre ou a minima autocontrôle bactériologique de quelques produits

CHAPITRE : E : FONCTIONNEMENT

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

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

E0902L02 - CRITÈRE DE SÉCURITÉ DES DENRÉES ALIMENTAIRES

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 2073/2005 DE LA COMMISSION du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires - Annexe I Chapitre I points 1.3; 1.11 ; 1.12; 1.13; 1.21; 1.22; 1.23; 1,24

1.3 Denrées alimentaires prêtes à être consommées ne favorisant pas le développement de *L. monocytogenes*, autres que celles destinées aux nourrissons ou à des fins médicales spéciales (4) (8)

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Vérifier que les produits répondent aux critères réglementaires de sécurité des denrées alimentaires.

◆ Situation Attendue

Le professionnel doit mettre en œuvre le plan d'autocontrôles défini dans le plan de maîtrise sanitaire et engager les actions correctives adaptées en cas de résultat non conforme.

◆ Méthodologie

L'inspecteur vérifie que les critères microbiologiques de sécurité sont respectés ou que, dans le cas de résultats non conformes, des actions correctives adaptées ont été mises en œuvre par le professionnel.

◆ Pour information

Voir l'annexe I du R2073/2005

CHAPITRE : E : FONCTIONNEMENT

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

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

E0902L03 - CRITÈRE D'HYGIÈNE DU PROCÉDÉ

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 2073/2005 DE LA COMMISSION du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires - Annexe I Chapitre 2 Point 2.2

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Assurer une Surveillance de la qualité microbiologique des denrées et des surfaces en contact des denrées dans le cadre du PMS défini par l'opérateur

◆ Situation Attendue

La sécurité des denrées alimentaires est principalement assurée par une approche préventive telle que la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication, et l'application des principes HACCP. Les critères microbiologiques peuvent servir pour la vérification des procédés fondés sur les principes HACCP et des autres mesures de maîtrise de l'hygiène. Le professionnel établit les critères microbiologiques définissant l'acceptabilité de ces procédés.

◆ Méthodologie

Vérifier que le professionnel respecte les fréquences de contrôle et les critères d'hygiène des procédés qu'il a définis dans son plan de maîtrise sanitaire.

Vérifier que les prélèvements de surface sont réalisés avec pertinence (surfaces visuellement propres de matériel en contact avec les denrées). Un prélèvement sur une surface sale n'a aucun intérêt dans la mesure où la non-conformité peut être visuellement qualifiée.

Vérifier que le professionnel met en place des actions correctives sur le process lors de résultats non conformes sur les prélèvements de surfaces et/ou sur les recherches de critères d'hygiène sur les produits.

◆ Pour information

Voir l'annexe II du R2073/2005

CHAPITRE : E : FONCTIONNEMENT

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

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

E0902L04 - TRAITEMENT THERMIQUE

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

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

Pour faire en sorte que le processus utilisé atteigne les objectifs voulus, les exploitants du secteur alimentaire doivent régulièrement vérifier les principaux paramètres pertinents (notamment la température, la pression, le scellement et la microbiologie), y compris par l'utilisation de dispositifs automatiques.

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Vérifier la mise en place de procédures de vérification propres aux CCP.

◆ Situation Attendue

Réalisation de tests à la phosphatase alcaline pour vérifier l'efficacité des traitements thermiques. Le résultat du test phosphatase alcaline doit être négatif.

◆ Méthodologie

L'inspecteur vérifie les résultats des tests et s'assure que dans le cas de résultats non satisfaisants, des actions correctives adaptées ont été mises en œuvre par le professionnel.

◆ Pour information

Pour les produits au lait pasteurisé, le résultat doit être négatif.
Pour les produits au lait thermisé ou au lait cru, le résultat est positif.
Attention, il existe des faux négatifs en particulier avec des fromages de chèvre au lait cru.
Vérification à chaque utilisation du bon fonctionnement de la vanne de dérivation.

CHAPITRE : E : FONCTIONNEMENT

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

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

E0902L05 - ANALYSE, CRITÈRES CHIMIQUES

Extraits de textes

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Vérifier que les produits répondent aux critères définis réglementairement.

◆ Situation Attendue

La réalisation d'analyses de contaminants peut se justifier, notamment dans le cadre de l'exportation vers certains pays (ex : Russie) ou dans le cadre de la validation initiale de certaines étapes de fabrication (par exemple lors de la mise au point d'une étape de fumage (dosage d'HAP sur le produit fini) ou lors d'alerte.

◆ Méthodologie

L'inspecteur vérifie que les critères définis réglementairement sont respectés ou que dans le cas de résultats non satisfaisants, des actions correctives adaptées ont été mises en œuvre par le professionnel.

◆ Pour information

Règlement (CE) 1881/2006 de la Commission du 19/12/2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires.

Teneurs maximales en aflatoxine M1 pour les Lait cru, lait traité thermiquement et lait destiné à la fabrication de produits laitiers 0,05 µg/ kg.

Teneurs maximales en plomb lait cru, lait traité thermiquement et lait destiné à la fabrication de produits laitiers 0,020 µg/ kg.

Teneurs maximales en étain pour les préparations pour nourrissons et préparations de suite en conserve (y compris le lait pour nourrissons et le lait de suite), à l'exclusion des produits séchés et en poudre : 50 µg/kg.

teneurs maximales en Dioxines et PCB le lait cru et les produits laitiers

Somme des dioxines

(OMS-PCDD/F-TEQ) : 3pg/g de graisse

Somme des dioxines et

PCB de type dioxine

(OMS-PCDD/F-PCBTQ) : 6 pg/g de graisse.

Teneur maximale en benzo(a)pyrène pour les préparations pour nourrissons et préparations de suite, y compris le lait pour nourrissons et le lait de suite 1,0 µg/kg.

CHAPITRE : E : FONCTIONNEMENT

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

E10L01 - ENTREPOSAGE - EVACUATION DES DÉCHETS

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Annexe II
chapitre 6 point 1

1. Les déchets alimentaires, sous-produits non comestibles et autres déchets doivent être retirés aussi vite que possible des locaux où se trouvent des denrées alimentaires, de façon à éviter qu'ils ne s'accumulent.

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Prévenir la contamination des locaux, équipements et des denrées en maîtrisant le circuit d'évacuation des déchets et des sous produits animaux.

◆ Situation Attendue

Les déchets et les produits non conformes (exemple : produits faisant l'objet d'un retrait / rappel) sont entreposés :

- en conteneur fermé disposé sur un emplacement spécifique pour les petites quantités;
- dans un local identifié (zone de produits non conformes et sécurisée pour de plus grandes quantités). Le local est réfrigéré si la durée de stockage le justifie.

Les bacs, caisses, conteneurs à déchets alimentaires sont identifiés, nettoyables, étanches et propres.

◆ Méthodologie

Vérifier :

- l'identification et la propreté des bacs à déchets ;
- l'élimination régulière des déchets des locaux de production ;
- la maîtrise des risques de contaminations croisées lors du stockage et des transferts.

◆ Pour information

Aucune marque d'identification ne doit être trouvée sur les sous-produits et les déchets.

Le lactosérum, les fines, les rognures et autres.... entrent dans la fabrication de certains produits laitiers. Auquel cas, ils deviennent une matière première.

CHAPITRE : E : FONCTIONNEMENT

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

E10L02 - ELIMINATION DES DÉCHETS

Extraits de textes

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Prévenir la dissémination des déchets et des sous produits dans l'environnement.

◆ Situation Attendue

La zone de stockage des déchets est sécurisée afin d'éviter les pillages ou les disséminations extérieures.

les déchets organiques sont dirigés soit vers une usine d'incinération d'ordures ménagères, soit vers une usine agréée de transformation ou de production d'aliments pour animaux.

La fréquence d'élimination des déchets doit être suffisante.

◆ Flexibilité

Pour les établissements fermiers, les sous produits (lactosérum..) et certains déchets (caillés « gonflés ») peuvent servir pour l'alimentation animale.

◆ Méthodologie

Vérifier la propreté des abords et s'il n'y a pas un danger de dissémination de contaminants par ruissellement d'eaux polluées (non collectées vers un réseau de voirie), par les nuisibles, par le vent...

Vérifier que l'établissement destinataire des déchets ou des sous produits est agréé pour cette activité.

Vérifier les modalités d'élimination des laits impropres à la consommation (laits contenant des antibiotiques).

◆ Pour information

Définition

- « sous-produits animaux », les cadavres entiers ou parties d'animaux, les produits d'origine animale ou d'autres produits obtenus à partir d'animaux, qui ne sont pas destinés à la consommation humaine, y compris les ovocytes, les embryons et le sperme (article 3 règlement 1069/2009 du Parlement européen et du conseil du 21 octobre 2009).

Voir note de service DGAL/SDSPA/N2011-8194 du 22 août 2011 : présentation de la réglementation relative aux sous produits animaux.

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° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Annexe II, Chapitre IX point 4

"Des méthodes adéquates doivent être mises au point pour lutter contre les organismes nuisibles. Des méthodes adéquates doivent également être mises au point pour empêcher les animaux domestiques d'avoir accès aux endroits où des aliments sont préparés, traités ou entreposés (ou, lorsque l'autorité compétente l'autorise dans des cas particuliers, pour éviter que cet accès n'entraîne de contamination)."

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Prévenir la contamination des locaux, équipements et denrées par les nuisibles ou les animaux domestiques.

◆ Situation Attendue

Le professionnel respecte les procédures définies dans son plan de maîtrise sanitaire, précisant notamment les moyens de prévention et de lutte efficaces contre les rongeurs et les insectes.
Le plan de lutte contre les nuisibles est efficace : absence physique de nuisibles ou de traces de leur présence.

◆ Flexibilité

Les rubans adhésifs peuvent être installés à condition de ne pas être placés en surplomb des denrées nues.

◆ Méthodologie

Vérifier l'absence d'animaux et/ou de traces (féces) dans les locaux.

Vérifier l'application du plan de lutte contre les nuisibles (rongeurs insectes) défini dans le PMS de l'établissement :

- fermeture des portes pendant la production,
- emplacement des appâts,
- présence de moyens de lutte contre les insectes,
- enregistrements prouvant l'application du plan de lutte contre les nuisibles, notamment :
 - 1) en cas de sous-traitance (classement des rapports de visite détaillés avec indication des actions conduites) ;
 - 2) lors d'une gestion en interne : enregistrement des contrôles réalisés et des actions engagées.

◆ Pour information

Les pièges à insectes ne doivent pas être placés à l'intérieur des zones propres mais à l'entrée de celles-ci.

Les produits insecticides chimiques (bombes, granulés etc...) sont interdits à l'intérieur des locaux où sont manipulées des denrées alimentaires.

CHAPITRE : E : FONCTIONNEMENT

ITEM : E12 : RESPECT DES EXIGENCES SPÉCIFIQUES

SOUS-ITEM : E1203 : MAÎTRISE TEMPÉRATURE

SOUS-ITEM - GRILLE : E1203 : MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES

E1203L01 - MATIÈRE PREMIÈRE, CAS GÉNÉRAL

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, I point 1

1. À l'arrivée à l'établissement de transformation, les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que :
 - a) le lait soit rapidement refroidi à une température ne dépassant pas 6 °C ;
 - b) le colostrum soit rapidement refroidi à une température ne dépassant pas 6 °C, ou soit maintenu congelé, et conservés à cette température jusqu'à leur transformation.

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Respecter les températures de conservation des matières premières et ingrédients.

◆ Situation Attendue

Le professionnel respecte les procédures définies dans son plan de maîtrise sanitaire, précisant notamment les températures réglementaires à ne pas dépasser pour les matières premières (et ingrédients).

◆ Flexibilité

Pour les petites structures, il n'y a pas lieu de demander un enregistrement permanent des températures des locaux de fromagerie ou des équipements de réfrigération utilisés. L'enregistrement uniquement des non-conformités est accepté.

◆ Méthodologie

L'inspecteur peut réaliser une ou plusieurs prises de température (ambiance, produits). Il doit contrôler les enregistrements en cours liés aux différents relevés de température. Il peut également relever les températures affichées sur les appareils.

CHAPITRE : E : FONCTIONNEMENT

ITEM : E12 : RESPECT DES EXIGENCES SPÉCIFIQUES

SOUS-ITEM : E1203 : MAÎTRISE TEMPÉRATURE

SOUS-ITEM - GRILLE : E1203 : MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES

E1203L02 - PRODUIT SEMI-FINI, TEMPÉRATURE

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Annexe II
Chapitre IX point 5

5. Les matières premières, les ingrédients, les produits semi-finis et les produits finis susceptibles de favoriser la reproduction de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines ne doivent pas être conservés à des températures qui pourraient entraîner un risque pour la santé. La chaîne du froid ne doit pas être interrompue. Toutefois, il est admis de les soustraire à ces températures pour des périodes de courte durée à des fins pratiques de manutention lors de l'élaboration, du transport, de l'entreposage, de l'exposition et du service des denrées alimentaires, à condition que cela n'entraîne pas de risque pour la santé. Les exploitations du secteur alimentaire procédant à la fabrication, à la manipulation et au conditionnement de produits transformés doivent disposer de locaux adéquats suffisamment vastes pour l'entreposage séparé des matières premières, d'une part, et des produits transformés, d'autre part, et disposer d'un espace d'entreposage réfrigéré suffisant.

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Garantir la maîtrise des températures aux différentes étapes des procédés de fabrication permettant de s'assurer de la maîtrise du danger de multiplication et de survie microbienne. Vérifier le respect des températures de stockage.

◆ Situation Attendue

Le professionnel respecte les procédures définies dans son plan de maîtrise sanitaire, pouvant porter par exemple sur :

- les températures des denrées à ne pas dépasser aux étapes de fabrication ;
- les modalités d'enregistrement des autocontrôles et des actions correctives mises en place en présence de non conformités.

◆ Flexibilité

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

◆ Méthodologie

Vérifier la concordance entre le PMS et le fonctionnement de l'établissement.

CHAPITRE : E : FONCTIONNEMENT

ITEM : E12 : RESPECT DES EXIGENCES SPÉCIFIQUES

SOUS-ITEM : E1203 : MAÎTRISE TEMPÉRATURE

SOUS-ITEM - GRILLE : E1203 : MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES

E1203L03 - PRODUIT SEMI-FINI, CONGÉLATION, DÉCONGÉLATION

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Annexe II
Chapitre IX point 7

La décongélation des denrées alimentaires doit être effectuée de manière à réduire au maximum le risque de développement de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines dans les denrées alimentaires. Pendant la décongélation, les denrées alimentaires doivent être soumises à des températures qui n'entraînent pas de risque pour la santé. Tout liquide résultant de la décongélation susceptible de présenter un risque pour la santé est évacué d'une manière appropriée. Après leur décongélation, les denrées alimentaires doivent être manipulées de manière à réduire au maximum le risque de développement de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines.

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Prévenir la multiplication des microorganismes au stade de la décongélation.

◆ Situation Attendue

Le professionnel respecte les procédures définies dans son plan de maîtrise sanitaire pour congeler, décongeler

Les méthodes de congélation et de décongélation doivent être maîtrisées. Respect du protocole décrit dans le dossier Plan de Maîtrise Sanitaire. Pour assurer la traçabilité, le professionnel peut par exemple indiquer la date de congélation sur le produit.

◆ Flexibilité

Pour les producteurs fermiers, une décongélation dans la salle de fabrication (GBPH) est possible sous réserve d'une utilisation immédiate du caillé dans la fabrication après décongélation et du maintien du caillé dans son conditionnement.

◆ Méthodologie

Vérifier le respect des procédures de congélation et de décongélation, et les contrôles définis dans le PMS.

◆ Pour information

Se référer à la note de service DGAL/SDSSA/N2011-8117 du 23 mai 2011 relative à l'application de l'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 de denrées alimentaires en contenant.

CHAPITRE : E : FONCTIONNEMENT

ITEM : E12 : RESPECT DES EXIGENCES SPÉCIFIQUES

SOUS-ITEM : E1203 : MAÎTRISE TEMPÉRATURE

SOUS-ITEM - GRILLE : E1203 : MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES

E1203L04 - PRODUIT FINI, TEMPÉRATURE, STOCKAGE

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Annexe II
Chapitre IX point 5

(...) les produits finis susceptibles de favoriser la reproduction de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines ne doivent pas être conservés à des températures qui pourraient entraîner un risque pour la santé. La chaîne du froid ne doit pas être interrompue. Toutefois, il est admis de les soustraire à ces températures pour des périodes de courte durée à des fins pratiques de manutention lors de l'élaboration, du transport, de l'entreposage, de l'exposition et du service des denrées alimentaires, à condition que cela n'entraîne pas de risque pour la santé.

Aide à l'inspection

◆ Objectif

S'assurer du respect des températures de stockage.

◆ Situation Attendue

Le contrôle par le professionnel des températures de stockage des produits finis.

◆ Flexibilité

Pour les petites structures, il n'y a pas lieu de demander un enregistrement permanent des températures des locaux de stockage. L'enregistrement uniquement des non-conformités est accepté.

◆ Méthodologie

Contrôler les températures affichées au niveau des chambres froides de stockage.

Examiner les enregistrements de températures réalisés par l'exploitant.

Pour les locaux dotés d'une alarme, vérifier comment l'exploitant s'assure que les alarmes fonctionnent correctement (test de déclenchement des alarmes...) et vérifier les modalités de traitement de ces alarmes.

CHAPITRE : E : FONCTIONNEMENT

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

E13L01 - 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 - Règlement (CE) n°178/2002 art. 18.2 et 3

18.2 : Les exploitations du secteur alimentaire doivent être en mesure d'identifier toute personne leur ayant fourni une denrée alimentaire A cet effet, ces exploitants disposent de système et de procédures permettant de mettre l'information en question à la disposition des autorités 18.3 les exploitants du secteur alimentaire disposent de système et de procédures permettant d'identifier les entreprises auxquelles leurs produits ont été fournis

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Permettre la mise en œuvre des opérations de retrait et rappel des produits en disposant rapidement des informations relatives aux fournisseurs et aux clients.

◆ Situation Attendue

La traçabilité se décompose en :

- 1) traçabilité amont : origine des matières premières ;
- 2) traçabilité aval : destination des produits finis ;
- 3) traçabilité interne : lien entre les matières premières entrantes et les produits finis sortants.

La réglementation ne fixe pas d'obligation de moyens mais exige une obligation de résultats.

Les obligations a minima qui s'imposent aux exploitants sont les suivantes :

- 1) pouvoir identifier les fournisseurs d'un produit réceptionné et les clients d'un produit livré ;
- 2) disposer de procédures permettant de mettre ces informations à la disposition des autorités compétentes ;
- 3) étiqueter de façon adéquate les denrées alimentaires pour faciliter leur traçabilité..

Le professionnel doit pouvoir à tout moment fournir aux autorités de contrôles tous les éléments concernant l'origine et le circuit d'une denrée alimentaire, quel que soit le moyen utilisé pour enregistrer les données.

◆ Méthodologie

Réaliser un test de traçabilité ascendante à partir d'un produit fini ou un test de traçabilité descendante à partir d'une matière première :

Pour chaque matière première, vérifier :

- nom et adresse fournisseur ;
- nature du produit fourni ;
- date de transaction, livraison ;
- N° lot (conformité étiquetage)
- les enregistrements volumes, quantités,
- la description du produit.

Pour chaque produit fini, vérifier :

- nom et adresse clients professionnels ;
- nature du produit fourni ;
- date de transaction, livraison ;
- N° lot (conformité étiquetage) ;
- les enregistrements volumes, quantités ;
- la description du produit.

◆ *Pour information*

1/Définitions

Lot : groupe ou série de produits identifiables obtenus par un procédé donné dans des conditions pratiquement identiques et produit dans un endroit donné au cours d'une période de production déterminée (règlement (CE) n°2073/2005 du 15 novembre 2005 article 2)

2/ Traçabilité interne

Le règlement (CE) n°178/2002 par son article 18 , n'impose aucune obligation de moyens mais il exige une obligation de résultat qui est précisé dans le considérant 28. Le choix des systèmes de traçabilité est du ressort de l'exploitant qui doit avoir un système et des procédures et qui engagent sa responsabilité dans le choix de l'organisation de la traçabilité dans son entreprise. Pour l'ensemble des exploitants situés en amont et en aval, il est primordial qu'une alerte

ne se transforme pas en crise à cause de la mise en œuvre de mesures de retrait ou de rappel disproportionnées du fait de l'absence de traçabilité interne, mesures susceptibles de porter préjudice à l'ensemble d'une filière.

La traçabilité interne est importante. Les fiches de fabrication constituent un support pour assurer la traçabilité et l'enregistrement des autocontrôles.

3/Traçabilité des matériaux

Règlement (CE) 1935/2004 de Parlement Européen et du Conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

Les conditionnements, les pailles, paillons ..etc sont soumis aux mêmes obligations de traçabilité que les denrées alimentaires.

CHAPITRE : E : FONCTIONNEMENT

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

E13L02 - RESPONSABILITÉ, NOTIFICATION D'UNE NON CONFORMITÉ, RETRAIT, RAPPEL

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 19 point 3

Tout exploitant du secteur alimentaire informe immédiatement les autorités compétentes lorsqu'il considère ou a des raisons de penser qu'une denrée alimentaire qu'il a mise sur le marché peut être préjudiciable à la santé humaine. Il informe les autorités compétentes des mesures qu'il prend pour prévenir les risques pour le consommateur final et n'empêche ni ne décourage personne de coopérer avec les autorités compétentes, conformément aux législations et pratiques juridiques nationales, lorsque cela peut permettre de prévenir, réduire ou éliminer un risque provoqué par une denrée alimentaire.

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Respecter l'obligation de Retrait /rappel des produits dans le cas où des denrées alimentaires préjudiciables à la santé ou impropres à la consommation humaine auraient été mises sur le marché.

◆ Situation Attendue

Le professionnel gère effectivement les lots susceptibles de présenter un danger et est responsable du retrait. Dans le cas où les produits ont déjà été mis sur le marché, il informe les autorités compétentes (DD(CS)PP).

Pour chaque non-conformité, une action corrective est mise en œuvre et fait l'objet d'un enregistrement.

◆ Flexibilité

Pour les petits établissements ou les fermiers, le guide de gestion des alertes pour les fermiers édités par des fédérations de professionnels (FNEC) peut suffire. Au minimum les non-conformités et les actions correctives doivent être enregistrées.

◆ Méthodologie

En lien avec le guide de gestion des non conformités (note de service DGAL/N2009-8188 du 7 juillet 2009), s'assurer au préalable que le professionnel a bien repéré les non-conformités. Pour chaque non conformité, l'action corrective doit avoir été définie et mise en œuvre.

Vérifier la pertinence de l'action mise en place et le devenir des produits (retrait des circuits de consommation, destruction).

◆ Pour information

Dans le cas où les produits sont encore sous le contrôle direct de l'exploitant, la gestion peut être faite en interne.

Justificatifs pouvant être mis à disposition des inspecteurs par le professionnel, suite à la gestion d'une alerte :

- la preuve de la non-conformité (résultat d'analyse par exemple),
- le résultat de la recherche des causes de la non-conformité,
- la preuve de l'information des services de contrôle officiels - cf annexe VII du guide des alertes (note de service 2009-8188 du 07/07/2009),
- la preuve de l'envoi des messages de retrait ou rappel aux clients (Accusé de réception de fax ou de courriel) précisant la description des produits, la raison du retrait/rappel, les instructions relatives au devenir des produits,
- les réponses des clients,



VADE - MECUM : Lait et produits laitiers
Version publiée : 2.00 Version courante :: 2.00

- le message d'information destiné aux consommateurs dans le cas d'un rappel,
- le bilan des opérations de retrait/rappel et les justificatifs du devenir des produits (destruction, autre).



F - ENREGISTREMENTS_ AGRÉMENTS _AUTORISATIONS

F01 - Conformité des activités observées aux enregistrements, agréments, autorisations

CHAPITRE : F : ENREGISTREMENTS_ AGRÉMENTS _AUTORISATIONS

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

F01L01 - REMISE DIRECTE, DÉCLARATION D'ACTIVITÉ

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - art 6 point 2

En particulier, tout exploitant du secteur alimentaire notifié à l'autorité compétente appropriée, en respectant les exigences de celle-ci, chacun des établissements dont il a la responsabilité et qui mettent en œuvre l'une des étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires, en vue de l'enregistrement d'un tel établissement.

Les exploitants du secteur alimentaire veillent, en outre, à ce que les autorités compétentes disposent en permanence d'informations à jour sur les établissements, y compris en signalant toute modification significative de leurs activités et/ou toute fermeture d'un établissement existant.

◆ FR/ArrêtéMinistériel

Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale - Titre II art 3

"Art. 3. - La demande d'un agrément pour un établissement doit être adressée par l'exploitant de cet établissement, avant sa mise en activité, au préfet du département d'implantation de l'établissement ou d'immatriculation du navire, à l'aide du modèle CERFA n°13983 publié sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture. Cette demande tient lieu de déclaration au sens de l'article 1er de l'arrêté du 28 juin 1994 susvisé. "

◆ FR/Infra-règlementaire

Note de service DGAL/SDSSA/N2012-8119 du 12/06/2012: Procédure d'agrément et composition du dossier d'agrément -

Aide à l'inspection

◆ Objectif

L'autorité compétente doit être informée de :

- 1-l'existence de tout établissement manipulant des denrées animales ou d'origine animale.
- 2- tout changement intervenant dans cet établissement pour que toutes les informations s'y rapportant soient en permanence à jour.

◆ Situation Attendue

Le professionnel déclare son activité avant ouverture en utilisant le cerfa N° 13984 dans sa version en vigueur. La déclaration est renouvelée en cas de changement d'exploitant, d'adresse ou de nature de l'activité.

◆ Flexibilité

Pour les petits producteurs , en cas de non-conformité sur ce point , une régularisation immédiate sera demandée au producteur.

◆ Méthodologie

L'inspecteur vérifie la recevabilité du formulaire de déclaration. Une copie de l'original est visée et retournée au professionnel. Celui-ci doit être en mesure de présenter ce document à tout moment lors des inspections.



VADE - MECUM : Lait et produits laitiers
Version publiée : 2.00 Version courante :: 2.00

Dans le cadre de l'agrément, évaluer les différentes pièces du dossier afin de vérifier le respect des exigences de l'arrêté ministériel modifié du 08 juin 2006.
Toute déclaration doit faire l'objet d'un accusé de réception (cf NS DGAL/SDSSA/N2007- 8014 du 11 janvier 2007).

◆ *Pour information*

Note de service DGAL/SDSSA/SDPPST/N2010-8238 du 18/08/2010 relative à la mise en place du guichet unique et à l'utilisation de certains formulaires.

Le modèle cerfa est téléchargeable sur le site : <http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/Securite-sanitaire-des-aliments>

CHAPITRE : F : ENREGISTREMENTS_ AGRÉMENTS _AUTORISATIONS

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

F01L02 - DÉCLARATION, INSTALLATION CLASSÉE

Extraits de textes

◆ *FR/LoiDécret*

Décret n° 77-1133 du 21 septembre 1977 pris pour l'application de la loi n° 76-663 du 19 juillet 1976 relative aux installations classées pour la protection de l'environnement - Art. 25

La déclaration relative à une installation doit être adressée, avant la mise en service de l'installation, au préfet du département dans lequel celle-ci doit être implantée.

Aide à l'inspection

◆ *Objectif*

Respect de la réglementation ICPE.

◆ *Situation Attendue*

Déclaration de l'activité au service ICPE.

◆ *Méthodologie*

Vérifier que le service ICPE est bien informé du projet d'agrément et qu'il ne s'oppose pas à celui-ci.

CHAPITRE : F : ENREGISTREMENTS_ AGRÉMENTS _AUTORISATIONS

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

F01L03 - DÉROGATION D'AGRÉMENT

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 - art 1 point 5 b ii

5.

b) Toutefois, le présent règlement s'applique au commerce de détail dans le cas d'opérations effectuées en vue de fournir des denrées alimentaires d'origine animale à un autre établissement, sauf :

i) si les opérations se limitent au stockage ou au transport, auquel cas les exigences spécifiques de température fixées à l'annexe III s'appliquent néanmoins ;

ou

ii) si la fourniture de denrées alimentaires d'origine animale provenant de l'établissement de vente au détail est destinée uniquement à d'autres établissements de vente au détail et si, conformément à la législation nationale, il s'agit d'une activité marginale, localisée et restreinte.

◆ *FR/ArrêtéMinistériel*

Arrêté du 27 avril 2007

modifiant l'arrêté du 8 juin 2006

relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale

-

Aide à l'inspection

◆ *Objectif*

Déterminer si cette activité relève de la dérogation à l'agrément ou de la remise directe aux consommateurs, ou de l'agrément sanitaire.

◆ *Situation Attendue*

Le professionnel déclare cette activité en utilisant le modèle cerfa N° 13982 dans sa version en vigueur téléchargeable sur le site : <http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/Securite-sanitaire-des-aliments>.

◆ *Flexibilité*

Pour les petits producteurs en l'absence de demande de dérogation, une régularisation immédiate au producteur est demandée et une non-conformité mineure est relevée.

◆ *Méthodologie*

L'inspecteur vérifie les proportions de produits vendues aux intermédiaires et la distance entre l'atelier de production et le commerce de détail.

◆ *Pour information*

Note de service DGAL/SDSSA/2012-8247 du 03/12/2012 relative à la dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire pour les commerces de détails.

Les conditions à respecter sont les suivantes:

- quantité maximale pouvant être livrée aux intermédiaires: 250 Kilogrammes de produits laitiers ou 800 litres de lait traité thermiquement par semaine.

Cette quantité doit représenter au maximum 30% de la production totale de l'établissement pour ces catégories - toutefois, si la quantité fournie ne dépasse pas 100 Kilogrammes de produits laitiers ou 250 litres de lait traité par semaine, la limite de 30% ne s'applique pas;

- la distance entre l'établissement produisant et les établissements livrés doit être comprise dans un rayon de 80 Km autour de l'établissement fournisseur (sauf cas particulier).

Définition

« Commerce de détail » : (définition donnée par le règlement (CE) n° 178/2002 du 28/01/2002) : la manipulation et/ou la

transformation de denrées alimentaires ainsi que leur entreposage dans les points de vente ou de livraison au consommateur final, y compris les terminaux de distribution, les traiteurs, les restaurants d'entreprise, la restauration collective, les restaurants et autres prestataires de services de restauration similaires, les commerces, les plateformes de distribution vers les grandes surfaces et les grossistes.

CHAPITRE : F : ENREGISTREMENTS_ AGRÉMENTS _AUTORISATIONS

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

F01L04 - AGRÉMENT SANITAIRE, GÉNÉRALITÉ

Extraits de textes

◆ *CEE/Réglementation*

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - art. 6 pt. 3

Toutefois, les exploitants du secteur alimentaire veillent à ce que les établissements soient agréés par les autorités compétentes, à la suite d'au moins une inspection sur place, lorsque l'agrément est exigé :

- a) en vertu du droit national de l'État membre dans lequel se situe l'établissement ;
- b) conformément au règlement (CE) n° 853/2004 ;

ou

- c) par une décision adoptée conformément à la procédure visée à l'article 14, paragraphe 2.

Tout État membre exigeant l'agrément de certains établissements situés sur son territoire en vertu du droit national, comme prévu au point a), informe la Commission et les autres États membres des règles de droit national pertinentes.

◆ *FR/Infra-règlementaire*

Note de service DGAL/SDSSA/N2012-8119 du 12/06/2012: Procédure d'agrément et composition du dossier d'agrément -

Aide à l'inspection

◆ *Objectif*

Engager la procédure de demande d'agrément sanitaire lorsque l'activité de l'établissement est soumise à cette exigence.

◆ *Situation Attendue*

Le professionnel demande l'agrément en utilisant le cerfa N° 13983 dans sa version en vigueur téléchargeable sur le site <http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/Securite-sanitaire-des-aliments>.

La demande doit être accompagnée d'un dossier comprenant les documents descriptifs de l'établissement et le plan de maîtrise sanitaire, notamment fondé sur les principes de l'HACCP.

◆ *Flexibilité*

Les producteurs fermiers peuvent utiliser le dossier type d'agrément téléchargeable sur le site <http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/Dossiers-type-d-agrement-sanitaire>.

◆ *Méthodologie*

L'inspecteur vérifie si l'établissement qui sollicite un agrément est bien dans le périmètre de l'agrément défini par le règlement (CE) n° 853/2004.

◆ *Pour information*

Note de service DGAL/SDSSA/2012-8119 du 12/06/2012 précise les pièces à fournir dans le dossier d'agrément. L'agrément est demandé par un exploitant, pour un établissement pour une activité donnée.

Une nouvelle demande d'agrément est par conséquent nécessaire :

- pour tout nouvel établissement ;



VADE - MECUM : Lait et produits laitiers
Version publiée : 2.00 Version courante :: 2.00

- lorsque l'exploitant d'un établissement agréé change. Toutefois en cas de changement d'exploitant, le dossier de demande d'agrément pourra être constitué d'éléments fournis par le précédent exploitant.
Les établissements agréés doivent figurer sur les listes du bulletin officiel.
Très important pour les établissements souhaitant exporter.

CHAPITRE : F : ENREGISTREMENTS_ AGRÉMENTS _AUTORISATIONS

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

F01L05 - AGRÉMENT CONDITIONNEL

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 - Art. 4 Pt. 3 b)

Un établissement soumis à l'agrément conformément au paragraphe 2 ne peut exercer son activité que si l'autorité compétente a, conformément au règlement (CE) n° 854/2004 du Parlement européen 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 [...] accordé à un établissement un agrément conditionnel.

◆ FR/Infra-règlementaire

Note de service DGAL/SDSSA/N2007-8014 du 11/01/2007: Procédures de gestion (attribution, suspension, retrait) de l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale - Chapitre I paragraphe 4

Une fois que le dossier est jugé complet et recevable, une visite du site est réalisée afin de s'assurer de la conformité de l'établissement et du matériel.

La visite est réalisée par le directeur départemental des services vétérinaires ou par son représentant. Le choix du représentant peut être réalisé parmi tous les agents de contrôle de la DDSV.

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Obtenir un agrément conditionnel permettant à l'exploitant de débiter l'activité de son établissement.
Utiliser la période d'agrément conditionnel pour adapter le plan de maîtrise sanitaire au fonctionnement de l'établissement.
Préciser les modalités d'attribution de l'agrément conditionnel.

◆ Situation Attendue

L'établissement est en conformité avec le contenu du dossier de demande d'agrément transmis par l'exploitant.

◆ Méthodologie

L'inspecteur évalue la conformité des locaux, des équipements et du matériel. Pour un nouvel établissement, l'activité visée par l'agrément n'ayant pas débuté, les conditions de fonctionnement de l'établissement et notamment la mise en oeuvre du plan de maîtrise sanitaire ne peuvent pas être évaluées : seul l'agrément conditionnel peut donc, dans ce cas, être délivré.

Si l'inspection révèle que l'établissement respecte les exigences sanitaires, un courrier notifiant l'octroi de l'agrément conditionnel est adressé au responsable de l'établissement.

◆ Pour information

La note de service DGAL/SDSSA/N2007-8014 du 11 janvier 2007 propose des modèles de courriers d'agrément conditionnel et de renouvellement d'agrément conditionnel en annexes 5 et 7.



VADE - MECUM : Lait et produits laitiers
Version publiée : 2.00 Version courante :: 2.00

CHAPITRE : F : ENREGISTREMENTS_ AGRÉMENTS _AUTORISATIONS

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

F01L06 - AGRÉMENT DÉFINITIF, VISITE SUR PLACE

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 - Art. 4 Pt. 3 a)

Un établissement soumis à l'agrément conformément au paragraphe 2 ne peut exercer son activité que si l'autorité compétente a, conformément au règlement (CE) n° 854/2004 du Parlement européen 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 [...] accordé à l'établissement l'agrément leur permettant de travailler après une visite sur place

◆ *FR/Infra-règlementaire*

Note de service DGAL/SDSSA/N2007-8014 du 11/01/2007: Procédures de gestion (attribution, suspension, retrait) de l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale - Chapitre I paragraphe 7

Préambule : le terme de définitif est utilisé dans la présente note pour distinguer l'agrément conditionnel de l'agrément délivré à l'issue de la procédure d'agrément. Il vaut mieux ne pas reprendre le terme d'agrément " définitif " dans vos courriers car bien évidemment, aucun agrément n'est véritablement définitif.

Si la visite mentionnée en A.2. permet de constater que la réglementation est respectée sur le plan des locaux, de l'équipement, du plan de maîtrise sanitaire et du fonctionnement, l'agrément " définitif " peut être délivré.

Toutes les remarques formulées en A.5. sont valables à l'exception de l'indication des voies et délais de recours qui n'est pas nécessaire du fait que l'agrément ainsi délivré est considéré comme une décision favorable.

Un modèle de courrier est proposé en annexe 6.

Aide à l'inspection

◆ *Objectif*

Obtenir un agrément « définitif » après vérification sur site, par les autorités compétentes, de la conformité de l'établissement avec la réglementation sanitaire en vigueur.

◆ *Situation Attendue*

L'agrément conditionnel ayant été délivré en raison de l'impossibilité de vérifier le nouvel établissement ou activité en fonctionnement, il est nécessaire de réaliser une inspection dans le délai délivré dans le courrier d'attribution de l'agrément conditionnel.

◆ *Méthodologie*

Cas d'un établissement déjà titulaire depuis 3 mois ou 6 mois d'un agrément conditionnel :
Sur la base du dossier de demande d'agrément, l'inspecteur vérifie la conformité aux conditions sanitaires réglementaires des locaux, des équipements, du matériel et des conditions de fonctionnement en cohérence avec le PMS.



VADE - MECUM : Lait et produits laitiers
Version publiée : 2.00 Version courante :: 2.00

◆ *Pour information*

Un modèle de courrier est présenté en annexe 6 de la note de service DGAL /SDSSA/N2007-8014.

CHAPITRE : F : ENREGISTREMENTS_ AGRÉMENTS _AUTORISATIONS

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

F01L07 - MARQUE D'IDENTIFICATION, MARQUAGE

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 II, Section I, A. 1.

La marque d'identification doit être appliquée avant que le produit ne quitte l'établissement

Aide à l'inspection

◆ *Objectif*

Apposer une marque d'identification sur l'ensemble des produits.

◆ *Situation Attendue*

Avant leur mise sur le marché, les produits doivent être revêtus de la marque d'identification attribuée à l'établissement producteur.

◆ *Méthodologie*

Vérification de l'étiquetage.
En lien avec le contrôle traçabilité item E13.

CHAPITRE : F : ENREGISTREMENTS_ AGRÉMENTS _AUTORISATIONS

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

F01L08 - MARQUE D'IDENTIFICATION, PRÉSENTATION

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 II, Section I, B.

5. La marque doit être lisible et indélébile et les caractères utilisés aisément déchiffrables. Elle doit être facilement visible pour les autorités compétentes.

6. La marque doit indiquer le nom du pays dans lequel l'établissement est situé, qui peut apparaître en toutes lettres ou sous la forme d'un code à deux lettres conformément à la norme ISO pertinente.

1 BE, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, SE et UK 1

2 supprimé 2

7. La marque doit indiquer le numéro d'agrément de l'établissement. Si un établissement fabrique à la fois des denrées alimentaires auxquelles le présent règlement s'applique et des denrées alimentaires auxquelles il ne s'applique pas, l'exploitant du secteur alimentaire peut apposer la même marque d'identification aux deux types de denrées.

1 8. Lorsqu'elle est appliquée dans un établissement situé dans la Communauté, la marque doit être de forme ovale et inclure l'abréviation CE, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EÜ, EK, EB ou WE. 1

◆ *FR/Infra-réglementaire*

Note de service DGAL/SDSSA/N2007-8014 du 11/01/2007: Procédures de gestion (attribution, suspension, retrait) de l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale - page 16 Pièce jointe Marque d'identification

La marque doit être lisible, indélébile, résistante à l'eau et les caractères utilisés aisément déchiffrables. Il n'y a pas de couleur réglementaire.

La marque peut, selon la présentation des différents produits d'origine animale, être apposée directement sur le produit, le conditionnement ou l'emballage, ou être imprimée sur une étiquette apposée sur le produit, le conditionnement ou l'emballage. La marque peut également consister en une plaque inamovible faite d'un matériau résistant. La marque doit être reportée sur l'emballage si celui-ci ne permet pas de lire directement la marque du conditionnement.

Dans la partie supérieure de la marque doivent figurer les lettres FR ou " FRANCE " Dans la partie inférieure figurent les lettres CE et au centre les trois groupes de chiffres, séparés d'un espace, d'un point ou d'un tiret qui composent le numéro d'agrément de l'établissement.



Aide à l'inspection

◆ Objectif

Vérifier que la présentation du numéro d'identification est conforme.

◆ Situation Attendue

La marque d'identification doit être conforme sur tous les supports (conditionnement, emballage, étiquette poids prix...).

◆ Méthodologie

Se faire remettre un exemplaire de tous les supports sur lesquels sera reproduits la marque d'identification.

G - PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (ÉTABLISSEMENT AGRÉÉ OU NON)

G01 - Descriptif de l'établissement et de ses activités (Etablissements agréés)

(Descriptif de l'établissement et de ses activités)

G02 - Plan de lutte contre les nuisibles

G03 - Plan de nettoyage et de désinfection et plan de maintenance

G04 - Procédures relatives à l'hygiène du personnel

G05 - Plan de Formation du personnel

G07 - Qualité de l'eau

G08 - Procédures de traçabilité de l'amont à l'aval et de retrait des produits

G09 - Procédures de maîtrise des températures

G10 - Procédures de contrôle de conformité à réception et expédition

G12 - Procédures fondées sur les principes HACCP

G1201 - Analyse des dangers

G1202 - Identification des points déterminants (dont CCP, PrPo...) (Identification des points déterminants (dont CCP, PrPo))

G1203 - Limites critiques (CCP)/Objectifs seuils de maîtrise (PrPo) (Limites critiques (CCP) / objectifs seuils de maîtrise (PrPo))

G1204 - Système de surveillance des points déterminants (dont CCP, PrPo...) (Système de surveillance des points déterminants (dont CCP, PrPo))

G1205 - Actions correctives

G13 - Vérification du plan de maîtrise sanitaire

G14 - Système de documentation et d'enregistrement associé au PMS

CHAPITRE : G : PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (ÉTABLISSEMENT AGRÉÉ OU NON)

ITEM : G01 : DESCRIPTIF DE L'ÉTABLISSEMENT ET DE SES ACTIVITÉS (ÉTABLISSEMENTS AGRÉÉS)

G01L01 - PRÉSENTATION

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - article 6 point 3a

3. Toutefois, les exploitants du secteur alimentaire veillent à ce que les établissements soient agréés par les autorités compétentes, à la suite d'au moins une inspection sur place, lorsque l'agrément est exigé : a) en vertu du droit national de l'État membre dans lequel se situe l'établissement ;

◆ FR/ArrêtéMinistériel

Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale -

◆ FR/Infra-règlementaire

Note de service DGAL/SDSSA/N2012-8119 du 12/06/2012: Procédure d'agrément et composition du dossier d'agrément -

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Décrire l'organisation générale de l'entreprise dans son contexte interne et externe.

◆ Situation Attendue

Les pièces du dossier adressé à la DD(CS)PP sont :

- Note de présentation générale de l'organisation et des personnels de l'entreprise ;
- Numéro SIRET SIREN ;
- Situation de l'entreprise dans la filière : appartenance à un groupe... ;
- Nature et dates d'attribution des précédents agréments ;
- Engagement éventuel dans une démarche qualité.

◆ Flexibilité

Le demandeur peut utiliser le dossier type présenté dans la note de service DGAL/SDSSA/N2007-8188 du 1er août 2007 relative au dossier type d'agrément pour les ateliers fermiers se livrant à la préparation de lait ou de produits laitiers.

Ce dossier est utilisable par les producteurs fermiers ou les petits établissements artisanaux traitant moins de 2 millions de litres par an

◆ Méthodologie

Joindre Extrait Kbis

Cas des regroupements d'entrepôts à définir, problème de statut, définition de responsabilités.

◆ Champ d'Application

Cet Item concerne les établissements de transformation du lait soumis à agrément.



VADE - MECUM : Lait et produits laitiers
Version publiée : 2.00 Version courante :: 2.00

CHAPITRE : G : PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (ÉTABLISSEMENT AGRÉÉ OU NON)

ITEM : G01 : DESCRIPTIF DE L'ÉTABLISSEMENT ET DE SES ACTIVITÉS (ÉTABLISSEMENTS AGRÉÉS)

G01L02 - ORGANIGRAMME

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLAMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - article 6 point 3a

3. Toutefois, les exploitants du secteur alimentaire veillent à ce que les établissements soient agréés par les autorités compétentes, à la suite d'au moins une inspection sur place, lorsque l'agrément est exigé : a) en vertu du droit national de l'État membre dans lequel se situe l'établissement ;

◆ FR/ArrêtéMinistériel

Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale - Titre II Chapitre 1er Article 3 et Annexe 2 Ligne 1.2

Art. 3.- La demande d'un agrément pour un établissement doit être adressée par l'exploitant de cet établissement, avant sa mise en activité, au préfet du département d'implantation de l'établissement ou d'immatriculation du navire, à l'aide du modèle CERFA n°13983 publié sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture. Cette demande tient lieu de déclaration au sens de l'article 1er de l'arrêté du 28 juin 1994 susvisé. Pour que la demande soit recevable, elle doit être accompagnée d'un dossier comprenant les documents descriptifs de l'établissement et le plan de maîtrise sanitaire, notamment fondé sur les principes de l'HACCP, tels que définis en annexe 2. Une instruction publiée au Bulletin officiel du ministère chargé de l'agriculture précise le contenu des pièces définies dans l'annexe 2. Des arrêtés fixant des exigences spécifiques peuvent prescrire la présentation de documents complémentaires. Pour établir ces documents, le professionnel peut se référer à un guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP validé pour les domaines d'activités concernés. La demande est renouvelée pour la manipulation d'une catégorie de produits ou pour une activité ne figurant pas sur la liste initiale. Toute modification importante des locaux, de leur aménagement, de leur équipement, de leur affectation ou du niveau de l'activité doit entraîner l'actualisation des pièces constitutives du dossier de demande d'agrément et sa notification auprès du préfet."

et

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

◆ FR/Infra-règlementaire

Note de service DGAL/SDSSA/N2012-8119 du 12/06/2012: Procédure d'agrément et composition du dossier d'agrément -

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Décrire l'organisation des ressources humaines de l'entreprise et l'équipe HACCP mise à disposition pour élaborer et suivre le plan de maîtrise sanitaire.

◆ Situation Attendue

Les pièces du dossier adressé à la DD(CS)PP sont :

- Organigrammes fonctionnel et hiérarchique non nominatifs ;
- Equipe HACCP : Nom, qualité et qualification des personnes responsables de la mise au point et du suivi du plan HACCP.



VADE - MECUM : Lait et produits laitiers

Version publiée : 2.00 Version courante :: 2.00

◆ *Flexibilité*

Le demandeur peut utiliser le dossier type présenté dans la note de service DGAL/SDSSA/N2007-8188 du 1er août 2007 relative au dossier type d'agrément pour les ateliers fermiers se livrant à la préparation de lait ou de produits laitiers.

Ce dossier est utilisable par les producteurs fermiers ou les petits établissements artisanaux traitant moins de 2 millions de litres par an.

Dans les petites entreprises il n'y a pas d'équipe HACCP. On s'attachera à connaître les personnes chargées du plan de maîtrise sanitaire et leur qualification dans ce domaine.

◆ *Méthodologie*

Les pièces consultables in situ :

- Organigrammes nominatifs ;
- Situation des membres de l'équipe dans l'organigramme fonctionnel de l'entreprise et identification du (des) chef(s) d'équipe.

◆ *Champ d'Application*

Cet Item concerne les établissements de transformation du lait soumis à agrément.

CHAPITRE : G : PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (ÉTABLISSEMENT AGRÉÉ OU NON)

ITEM : G01 : DESCRIPTIF DE L'ÉTABLISSEMENT ET DE SES ACTIVITÉS (ÉTABLISSEMENTS AGRÉÉS)

G01L03 - LISTE, PRODUIT

Extraits de textes

◆ *CEE/Réglementation*

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - article 6 point 3a

3. Toutefois, les exploitants du secteur alimentaire veillent à ce que les établissements soient agréés par les autorités compétentes, à la suite d'au moins une inspection sur place, lorsque l'agrément est exigé : a) en vertu du droit national de l'État membre dans lequel se situe l'établissement ;

◆ *FR/ArrêtéMinistériel*

Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale - Titre II Chapitre 1er Article 3 et Annexe 2 Ligne 2.1

Art. 3. -La demande d'un agrément pour un établissement doit être adressée par l'exploitant de cet établissement, avant sa mise en activité, au préfet du département d'implantation de l'établissement ou d'immatriculation du navire, à l'aide du modèle CERFA n°13983 publié sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture. Cette demande tient lieu de déclaration au sens de l'article 1er de l'arrêté du 28 juin 1994 susvisé. Pour que la demande soit recevable, elle doit être accompagnée d'un dossier comprenant les documents descriptifs de l'établissement et le plan de maîtrise sanitaire, notamment fondé sur les principes de l'HACCP, tels que définis en annexe 2.

Une instruction publiée au Bulletin officiel du ministère chargé de l'agriculture précise le contenu des pièces définies dans l'annexe 2. Des arrêtés fixant des exigences spécifiques peuvent prescrire la présentation de documents complémentaires. Pour établir ces documents, le professionnel peut se référer à un guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP validé pour les domaines d'activités concernés. La demande est renouvelée pour la manipulation d'une catégorie de produits ou pour une activité ne figurant pas sur la liste initiale. Toute modification importante des locaux, de leur aménagement, de leur équipement, de leur affectation ou du niveau de l'activité doit entraîner l'actualisation des pièces constitutives du dossier de demande d'agrément et sa notification auprès du préfet."

ET

2° Description des activités de l'entreprise

2.1. La liste des catégories de produits correspondant à des procédés de fabrication identifiés, leur description et leur utilisation prévisible attendue.

◆ *FR/Infra-règlementaire*

Note de service DGAL/SDSSA/N2012-8119 du 12/06/2012: Procédure d'agrément et composition du dossier d'agrément -

Aide à l'inspection

◆ *Objectif*

Identifier les catégories de produits homogènes sur le plan de la maîtrise sanitaire.

◆ *Situation Attendue*

Les pièces du dossier adressé à la DD(CS)PP sont :

- Liste des catégories de produits correspondant à des procédés de fabrication identifiés et homogènes sur le plan de la maîtrise des dangers sans oublier les produits et les co-produits rétrocedés en précisant par produit si nécessaire, la nature du traitement éventuellement subit (pasteurisation, uht, chauffage, congélation, affinage de plus de 60 jours...).
- Les caractéristiques physico-chimiques et additifs ayant un intérêt pour la sécurité sanitaire : humidité (ou Aw), pH, taux de sel,
- La présentation finale (entier, tranché, râpé ...).
- La première enveloppe ou conditionnement.
- Modalités de conservation (température, sous atmosphère modifiée, sous vide ...).
- L'utilisation prévisible attendue (cuisson avant consommation, consommation en l'état, etc...) ainsi que les instructions d'utilisation pour le consommateur.
- La DLC ou DLUO envisagées.

◆ *Flexibilité*

Le demandeur peut utiliser le dossier type présenté dans la note de service DGAL/SDSSA/N2007-8188 du 1er août 2007 relative au dossier type d'agrément pour les ateliers fermiers se livrant à la préparation de lait ou de produits laitiers.

Ce dossier est utilisable par les producteurs fermiers ou les petits établissements artisanaux traitant moins de 2 millions de litres par an.

◆ *Méthodologie*

Les pièces consultables in situ :

- Information à jour relative aux produits classés par catégorie de produits homogènes sur le plan de la maîtrise des dangers (toute nouvelle catégorie devant faire l'objet d'un nouveau plan HACCP).
- Résultat des études de vieillissement par catégorie de produits permettant de justifier la durée de vie.

◆ *Pour information*

Il n'est pas nécessaire que l'exploitant vise les sections du règlement (CE) n° 853/2004 dans sa demande d'agrément. En effet, les différentes activités se déroulant dans l'établissement au cours du procédé de fabrication du produit peuvent être soumises à des obligations provenant de sections différentes, même si une seule catégorie de produits est mise sur le marché.

◆ *Champ d'Application*

Cet Item concerne les établissements de transformation du lait soumis à agrément.

CHAPITRE : G : PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (ÉTABLISSEMENT AGRÉÉ OU NON)

ITEM : G01 : DESCRIPTIF DE L'ÉTABLISSEMENT ET DE SES ACTIVITÉS (ÉTABLISSEMENTS AGRÉÉS)

G01L04 - ACTIVITÉ DE NÉGOCE

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLAMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - article 6 point 3a

3. Toutefois, les exploitants du secteur alimentaire veillent à ce que les établissements soient agréés par les autorités compétentes, à la suite d'au moins une inspection sur place, lorsque l'agrément est exigé : a) en vertu du droit national de l'État membre dans lequel se situe l'établissement ;

◆ FR/ArrêtéMinistériel

Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale - Titre II Chapitre 1er Article 3 et Annexe 2 Ligne 2.1

" Art. 3 - La demande d'un agrément pour un établissement doit être adressée par l'exploitant de cet établissement, avant sa mise en activité, au préfet du département d'implantation de l'établissement ou d'immatriculation du navire, à l'aide du modèle CERFA n°13983 publié sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture. Cette demande tient lieu de déclaration au sens de l'article 1er de l'arrêté du 28 juin 1994 susvisé. Pour que la demande soit recevable, elle doit être accompagnée d'un dossier comprenant les documents descriptifs de l'établissement et le plan de maîtrise sanitaire, notamment fondé sur les principes de l'HACCP, tels que définis en annexe 2

Une instruction publiée au Bulletin officiel du ministère chargé de l'agriculture précise le contenu des pièces définies dans l'annexe 2. Des arrêtés fixant des exigences spécifiques peuvent prescrire la présentation de documents complémentaires. Pour établir ces documents, le professionnel peut se référer à un guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP validé pour les domaines d'activités concernés. La demande est renouvelée pour la manipulation d'une catégorie de produits ou pour une activité ne figurant pas sur la liste initiale. Toute modification importante des locaux, de leur aménagement, de leur équipement, de leur affectation ou du niveau de l'activité doit entraîner l'actualisation des pièces constitutives du dossier de demande d'agrément et sa notification auprès du préfet.

◆ FR/Infra-règlementaire

Note de service DGAL/SDSSA/N2012-8119 du 12/06/2012: Procédure d'agrément et composition du dossier d'agrément -

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Identifier et prendre en compte l'activité de négoce.

◆ Situation Attendue

La liste des catégories de produits concernés doit être transmise à la DD(CS)PP dans le cadre du dossier de demande d'agrément.

◆ Flexibilité

Le demandeur peut utiliser le dossier type présenté dans la note de service DGAL/SDSSA/N2007-8188 du 1er août 2007 relative au dossier type d'agrément pour les ateliers fermiers se livrant à la préparation de lait ou de produits laitiers.

Ce dossier est utilisable par les producteurs fermiers ou les petits établissements artisanaux traitant moins de 2 millions de litres par an.



VADE - MECUM : Lait et produits laitiers

Version publiée : 2.00 Version courante :: 2.00

◆ *Methodologie*

Les pièces consultables in situ :

Les informations à jour des produits classés par catégorie de produits (la liste des produits de négoce achetés est disponible par le biais des factures fournisseurs).

S'il s'agit de produits provenant d'un autre état membre, vérifier le cas échéant si l'entreprise est premier destinataire au sein de l'Union Européenne et en a fait la déclaration.

S'il s'agit de produits venant de pays tiers, vérifier que les conditions d'importation sont respectées.

◆ *Champ d'Application*

Cet Item concerne les établissements de transformation du lait soumis à agrément.

CHAPITRE : G : PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (ÉTABLISSEMENT AGRÉÉ OU NON)

ITEM : G01 : DESCRIPTIF DE L'ÉTABLISSEMENT ET DE SES ACTIVITÉS (ÉTABLISSEMENTS AGRÉÉS)

G01L05 - LISTE, MATIÈRE PREMIÈRE, INGRÉDIENT

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLÉMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - article 6 point 3a

3. Toutefois, les exploitants du secteur alimentaire veillent à ce que les établissements soient agréés par les autorités compétentes, à la suite d'au moins une inspection sur place, lorsque l'agrément est exigé : a) en vertu du droit national de l'État membre dans lequel se situe l'établissement ;

◆ FR/ArrêtéMinistériel

Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale - Titre II Chapitre 1er Article 3 et Annexe 2 Ligne 2.2

Art. 3. - La demande d'un agrément pour un établissement doit être adressée par l'exploitant de cet établissement, avant sa mise en activité, au préfet du département d'implantation de l'établissement ou d'immatriculation du navire, à l'aide du modèle CERFA n°13983 publié sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture. Cette demande tient lieu de déclaration au sens de l'article 1er de l'arrêté du 28 juin 1994 susvisé. Pour que la demande soit recevable, elle doit être accompagnée d'un dossier comprenant les documents descriptifs de l'établissement et le plan de maîtrise sanitaire, notamment fondé sur les principes de l'HACCP, tels que définis en annexe 2.

Une instruction publiée au Bulletin officiel du ministère chargé de l'agriculture précise le contenu des pièces définies dans l'annexe 2. Des arrêtés fixant des exigences spécifiques peuvent prescrire la présentation de documents complémentaires. Pour établir ces documents, le professionnel peut se référer à un guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP validé pour les domaines d'activités concernés. La demande est renouvelée pour la manipulation d'une catégorie de produits ou pour une activité ne figurant pas sur la liste initiale. Toute modification importante des locaux, de leur aménagement, de leur équipement, de leur affectation ou du niveau de l'activité doit entraîner l'actualisation des pièces constitutives du dossier de demande d'agrément et sa notification auprès du préfet."

◆ FR/Infra-règlementaire

Note de service DGAL/SDSSA/N2012-8119 du 12/06/2012: Procédure d'agrément et composition du dossier d'agrément -

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Description des matières premières (ingrédients et additifs compris).

◆ Situation Attendue

Les pièces du dossier adressé à la DD(CS)PP sont :

Préciser impérativement pour chaque produit ou catégorie de produits (sous forme de tableau) :

- Les différentes matières premières ingrédients, additifs, auxiliaires technologiques.
- La température et le mode de conservation.



VADE - MECUM : Lait et produits laitiers

Version publiée : 2.00 Version courante :: 2.00

◆ *Flexibilité*

Le demandeur peut utiliser le dossier type présenté dans la note de service DGAL/SDSSA/N2007-8188 du 1er août 2007 relative au dossier type d'agrément pour les ateliers fermiers se livrant à la préparation de lait ou de produits laitiers.

Ce dossier est utilisable par les producteurs fermiers ou les petits établissements artisanaux traitant moins de 2 millions de litres par an.

◆ *Méthodologie*

Les pièces consultables in situ :

La liste présentée dans le dossier initial d'agrément doit être en permanence tenue à jour (la liste des ingrédients est disponible par le biais des factures fournisseurs), notamment lors de conception de nouveaux produits, en justifiant l'absence éventuelle de modification du plan HACCP.

◆ *Champ d'Application*

Cet Item concerne les établissements de transformation du lait soumis à agrément.

CHAPITRE : G : PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (ÉTABLISSEMENT AGRÉÉ OU NON)

ITEM : G01 : DESCRIPTIF DE L'ÉTABLISSEMENT ET DE SES ACTIVITÉS (ÉTABLISSEMENTS AGRÉÉS)

G01L06 - LISTE, MATÉRIAUX, CONDITIONNEMENT, EMBALLAGE

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLAMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - article 6 point 3a

3. Toutefois, les exploitants du secteur alimentaire veillent à ce que les établissements soient agréés par les autorités compétentes, à la suite d'au moins une inspection sur place, lorsque l'agrément est exigé : a) en vertu du droit national de l'État membre dans lequel se situe l'établissement ;

◆ FR/ArrêtéMinistériel

Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale - Titre II Chapitre 1er Article 3 et Annexe 2 Ligne 2.2

"Art. 3. - La demande d'un agrément pour un établissement doit être adressée par l'exploitant de cet établissement, avant sa mise en activité, au préfet du département d'implantation de l'établissement ou d'immatriculation du navire, à l'aide du modèle CERFA n°13983 publié sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture. Cette demande tient lieu de déclaration au sens de l'article 1er de l'arrêté du 28 juin 1994 susvisé. Pour que la demande soit recevable, elle doit être accompagnée d'un dossier comprenant les documents descriptifs de l'établissement et le plan de maîtrise sanitaire, notamment fondé sur les principes de l'HACCP, tels que définis en annexe 2.

Une instruction publiée au Bulletin officiel du ministère chargé de l'agriculture précise le contenu des pièces définies dans l'annexe 2. Des arrêtés fixant des exigences spécifiques peuvent prescrire la présentation de documents complémentaires. Pour établir ces documents, le professionnel peut se référer à un guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP validé pour les domaines d'activités concernés. La demande est renouvelée pour la manipulation d'une catégorie de produits ou pour une activité ne figurant pas sur la liste initiale. Toute modification importante des locaux, de leur aménagement, de leur équipement, de leur affectation ou du niveau de l'activité doit entraîner l'actualisation des pièces constitutives du dossier de demande d'agrément et sa notification auprès du préfet."

◆ FR/Infra-règlementaire

Note de service DGAL/SDSSA/N2012-8119 du 12/06/2012: Procédure d'agrément et composition du dossier d'agrément -

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Identification des conditionnements et des emballages.

◆ Situation Attendue

Les pièces du dossier adressé à la DD(CS)PP sont :

- Lister les différentes catégories de conditionnements, emballages et fournitures utilisés (pics, paille, pailions, buvards feuille ...). On entend par fourniture tout matériel entrant en contact avec des produits.
- Conditions et lieu d'entreposage du stock principal.
- Conditions et lieu d'entreposage du stock journalier, le cas échéant.



VADE - MECUM : Lait et produits laitiers

Version publiée : 2.00 Version courante :: 2.00

◆ *Flexibilité*

Le demandeur peut utiliser le dossier type présenté dans la note de service DGAL/SDSSA/N2007-8188 du 1er août 2007 relative au dossier type d'agrément pour les ateliers fermiers se livrant à la préparation de lait ou de produits laitiers.

Ce dossier est utilisable par les producteurs fermiers ou les petits établissements artisanaux traitant moins de 2 millions de litres par an.

◆ *Méthodologie*

Les pièces consultables in situ :

Déclaration de conformité du matériau par rapport à l'utilisation prévue.

◆ *Champ d'Application*

Cet Item concerne les établissements de transformation du lait soumis à agrément.

CHAPITRE : G : PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (ÉTABLISSEMENT AGRÉÉ OU NON)

ITEM : G01 : DESCRIPTIF DE L'ÉTABLISSEMENT ET DE SES ACTIVITÉS (ÉTABLISSEMENTS AGRÉÉS)

G01L07 - DESCRIPTION DES CIRCUITS D'APPROVISIONNEMENT ET DE COMMERCIALISATION

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - article 6 point 3a

3. Toutefois, les exploitants du secteur alimentaire veillent à ce que les établissements soient agréés par les autorités compétentes, à la suite d'au moins une inspection sur place, lorsque l'agrément est exigé : a) en vertu du droit national de l'État membre dans lequel se situe l'établissement ;

◆ FR/ArrêtéMinistériel

Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale - Titre II Chapitre 1er Article 3 et Annexe 2 Ligne 2.3

"Art. 3. - La demande d'un agrément pour un établissement doit être adressée par l'exploitant de cet établissement, avant sa mise en activité, au préfet du département d'implantation de l'établissement ou d'immatriculation du navire, à l'aide du modèle CERFA n°13983 publié sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture. Cette demande tient lieu de déclaration au sens de l'article 1er de l'arrêté du 28 juin 1994 susvisé. Pour que la demande soit recevable, elle doit être accompagnée d'un dossier comprenant les documents descriptifs de l'établissement et le plan de maîtrise sanitaire, notamment fondé sur les principes de l'HACCP, tels que définis en annexe 2.

Une instruction publiée au Bulletin officiel du ministère chargé de l'agriculture précise le contenu des pièces définies dans l'annexe 2. Des arrêtés fixant des exigences spécifiques peuvent prescrire la présentation de documents complémentaires.

Pour établir ces documents, le professionnel peut se référer à un guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP validé pour les domaines d'activités concernés.

La demande est renouvelée pour la manipulation d'une catégorie de produits ou pour une activité ne figurant pas sur la liste initiale. Toute modification importante des locaux, de leur aménagement, de leur équipement, de leur affectation ou du niveau de l'activité doit entraîner l'actualisation des pièces constitutives du dossier de demande d'agrément et sa notification auprès du préfet."

et

2.3. La description des circuits d'approvisionnement et de commercialisation des produits envisagés.

◆ FR/Infra-règlementaire

Note de service DGAL/SDSSA/N2012-8119 du 12/06/2012: Procédure d'agrément et composition du dossier d'agrément -

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Description de chacun des deux circuits (origine des matières premières et destination des produits finis).

◆ Situation Attendue

Les pièces du dossier adressé à la DD(CS)PP sont :

- Circuit d'approvisionnement : pour chaque produit doit être indiquée la provenance (nationale, UE ou nom du pays tiers).
- Circuit de commercialisation envisagé : mise sur le marché local, régional, national, communautaire ou pays tiers (préciser les pays).



VADE - MECUM : Lait et produits laitiers
Version publiée : 2.00 Version courante :: 2.00

- Préciser si une catégorie de consommateur particulière est concernée par certains produits.

◆ **Flexibilité**

Le demandeur peut utiliser le dossier type présenté dans la note de service DGAL/SDSSA/N2007-8188 du 1er août 2007 relative au dossier type d'agrément pour les ateliers fermiers se livrant à la préparation de lait ou de produits laitiers.

Ce dossier est utilisable par les producteurs fermiers ou les petits établissements artisanaux traitant moins de 2 millions de litres par an.

◆ **Pour information**

Les pièces consultables in situ :

Information disponible concernant les fournisseurs et les destinataires avec, le cas échéant, leur numéro d'agrément.

Dans tous les cas, s'assurer que les conditions d'importation sont bien respectées.

◆ **Champ d'Application**

Cet Item concerne les établissements de transformation du lait soumis à agrément.

CHAPITRE : G : PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (ÉTABLISSEMENT AGRÉÉ OU NON)

ITEM : G01 : DESCRIPTIF DE L'ÉTABLISSEMENT ET DE SES ACTIVITÉS (ÉTABLISSEMENTS AGRÉÉS)

G01L08 - DIAGRAMME DE FABRICATION

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - article 6 point 3a

3. Toutefois, les exploitants du secteur alimentaire veillent à ce que les établissements soient agréés par les autorités compétentes, à la suite d'au moins une inspection sur place, lorsque l'agrément est exigé : a) en vertu du droit national de l'État membre dans lequel se situe l'établissement ;

◆ FR/ArrêtéMinistériel

Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale - Titre II Chapitre 1er Article 3 et Annexe 2 Ligne 2.4

"Art. 3. - La demande d'un agrément pour un établissement doit être adressée par l'exploitant de cet établissement, avant sa mise en activité, au préfet du département d'implantation de l'établissement ou d'immatriculation du navire, à l'aide du modèle CERFA n°13983 publié sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture. Cette demande tient lieu de déclaration au sens de l'article 1er de l'arrêté du 28 juin 1994 susvisé. Pour que la demande soit recevable, elle doit être accompagnée d'un dossier comprenant les documents descriptifs de l'établissement et le plan de maîtrise sanitaire, notamment fondé sur les principes de l'HACCP, tels que définis en annexe 2.

Une instruction publiée au Bulletin officiel du ministère chargé de l'agriculture précise le contenu des pièces définies dans l'annexe 2. Des arrêtés fixant des exigences spécifiques peuvent prescrire la présentation de documents complémentaires.

Pour établir ces documents, le professionnel peut se référer à un guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP validé pour les domaines d'activités concernés.

La demande est renouvelée pour la manipulation d'une catégorie de produits ou pour une activité ne figurant pas sur la liste initiale. Toute modification importante des locaux, de leur aménagement, de leur équipement, de leur affectation ou du niveau de l'activité doit entraîner l'actualisation des pièces constitutives du dossier de demande d'agrément et sa notification auprès du préfet."

et

2.4. Les diagrammes de fabrication.

◆ FR/Infra-règlementaire

Note de service DGAL/SDSSA/N2012-8119 du 12/06/2012: Procédure d'agrément et composition du dossier d'agrément -

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Diagramme(s) de fabrication par catégorie de produit homogène sur le plan de la maîtrise sanitaire.

◆ Situation Attendue

Les pièces du dossier adressé à la DD(CS)PP sont :

un diagramme de fabrication par catégorie de produits présentant des caractéristiques similaires sur le plan de la maîtrise des dangers en indiquant :

1) toutes les matières premières, ingrédients, consommables et denrées recyclées ;

2) toutes les étapes de fabrication depuis la matière première jusqu'aux produits finis (produits phares, co-produits) sans oublier les étapes suivantes : déconditionnement, production, attentes intermédiaires, conditionnement, emballage, lavage en cours de process (circuit des bassines, moules ...).

Les informations suivantes doivent être précisées :

- les séquences de production (J-1, J, J+n...) et les interactions de toutes les étapes sans oublier les reprises et recyclages effectifs de denrées (en interne et des retours) ;
- les paramètres de fabrication (durée, lieu, température, pH et Aw...) à chacune des étapes principales.
- l'identification des CCP.

◆ *Flexibilité*

Le demandeur peut utiliser le dossier type présenté dans la note de service DGAL/SDSSA/N2007-8188 du 1er août 2007 relative au dossier type d'agrément pour les ateliers fermiers se livrant à la préparation de lait ou de produits laitiers.

Ce dossier est utilisable par les producteurs fermiers ou les petits établissements artisanaux traitant moins de 2 millions de litres par an.

Dans le cas où le professionnel fait référence à un GBPH, le recours à un diagramme type " personnalisé " est possible.

◆ *Méthodologie*

Les pièces consultables in situ :

Les diagrammes de fabrication présentés dans le dossier initial sont en permanence tenus à jour.

◆ *Champ d'Application*

Cet Item concerne les établissements de transformation du lait soumis à agrément.

CHAPITRE : G : PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (ÉTABLISSEMENT AGRÉÉ OU NON)

ITEM : G01 : DESCRIPTIF DE L'ÉTABLISSEMENT ET DE SES ACTIVITÉS (ÉTABLISSEMENTS AGRÉÉS)

G01L09 - VOLUME ANNUEL - CAPACITÉ JOURNALIÈRE

Extraits de textes

◆ *CEE/Réglementation*

REGLÉMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - article 6 point 3a

3. Toutefois, les exploitants du secteur alimentaire veillent à ce que les établissements soient agréés par les autorités compétentes, à la suite d'au moins une inspection sur place, lorsque l'agrément est exigé : a) en vertu du droit national de l'État membre dans lequel se situe l'établissement ;

◆ *FR/ArrêtéMinistériel*

Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale - Titre II Chapitre 1er Article 3 et Annexe 2 Ligne 2.5

"Art. 3. - La demande d'un agrément pour un établissement doit être adressée par l'exploitant de cet établissement, avant sa mise en activité, au préfet du département d'implantation de l'établissement ou d'immatriculation du navire, à l'aide du modèle CERFA n°13983 publié sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture. Cette demande tient lieu de déclaration au sens de l'article 1er de l'arrêté du 28 juin 1994 susvisé. Pour que la demande soit recevable, elle doit être accompagnée d'un dossier comprenant les documents descriptifs de l'établissement et le plan de maîtrise sanitaire, notamment fondé sur les principes de l'HACCP, tels que définis en annexe 2.

Une instruction publiée au Bulletin officiel du ministère chargé de l'agriculture précise le contenu des pièces définies dans l'annexe 2. Des arrêtés fixant des exigences spécifiques peuvent prescrire la présentation de documents complémentaires.

Pour établir ces documents, le professionnel peut se référer à un guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP validé pour les domaines d'activités concernés.

La demande est renouvelée pour la manipulation d'une catégorie de produits ou pour une activité ne figurant pas sur la liste initiale. Toute modification importante des locaux, de leur aménagement, de leur équipement, de leur affectation ou du niveau de l'activité doit entraîner l'actualisation des pièces constitutives du dossier de demande d'agrément et sa notification auprès du préfet."

et

2.5. Les tonnages ou les volumes de production annuels et la capacité journalière maximale et minimale.

◆ *FR/Infra-règlementaire*

Note de service DGAL/SDSSA/N2012-8119 du 12/06/2012: Procédure d'agrément et composition du dossier d'agrément -

Aide à l'inspection

◆ *Objectif*

Définir la capacité de production.

◆ *Situation Attendue*

Les pièces du dossier adressé à la DD(CS)PP sont :
- les tonnages annuels,
- la capacité de production journalière maximale.



VADE - MECUM : Lait et produits laitiers

Version publiée : 2.00 Version courante :: 2.00

Ces éléments sont définis par catégorie de produits telle que définie dans les sections de l'annexe III du règlement (CE) n°853/2004 et par famille homogène sur le plan de la maîtrise des dangers.

◆ *Flexibilité*

Le demandeur peut utiliser le dossier type présenté dans la note de service DGAL/SDSSA/N2007-8188 du 1er août 2007 relative au dossier type d'agrément pour les ateliers fermiers se livrant à la préparation de lait ou de produits laitiers.

Ce dossier est utilisable par les producteurs fermiers ou les petits établissements artisanaux traitant moins de 2 millions de litres par an.

◆ *Méthodologie*

Les pièces consultables in situ :

Tonnages annuels réalisés pour les différentes catégories de produits en séparant les produits élaborés sur place des produits de négoce.

◆ *Champ d'Application*

Cet Item concerne les établissements de transformation du lait soumis à agrément.

CHAPITRE : G : PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (ÉTABLISSEMENT AGRÉÉ OU NON)

ITEM : G01 : DESCRIPTIF DE L'ÉTABLISSEMENT ET DE SES ACTIVITÉS (ÉTABLISSEMENTS AGRÉÉS)

G01L10 - LISTE DES SOUS PRODUITS ANIMAUX, PROCÉDURE D'ÉLIMINATION

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - article 6 point 3a

3. Toutefois, les exploitants du secteur alimentaire veillent à ce que les établissements soient agréés par les autorités compétentes, à la suite d'au moins une inspection sur place, lorsque l'agrément est exigé : a) en vertu du droit national de l'État membre dans lequel se situe l'établissement ;

◆ FR/ArrêtéMinistériel

Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale - Titre II Chapitre 1er Article 3 et Annexe 2 Ligne 2.7

"Art. 3. - La demande d'un agrément pour un établissement doit être adressée par l'exploitant de cet établissement, avant sa mise en activité, au préfet du département d'implantation de l'établissement ou d'immatriculation du navire, à l'aide du modèle CERFA n°13983 publié sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture. Cette demande tient lieu de déclaration au sens de l'article 1er de l'arrêté du 28 juin 1994 susvisé. Pour que la demande soit recevable, elle doit être accompagnée d'un dossier comprenant les documents descriptifs de l'établissement et le plan de maîtrise sanitaire, notamment fondé sur les principes de l'HACCP, tels que définis en annexe 2.

Une instruction publiée au Bulletin officiel du ministère chargé de l'agriculture précise le contenu des pièces définies dans l'annexe 2. Des arrêtés fixant des exigences spécifiques peuvent prescrire la présentation de documents complémentaires.

Pour établir ces documents, le professionnel peut se référer à un guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP validé pour les domaines d'activités concernés.

La demande est renouvelée pour la manipulation d'une catégorie de produits ou pour une activité ne figurant pas sur la liste initiale. Toute modification importante des locaux, de leur aménagement, de leur équipement, de leur affectation ou du niveau de l'activité doit entraîner l'actualisation des pièces constitutives du dossier de demande d'agrément et sa notification auprès du préfet."

et

2.7. La capacité de stockage des matières premières, des produits intermédiaires et des produits finis.

◆ FR/Infra-règlementaire

Note de service DGAL/SDSSA/N2012-8119 du 12/06/2012: Procédure d'agrément et composition du dossier d'agrément -

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Décrire la nature et de la destination des différentes catégories de sous-produits animaux générés par l'établissement au sens des règlements (CE) n°183/2005 et n°1069/2009.

◆ Situation Attendue

Les pièces du dossier adressé à la DD(CS)PP contiennent éventuellement sous la forme d'un tableau :
- La nature du déchet ;



VADE - MECUM : Lait et produits laitiers

Version publiée : 2.00 Version courante :: 2.00

- Le(s) lieu(x) de stockage avant enlèvement ;
- La destination des sous-produits animaux ;
- La fréquence d'enlèvement.

◆ *Flexibilité*

Le demandeur peut utiliser le dossier type présenté dans la note de service DGAL/SDSSA/N2007-8188 du 1er août 2007 relative au dossier type d'agrément pour les ateliers fermiers se livrant à la préparation de lait ou de produits laitiers.

Ce dossier est utilisable par les producteurs fermiers ou les petits établissements artisanaux traitant moins de 2 millions de litres par an.

◆ *Méthodologie*

Les pièces consultables in situ :

- Archivage de tous les documents prévus au règlement (CE) n°1069/2009 ;
- Contrat avec les sociétés d'enlèvement pour les sous-produits de catégorie 1.

◆ *Pour information*

Certaines conditions de collecte, le stockage et la destination des sous produits et déchets animaux sont définis par les règlements (CE) n°183/2005 et n°1069/2009.

Le document commercial accompagnant les sous-produits doit comporter certaines mentions obligatoires.

◆ *Champ d'Application*

Cet Item concerne les établissements de transformation du lait soumis à agrément.

CHAPITRE : G : PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (ÉTABLISSEMENT AGRÉÉ OU NON)

ITEM : G01 : DESCRIPTIF DE L'ÉTABLISSEMENT ET DE SES ACTIVITÉS (ÉTABLISSEMENTS AGRÉÉS)

G01L11 - GESTION DES RISQUES LIÉS AUX AUTRES DECHETS

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - article 6 point 3a

3. Toutefois, les exploitants du secteur alimentaire veillent à ce que les établissements soient agréés par les autorités compétentes, à la suite d'au moins une inspection sur place, lorsque l'agrément est exigé : a) en vertu du droit national de l'État membre dans lequel se situe l'établissement ;

◆ FR/ArrêtéMinistériel

Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale - Titre II Chapitre 1er Article 3 et Annexe 2 Ligne 2.8

"Art. 3. - La demande d'un agrément pour un établissement doit être adressée par l'exploitant de cet établissement, avant sa mise en activité, au préfet du département d'implantation de l'établissement ou d'immatriculation du navire, à l'aide du modèle CERFA n°13983 publié sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture. Cette demande tient lieu de déclaration au sens de l'article 1er de l'arrêté du 28 juin 1994 susvisé. Pour que la demande soit recevable, elle doit être accompagnée d'un dossier comprenant les documents descriptifs de l'établissement et le plan de maîtrise sanitaire, notamment fondé sur les principes de l'HACCP, tels que définis en annexe 2.

Une instruction publiée au Bulletin officiel du ministère chargé de l'agriculture précise le contenu des pièces définies dans l'annexe 2. Des arrêtés fixant des exigences spécifiques peuvent prescrire la présentation de documents complémentaires.

Pour établir ces documents, le professionnel peut se référer à un guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP validé pour les domaines d'activités concernés.

La demande est renouvelée pour la manipulation d'une catégorie de produits ou pour une activité ne figurant pas sur la liste initiale. Toute modification importante des locaux, de leur aménagement, de leur équipement, de leur affectation ou du niveau de l'activité doit entraîner l'actualisation des pièces constitutives du dossier de demande d'agrément et sa notification auprès du préfet."

et

2.8. Un plan de situation à l'échelle au 1/1 000 minimum, indiquant les délimitations de l'établissement, les accès et les abords.

◆ FR/Infra-règlementaire

Note de service DGAL/SDSSA/N2012-8119 du 12/06/2012: Procédure d'agrément et composition du dossier d'agrément -

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Décrire la nature et les destinations des différents déchets autres que ceux d'origine animale.

◆ Situation Attendue

Les pièces du dossier adressé à la DD(CS)PP sont :

- La nature du déchet ;
- Le lieu de collecte ;



VADE - MECUM : Lait et produits laitiers

Version publiée : 2.00 Version courante :: 2.00

- La fréquence d'enlèvement.

Un tableau peut convenir pour récapituler ces informations pour chaque type de déchets (cartons, plastiques, agrafes, etc,...).

◆ *Flexibilité*

Le demandeur peut utiliser le dossier type présenté dans la note de service DGAL/SDSSA/N2007-8188 du 1er août 2007 relative au dossier type d'agrément pour les ateliers fermiers se livrant à la préparation de lait ou de produits laitiers.

Ce dossier est utilisable par les producteurs fermiers ou les petits établissements artisanaux traitant moins de 2 millions de litres par an.

◆ *Méthodologie*

Les pièces consultables in situ :
RAS

◆ *Champ d'Application*

Cet Item concerne les établissements de transformation du lait soumis à agrément.

CHAPITRE : G : PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (ÉTABLISSEMENT AGRÉÉ OU NON)

ITEM : G01 : DESCRIPTIF DE L'ÉTABLISSEMENT ET DE SES ACTIVITÉS (ÉTABLISSEMENTS AGRÉÉS)

G01L12 - CAPACITÉ, STOCKAGE

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - article 6 point 3a

3. Toutefois, les exploitants du secteur alimentaire veillent à ce que les établissements soient agréés par les autorités compétentes, à la suite d'au moins une inspection sur place, lorsque l'agrément est exigé : a) en vertu du droit national de l'État membre dans lequel se situe l'établissement ;

◆ FR/ArrêtéMinistériel

Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale - Titre II Chapitre 1er Article 3 et Annexe 2 Ligne 2.9

"Art. 3. - La demande d'un agrément pour un établissement doit être adressée par l'exploitant de cet établissement, avant sa mise en activité, au préfet du département d'implantation de l'établissement ou d'immatriculation du navire, à l'aide du modèle CERFA n°13983 publié sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture. Cette demande tient lieu de déclaration au sens de l'article 1er de l'arrêté du 28 juin 1994 susvisé. Pour que la demande soit recevable, elle doit être accompagnée d'un dossier comprenant les documents descriptifs de l'établissement et le plan de maîtrise sanitaire, notamment fondé sur les principes de l'HACCP, tels que définis en annexe 2.

Une instruction publiée au Bulletin officiel du ministère chargé de l'agriculture précise le contenu des pièces définies dans l'annexe 2. Des arrêtés fixant des exigences spécifiques peuvent prescrire la présentation de documents complémentaires.

Pour établir ces documents, le professionnel peut se référer à un guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP validé pour les domaines d'activités concernés.

La demande est renouvelée pour la manipulation d'une catégorie de produits ou pour une activité ne figurant pas sur la liste initiale. Toute modification importante des locaux, de leur aménagement, de leur équipement, de leur affectation ou du niveau de l'activité doit entraîner l'actualisation des pièces constitutives du dossier de demande d'agrément et sa notification auprès du préfet."

et

2.9. Un plan de masse, à l'échelle de 1/500 à 1/1 000 présentant l'ensemble des bâtiments de l'établissement, les éléments de voirie, les circuits d'arrivée d'eau potable/d'eau de mer et d'évacuation des eaux résiduaires et pluviales.

Le plan de situation et le plan de masse peuvent faire l'objet d'un seul plan.

◆ FR/Infra-règlementaire

Note de service DGAL/SDSSA/N2012-8119 du 12/06/2012: Procédure d'agrément et composition du dossier d'agrément -

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Indiquer les capacités de stockage, en m3 pour les chambres froides positives et négatives, tanks, cave d'affinage,...



VADE - MECUM : Lait et produits laitiers

Version publiée : 2.00 Version courante :: 2.00

◆ *Situation Attendue*

Les pièces du dossier adressé à la DD(CS)PP sont :

Les capacités de stockage : elles sont à définir pour les matières premières, les produits intermédiaires, les produits finis et par chambre de stockage (en froid positif, en froid négatif, à température ambiante). Elles sont données en m3 utiles ou en litres. Selon les denrées, prévoir une distinction produits nus/produits emballés.

◆ *Flexibilité*

Le demandeur peut utiliser le dossier type présenté dans la note de service DGAL/SDSSA/N2007-8188 du 1er août 2007 relative au dossier type d'agrément pour les ateliers fermiers se livrant à la préparation de lait ou de produits laitiers.

Ce dossier est utilisable par les producteurs fermiers ou les petits établissements artisanaux traitant moins de 2 millions de litres par an.

◆ *Méthodologie*

Les pièces consultables in situ :
RAS

◆ *Pour information*

Volume des tanks à lait, par espèce, différencier le stock des laits crus des laits traités thermiquement, stock sérum ou sous-produits, perméat par exemple...

◆ *Champ d'Application*

Cet Item concerne les établissements de transformation du lait soumis à agrément.

CHAPITRE : G : PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (ÉTABLISSEMENT AGRÉÉ OU NON)

ITEM : G01 : DESCRIPTIF DE L'ÉTABLISSEMENT ET DE SES ACTIVITÉS (ÉTABLISSEMENTS AGRÉÉS)

G01L13 - PLAN DE MASSE

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - article 6 point 3a

3. Toutefois, les exploitants du secteur alimentaire veillent à ce que les établissements soient agréés par les autorités compétentes, à la suite d'au moins une inspection sur place, lorsque l'agrément est exigé : a) en vertu du droit national de l'État membre dans lequel se situe l'établissement ;

◆ FR/ArrêtéMinistériel

Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale - Titre II Chapitre 1er Article 3 et Annexe 2 Ligne 2.10

"Art. 3. - La demande d'un agrément pour un établissement doit être adressée par l'exploitant de cet établissement, avant sa mise en activité, au préfet du département d'implantation de l'établissement ou d'immatriculation du navire, à l'aide du modèle CERFA n°13983 publié sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture. Cette demande tient lieu de déclaration au sens de l'article 1er de l'arrêté du 28 juin 1994 susvisé. Pour que la demande soit recevable, elle doit être accompagnée d'un dossier comprenant les documents descriptifs de l'établissement et le plan de maîtrise sanitaire, notamment fondé sur les principes de l'HACCP, tels que définis en annexe 2.

Une instruction publiée au Bulletin officiel du ministère chargé de l'agriculture précise le contenu des pièces définies dans l'annexe 2. Des arrêtés fixant des exigences spécifiques peuvent prescrire la présentation de documents complémentaires.

Pour établir ces documents, le professionnel peut se référer à un guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP validé pour les domaines d'activités concernés.

La demande est renouvelée pour la manipulation d'une catégorie de produits ou pour une activité ne figurant pas sur la liste initiale. Toute modification importante des locaux, de leur aménagement, de leur équipement, de leur affectation ou du niveau de l'activité doit entraîner l'actualisation des pièces constitutives du dossier de demande d'agrément et sa notification auprès du préfet."

ET

2.10. Un plan d'ensemble de l'établissement, à l'échelle de 1/100 à 1/300 selon la taille des locaux, indiquant la disposition des locaux de travail et des locaux à usage du personnel.

◆ FR/Infra-règlementaire

Note de service DGAL/SDSSA/N2012-8119 du 12/06/2012: Procédure d'agrément et composition du dossier d'agrément -

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Plan permettant de visualiser l'implantation de l'établissement, les réseaux d'eaux et les réseaux d'assainissement.

◆ Situation Attendue

Les pièces du dossier adressé à la DD(CS)PP sont :

Le plan de masse orienté (indication du nord) et une échelle précisée. Ce plan présente :

- l'ensemble des bâtiments y compris la station d'épuration ;
- les éléments de voirie ;
- les aires de nettoyage des véhicules.

◆ *Flexibilité*

Le demandeur peut utiliser le dossier type présenté dans la note de service DGAL/SDSSA/N2007-8188 du 1er août 2007 relative au dossier type d'agrément pour les ateliers fermiers se livrant à la préparation de lait ou de produits laitiers.

Ce dossier est utilisable par les producteurs fermiers ou les petits établissements artisanaux traitant moins de 2 millions de litres par an.

Pour les producteurs fermiers, croquis de l'implantation des activités au sein de l'exploitation (logement des animaux, fumières, stock des aliments - ensilage par exemple)

◆ *Méthodologie*

Les pièces consultables in situ : RAS

◆ *Champ d'Application*

Cet Item concerne les établissements de transformation du lait soumis à agrément.

CHAPITRE : G : PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (ÉTABLISSEMENT AGRÉÉ OU NON)

ITEM : G01 : DESCRIPTIF DE L'ÉTABLISSEMENT ET DE SES ACTIVITÉS (ÉTABLISSEMENTS AGRÉÉS)

G01L14 - PLAN D'ENSEMBLE DES LOCAUX

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - article 6 point 3a

3. Toutefois, les exploitants du secteur alimentaire veillent à ce que les établissements soient agréés par les autorités compétentes, à la suite d'au moins une inspection sur place, lorsque l'agrément est exigé : a) en vertu du droit national de l'État membre dans lequel se situe l'établissement ;

◆ FR/ArrêtéMinistériel

Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale - Titre II Chapitre 1er Article 3 et Annexe 2 Ligne 2.11

"Art. 3. - La demande d'un agrément pour un établissement doit être adressée par l'exploitant de cet établissement, avant sa mise en activité, au préfet du département d'implantation de l'établissement ou d'immatriculation du navire, à l'aide du modèle CERFA n°13983 publié sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture. Cette demande tient lieu de déclaration au sens de l'article 1er de l'arrêté du 28 juin 1994 susvisé. Pour que la demande soit recevable, elle doit être accompagnée d'un dossier comprenant les documents descriptifs de l'établissement et le plan de maîtrise sanitaire, notamment fondé sur les principes de l'HACCP, tels que définis en annexe 2.

Une instruction publiée au Bulletin officiel du ministère chargé de l'agriculture précise le contenu des pièces définies dans l'annexe 2. Des arrêtés fixant des exigences spécifiques peuvent prescrire la présentation de documents complémentaires.

Pour établir ces documents, le professionnel peut se référer à un guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP validé pour les domaines d'activités concernés.

La demande est renouvelée pour la manipulation d'une catégorie de produits ou pour une activité ne figurant pas sur la liste initiale. Toute modification importante des locaux, de leur aménagement, de leur équipement, de leur affectation ou du niveau de l'activité doit entraîner l'actualisation des pièces constitutives du dossier de demande d'agrément et sa notification auprès du préfet."

et

2.11. La description détaillée d'un point de vue sanitaire de l'ensemble des locaux, de l'équipement et du matériel utilisé, ainsi que les conditions de fonctionnement.

◆ FR/Infra-règlementaire

Note de service DGAL/SDSSA/N2012-8119 du 12/06/2012: Procédure d'agrément et composition du dossier d'agrément -

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Plan permettant de visualiser l'agencement des locaux et les flux dans l'entreprise.

◆ Situation Attendue

Les pièces du dossier adressé à la DD(CS)PP comprennent le plan (orienté) de l'ensemble des locaux nécessaires au

fonctionnement de l'entreprise, indiquant la disposition des locaux de travail, des locaux d'entreposage et des locaux à usage du personnel en les identifiant.

Le(s) plan(s) comporte(nt) :

- une schématisation des zones très sensibles, sensibles, peu sensibles ou sales du point de vue de la sécurité des aliments ;

- la fonction de chaque local ;

- une schématisation des circuits :

1 - du personnel selon ses fonctions ;

2 - des denrées nues conditionnées, emballées de la réception à l'expédition ;

3 - des sous-produits animaux et des déchets ;

4 - des emballages et des conditionnements ;

Les pièces du dossier adressé à la DD(CS)PP comprennent le plan (orienté) de l'ensemble des locaux nécessaires au fonctionnement de l'entreprise, indiquant la disposition des locaux de travail, des locaux d'entreposage et des locaux à usage du personnel en les identifiant.

Le(s) plan(s) comporte(nt) :

- une schématisation des zones très sensibles, sensibles, peu sensibles ou sales du point de vue de la sécurité des aliments ;

- la fonction de chaque local ;

- une schématisation des circuits :

1 - du personnel selon ses fonctions ;

2 - des denrées nues conditionnées, emballées de la réception à l'expédition ;

3 - des sous-produits animaux et des déchets ;

4 - des emballages et des conditionnements ;

5 - du matériel sale vers la zone de lavage et du matériel propre en retour.

Pour chaque local, indiquer :

1 - sa dénomination et son utilisation prévue ;

2 - l'emplacement des équipements fixes ou mobiles ;

3 - les dispositifs de lavage (lave-mains, central de lavage, tunnel de lavage ...) ;

4 - l'emplacement des équipements cuisson, pasteurisation, stérilisation ;

4 - l'emplacement du matériel utilisé pour la transformation des produits (bassines, cuves, tanks, coagulateur, écrémeuse, conditionneuse ...)

5 - l'emplacement des dispositifs de ventilation, aération, zones de surpression, filtration d'air ;

6 - l'emplacement du matériel de stockage intermédiaire des denrées ;

7 - l'emplacement des dispositifs d'évacuation des eaux résiduaires.

◆ *Flexibilité*

Le demandeur peut utiliser le dossier type présenté dans la note de service DGAL/SDSSA/N2007-8188 du 1er août 2007 relative au dossier type d'agrément pour les ateliers fermiers se livrant à la préparation de lait ou de produits laitiers.

Ce dossier est utilisable par les producteurs fermiers ou les petits établissements artisanaux traitant moins de 2 millions de litres par an.

◆ *Pour information*

Le plan de masse et le plan de l'établissement peuvent être communs sous réserve de lisibilité.

◆ *Champ d'Application*

Cet Item concerne les établissements de transformation du lait soumis à agrément.

CHAPITRE : G : PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (ÉTABLISSEMENT AGRÉÉ OU NON)

ITEM : G01 : DESCRIPTIF DE L'ÉTABLISSEMENT ET DE SES ACTIVITÉS (ÉTABLISSEMENTS AGRÉÉS)

G01L15 - MATÉRIAUX DÉROGATAIRES

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - article 6 point 3a

3. Toutefois, les exploitants du secteur alimentaire veillent à ce que les établissements soient agréés par les autorités compétentes, à la suite d'au moins une inspection sur place, lorsque l'agrément est exigé : a) en vertu du droit national de l'État membre dans lequel se situe l'établissement ;

◆ FR/ArrêtéMinistériel

Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale - Titre II Chapitre 1er Article 3 et Annexe 2 Ligne 2.11

"Art. 3. - La demande d'un agrément pour un établissement doit être adressée par l'exploitant de cet établissement, avant sa mise en activité, au préfet du département d'implantation de l'établissement ou d'immatriculation du navire, à l'aide du modèle CERFA n°13983 publié sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture. Cette demande tient lieu de déclaration au sens de l'article 1er de l'arrêté du 28 juin 1994 susvisé. Pour que la demande soit recevable, elle doit être accompagnée d'un dossier comprenant les documents descriptifs de l'établissement et le plan de maîtrise sanitaire, notamment fondé sur les principes de l'HACCP, tels que définis en annexe 2.

Une instruction publiée au Bulletin officiel du ministère chargé de l'agriculture précise le contenu des pièces définies dans l'annexe 2. Des arrêtés fixant des exigences spécifiques peuvent prescrire la présentation de documents complémentaires.

Pour établir ces documents, le professionnel peut se référer à un guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP validé pour les domaines d'activités concernés.

La demande est renouvelée pour la manipulation d'une catégorie de produits ou pour une activité ne figurant pas sur la liste initiale. Toute modification importante des locaux, de leur aménagement, de leur équipement, de leur affectation ou du niveau de l'activité doit entraîner l'actualisation des pièces constitutives du dossier de demande d'agrément et sa notification auprès du préfet."

ET

2.11. La description détaillée d'un point de vue sanitaire de l'ensemble des locaux, de l'équipement et du matériel utilisé, ainsi que les conditions de fonctionnement.

◆ FR/Infra-règlementaire

Note de service DGAL/SDSSA/N2012-8119 du 12/06/2012: Procédure d'agrément et composition du dossier d'agrément -

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Décrire de façon détaillée les matériaux dérogatoires dans le cadre d'une demande d'agrément

◆ Situation Attendue

L'utilisation des matériaux dérogatoires doit figurer dans le dossier d'agrément.

Ils doivent être décrits : nature, lieu, fonction et également pris en compte dans le plan de maîtrise sanitaire de l'établissement.



VADE - MECUM : Lait et produits laitiers

Version publiée : 2.00 Version courante :: 2.00

◆ *Flexibilité*

Le demandeur peut utiliser le dossier type présenté dans la note de service DGAL/SDSSA/N2007-8188 du 1er août 2007 relative au dossier type d'agrément pour les ateliers fermiers se livrant à la préparation de lait ou de produits laitiers.

Ce dossier est utilisable par les producteurs fermiers ou les petits établissements artisanaux traitant moins de 2 millions de litres par an.

◆ *Méthodologie*

Pour les établissements non agréés, l'utilisation de matériaux dérogatoires se constate a posteriori lors de l'inspection de l'établissement.

◆ *Pour information*

Voir l'article 3 de l'arrêté du 7 novembre 2012 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits laitiers présentant des caractéristiques traditionnelles.

◆ *Champ d'Application*

Cet Item concerne les établissements de transformation du lait soumis à agrément.

CHAPITRE : G : PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (ÉTABLISSEMENT AGRÉÉ OU NON)

ITEM : G01 : DESCRIPTIF DE L'ÉTABLISSEMENT ET DE SES ACTIVITÉS (ÉTABLISSEMENTS AGRÉÉS)

G01L16 - FONCTIONNEMENT

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLAMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - article 6 point 3a

3. Toutefois, les exploitants du secteur alimentaire veillent à ce que les établissements soient agréés par les autorités compétentes, à la suite d'au moins une inspection sur place, lorsque l'agrément est exigé : a) en vertu du droit national de l'État membre dans lequel se situe l'établissement ;

◆ FR/ArrêtéMinistériel

Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale - Titre II Chapitre 1er Article 3 et Annexe 2 Ligne 2.11

"Art. 3. - La demande d'un agrément pour un établissement doit être adressée par l'exploitant de cet établissement, avant sa mise en activité, au préfet du département d'implantation de l'établissement ou d'immatriculation du navire, à l'aide du modèle CERFA n°13983 publié sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture. Cette demande tient lieu de déclaration au sens de l'article 1er de l'arrêté du 28 juin 1994 susvisé. Pour que la demande soit recevable, elle doit être accompagnée d'un dossier comprenant les documents descriptifs de l'établissement et le plan de maîtrise sanitaire, notamment fondé sur les principes de l'HACCP, tels que définis en annexe 2.

Une instruction publiée au Bulletin officiel du ministère chargé de l'agriculture précise le contenu des pièces définies dans l'annexe 2. Des arrêtés fixant des exigences spécifiques peuvent prescrire la présentation de documents complémentaires.

Pour établir ces documents, le professionnel peut se référer à un guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP validé pour les domaines d'activités concernés. La demande est renouvelée pour la manipulation d'une catégorie de produits ou pour une activité ne figurant pas sur la liste initiale. Toute modification importante des locaux, de leur aménagement, de leur équipement, de leur affectation ou du niveau de l'activité doit entraîner l'actualisation des pièces constitutives du dossier de demande d'agrément et sa notification auprès du préfet."

et

2.11. La description détaillée d'un point de vue sanitaire de l'ensemble des locaux, de l'équipement et du matériel utilisé, ainsi que les conditions de fonctionnement.

◆ FR/Infra-règlementaire

Note de service DGAL/SDSSA/N2012-8119 du 12/06/2012: Procédure d'agrément et composition du dossier d'agrément -

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Décrire les conditions de production.

◆ Situation Attendue

Les pièces du dossier adressé à la DD(CS)PP précisent les obligations liées à la planification du travail :

- Horaires de travail, pauses, jours et périodes de fermeture
- Effectifs : nombre de personnes par secteur d'activité, nombre d'équipes et fréquence de rotation, emplois saisonniers ou non.



VADE - MECUM : Lait et produits laitiers
Version publiée : 2.00 Version courante :: 2.00

- Activité à caractère saisonnier ou non.

◆ **Flexibilité**

Le demandeur peut utiliser le dossier type présenté dans la note de service DGAL/SDSSA/N2007-8188 du 1er août 2007 relative au dossier type d'agrément pour les ateliers fermiers se livrant à la préparation de lait ou de produits laitiers.

Ce dossier est utilisable par les producteurs fermiers ou les petits établissements artisanaux traitant moins de 2 millions de litres par an.

◆ **Champ d'Application**

Cet Item concerne les établissements de transformation du lait soumis à agrément.

CHAPITRE : G : PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (ÉTABLISSEMENT AGRÉÉ OU NON)

ITEM : G02 : PLAN DE LUTTE CONTRE LES NUISIBLES

G02L01 - INSECTE

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - article 6 point 3a

3. Toutefois, les exploitants du secteur alimentaire veillent à ce que les établissements soient agréés par les autorités compétentes, à la suite d'au moins une inspection sur place, lorsque l'agrément est exigé : a) en vertu du droit national de l'État membre dans lequel se situe l'établissement ;

◆ FR/ArrêtéMinistériel

Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale - Titre II Chapitre 1er Article 3 et Annexe 2 Ligne 3.1.4

"Art. 3. - La demande d'un agrément pour un établissement doit être adressée par l'exploitant de cet établissement, avant sa mise en activité, au préfet du département d'implantation de l'établissement ou d'immatriculation du navire, à l'aide du modèle CERFA n°13983 publié sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture. Cette demande tient lieu de déclaration au sens de l'article 1er de l'arrêté du 28 juin 1994 susvisé. Pour que la demande soit recevable, elle doit être accompagnée d'un dossier comprenant les documents descriptifs de l'établissement et le plan de maîtrise sanitaire, notamment fondé sur les principes de l'HACCP, tels que définis en annexe 2. Une instruction publiée au Bulletin officiel du ministère chargé de l'agriculture précise le contenu des pièces définies dans l'annexe 2. Des arrêtés fixant des exigences spécifiques peuvent prescrire la présentation de documents complémentaires. Pour établir ces documents, le professionnel peut se référer à un guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP validé pour les domaines d'activités concernés. La demande est renouvelée pour la manipulation d'une catégorie de produits ou pour une activité ne figurant pas sur la liste initiale. Toute modification importante des locaux, de leur aménagement, de leur équipement, de leur affectation ou du niveau de l'activité doit entraîner l'actualisation des pièces constitutives du dossier de demande d'agrément et sa notification auprès du préfet."

et

3.1.4. Le plan de lutte contre les nuisibles.

◆ FR/Infra-règlementaire

Note de service DGAL/SDSSA/N2012-8119 du 12/06/2012: Procédure d'agrément et composition du dossier d'agrément -

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Définir un plan chargé de prévenir l'introduction d'insectes et autres nuisibles (arachnides,...).

Ce plan doit permettre l'éradication de ceux ayant pénétrés dans les locaux.

◆ Situation Attendue

Les pièces du dossier d'agrément adressé à la DD(CS)PP sont :

- un plan légendé de l'établissement où figurent les emplacements numérotés des dispositifs de lutte (moustiquaire, insectocuteurs ...), numéros que l'on doit retrouver dans l'établissement ;
- une précision sur les types de nuisibles concernés ;



VADE - MECUM : Lait et produits laitiers

Version publiée : 2.00 Version courante :: 2.00

- un descriptif de l'organisation de la lutte qu'elle soit interne ou déléguée à un prestataire, en précisant la nature et la fréquence des contrôles, les modèles des fiches de contrôle utilisées ;
- une procédure de gestion des non conformités.

◆ *Flexibilité*

Le demandeur peut utiliser le dossier type présenté dans la note de service DGAL/SDSSA/N2007-8188 du 1er août 2007 relative au dossier type d'agrément pour les ateliers fermiers se livrant à la préparation de lait ou de produits laitiers.

Ce dossier est utilisable par les producteurs fermiers ou les petits établissements artisanaux traitant moins de 2 millions de litres par an.

◆ *Méthodologie*

Les pièces consultables in situ :

- Fiches techniques des produits utilisés ;
- Contrat de lutte contre les insectes ;
- Classement chronologique des rapports de visite ou enregistrement des contrôles s'ils sont fait en interne ;
- actions correctives mises en œuvre en cas d'anomalies.

◆ *Pour information*

Concernant les ateliers à proximité des élevages, la prévention est d'autant plus importante à vérifier en particulier pendant les périodes de fortes chaleurs.

◆ *Champ d'Application*

Cet Item concerne les établissements de transformation du lait soumis à agrément.

CHAPITRE : G : PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (ÉTABLISSEMENT AGRÉÉ OU NON)

ITEM : G02 : PLAN DE LUTTE CONTRE LES NUISIBLES

G02L02 - RONGEUR

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - article 6 point 3a

3. Toutefois, les exploitants du secteur alimentaire veillent à ce que les établissements soient agréés par les autorités compétentes, à la suite d'au moins une inspection sur place, lorsque l'agrément est exigé : a) en vertu du droit national de l'État membre dans lequel se situe l'établissement ;

◆ FR/ArrêtéMinistériel

Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale - Titre II Chapitre 1er Article 3 et Annexe 2 Ligne 3.1.4

"Art. 3. - La demande d'un agrément pour un établissement doit être adressée par l'exploitant de cet établissement, avant sa mise en activité, au préfet du département d'implantation de l'établissement ou d'immatriculation du navire, à l'aide du modèle CERFA n°13983 publié sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture. Cette demande tient lieu de déclaration au sens de l'article 1er de l'arrêté du 28 juin 1994 susvisé. Pour que la demande soit recevable, elle doit être accompagnée d'un dossier comprenant les documents descriptifs de l'établissement et le plan de maîtrise sanitaire, notamment fondé sur les principes de l'HACCP, tels que définis en annexe 2.

Une instruction publiée au Bulletin officiel du ministère chargé de l'agriculture précise le contenu des pièces définies dans l'annexe 2. Des arrêtés fixant des exigences spécifiques peuvent prescrire la présentation de documents complémentaires.

Pour établir ces documents, le professionnel peut se référer à un guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP validé pour les domaines d'activités concernés.

La demande est renouvelée pour la manipulation d'une catégorie de produits ou pour une activité ne figurant pas sur la liste initiale. Toute modification importante des locaux, de leur aménagement, de leur équipement, de leur affectation ou du niveau de l'activité doit entraîner l'actualisation des pièces constitutives du dossier de demande d'agrément et sa notification auprès du préfet."

et

3.1.4. Le plan de lutte contre les nuisibles.

◆ FR/Infra-règlementaire

Note de service DGAL/SDSSA/N2012-8119 du 12/06/2012: Procédure d'agrément et composition du dossier d'agrément -

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Définir un plan chargé de prévenir l'intrusion des rongeurs et les éliminer si nécessaire.

◆ Situation Attendue

Les pièces du dossier d'agrément adressé à la DD(CS)PP sont :

- un plan légendé de l'établissement où figurent les emplacements numérotés des dispositifs de lutte (pièges, appâts ...), numéros que l'on doit retrouver dans l'établissement ;
- une précision sur les types de nuisibles concernés ;



VADE - MECUM : Lait et produits laitiers

Version publiée : 2.00 Version courante :: 2.00

- un descriptif de l'organisation de la lutte, qu'elle soit interne ou déléguée à un prestataire, en précisant la nature et la fréquence des contrôles, les modèles des fiches de contrôle utilisées ;
- une procédure de gestion des non conformités ;
- le numéro d'agrément délivré par le Service de la Protection des Végétaux en cas de délégation.

◆ *Flexibilité*

Le demandeur peut utiliser le dossier type présenté dans la note de service DGAL/SDSSA/N2007-8188 du 1er août 2007 relative au dossier type d'agrément pour les ateliers fermiers se livrant à la préparation de lait ou de produits laitiers.

Ce dossier est utilisable par les producteurs fermiers ou les petits établissements artisanaux traitant moins de 2 millions de litres par an.

◆ *Méthodologie*

Les pièces consultables in situ :

- Fiches techniques des produits utilisés ;
- Contrat de lutte contre les insectes ;
- Classement chronologique des rapports de visite ou enregistrement des contrôles s'ils sont fait en interne ;
- actions correctives mises en œuvre en cas d'anomalies.

◆ *Pour information*

Lorsque la prestation est assurée par un tiers, vérifier son numéro d'agrément qui doit être présent sur le contrat. Concernant les ateliers à proximité des élevages, la prévention est d'autant plus importante à vérifier en particulier pendant les périodes de fortes chaleurs et lorsque les stocks d'aliments sont au niveau le plus haut.

◆ *Champ d'Application*

Cet Item concerne les établissements de transformation du lait soumis à agrément.

CHAPITRE : G : PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (ÉTABLISSEMENT AGRÉÉ OU NON)

ITEM : G03 : PLAN DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION ET PLAN DE MAINTENANCE

G03L01 - PLAN DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION

Extraits de textes

◆ *CEE/Réglementation*

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - article 6 point 3a

3. Toutefois, les exploitants du secteur alimentaire veillent à ce que les établissements soient agréés par les autorités compétentes, à la suite d'au moins une inspection sur place, lorsque l'agrément est exigé : a) en vertu du droit national de l'État membre dans lequel se situe l'établissement ;

◆ *FR/ArrêtéMinistériel*

Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale - Titre II Chapitre 1er Article 3 et Annexe 2 Ligne 3.1.3

"Art. 3. - La demande d'un agrément pour un établissement doit être adressée par l'exploitant de cet établissement, avant sa mise en activité, au préfet du département d'implantation de l'établissement ou d'immatriculation du navire, à l'aide du modèle CERFA n°13983 publié sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture. Cette demande tient lieu de déclaration au sens de l'article 1er de l'arrêté du 28 juin 1994 susvisé. Pour que la demande soit recevable, elle doit être accompagnée d'un dossier comprenant les documents descriptifs de l'établissement et le plan de maîtrise sanitaire, notamment fondé sur les principes de l'HACCP, tels que définis en annexe 2.

Une instruction publiée au Bulletin officiel du ministère chargé de l'agriculture précise le contenu des pièces définies dans l'annexe 2. Des arrêtés fixant des exigences spécifiques peuvent prescrire la présentation de documents complémentaires.

Pour établir ces documents, le professionnel peut se référer à un guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP validé pour les domaines d'activités concernés.

La demande est renouvelée pour la manipulation d'une catégorie de produits ou pour une activité ne figurant pas sur la liste initiale. Toute modification importante des locaux, de leur aménagement, de leur équipement, de leur affectation ou du niveau de l'activité doit entraîner l'actualisation des pièces constitutives du dossier de demande d'agrément et sa notification auprès du préfet."

ET

3.1.3. Les mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production :

- plan de nettoyage-désinfection ;
- instructions relatives à l'hygiène.

◆ *FR/Infra-règlementaire*

Note de service DGAL/SDSSA/N2012-8119 du 12/06/2012: Procédure d'agrément et composition du dossier d'agrément -

Aide à l'inspection

◆ *Objectif*

Préétablir les actions, les moyens et le rythme de réalisation en matière de nettoyage et de désinfection avant, pendant et après la production.

◆ *Situation Attendue*

Le plan de nettoyage/désinfection (PDN) doit décrire :

- son organisation (interne à l'entreprise ou réalisation par un prestataire) ;
- pour chaque local et matériel, en indiquant la méthode appliquée, sa fréquence, les modalités d'enregistrement de sa réalisation et la procédure de gestion des non conformités ;
- le plan de contrôle de l'efficacité du nettoyage en décrivant comment il est vérifié et à quel moment ce contrôle a lieu ;
- les modèles de support d'enregistrement des contrôles et des mesures correctives.

◆ Flexibilité

Le demandeur peut utiliser le dossier type présenté dans la note de service DGAL/SDSSA/N2007-8188 du 1er août 2007 relative au dossier type d'agrément pour les ateliers fermiers se livrant à la préparation de lait ou de produits laitiers.

Ce dossier est utilisable par les producteurs fermiers ou les petits établissements artisanaux traitant moins de 2 millions de litres par an.

Pour les établissements non agréés, les éléments suivants sont présents sur site a minima :

- liste et fiches techniques des produits utilisés ;
- liste des sites et des surfaces avec les fréquences de Nettoyage/Désinfection ;
- méthodes et enregistrements des opérations de Nettoyage/Désinfection non quotidiennes ;
- l'enregistrement des non conformités et les mesures correctives associées ;
- les résultats des prélèvements de surface en cas de non conformité sanitaire des denrées.

◆ Méthodologie

Les pièces consultables in situ :

- Dans le cas d'une société prestataire, présenter la copie du contrat.
- Les fiches techniques de chaque nouveau produit utilisé avec le numéro d'homologation des désinfectants ;
- L'enregistrement des opérations de nettoyage, des résultats des contrôles, des non conformités et des mesures correctives.

◆ Pour information

La désinfection n'est pas obligatoire dans les établissements soit parce que les opérations de nettoyage sont suffisamment efficaces soit parce que l'on recherche une flore spécifique d'ambiance (affinage par exemple). Il y a une appréciation à faire par l'inspecteur en fonction des locaux concernés (la désinfection attendue ne sera pas la même dans une cave d'affinage en comparaison à celle d'un lieu de vente par exemple) et de la technologie utilisée.

◆ Champ d'Application

Cet Item concerne les établissements de transformation du lait soumis à agrément.

CHAPITRE : G : PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (ÉTABLISSEMENT AGRÉÉ OU NON)

ITEM : G03 : PLAN DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION ET PLAN DE MAINTENANCE

G03L02 - MAINTENANCE

Extraits de textes

◆ *CEE/Réglementation*

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - article 6 point 3a

3. Toutefois, les exploitants du secteur alimentaire veillent à ce que les établissements soient agréés par les autorités compétentes, à la suite d'au moins une inspection sur place, lorsque l'agrément est exigé :

a) en vertu du droit national de l'État membre dans lequel se situe l'établissement ;

◆ *FR/ArrêtéMinistériel*

Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale - Titre II Chapitre 1er Article 3 et Annexe 2 Ligne 3.1.2

"Art. 3. - La demande d'un agrément pour un établissement doit être adressée par l'exploitant de cet établissement, avant sa mise en activité, au préfet du département d'implantation de l'établissement ou d'immatriculation du navire, à l'aide du modèle CERFA n°13983 publié sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture. Cette demande tient lieu de déclaration au sens de l'article 1er de l'arrêté du 28 juin 1994 susvisé. Pour que la demande soit recevable, elle doit être accompagnée d'un dossier comprenant les documents descriptifs de l'établissement et le plan de maîtrise sanitaire, notamment fondé sur les principes de l'HACCP, tels que définis en annexe 2.

Une instruction publiée au Bulletin officiel du ministère chargé de l'agriculture précise le contenu des pièces définies dans l'annexe 2. Des arrêtés fixant des exigences spécifiques peuvent prescrire la présentation de documents complémentaires. Pour établir ces documents, le professionnel peut se référer à un guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP validé pour les domaines d'activités concernés. La demande est renouvelée pour la manipulation d'une catégorie de produits ou pour une activité ne figurant pas sur la liste initiale. Toute modification importante des locaux, de leur aménagement, de leur équipement, de leur affectation ou du niveau de l'activité doit entraîner l'actualisation des pièces constitutives du dossier de demande d'agrément et sa notification auprès du préfet."

ET

3.1.2. L'organisation de la maintenance des locaux et des équipements et du matériel.

◆ *FR/Infra-règlementaire*

Note de service DGAL/SDSSA/N2012-8119 du 12/06/2012: Procédure d'agrément et composition du dossier d'agrément -

Aide à l'inspection

◆ *Objectif*

Préétablir les actions, les moyens et le rythme de réalisation en matière de maintenance.

◆ *Situation Attendue*

Décrire les dispositions générales prévues pour assurer la maintenance des locaux et des équipements :

- liste des locaux, équipements et matériels concernés ;
- précisions sur l'organisation des opérations de maintenance qui peuvent être internes à l'entreprise ou déléguées à un prestataire.

◆ *Flexibilité*

Le demandeur peut utiliser le dossier type présenté dans la note de service DGAL/SDSSA/N2007-8188 du 1er août 2007 relative au dossier type d'agrément pour les ateliers fermiers se livrant à la préparation de lait ou de produits laitiers.

Ce dossier est utilisable par les producteurs fermiers ou les petits établissements artisanaux traitant moins de 2 millions de litres par an.

L'exploitant peut se référer à des préconisations établies par les GBPH.

Les preuves de la mise en œuvre de certaines interventions (révision de la machine à traire, réparation groupe froid ...) doivent pouvoir être présentées.

◆ *Méthodologie*

Document consultables in situ :

- Description détaillée des modalités de maintenance préventive et curative des locaux, des équipements et des matériels : quoi, qui, comment, à quelle fréquence ;
- Modalités de suivi ;
- Procédures de maintenance (ex : contrat de maintenance du pasteurisateur, des équipements frigorifiques, des équipement de filtration d'air ...);
- Enregistrements des opérations de maintenance réalisées : comptes rendus des intervenants et actions correctives le cas échéant.

◆ *Pour information*

Même si les actions de maintenance sont déléguées à un prestataire, le suivi de la bonne réalisation de la maintenance reste de la responsabilité de l'entreprise.

◆ *Champ d'Application*

Cet Item concerne les établissements de transformation du lait soumis à agrément.

CHAPITRE : G : PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (ÉTABLISSEMENT AGRÉÉ OU NON)

ITEM : G04 : PROCÉDURES RELATIVES À L'HYGIÈNE DU PERSONNEL

G04L01 - POSTE DE TRAVAIL

Extraits de textes

◆ *CEE/Réglementation*

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - article 6 point 3a

3. Toutefois, les exploitants du secteur alimentaire veillent à ce que les établissements soient agréés par les autorités compétentes, à la suite d'au moins une inspection sur place, lorsque l'agrément est exigé : a) en vertu du droit national de l'État membre dans lequel se situe l'établissement ;

◆ *FR/ArrêtéMinistériel*

Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale - Titre II Chapitre 1er Article 3 et Annexe 2 Ligne 3.1.3

"Art. 3. - La demande d'un agrément pour un établissement doit être adressée par l'exploitant de cet établissement, avant sa mise en activité, au préfet du département d'implantation de l'établissement ou d'immatriculation du navire, à l'aide du modèle CERFA n°13983 publié sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture. Cette demande tient lieu de déclaration au sens de l'article 1er de l'arrêté du 28 juin 1994 susvisé. Pour que la demande soit recevable, elle doit être accompagnée d'un dossier comprenant les documents descriptifs de l'établissement et le plan de maîtrise sanitaire, notamment fondé sur les principes de l'HACCP, tels que définis en

annexe 2.

Une instruction publiée au Bulletin officiel du ministère chargé de l'agriculture précise le contenu des pièces définies dans l'annexe 2. Des arrêtés fixant des exigences spécifiques peuvent prescrire la présentation de documents complémentaires.

Pour établir ces documents, le professionnel peut se référer à un guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP validé pour les domaines d'activités concernés.

La demande est renouvelée pour la manipulation d'une catégorie de produits ou pour une activité ne figurant pas sur la liste initiale. Toute modification importante des locaux, de leur aménagement, de leur équipement, de leur affectation ou du niveau de l'activité doit entraîner l'actualisation des pièces constitutives du dossier de demande d'agrément et sa notification auprès du préfet."

et

3.1.3. Les mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production :

- plan de nettoyage-désinfection ;
- instructions relatives à l'hygiène.

◆ *FR/Infra-règlementaire*

Note de service DGAL/SDSSA/N2012-8119 du 12/06/2012: Procédure d'agrément et composition du dossier d'agrément -

Aide à l'inspection

◆ *Objectif*

Préétablir des prescriptions et des mesures à respecter pour garantir que l'activité s'exerce dans des conditions d'hygiène appropriées.

◆ *Situation Attendue*



VADE - MECUM : Lait et produits laitiers
Version publiée : 2.00 Version courante :: 2.00

Les pièces du dossier d'agrément adressé à la DD(CS)PP sont les descriptions, par poste de travail, des instructions prévues en matière d'hygiène du personnel et des manipulations.

 **Flexibilité**

L'établissement peut disposer de documents génériques extraits de guides de bonnes pratiques. Il devra les adapter à sa structure.

Le demandeur peut utiliser le dossier type présenté dans la note de service DGAL/SDSSA/N2007-8188 du 1er août 2007 relative au dossier type d'agrément pour les ateliers fermiers se livrant à la préparation de lait ou de produits laitiers.

Ce dossier est utilisable par les producteurs fermiers ou les petits établissements artisanaux traitant moins de 2 millions de litres par an.

CHAPITRE : G : PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (ÉTABLISSEMENT AGRÉÉ OU NON)

ITEM : G04 : PROCÉDURES RELATIVES À L'HYGIÈNE DU PERSONNEL

G04L02 - PERSONNEL

Extraits de textes

◆ *CEE/Réglementation*

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - article 6 point 3a

3. Toutefois, les exploitants du secteur alimentaire veillent à ce que les établissements soient agréés par les autorités compétentes, à la suite d'au moins une inspection sur place, lorsque l'agrément est exigé : a) en vertu du droit national de l'État membre dans lequel se situe l'établissement ;

◆ *FR/ArrêtéMinistériel*

Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale - Titre II Chapitre 1er Article 3 et Annexe 2 Ligne 3.1.1

"Art. 3. - La demande d'un agrément pour un établissement doit être adressée par l'exploitant de cet établissement, avant sa mise en activité, au préfet du département d'implantation de l'établissement ou d'immatriculation du navire, à l'aide du modèle CERFA n°13983 publié sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture. Cette demande tient lieu de déclaration au sens de l'article 1er de l'arrêté du 28 juin 1994 susvisé. Pour que la demande soit recevable, elle doit être accompagnée d'un dossier comprenant les documents descriptifs de l'établissement et le plan de maîtrise sanitaire, notamment fondé sur les principes de l'HACCP, tels que définis en annexe 2.

Une instruction publiée au Bulletin officiel du ministère chargé de l'agriculture précise le contenu des pièces définies dans l'annexe 2. Des arrêtés fixant des exigences spécifiques peuvent prescrire la présentation de documents complémentaires. Pour établir ces documents, le professionnel peut se référer à un guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP validé pour les domaines d'activités concernés. La demande est renouvelée pour la manipulation d'une catégorie de produits ou pour une activité ne figurant pas sur la liste initiale. Toute modification importante des locaux, de leur aménagement, de leur équipement, de leur affectation ou du niveau de l'activité doit entraîner l'actualisation des pièces constitutives du dossier de demande d'agrément et sa notification auprès du préfet."

et

3.1.3. Les mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production :

- plan de nettoyage-désinfection ;
- instructions relatives à l'hygiène.

◆ *FR/Infra-règlementaire*

Note de service DGAL/SDSSA/N2012-8119 du 12/06/2012: Procédure d'agrément et composition du dossier d'agrément -

Aide à l'inspection

◆ *Objectif*

Préétablir des prescriptions et des mesures à respecter en matière de tenue de travail.

◆ *Situation Attendue*

Les pièces du dossier d'agrément adressé à la DD(CS)PP sont:

- la description des vêtements par secteur et si l'usage est unique ou multiple ;
- la description des modalités d'entretien des vêtements ;

- les suréquipements nécessaires pour les zones sensibles ;
- les équipement des visiteurs
- la description des modalités du changement des vêtements de ville/travail, y compris pour les intervenants extérieurs : lieu du changement, lieu de stockage, sans oublier le cas des tenues de travail.
- les mesures de protection à prendre en cas de maladies (plaies, rhumes, gastro-entérites.....) y compris pour les visiteurs.

◆ *Flexibilité*

L'établissement peut disposer de documents génériques extraits de guides de bonnes pratiques. Il devra les adapter à sa structure.

Le demandeur peut utiliser le dossier type présenté dans la note de service DGAL/SDSSA/N2007-8188 du 1er août 2007 relative au dossier type d'agrément pour les ateliers fermiers se livrant à la préparation de lait ou de produits laitiers.

Ce dossier est utilisable par les producteurs fermiers ou les petits établissements artisanaux traitant moins de 2 millions de litres par an.

◆ *Pour information*

La tenue de travail peut être différente selon les tâches qui sont réalisées ; ainsi elle est complète (bottes, blouses, charlotte) pour la personne qui manipule le caillé ou qui brasse le lait au dessus de la cuve. Elle est moins complète lors de manipulation en cave d'affinage.

CHAPITRE : G : PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (ÉTABLISSEMENT AGRÉÉ OU NON)

ITEM : G05 : PLAN DE FORMATION DU PERSONNEL

G05L01 - PLAN DE FORMATION, SÉCURITÉ DES ALIMENTS

Extraits de textes

◆ *CEE/Réglementation*

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Chapitre XII, Annexe II, Règlement européen H1

"Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller : 1. à ce que les manutentionnaires de denrées alimentaires soient encadrés et disposent d'instructions et/ou d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptées à leur activité professionnelle; 2. à ce que les personnes responsables de la mise au point et du maintien de la procédure visée à l'article 5, paragraphe 1, du présent règlement, ou de la mise en œuvre des guides pertinents dans leur entreprise aient reçu la formation appropriée en ce qui concerne l'application des principes HACCP;"

◆ *FR/ArrêtéMinistériel*

Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale - Titre II Chapitre 1er Article 3 et Annexe 2 Ligne 3.1.1

"Art. 3. - La demande d'un agrément pour un établissement doit être adressée par l'exploitant de cet établissement, avant sa mise en activité, au préfet du département d'implantation de l'établissement ou d'immatriculation du navire, à l'aide du modèle CERFA n°13983 publié sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture. Cette demande tient lieu de déclaration au sens de l'article 1er de l'arrêté du 28 juin 1994 susvisé. Pour que la demande soit recevable, elle doit être accompagnée d'un dossier comprenant les documents descriptifs de l'établissement et le plan de maîtrise sanitaire, notamment fondé sur les principes de l'HACCP, tels que définis en

annexe 2.

Une instruction publiée au Bulletin officiel du ministère chargé de l'agriculture précise le contenu des pièces définies dans l'annexe 2. Des arrêtés fixant des exigences spécifiques peuvent prescrire la présentation de documents complémentaires. Pour établir ces documents, le professionnel peut se référer à un guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP validé pour les domaines d'activités concernés. La demande est renouvelée pour la manipulation d'une catégorie de produits ou pour une activité ne figurant pas sur la liste initiale. Toute modification importante des locaux, de leur aménagement, de leur équipement, de leur affectation ou du niveau de l'activité doit entraîner l'actualisation des pièces constitutives du dossier de demande d'agrément et sa notification auprès du préfet."

ET

3.1.1. Le personnel :

- plan de formation à la sécurité sanitaire des aliments ;
- tenue vestimentaire : descriptif, entretien ;
- organisation du suivi médical.

◆ *FR/Infra-règlementaire*

Note de service DGAL/SDSSA/N2012-8119 du 12/06/2012: Procédure d'agrément et composition du dossier d'agrément -

Aide à l'inspection

◆ *Objectif*

Préétablir un rythme de formation des opérateurs et du renouvellement des formations.

Disposer de connaissances en adéquation avec le poste occupé et sur les raisons de la mise en place des mesures d'hygiène.

Eviter les contaminations et connaître les précautions à prendre lors des opérations de transformation.

◆ *Situation Attendue*

Les pièces du dossier d'agrément adressé à la DD(CS)PP sont :

- le plan de formation (initiale et continue) ;
- Objectifs et contenu général ;
- Catégories de personnel concernées.
- l'attestation de formation du responsable de l'équipe à la méthode HACCP.

◆ *Flexibilité*

Pour les petites structures : il n'est pas forcément écrit et formalisé mais les formations antérieures suivies, leur rythme et leur pertinence attestent d'une réflexion dans ce domaine.

L'expérience professionnelle est équivalente à une formation initiale.

A minima, on exigera une formation GBPH ou équivalente pour au moins une personne opérant dans l'atelier.

Le demandeur peut utiliser le dossier type présenté dans la note de service DGAL/SDSSA/N2007-8188 du 1er août 2007 relative au dossier type d'agrément pour les ateliers fermiers se livrant à la préparation de lait ou de produits laitiers.

Ce dossier est utilisable par les producteurs fermiers ou les petits établissements artisanaux traitant moins de 2 millions de litres par an.

◆ *Méthodologie*

Les pièces consultables in situ :

- La procédure de qualification avant embauche (± remise d'un livret d'accueil) ;
- Le détail des modules de formation continue.
- La qualité du (des) formateur(s) : interne à l'établissement ou société extérieure (contrat éventuel) ;
- La liste et fonctions des personnes ayant suivi la formation ;
- Les attestations de présence visées par les agents ;
- Archivage des formations.

◆ *Pour information*

Deux points pour lesquels il faut être attentifs :

- Formation pour les nouveaux salariés (adaptation au poste de travail) : tutorat par exemple ;
- Formation des personnels intérimaires selon le poste occupé.

CHAPITRE : G : PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (ÉTABLISSEMENT AGRÉÉ OU NON)

ITEM : G07 : QUALITÉ DE L'EAU

G07L01 - EAU, QUALITÉ

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - article 6 point 3a

3. Toutefois, les exploitants du secteur alimentaire veillent à ce que les établissements soient agréés par les autorités compétentes, à la suite d'au moins une inspection sur place, lorsque l'agrément est exigé : a) en vertu du droit national de l'État membre dans lequel se situe l'établissement ;

Aide à l'inspection

◆ Objectif

S'assurer que l'eau utilisée est potable et ne soit pas source de contamination des produits laitiers de façon directe ou indirecte.

◆ Situation Attendue

Les pièces du dossier d'agrément adressé à la DD(CS)PP sont : -Le plan de l'établissement faisant apparaître les différents réseaux de distribution d'eau et les points d'eau numérotés;
-la description d'un éventuel dispositif de traitement de l'eau.

1) RESEAU PUBLIC : attestation de raccordement de l'établissement au réseau public (à défaut facture d'eau).

2) RESSOURCE PRIVEE :

- Copie de l'arrêté préfectoral autorisant l'utilisation de l'eau d'une autre origine avec éventuellement les résultats des analyses effectuées.
- Dispositifs de contrôle mis en place pour assurer et contrôler la potabilité de l'eau au sein de l'établissement.
- plan de surveillance de la qualité de l'eau ainsi que les informations résultant de cette surveillance, le programme de nettoyage des réservoirs, des bâches de stockage et des citernes tampons le cas échéant.

◆ Flexibilité

Le contrôle de la potabilité de l'eau au sein de l'établissement peut être envisagé en cas de non conformité des produits.

◆ Méthodologie

Les pièces consultables in situ :

- Relevés des compteurs, factures d'eau le cas échéant ou autre moyen d'évaluer les consommations (notamment s'il existe plusieurs provenances) ;
- Description des différentes interventions sur le réseau de distribution d'eau (réparation, changement de réseaux de distribution d'eau...);
- Résultats des analyses bactériologiques et chimiques portant sur l'eau en contact direct ou indirect avec les denrées (dont la glace alimentaire d'origine hydrique). Les résultats d'analyse font référence au n° du point de prélèvement (de préférence en fin de réseau);
- Traitements effectués sur l'eau à l'intérieur de l'entreprise et les résultats correspondants ;
- Description des dispositifs tels adoucisseurs, javellisation, ionisation...;
- Enregistrements liés au programme de nettoyage des citernes-tampons le cas échéant;
- Actions correctives en cas de non conformité et enregistrements correspondants.

◆ Pour information



VADE - MECUM : Lait et produits laitiers
Version publiée : 2.00 Version courante :: 2.00

Exemple de traitements existants: chloration, filtration, ozone, UV ...

CHAPITRE : G : PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (ÉTABLISSEMENT AGRÉÉ OU NON)

ITEM : G08 : PROCÉDURES DE TRAÇABILITÉ DE L'AMONT À L'AVANT ET DE RETRAIT DES PRODUITS

G08L01 - 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 - Chapitre II section 4 article 18

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.

2. Les exploitants du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale doivent être en mesure d'identifier toute personne leur ayant fourni une denrée alimentaire, un aliment pour animaux, un animal producteur de denrées alimentaires ou toute substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans des denrées alimentaires ou dans des aliments pour animaux.

A cet effet, ces exploitants disposent de systèmes et de procédures permettant de mettre l'information en question à la disposition des autorités compétentes, à la demande de celles-ci.

◆ *FR/ArrêtéMinistériel*

Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale - Titre II Chapitre 1er Article 3 et Annexe 2 Ligne 3.3

"Art. 3. - La demande d'un agrément pour un établissement doit être adressée par l'exploitant de cet établissement, avant sa mise en activité, au préfet du département d'implantation de l'établissement ou d'immatriculation du navire, à l'aide du modèle CERFA n°13983 publié sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture. Cette demande tient lieu de déclaration au sens de l'article 1er de l'arrêté du 28 juin 1994 susvisé. Pour que la demande soit recevable, elle doit être accompagnée d'un dossier comprenant les documents descriptifs de l'établissement et le plan de maîtrise sanitaire, notamment fondé sur les principes de l'HACCP, tels que définis en annexe 2.

Une instruction publiée au Bulletin officiel du ministère chargé de l'agriculture précise le contenu des pièces définies dans l'annexe 2. Des arrêtés fixant des exigences spécifiques peuvent prescrire la présentation de documents complémentaires. Pour établir ces documents, le professionnel peut se référer à un guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP validé pour les domaines d'activités concernés. La demande est renouvelée pour la manipulation d'une catégorie de produits ou pour une activité ne figurant pas sur la liste initiale. Toute modification importante des locaux, de leur aménagement, de leur équipement, de leur affectation ou du niveau de l'activité doit entraîner l'actualisation des pièces constitutives du dossier de demande d'agrément et sa notification auprès du préfet."

et

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

◆ *FR/Infra-règlementaire*

Note de service DGAL/SDSSA/N2012-8119 du 12/06/2012: Procédure d'agrément et composition du dossier d'agrément -

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Préétablir des modalités de fonctionnement et de conservation des informations permettant d'apporter la preuve des origines et du devenir des produits.
Pouvoir intervenir et prendre les mesures appropriées en cas de problème sanitaire.

◆ Situation Attendue

L'exploitant doit pouvoir présenter immédiatement les informations suivantes :

- Nom et adresse du fournisseur, nature des produits fournis par ce dernier et numéro de lot ;
- Nom et adresse du client, nature et volume des produits livrés ;
- Date d'expédition (règlement (CE) n°931/2011).

◆ Flexibilité

Le demandeur peut utiliser le dossier type présenté dans la note de service DGAL/SDSSA/N2007-8188 du 1er août 2007 relative au dossier type d'agrément pour les ateliers fermiers se livrant à la préparation de lait ou de produits laitiers.
Ce dossier est utilisable par les producteurs fermiers ou les petits établissements artisanaux traitant moins de 2 millions de litres par an.

◆ Méthodologie

Demander la localisation des documents et leurs formes (manuscrit ou fichier informatique) :
Lorsque les produits sont encore dans l'entreprise, les informations suivantes concernant le lot doivent être vérifiées :

- les données sur les volumes ou les quantités ;
- la description des produits (préemballés ou non, la transformation du produit) : toute information complémentaire en fonction de l'activité de l'entreprise et des dispositions propres au système de traçabilité de l'entreprise.

L'utilisation des termes "systèmes" et "procédures" de l'article 18 du R178/2002 implique la mise en place d'un dispositif structuré permettant de mettre les informations requises à la disposition des autorités compétentes.

◆ Pour information

L'obligation de traçabilité aval ne concerne pas les denrées remises directement au consommateur final.
Les numéros de lot sont requis par la législation française au niveau de l'étiquetage des produits (article R.112-9 du code de la consommation).

Les délais de conservation de l'information : dans le cas général, les informations doivent être conservées au minimum pendant 5 ans à compter de la date de fabrication ou de la date de livraison (expédition / réception).

Cependant, certains cas dérogent à cette règle générale :

- pour les produits sans date limite d'utilisation optimale (DLUO) : durée d'archivage de 5 ans ;
- pour les produits dont la date limite d'utilisation optimale (DLUO) dépasse 5 ans : durée de la DLUO plus 6 mois ;
- pour les produits périssables ayant une date limite de consommation (DLC) inférieure à 3 mois ou sans date limite (flan, crème, produits non-préemballés) destinés au consommateur final : durée de 6 mois à partir de la date de livraison ou de fabrication.

CHAPITRE : G : PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (ÉTABLISSEMENT AGRÉÉ OU NON)

ITEM : G08 : PROCÉDURES DE TRAÇABILITÉ DE L'AMONT À L'AVANT ET DE RETRAIT DES PRODUITS

G08L02 - RETRAIT, PROCÉDURE

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 19 point 1

Si un exploitant du secteur alimentaire considère ou a des raisons de penser qu'une denrée alimentaire qu'il a importée, produite, transformée, fabriquée ou distribuée ne répond pas aux prescriptions relatives à la sécurité des denrées alimentaires, il engage immédiatement les procédures de retrait du marché de la denrée alimentaire en question, lorsque celle-ci ne se trouve plus sous le contrôle direct de ce premier exploitant du secteur alimentaire, et en informe les autorités compétentes.

◆ FR/ArrêtéMinistériel

Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale - Titre II Chapitre 1er Article 3 et Annexe 2 Ligne 3.3

"Art. 3. - La demande d'un agrément pour un établissement doit être adressée par l'exploitant de cet établissement, avant sa mise en activité, au préfet du département d'implantation de l'établissement ou d'immatriculation du navire, à l'aide du modèle CERFA n°13983 publié sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture. Cette demande tient lieu de déclaration au sens de l'article 1er de l'arrêté du 28 juin 1994 susvisé. Pour que la demande soit recevable, elle doit être accompagnée d'un dossier comprenant les documents descriptifs de l'établissement et le plan de maîtrise sanitaire, notamment fondé sur les principes de l'HACCP, tels que définis en annexe 2. Une instruction publiée au Bulletin officiel du ministère chargé de l'agriculture précise le contenu des pièces définies dans l'annexe 2. Des arrêtés fixant des exigences spécifiques peuvent prescrire la présentation de documents complémentaires.

Pour établir ces documents, le professionnel peut se référer à un guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP validé pour les domaines d'activités concernés. La demande est renouvelée pour la manipulation d'une catégorie de produits ou pour une activité ne figurant pas sur la liste initiale. Toute modification importante des locaux, de leur aménagement, de leur équipement, de leur affectation ou du niveau de l'activité doit entraîner l'actualisation des pièces constitutives du dossier de demande d'agrément et sa notification auprès du préfet."

et

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

◆ FR/Infra-règlementaire

Note de service DGAL/SDSSA/N2012-8119 du 12/06/2012: Procédure d'agrément et composition du dossier d'agrément -

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Disposer de procédures permettant de bloquer et/ou informer les consommateurs des lots de produits susceptibles de présenter un risque pour la santé.



VADE - MECUM : Lait et produits laitiers

Version publiée : 2.00 Version courante :: 2.00

◆ *Situation Attendue*

L'exploitant doit disposer de procédures décrivant les actions à mettre en œuvre lorsqu'un lot est détecté non conforme quel que soit le stade où il se trouve pour en empêcher son offre au consommateur. Cette procédure peut être complétée par des mesures de rappel si les produits sont déjà chez le consommateur.

◆ *Flexibilité*

Le demandeur peut utiliser le dossier type présenté dans la note de service DGAL/SDSSA/N2007-8188 du 1er août 2007 relative au dossier type d'agrément pour les ateliers fermiers se livrant à la préparation de lait ou de produits laitiers.

Ce dossier est utilisable par les producteurs fermiers ou les petits établissements artisanaux traitant moins de 2 millions de litres par an.

◆ *Méthodologie*

Vérifier que ces procédures existent bien et qu'elles font l'objet de tests régulièrement vérifiés, que les critères de déclenchement d'une non conformité sont au moins équivalents aux recommandations du guide de gestion des alertes (note de service DGAL/MUS/N2009-8188 du 7 juillet 2009) disponible sur le site du ministère en charge de l'agriculture.

Doivent être présents sur site, les enregistrements relatifs à la gestion des non conformités. Ces documents sont conservés conformément aux exigences du règlement CE n°178/2002.

CHAPITRE : G : PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (ÉTABLISSEMENT AGRÉÉ OU NON)

ITEM : G09 : PROCÉDURES DE MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES

G09L01 - MAÎTRISE, TEMPÉRATURE

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires -

3. Toutefois, les exploitants du secteur alimentaire veillent à ce que les établissements soient agréés par les autorités compétentes, à la suite d'au moins une inspection sur place, lorsque l'agrément est exigé : a) en vertu du droit national de l'État membre dans lequel se situe l'établissement ;

◆ FR/ArrêtéMinistériel

Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale - Titre II Chapitre 1er Article 3 et Annexe 2 Ligne3.1.6

◆ FR/Infra-règlementaire

Note de service DGAL/SDSSA/N2012-8119 du 12/06/2012: Procédure d'agrément et composition du dossier d'agrément -

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Préétablir les modalités de contrôle et d'enregistrement permettant de s'assurer et d'attester du respect ou du maintien des températures définies, y compris négatives, dans les locaux ou enceintes sous températures dirigées, pour les denrées aux différents stades de fabrication.

◆ Situation Attendue

Les pièces du dossier d'agrément adressé à la DD(CS)PP sont :

- La liste des locaux sous températures dirigées en précisant les températures recherchées (cela pourra avoir été fait sur les plans) et les températures à ne pas dépasser.
- Décrire le système et le matériel de surveillance des températures (locaux, denrées), les modalités d'enregistrement et d'alertes en cas d'anomalies et les mesures correctives (produit /procédé).
- Fournir le modèle de support d'enregistrement.

◆ Flexibilité

L'enregistrement peut se limiter aux cas de non conformités.

Le demandeur peut utiliser le dossier type présenté dans la note de service DGAL/SDSSA/N2007-8188 du 1er août 2007 relative au dossier type d'agrément pour les ateliers fermiers se livrant à la préparation de lait ou de produits laitiers.

Ce dossier est utilisable par les producteurs fermiers ou les petits établissements artisanaux traitant moins de 2 millions de litres par an.

◆ Méthodologie

Les pièces consultables in situ sont les enregistrements de ces contrôles, des actions correctives (produits, procédés).



VADE - MECUM : Lait et produits laitiers
Version publiée : 2.00 Version courante :: 2.00

◆ *Pour information*

Un relevé manuel des températures est possible.

CHAPITRE : G : PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (ÉTABLISSEMENT AGRÉÉ OU NON)

ITEM : G10 : PROCÉDURES DE CONTRÔLE DE CONFORMITÉ À RÉCEPTION ET EXPÉDITION

G10L01 - TRANSPORT, VÉHICULE DE TRANSPORT

Extraits de textes

◆ *CEE/Réglementation*

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires -

3. Toutefois, les exploitants du secteur alimentaire veillent à ce que les établissements soient agréés par les autorités compétentes, à la suite d'au moins une inspection sur place, lorsque l'agrément est exigé : a) en vertu du droit national de l'État membre dans lequel se situe l'établissement ;

Aide à l'inspection

◆ *Objectif*

Préétablir les modalités de contrôle et d'enregistrement permettant de s'assurer et d'attester du respect des bonnes conditions de transports.

◆ *Situation Attendue*

Les pièces du dossier adressé à la DD(CS)PP sont :

- 1) concernant le parc de véhicules de transport de l'entreprise :
 - Catégories de véhicules ;
 - Modalités de contrôle des températures et de la propreté des véhicules.
- 2) concernant les véhicules de transport appartenant à une société extérieure
 - Contenu du cahier des charges.

◆ *Méthodologie*

Les pièces consultables in situ sont:
Enregistrements des contrôles des températures et de propreté.
Attestations de conformité à jour pour les véhicules de l'entreprise.

◆ *Champ d'Application*

Cet Item concerne les établissements de transformation du lait soumis à agrément.

CHAPITRE : G : PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (ÉTABLISSEMENT AGRÉÉ OU NON)

ITEM : G10 : PROCÉDURES DE CONTRÔLE DE CONFORMITÉ À RÉCEPTION ET EXPÉDITION

G10L02 - CONTRÔLE RÉCEPTION

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires -

3. Toutefois, les exploitants du secteur alimentaire veillent à ce que les établissements soient agréés par les autorités compétentes, à la suite d'au moins une inspection sur place, lorsque l'agrément est exigé : a) en vertu du droit national de l'État membre dans lequel se situe l'établissement ;

◆ FR/ArrêtéMinistériel

Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale - Titre II Chapitre 1er Article 3 et Annexe 2 Ligne 3.1.7

"Art. 3. - La demande d'un agrément pour un établissement doit être adressée par l'exploitant de cet établissement, avant sa mise en activité, au préfet du département d'implantation de l'établissement ou d'immatriculation du navire, à l'aide du modèle CERFA n°13983 publié sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture. Cette demande tient lieu de déclaration au sens de l'article 1er de l'arrêté du 28 juin 1994 susvisé. Pour que la demande soit recevable, elle doit être accompagnée d'un dossier comprenant les documents descriptifs de l'établissement et le plan de maîtrise sanitaire, notamment fondé sur les principes de l'HACCP, tels que définis en annexe 2.

Une instruction publiée au Bulletin officiel du ministère chargé de l'agriculture précise le contenu des pièces définies dans l'annexe 2. Des arrêtés fixant des exigences spécifiques peuvent prescrire la présentation de documents complémentaires.

Pour établir ces documents, le professionnel peut se référer à un guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP validé pour les domaines d'activités concernés. La demande est renouvelée pour la manipulation d'une catégorie de produits ou pour une activité ne figurant pas sur la liste initiale. Toute modification importante des locaux, de leur aménagement, de leur équipement, de leur affectation ou du niveau de l'activité doit entraîner l'actualisation des pièces constitutives du dossier de demande d'agrément et sa notification auprès du préfet."

et

3.1.7. Le contrôle à réception et à expédition.

◆ FR/Infra-réglementaire

Note de service DGAL/SDSSA/N2012-8119 du 12/06/2012: Procédure d'agrément et composition du dossier d'agrément -

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Préétablir les modalités de contrôle et d'enregistrement permettant de s'assurer et d'attester de la conformité de toutes les réceptions.

◆ Situation Attendue

Les pièces du dossier adressé à la DD(CS)PP sont :



VADE - MECUM : Lait et produits laitiers

Version publiée : 2.00 Version courante :: 2.00

Parmi les catégories de produits reçus de l'extérieur entrant en contact avec les denrées ou utilisés dans leur fabrication (matières premières, ingrédients, matériaux d'emballage et produits finis) :

- Protocole formalisé de contrôle à réception des produits dont la réception n'est pas considérée comme un CCP : fréquence du contrôle, points de contrôle ;
- Modèle de support d'enregistrement des contrôles ou description des modalités d'enregistrement ;
- Procédure de gestion des non conformités (critères de refus, actions correctives) ;
- Températures, prélèvements éventuels pour examens bactériologiques d'autocontrôle.

◆ Flexibilité

Le demandeur peut utiliser le dossier type présenté dans la note de service DGAL/SDSSA/N2007-8188 du 1er août 2007 relative au dossier type d'agrément pour les ateliers fermiers se livrant à la préparation de lait ou de produits laitiers.

Ce dossier est utilisable par les producteurs fermiers ou les petits établissements artisanaux traitant moins de 2 millions de litres par an.

◆ Méthodologie

Les pièces consultables in situ sont :

1) Les informations relatives aux fournisseurs par produit avec :

- Leur raison sociale ;
- Leur adresse et pays d'origine ;
- Leur numéro d'agrément sanitaire ;
- Leur numéro de téléphone et fax.

2) Les cahiers des charges ;

3) Les instructions de travail relatives au contrôle des matières premières , mentionnant en particulier les critères de refus ou le déclassement des denrées reçues ;

4) Les enregistrements des contrôles à réception.

◆ Champ d'Application

Cet Item concerne les établissements de transformation du lait soumis à agrément.

CHAPITRE : G : PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (ÉTABLISSEMENT AGRÉÉ OU NON)

ITEM : G10 : PROCÉDURES DE CONTRÔLE DE CONFORMITÉ À RÉCEPTION ET EXPÉDITION

G10L03 - CONTRÔLE, EXPÉDITION, PRODUIT FINI

Extraits de textes

◆ *CEE/Réglementation*

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires -

3. Toutefois, les exploitants du secteur alimentaire veillent à ce que les établissements soient agréés par les autorités compétentes, à la suite d'au moins une inspection sur place, lorsque l'agrément est exigé : a) en vertu du droit national de l'État membre dans lequel se situe l'établissement ;

◆ *FR/ArrêtéMinistériel*

Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale - Titre II Chapitre 1er Article 3 et Annexe 2 Ligne 3.1.7

"Art. 3. - La demande d'un agrément pour un établissement doit être adressée par l'exploitant de cet établissement, avant sa mise en activité, au préfet du département d'implantation de l'établissement ou d'immatriculation du navire, à l'aide du modèle CERFA n°13983 publié sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture. Cette demande tient lieu de déclaration au sens de l'article 1er de l'arrêté du 28 juin 1994 susvisé. Pour que la demande soit recevable, elle doit être accompagnée d'un dossier comprenant les documents descriptifs de l'établissement et le plan de maîtrise sanitaire, notamment fondé sur les principes de l'HACCP, tels que définis en

annexe 2.

Une instruction publiée au Bulletin officiel du ministère chargé de l'agriculture précise le contenu des pièces définies dans l'annexe 2. Des arrêtés fixant des exigences spécifiques peuvent prescrire la présentation de documents complémentaires.

Pour établir ces documents, le professionnel peut se référer à un guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP validé pour les domaines d'activités concernés. La demande est renouvelée pour la manipulation d'une catégorie de produits ou pour une activité ne figurant pas sur la liste initiale. Toute modification importante des locaux, de leur aménagement, de leur équipement, de leur affectation ou du niveau de l'activité doit entraîner l'actualisation des pièces constitutives du dossier de demande d'agrément et sa notification auprès du préfet."

et

3.1.7. Le contrôle à réception et à expédition

◆ *FR/Infra-règlementaire*

Note de service DGAL/SDSSA/N2012-8119 du 12/06/2012: Procédure d'agrément et composition du dossier d'agrément -

Résumé : Cette note présente le dossier d'agrément modifié et précise certaines modalités d'attribution de l'agrément. Dans un objectif de simplification, l'arrêté du 8 juin 2006 listant les pièces devant être fournies pour le dossier d'agrément est modifié par l'arrêté du 4 juin 2012 (JoRf du 12 juin 2012), et la note de service DGAL/SDSSA/N2007-8013 du 11 janvier 2007 détaillant le contenu du dossier est abrogée et remplacée par la présente note de service afin de préciser la nature des modifications apportées. Le tableau en annexe distingue les pièces devant nécessairement être adressées à la DD(CS)PP/DAAF pour l'instruction du dossier (D1), et celles consultables sur site (D2). Le dossier a été simplifié, soit en supprimant certaines pièces jugées non indispensables à l'instruction du dossier, soit en les simplifiant, soit en transférant des pièces du D1 vers le D2.

Aide à l'inspection

◆ *Objectif*

Préétablir les modalités de contrôle et d'enregistrement permettant de s'assurer et d'attester de la conformité de toutes les expéditions.



VADE - MECUM : Lait et produits laitiers
Version publiée : 2.00 Version courante :: 2.00

◆ **Situation Attendue**

Les pièces du dossier adressé à la DD(CS)PP : Préciser les modalités de contrôle des produits avant expédition (ex : modalités de libération des lots).

◆ **Flexibilité**

Le demandeur peut utiliser le dossier type présenté dans la note de service DGAL/SDSSA/N2007-8188 du 1er août 2007 relative au dossier type d'agrément pour les ateliers fermiers se livrant à la préparation de lait ou de produits laitiers.

Ce dossier est utilisable par les producteurs fermiers ou les petits établissements artisanaux traitant moins de 2 millions de litres par an.

◆ **Méthodologie**

Les pièces consultables in situ sont :

S'ils sont prévus, les enregistrements des contrôles à expédition.

◆ **Champ d'Application**

Cet Item concerne les établissements de transformation du lait soumis à agrément.

CHAPITRE : G : PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (ÉTABLISSEMENT AGRÉÉ OU NON)

ITEM : G12 : PROCÉDURES FONDÉES SUR LES PRINCIPES HACCP

SOUS-ITEM : G1201 : ANALYSE DES DANGERS

G1201L01 - ANALYSE DES DANGERS

Extraits de textes

◆ *CEE/Réglementation*

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Chapitre I article 5 point 2a

1. Les exploitants du secteur alimentaire mettent en place, appliquent et maintiennent une ou plusieurs procédures permanentes fondées sur les principes HACCP. 2. Les principes HACCP sont les suivants : a) identifier tout danger qu'il y a lieu de prévenir, d'éliminer ou de ramener à un niveau acceptable ; ...

◆ *FR/ArrêtéMinistériel*

Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale - Titre II Chapitre 1er Article 3 et Annexe 2 Ligne 3.2.2

"Art. 3. - La demande d'un agrément pour un établissement doit être adressée par l'exploitant de cet établissement, avant sa mise en activité, au préfet du département d'implantation de l'établissement ou d'immatriculation du navire, à l'aide du modèle CERFA n°13983 publié sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture. Cette demande tient lieu de déclaration au sens de l'article 1er de l'arrêté du 28 juin 1994 susvisé. Pour que la demande soit recevable, elle doit être accompagnée d'un dossier comprenant les documents descriptifs de l'établissement et le plan de maîtrise sanitaire, notamment fondé sur les principes de l'HACCP, tels que définis en annexe 2.

Une instruction publiée au Bulletin officiel du ministère chargé de l'agriculture précise le contenu des pièces définies dans l'annexe 2. Des arrêtés fixant des exigences spécifiques peuvent prescrire la présentation de documents complémentaires.

Pour établir ces documents, le professionnel peut se référer à un guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP validé pour les domaines d'activités concernés.

La demande est renouvelée pour la manipulation d'une catégorie de produits ou pour une activité ne figurant pas sur la liste initiale. Toute modification importante des locaux, de leur aménagement, de leur équipement, de leur affectation ou du niveau de l'activité doit entraîner l'actualisation des pièces constitutives du dossier de demande d'agrément et sa notification auprès du préfet."

et

3.2.2. Les documents relatifs à l'analyse des dangers biologiques, chimiques et physiques et mesures préventives associées (principe n° 1).

◆ *FR/Infra-règlementaire*

Note de service DGAL/SDSSA/N2012-8119 du 12/06/2012: Procédure d'agrément et composition du dossier d'agrément -

Résumé : Cette note présente le dossier d'agrément modifié et précise certaines modalités d'attribution de l'agrément. Dans un objectif de simplification, l'arrêté du 8 juin 2006 listant les pièces devant être fournies pour le dossier d'agrément est modifié par l'arrêté du 4 juin 2012 (JoRf du 12 juin 2012), et la note de service DGAL/SDSSA/N2007-8013 du 11 janvier 2007 détaillant le contenu du dossier est abrogée et remplacée par la présente note de service afin de préciser la nature des modifications apportées. Le tableau en annexe distingue les pièces devant nécessairement être adressées à la DD(CS)PP/DAAF pour l'instruction du dossier (D1), et celles consultables sur site (D2). Le dossier a été simplifié, soit en supprimant certaines pièces jugées non indispensables à l'instruction du dossier, soit en simplifiant, soit en transférant des pièces du D1 vers le D2.

Aide à l'inspection

◆ Objectif

- Identifier les dangers et les possibilités de contamination, multiplication, survie ou persistance.
- Évaluer les causes de contamination, multiplication et survie ou persistance.
- Hiérarchiser les dangers.
- Identifier les mesures de maîtrise.

◆ Situation Attendue

Identification : Les dangers sont identifiés selon leur nature :

- biologique : germes pathogènes, parasites, toxines.
- chimique : résidus médicamenteux, résidus de nettoyage, substances toxiques utilisées dans l'entreprise, contaminants de l'environnement, allergènes...
- physique : corps étrangers présentant un danger pour la santé (verre, aiguille...), radionucléides,...

L'entreprise doit justifier ses choix (lister les sources de justifications).

Pour chaque danger et à chaque étape du procédé, l'entreprise doit avoir évalué les possibilités de contamination, multiplication et survie/persistance.

Pour chaque danger identifié à chaque étape du procédé, l'entreprise doit avoir évalué les causes de contamination, multiplication ou survie. Rappeler le niveau acceptable de danger pour le produit fini : au minimum niveau réglementaire lorsqu'il existe.

A chaque étape, l'entreprise hiérarchise les dangers et les causes identifiées en fonction, de la probabilité d'apparition et de la gravité des conséquences du danger. L'utilisation des formules de calcul pour hiérarchiser les dangers (indice de criticité...) n'a qu'une valeur indicative.

Pour chaque cause du danger retenue à chaque étape, l'entreprise identifie des mesures de maîtrise. Ces mesures de maîtrise sont souvent des bonnes pratiques d'hygiène (BPH) ou des bonnes pratiques de fabrication (BPF).

◆ Flexibilité

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

En effet le GBPH est l'outil officiellement reconnu pour permettre aux producteurs fermiers de conduire une analyse de type HACCP de leur production.

◆ Méthodologie

L'utilisation de la méthode des 5 M (milieu, matériel, méthode, main d'œuvre, matière) est la plus fréquente, mais l'entreprise peut mettre en œuvre une autre pratique.

Certaines mesures de maîtrise incontournables pour la filière sont imposées réglementairement :

- formation du personnel,
- plan de Nettoyage/Désinfection,
- qualité de l'eau,
- lutte contre les nuisibles...

Elles font alors l'objet d'items spécifiques dans la grille d'inspection (G02 à G05).

Les mesures de maîtrise transversales, applicables à plusieurs étapes, pourront être traitées en une seule fois (par exemple, formation et hygiène du personnel).

L'inspecteur vérifie que les mesures de maîtrise choisies sont cohérentes avec les causes des dangers identifiés et retenus (par exemple, la maîtrise de la chaîne du froid n'a aucun effet sur la contamination). Lorsque la mise en œuvre des mesures de maîtrise peut faire l'objet de différences notables d'application entre les opérateurs, des procédures doivent décrire les modalités précises de leur réalisation (qui, quoi, où, quand, comment).

Par exemple, si l'entreprise identifie comme mesure préventive " formation du personnel ", l'inspecteur doit demander un document qui précise les modalités pratiques de la formation (au minimum, date, personnel concerné, programme).

◆ *Pour information*

La justification des choix de dangers peut s'appuyer sur les GBPH validés (l'entreprise peut alors utiliser les tableaux du GBPH), les avis des centres techniques, les fiches de dangers de l'ANSES.
L'absence de critère microbiologique réglementaire ne justifie pas la non prise en compte du danger correspondant dans l'analyse des dangers. L'existence d'un critère microbiologique indique que le professionnel doit considérer comme utile de mettre en place des autocontrôles basés sur ce critère, pour améliorer la sécurité de ses produits.

L'inspecteur pourra également apprécier ces choix en s'appuyant sur son expérience de la filière, sur les vademecum par filière, sur les résultats des plans de contrôle et de surveillance...

Concernant les dangers microbiologiques, l'entreprise devrait examiner chaque germe séparément car leurs caractéristiques (origine, développement...) sont différentes et entraînent des mesures de maîtrise spécifiques et adaptées au procédé de fabrication.

Dans un second temps, l'entreprise peut faire des regroupements de germes lorsque les mesures de maîtrise sont identiques.

Même si l'entreprise met en place des contrôles périodiques de la bonne mise en oeuvre ou de l'efficacité des mesures de maîtrise (par exemple, contrôle du plan de nettoyage et désinfection), l'existence de ces contrôles n'est pas suffisante pour considérer ces étapes comme des CCP.
Voir points G1202L01-CCP et G13-vérification.

L'analyse des dangers débute une fois que toutes les procédures relatives aux BPH sont effectives et efficaces

◆ *Champ d'Application*

TOUS LES ETABLISSEMENTS SAUF établissements de remise directe ne pratiquant pas d'opérations à risque (opérations à risque en remise directe : fromage au lait cru ou affinage de moins de 60 jours).

CHAPITRE : G : PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (ÉTABLISSEMENT AGRÉÉ OU NON)

ITEM : G12 : PROCÉDURES FONDÉES SUR LES PRINCIPES HACCP

SOUS-ITEM : G1202 : IDENTIFICATION DES POINTS DÉTERMINANTS (DONT CCP, PRPO...)

SOUS-ITEM - GRILLE : G1202 : IDENTIFICATION DES POINTS DÉTERMINANTS (DONT CCP, PRPO)

G1202L01 - POINT CRITIQUE POUR LA MAÎTRISE (CCP)

Extraits de textes

◆ *CEE/Réglementation*

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Chapitre I article 5 point 2b

1. Les exploitants du secteur alimentaire mettent en place, appliquent et maintiennent une ou plusieurs procédures permanentes fondées sur les principes HACCP. 2. Les principes HACCP sont les suivants : b) identifier les points critiques aux niveaux desquels un contrôle est indispensable pour prévenir ou éliminer un danger ou pour le ramener à un niveau acceptable ;

◆ *FR/ArrêtéMinistériel*

Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale - Titre II Chapitre 1er Article 3 et Annexe 2 Ligne 3.2.3

"Art. 3. - La demande d'un agrément pour un établissement doit être adressée par l'exploitant de cet établissement, avant sa mise en activité, au préfet du département d'implantation de l'établissement ou d'immatriculation du navire, à l'aide du modèle CERFA n°13983 publié sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture. Cette demande tient lieu de déclaration au sens de l'article 1er de l'arrêté du 28 juin 1994 susvisé. Pour que la demande soit recevable, elle doit être accompagnée d'un dossier comprenant les documents descriptifs de l'établissement et le plan de maîtrise sanitaire, notamment fondé sur les principes de l'HACCP, tels que définis en annexe 2.

Une instruction publiée au Bulletin officiel du ministère chargé de l'agriculture précise le contenu des pièces définies dans l'annexe 2. Des arrêtés fixant des exigences spécifiques peuvent prescrire la présentation de documents complémentaires.

Pour établir ces documents, le professionnel peut se référer à un guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP validé pour les domaines d'activités concernés. La demande est renouvelée pour la manipulation d'une catégorie de produits ou pour une activité ne figurant pas sur la liste initiale. Toute modification importante des locaux, de leur aménagement, de leur équipement, de leur affectation ou du niveau de l'activité doit entraîner l'actualisation des pièces constitutives du dossier de demande d'agrément et sa notification auprès du préfet."

et

3.2.3. Les documents relatifs aux points critiques pour la maîtrise lorsqu'il en existe (CCP) :

- la liste argumentée des CCP précisant le caractère essentiel de la ou des mesures de maîtrise associée(s) (principe n° 2) ;

◆ *FR/Infra-règlementaire*

Note de service DGAL/SDSSA/N2012-8119 du 12/06/2012: Procédure d'agrément et composition du dossier d'agrément -

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Vérifier que les CCP choisis sont correctement déterminés et argumentés.

◆ Situation Attendue

L'entreprise doit :

- Lister les CCP et les PRPo retenus en les numérotant.
- Justifier les décisions relatives au choix de ces points déterminants ou justifier l'absence de point déterminant le cas échéant.
- En l'absence de points déterminants, les principes 3, 4 et 5 de l'HACCP sont sans objet.

◆ Flexibilité

Flexibilité uniquement en remise directe et pour les petites entreprises : l'inspecteur pourra accepter que l'enregistrement des températures ne soit effectué qu'en cas de dépassement des limites critiques. Toutefois, l'enregistrement des actions correctives mises en œuvre reste indispensable. Attention, la grille d'inspection reprend cette position du règlement, la maîtrise des températures doit être notée en G09. Si l'entreprise considère que la maîtrise de la température à une ou plusieurs étapes est un CCP, l'inspecteur notera ses observations dans les items relatifs à l'HACCP.

◆ Méthodologie

L'attention de l'inspecteur doit être attirée par un nombre trop important de CCP (parfois, toutes les étapes). Ce n'est pas notre rôle que de dire à l'entreprise, parmi ceux qu'elle a identifiés, quels sont les CCP et ceux qui n'en sont pas.

L'inspecteur devra plutôt être vigilant à l'application effective des procédures de surveillance et des actions correctives au niveau de tous les CCP identifiés (noté à la question E8).

Par contre, l'inspecteur doit s'assurer que les CCP généralement identifiés par la filière pour le type de fabrication considéré sont bien présents.

Cas particulier de la maîtrise de la chaîne du froid : cette maîtrise est indispensable à la stabilité des produits à conserver entre 0°C et +4°C. La température de la zone de stockage et/ou des produits est mesurable et cette mesure est rattachable à un lot type de fabrication, elle est un CCP. Toutefois, le règlement (CE) n°852/2004 considère la maîtrise de la chaîne du froid comme un pré-requis d'hygiène. Il est donc possible que le professionnel ne classe pas la maîtrise de la chaîne du froid en CCP.

Toutefois l'inspecteur exigera que le professionnel traite la maîtrise de la chaîne du froid comme un CCP (critère, limites critiques, surveillance et action corrective).

Le report des CCP identifiés sur le diagramme de fabrication en permet une bonne lecture, et devra être recommandé.

Attention : les premières études avaient conduit les entreprises à définir de nombreux CCP.

Les révisions des plans HACCP ont amené les entreprises à réduire leur nombre de CCP et à introduire à leur place des PRPo.

Définition selon la norme NF EN ISO 22000

-PRP (programme pré-requis = BPH)

Conditions et activités de base nécessaires pour maintenir tout au long de la chaîne alimentaire un environnement hygiénique approprié à la production, à la manutention et à la mise à disposition de produits finis sûrs et de denrées alimentaires sûres pour la consommation humaine.

-PRP opérationnel (programme pré-requis opérationnel) :

PRP identifié par l'analyse des dangers comme essentiel pour maîtriser la probabilité d'introduction de dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires et/ou de la contamination ou prolifération des dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires dans le(s) produit(s) ou dans l'environnement de transformation.

-CCP (point critique pour la maîtrise) : étape à laquelle une mesure de maîtrise peut être appliquée et est essentielle pour prévenir ou éliminer un danger lié à la sécurité des denrées alimentaires ou le ramener à un niveau acceptable.

◆ Pour information

Un CCP est une étape du procédé ou une procédure au niveau de laquelle :

- une mesure préventive permettant de diminuer ou d'éliminer un danger à un niveau acceptable est appliquée
- l'application de cette mesure préventive est mesurable ou observable : il est possible de mesurer un critère (par exemple, température, temps, pH...) dont la valeur est corrélée à la probabilité de maîtrise du danger à un niveau acceptable pour la santé du consommateur.
- On doit pouvoir associer la valeur mesurée du critère à un ou plusieurs lots de fabrication (notion de surveillance permanente).

Souvent, la maîtrise de la contamination relève des bonnes pratiques d'hygiène faute de paramètres associés que l'on puisse suivre en continu.

En revanche, les maîtrises de la multiplication et de la survie sont de nature à être associées à des paramètres que l'on peut surveiller en continu en cours de production (temps, température, pH, aw...).

Ces paramètres sont favorables à l'instauration de CCP.

Attention, il ne faut pas confondre CCP et étape du procédé où le danger survient (ce n'est pas parce qu'une étape est très contaminante que c'est un CCP). Cette confusion peut être alimentée par l'utilisation de l'arbre de décision du Codex alimentarius ou par des formules de calcul de criticité qui permettent d'identifier les étapes les plus contaminantes.

Pour définir un CCP, il faut disposer d'un critère mesurable ou observable, directement corrélé à la maîtrise du danger et fiable à un ou plusieurs lots de production.

Le contrôle de la mise en oeuvre ou de l'efficacité d'une BPH et son enregistrement ne font pas pour autant de cette BPH un CCP. En effet, les résultats de la surveillance au niveau d'un CCP doivent pouvoir être mis en relation directe avec un ou plusieurs lots de production et entraîner sur ces lots des actions correctives "produit".

Les résultats de la vérification d'une BPH concernent l'ensemble de l'entreprise et ne peuvent pas être mis en relation directe avec un lot de production. Ils entraînent des actions correctives "procédé".

◆ *Champ d'Application*

TOUS LES ETABLISSEMENTS SAUF établissements de remise directe ne pratiquant pas d'opérations à risque (Opérations à risque en remise directe : fromage au lait cru ou affinage de moins de 60 jours)

CHAPITRE : G : PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (ÉTABLISSEMENT AGRÉÉ OU NON)

ITEM : G12 : PROCÉDURES FONDÉES SUR LES PRINCIPES HACCP

SOUS-ITEM : G1203 : LIMITES CRITIQUES (CCP)/OBJECTIFS SEUILS DE MAITRISE (PRPo)

SOUS-ITEM - GRILLE : G1203 : LIMITES CRITIQUES (CCP) / OBJECTIFS SEUILS DE MAÎTRISE (PRPo)

G1203L01 - LIMITE CRITIQUE

Extraits de textes

◆ *CEE/Réglementation*

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Chapitre I
article 5 point 2c

1. Les exploitants du secteur alimentaire mettent en place, appliquent et maintiennent une ou plusieurs procédures permanentes fondées sur les principes HACCP.

2. Les principes HACCP sont les suivants :

...

c) établir, aux points critiques de contrôle, les limites critiques qui différencient l'acceptabilité de l'inacceptabilité pour la prévention, l'élimination ou la réduction des dangers identifiés ;

...

Aide à l'inspection

◆ *Objectif*

S'assurer que des limites critiques précises pour chaque CCP ont été définies.

◆ *Situation Attendue*

L'exploitant doit :

- Définir des limites critiques pour chaque CCP (et le cas échéant, les valeurs cibles) ainsi que les niveaux des seuils de maîtrise pour les PRPo.

- Lister les documents justifiant le choix des limites critiques et des valeurs cibles éventuelles pour les CCP, ainsi que les niveaux des seuils de maîtrise pour les PRPo.

Pour chaque paramètre de mesure ou d'observation d'un CCP, une limite critique doit être définie. Cette limite critique :

- sépare l'acceptable de l'inacceptable au titre de la sécurité alimentaire,

- est compatible avec les exigences réglementaires lorsqu'elles existent. Dans tous les cas, lorsque des valeurs sont réglementairement définies, elles s'imposent comme limite critique

- est validée. Par « validé », on entend que le professionnel doit être capable de justifier la limite critique choisie en référence à la réglementation, certains GBPH, des études de centres techniques, de la bibliographie, des expérimentations, des résultats obtenus sur les produits finis, un historique....

NOTE

Les limites critiques sont établies en vue de déterminer si un CCP reste maîtrisé.

Lorsqu'une limite critique est dépassée ou transgressée, les produits concernés sont réputés potentiellement dangereux.

◆ *Flexibilité*

L'inspecteur s'attachera à vérifier que les limites critiques définies par l'entreprise sont conformes aux standards attendus.

Les limites critiques ne doivent pas être différentes du seuil réglementaire s'il existe.

◆ *Pour information*

Les limites critiques peuvent être quantitatives (mesure chiffrée) ou qualitatives (résultat d'une observation). Dans ce dernier cas, le critère qualitatif devra faire l'objet d'une description très précise évitant des disparités d'appréciation entre les opérateurs.

"Limite critique/valeur cible/tolérance : Limite critique = Valeur cible + Tolérance (facteur de sécurité par rapport au respect de la limite critique).

L'attention de l'inspecteur doit être attirée par une limite critique manifestement trop stricte qui sera probablement fréquemment dépassée. L'inspecteur devra alors être particulièrement vigilant à l'application effective des actions correctives prévues en cas de dépassement (noté en E08).

◆ *Champ d'Application*

TOUS LES ETABLISSEMENTS SAUF établissements de remise directe ne pratiquant pas d'opérations à risque (Opérations à risque en remise directe : fromage au lait cru ou affinage de moins de 60 jours)

CHAPITRE : G : PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (ÉTABLISSEMENT AGRÉÉ OU NON)

ITEM : G12 : PROCÉDURES FONDÉES SUR LES PRINCIPES HACCP

SOUS-ITEM : G1204 : SYSTÈME DE SURVEILLANCE DES POINTS DÉTERMINANTS (DONT CCP, PRPo...)

SOUS-ITEM - GRILLE : G1204 : SYSTÈME DE SURVEILLANCE DES POINTS DÉTERMINANTS (DONT CCP, PRPo)

G1204L01 - SURVEILLER

Extraits de textes

◆ *CEE/Réglementation*

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Chapitre I article 5 point 2d

"1. Les exploitants du secteur alimentaire mettent en place, appliquent et maintiennent une ou plusieurs procédures permanentes fondées sur les principes HACCP.

2. Les principes HACCP sont les suivants :

...

d) établir et appliquer des procédures de surveillance efficace des points critiques de contrôle ;

...

"

Aide à l'inspection

◆ *Objectif*

Préétablir les modalités de surveillance et d'enregistrement permettant le suivi des CCP.

◆ *Situation Attendue*

Pour chaque CCP et PRPo, décrire les modalités de surveillance des critères retenus :

- Qui (personnels de surveillance et leurs remplaçants),
- Quoi,
- Où,
- Quand (la fréquence de la surveillance doit être compatible avec une action corrective sur le produit),
- Comment.

Modèle de support d'enregistrement.

L'entreprise doit disposer :

- d'une procédure écrite définissant les modalités de surveillance précises : qui fait quoi, où, comment, à quelle fréquence, avec quel matériel...
- d'un support d'enregistrement adapté : date et moment de la mesure, agent chargé de l'enregistrement, valeur du critère obtenue, indication de la limite critique pour que les agents chargés de l'enregistrement puissent la connaître et réagir.

- Les enregistrements doivent être conservés pour montrer que le système HACCP est maîtrisé et que les actions correctives appropriées ont été prises pour n'importe qu'elle déviation hors de limites critiques.

Lorsque la limite critique est dépassée, toute information permettant de tracer les produits concernés doit être disponible. Cet enregistrement permet à l'entreprise d'apporter la preuve que la surveillance est bien mise en oeuvre.

Il est impératif que l'enregistrement des valeurs d'un CCP se fasse de manière permanente et que la valeur mesurée ou observée soit enregistrée plutôt que d'indiquer une appréciation de type conforme ou non-conforme. Cela permet de détecter des déviations progressives (voir cas particulier du contrôle des températures des chambres froides parfois considéré comme un pré-requis d'hygiène décrit en G12L01).

◆ Flexibilité

L'inspecteur s'attachera particulièrement à vérifier l'existence du support d'enregistrement de la surveillance. Il n'exigera une procédure écrite et mise à jour que lorsque les modalités de surveillance sont complexes, ce qui laisse supposer que leur application sera variable selon les opérateurs.

◆ Méthodologie

L'attention de l'inspecteur doit être attirée par des modalités de surveillance peu réalistes (fréquence très élevée sans automatisation, difficulté de mesure...). L'inspecteur devra alors être particulièrement vigilant à leur application effective (notée en E08).

Cas particulier des enregistrements automatiques : l'inspecteur doit vérifier que les valeurs enregistrées automatiquement sont contrôlées par une personne à une fréquence définie, sauf si le système est équipé d'une alarme (exemple des enregistrements de température des chambres froides qui ne sont regardés que lorsque le disque est changé...).

Attention, l'appréciation de l'inspecteur porte en G1204 sur les CCP identifiés par l'entreprise en G1202. Si en G1202 l'inspecteur a considéré qu'il "manquait" un CCP incontournable (note C), il n'a pas à sanctionner l'entreprise en G1204 pour absence de modalités de surveillance (note D). L'inspecteur doit apprécier le système de surveillance envisagé pour les CCP identifiés par l'entreprise.

Un support graphique est souvent plus parlant qu'un tableau de chiffres.

Le personnel chargé de la surveillance doit avoir été spécifiquement formé à cette tâche.

◆ Pour information

Définition selon la norme ISO 22000

« surveillance » : action de procéder à une séquence programmée d'observations ou de mesurages afin d'évaluer si les mesures de maîtrise fonctionnent comme prévu.

CHAPITRE : G : PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (ÉTABLISSEMENT AGRÉÉ OU NON)

ITEM : G12 : PROCÉDURES FONDÉES SUR LES PRINCIPES HACCP

SOUS-ITEM : G1205 : ACTIONS CORRECTIVES

G1205L01 - ACTIONS CORRECTIVES

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Chapitre I article 5 point 2e

"1. Les exploitants du secteur alimentaire mettent en place, appliquent et maintiennent une ou plusieurs procédures permanentes fondées sur les principes HACCP.

2. Les principes HACCP sont les suivants :

...

e) établir les actions correctives à mettre en œuvre lorsque la surveillance révèle qu'un point critique de contrôle n'est pas maîtrisé ;

...

"

◆ FR/ArrêtéMinistériel

Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale - Titre II Chapitre 1er Article 3 et Annexe 2 Ligne 3.2.3

"Art. 3. - La demande d'un agrément pour un établissement doit être adressée par l'exploitant de cet établissement, avant sa mise en activité, au préfet du département d'implantation de l'établissement ou d'immatriculation du navire, à l'aide du modèle CERFA n°13983 publié sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture. Cette demande tient lieu de déclaration au sens de l'article 1er de l'arrêté du 28 juin 1994 susvisé. Pour que la demande soit recevable, elle doit être accompagnée d'un dossier comprenant les documents descriptifs de l'établissement et le plan de maîtrise sanitaire, notamment fondé sur les principes de l'HACCP, tels que définis en annexe 2.

Une instruction publiée au Bulletin officiel du ministère chargé de l'agriculture précise le contenu des pièces définies dans l'annexe 2. Des arrêtés fixant des exigences spécifiques peuvent prescrire la présentation de documents complémentaires.

Pour établir ces documents, le professionnel peut se référer à un guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP validé pour les domaines d'activités concernés.

La demande est renouvelée pour la manipulation d'une catégorie de produits ou pour une activité ne figurant pas sur la liste initiale. Toute modification importante des locaux, de leur aménagement, de leur équipement, de leur affectation ou du niveau de l'activité doit entraîner l'actualisation des pièces constitutives du dossier de demande d'agrément et sa notification auprès du préfet."

ET

3.2.3. Les documents relatifs aux points critiques pour la maîtrise lorsqu'il en existe (CCP) :

- la liste argumentée des CCP précisant le caractère essentiel de la ou des mesures de maîtrise associée(s) (principe n° 2) ;
- pour chaque CCP :

- la validation des limites critiques (principe n° 3) ;
- les procédures de surveillance (principe n° 4) ;
- la description de la ou des actions correctives (principe n° 5) ;
- les enregistrements de la surveillance des CCP et des actions correctives (principe n° 7).

◆ FR/Infra-règlementaire

Note de service DGAL/SDSSA/N2012-8119 du 12/06/2012: Procédure d'agrément et composition du dossier d'agrément -

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Préétablir les actions correctives à mettre en oeuvre lorsqu'une limite critique est dépassée et les modalités d'enregistrement de ces actions.

◆ Situation Attendue

Les actions correctives doivent systématiquement inclure 4 types de mesures :

- Le devenir des denrées concernées par le dysfonctionnement (action corrective sur les produits concernés) ;
- La recherche des causes du dysfonctionnement constaté ;
- S'assurer du retour à la maîtrise du procédé ;
- La mise en oeuvre des mesures permettant d'éviter le renouvellement du dysfonctionnement (action corrective sur le procédé avec prise en compte éventuelle dans le plan HACCP).

Comme pour la surveillance, l'entreprise doit disposer :

- D'une procédure écrite définissant les modalités d'actions correctives,
- D'un support d'enregistrement adapté : date, valeur prise par le critère de surveillance, lot(s) concerné(s), recherche des causes, actions correctives appliquées sur le produit, actions correctives appliquées sur le procédé, permettant de corriger l'anomalie et également d'en prévenir la répétition, date et responsable(s) de la mise en oeuvre.

Cet enregistrement permet à l'entreprise d'apporter la preuve que le dysfonctionnement a bien été pris en compte et corrigé. L'entreprise doit prévoir à l'avance les mesures correctives qui seront appliquées lorsqu'une limite critique est dépassée. En effet, les actions correctives à mettre en oeuvre sur le procédé dépendent de l'analyse des causes, il peut être plus difficile de les prévoir à l'avance.

La destruction des lots n'est pas systématique. Des actions en cascade peuvent être prévues par l'entreprise (par exemple, utilisation dans un procédé avec traitement thermique...).

La procédure d'action corrective peut intégrer des modalités différentes selon la valeur du critère mesuré.

◆ Flexibilité

Le demandeur peut utiliser le dossier type présenté dans la note de service DGAL/SDSSA/N2007-8188 du 1er août 2007 relative au dossier type d'agrément pour les ateliers fermiers se livrant à la préparation de lait ou de produits laitiers.

Ce dossier est utilisable par les producteurs fermiers ou les petits établissements artisanaux traitant moins de 2 millions de litres par an. L'inspecteur s'attachera particulièrement à vérifier l'existence du support d'enregistrement des actions correctives. Il n'exigera une procédure écrite et une mise à jour que lorsque les modalités d'actions correctives sont complexes.

◆ Méthodologie

Les pièces consultables in situ sont :

- Instructions définissant la mise en oeuvre des actions correctives (comprenant la description de la non conformité, l'analyse des causes, les mesures appliquées au procédé, les mesures permettant d'éviter la répétition de l'anomalie) et des corrections (mesures appliquées au produit).
- Enregistrements des actions correctives à chaque dépassement de limite critique (pour les CCP) ou de niveau seuil de maîtrise (pour les PRPo), apportant la preuve de leur application.
- Enregistrements des corrections effectuées à chaque dépassement de limite critique (pour les CCP) et enregistrements des corrections effectuées (lorsqu'il y en a) lors des pertes de maîtrise des PRPo.



VADE - MECUM : Lait et produits laitiers
Version publiée : 2.00 Version courante :: 2.00

L'attention de l'inspecteur doit être attirée par des actions correctives difficilement applicables (coût de mise en œuvre, destruction systématique de produits prévus...). L'inspecteur devra alors être particulièrement vigilant à l'application effective des actions correctives (noté en E08).

Sur la cohérence entre la fréquence de surveillance et la production concernée par les actions correctives : la production concernée par l'action corrective doit être celle qui a été fabriquée depuis la dernière mesure de surveillance conforme.

Attention, l'appréciation de l'inspecteur porte en G1205 sur les CCP identifiés par l'entreprise en G1202. Si en G1202 l'inspecteur a considéré qu'il "manquait" un CCP incontournable (note C), il n'a pas à sanctionner l'entreprise en G1205 pour absence de modalités de correction (note D). L'inspecteur doit apprécier les mesures correctives envisagées pour les CCP identifiés par l'entreprise.

CHAPITRE : G : PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (ÉTABLISSEMENT AGRÉÉ OU NON)

ITEM : G13 : VÉRIFICATION DU PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

G13L01 - VÉRIFICATION

Extraits de textes

◆ *CEE/Réglementation*

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Chapitre I article 5 point 2f

"1. Les exploitants du secteur alimentaire mettent en place, appliquent et maintiennent une ou plusieurs procédures permanentes fondées sur les principes HACCP. 2. Les principes HACCP sont les suivants :...f) établir des procédures exécutées périodiquement pour vérifier l'efficacité des mesures visées aux points a) à e) ;..."

◆ *FR/ArrêtéMinistériel*

Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale - Titre II Chapitre 1er Article 3 et Annexe 2 Ligne 3.2.4

"Art. 3. - La demande d'un agrément pour un établissement doit être adressée par l'exploitant de cet établissement, avant sa mise en activité, au préfet du département d'implantation de l'établissement ou d'immatriculation du navire, à l'aide du modèle CERFA n°13983 publié sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture. Cette demande tient lieu de déclaration au sens de l'article 1er de l'arrêté du 28 juin 1994 susvisé. Pour que la demande soit recevable, elle doit être accompagnée d'un dossier comprenant les documents descriptifs de l'établissement et le plan de maîtrise sanitaire, notamment fondé sur les principes de l'HACCP, tels que définis en annexe 2.

Une instruction publiée au Bulletin officiel du ministère chargé de l'agriculture précise le contenu des pièces définies dans l'annexe 2. Des arrêtés fixant des exigences spécifiques peuvent prescrire la présentation de documents complémentaires.

Pour établir ces documents, le professionnel peut se référer à un guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP validé pour les domaines d'activités concernés. La demande est renouvelée pour la manipulation d'une catégorie de produits ou pour une activité ne figurant pas sur la liste initiale. Toute modification importante des locaux, de leur aménagement, de leur équipement, de leur affectation ou du niveau de l'activité doit entraîner l'actualisation des pièces constitutives du dossier de demande d'agrément et sa notification auprès du préfet."

et

3.2.4. Les documents relatifs à la vérification (principe n° 6).

◆ *FR/Infra-règlementaire*

Note de service DGAL/SDSSA/N2012-8119 du 12/06/2012: Procédure d'agrément et composition du dossier d'agrément -

Aide à l'inspection

◆ *Objectif*

Préétablir les modalités de vérification du plan de maîtrise sanitaire

◆ *Situation Attendue*

Procédures de vérification du plan de maîtrise sanitaire (PMS) :

- De la mise en œuvre effective du PMS : modalités pratiques (suivi des enregistrements, audits, revues de direction) et conséquences (mise à jour du plan HACCP...)

- De l'efficacité du PMS :

? plan d'autocontrôles analytiques

? analyses des réclamations-clients

? modalités de contrôle des mesures de maîtrise : celles-ci peuvent éventuellement être décrites dans les mesures de maîtrise correspondantes.

Comme pour la surveillance ou les actions correctives, l'entreprise doit disposer :

- D'une procédure écrite définissant les modalités de vérification (responsable, fréquence, modalités pratiques et les modalités de gestion des suites à donner;

- D'un support d'enregistrement de la vérification adapté : date de la vérification, par qui, résultat. Cet enregistrement permet à l'entreprise d'apporter la preuve de la mise en œuvre effective de sa procédure de vérification.

Dans le cas de la mise en évidence d'une anomalie, il y a lieu de décrire les modalités de gestion de celle-ci par des actions correctives comportant :

- l'évaluation de l'impact du dysfonctionnement sur la qualité sanitaire de la denrée ;

- le devenir des denrées ;

- La recherche des causes du dysfonctionnement constaté ;

- La mise en œuvre des mesures permettant d'éviter le renouvellement du dysfonctionnement avec modification éventuelle du PMS ;

- L'assurance du retour à la maîtrise du PMS;

◆ Flexibilité

Le demandeur peut utiliser le dossier type présenté dans la note de service DGAL/SDSSA/N2007-8188 du 1er août 2007 relative au dossier type d'agrément pour les ateliers fermiers se livrant à la préparation de lait ou de produits laitiers.

Ce dossier est utilisable par les producteurs fermiers ou les petits établissements artisanaux traitant moins de 2 millions de litres par an.

L'inspecteur pourra accepter que la vérification de la mise en œuvre du plan de maîtrise sanitaire se fasse au quotidien par le responsable de production. Ne seront enregistrées que les carences d'application observées assorties des suites données. La mise à jour des procédures se limite aux évolutions importantes de la fabrication qui rendent le PMS initial caduque.

◆ Méthodologie

Les pièces consultables in situ :

- Enregistrements de la vérification de la bonne application des procédures de surveillance, des BPH, des mesures de maîtrise et des enregistrements associés : audits internes, audits externes, revues de direction.

- Résultats des autocontrôles analytiques et exploitation.

◆ Pour information

Attention cet item s'applique à la vérification de tout le PMS et pas seulement au plan HACCP.

L'inspecteur doit contrôler que l'entreprise a prévu de vérifier correctement la mise en place du PMS.

En aucun cas, il n'assure la vérification du plan à la place de l'entreprise. C'est un contrôle de 2nd niveau de la vérification. L'inspecteur vérifie l'existence de(s) la procédure(s) et du support(s) d'enregistrement adapté(s).

*L'exploitation des résultats sur produits finis (résultat du plan d'autocontrôle microbiologique) renvoie à la question E0901. Donc en G13 seront notés:

*les modalités de vérification de la mise en œuvre du plan, sans oublier le contrôle métrologique des appareils de mesure,

*les modalités de vérification de l'efficacité des mesures de maîtrise qui ne sont pas imposées réglementairement (si l'entreprise en a prévues),

*le contenu du plan d'autocontrôle microbiologique,

*les modalités de vérification de la mise à jour du plan.

Le plan d'autocontrôle microbiologique doit contenir, a minima :

- une recherche des germes contenus dans le règlement (CE) n°2073/2005 s'ils sont prévus pour le produit concerné ; lorsqu'une fréquence de contrôle ou un nombre d'unités d'échantillon (n) est fixé réglementairement, l'entreprise ne peut aller en-deça. Toutefois, elle peut adapter le nombre d'unités d'échantillon choisi si elle présente une étude permettant de prouver qu'elle obtient des résultats équivalents à ceux proposés dans le règlement européen.
 - la recherche des germes identifiés dans l'analyse des dangers. Il est parfois plus efficace de rechercher un germe indicateur de l'hygiène ou de la maîtrise du procédé plutôt que le germe pathogène visé dans l'analyse des dangers (par exemple, il est préférable de rechercher des entérobactéries pour vérifier l'efficacité d'une pasteurisation plutôt que les salmonelles, dans un produit laitier).
- Concernant les germes à rechercher, l'inspecteur pourra se référer lorsqu'ils sont disponibles aux GBPH, aux lignes directrices publiées sous forme d'avis aux opérateurs, aux documents élaborés par des centres techniques, ...

A partir d'un échantillon d'une seule unité, il n'est pas possible de faire une interprétation selon un plan à 3 classes. Dans ce cas, l'interprétation se fait par rapport à "m " et non par rapport à "M ".
Tout résultat supérieur à "m " (et donc, tout résultat compris entre "m" et " M ") sera jugé non conforme. Cette apparente sévérité s'explique par le fait qu'en ne prélevant qu'une seule unité, le professionnel ne prend pas en compte la répartition hétérogène des bactéries dans le lot. L'objectif d'un plan d'autocontrôle microbiologique n'est pas uniquement de juger de la conformité d'un lot (contrôle libératoire), mais aussi de vérifier l'efficacité globale du plan de maîtrise sanitaire.

Pour avoir une bonne idée de l'efficacité globale du plan de maîtrise sanitaire, l'entreprise doit sélectionner les produits qu'elle a identifiés comme étant les plus sensibles et / ou les plus exposés à des sources de contamination.

Le nombre d'autocontrôles à réaliser dans une année est laissé à l'initiative des professionnels. L'inspecteur appréciera le nombre d'autocontrôles réalisés en relation avec l'application du plan de maîtrise sanitaire : une entreprise qui applique les bonnes pratiques d'hygiène, qui a identifié correctement les CCP, qui les surveille à la fréquence prévue et qui gère correctement les dépassements de limites critiques pourra définir un plan d'autocontrôle réduit.

Le règlement insiste sur l'intérêt de l'analyse des tendances pour détecter des dérives.

CHAPITRE : G : PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (ÉTABLISSEMENT AGRÉÉ OU NON)

ITEM : G14 : SYSTÈME DE DOCUMENTATION ET D'ENREGISTREMENT ASSOCIÉ AU PMS

G14L01 - SYSTÈME

Extraits de textes

◆ CEE/Réglementation

REGLEMENT (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires - Chapitre I article 5 point 2g

"1. Les exploitants du secteur alimentaire mettent en place, appliquent et maintiennent une ou plusieurs procédures permanentes fondées sur les principes HACCP. 2. Les principes HACCP sont les suivants :...g) établir des documents et des dossiers en fonction de la nature et de la taille de l'entreprise pour prouver l'application effective des mesures visées aux points a) à f). Chaque fois que le produit, le procédé ou l'une des étapes subissent une modification, les exploitants du secteur alimentaire revoient la procédure et y apportent les changements requis."

◆ FR/ArrêtéMinistériel

Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale - Titre II Chapitre 1er Article 3 et Annexe 2 Ligne 3.2.3

"Art. 3. - La demande d'un agrément pour un établissement doit être adressée par l'exploitant de cet établissement, avant sa mise en activité, au préfet du département d'implantation de l'établissement ou d'immatriculation du navire, à l'aide du modèle CERFA n°13983 publié sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture. Cette demande tient lieu de déclaration au sens de l'article 1er de l'arrêté du 28 juin 1994 susvisé. Pour que la demande soit recevable, elle doit être accompagnée d'un dossier comprenant les documents descriptifs de l'établissement et le plan de maîtrise sanitaire, notamment fondé sur les principes de l'HACCP, tels que définis en annexe 2.

Une instruction publiée au Bulletin officiel du ministère chargé de l'agriculture précise le contenu des pièces définies dans l'annexe 2. Des arrêtés fixant des exigences spécifiques peuvent prescrire la présentation de documents complémentaires.

Pour établir ces documents, le professionnel peut se référer à un guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP validé pour les domaines d'activités concernés.

La demande est renouvelée pour la manipulation d'une catégorie de produits ou pour une activité ne figurant pas sur la liste initiale. Toute modification importante des locaux, de leur aménagement, de leur équipement, de leur affectation ou du niveau de l'activité doit entraîner l'actualisation des pièces constitutives du dossier de demande d'agrément et sa notification auprès du préfet."

ET

3.2.3. Les documents relatifs aux points critiques pour la maîtrise lorsqu'il en existe (CCP) :

- la liste argumentée des CCP précisant le caractère essentiel de la ou des mesures de maîtrise associée(s) (principe n° 2) ;
- pour chaque CCP :
- la validation des limites critiques (principe n° 3) ;
- les procédures de surveillance (principe n° 4) ;
- la description de la ou des actions correctives (principe n° 5) ;
- les enregistrements de la surveillance des CCP et des actions correctives (principe n° 7).

◆ FR/Infra-règlementaire

Note de service DGAL/SDSSA/N2012-8119 du 12/06/2012: Procédure d'agrément et composition du dossier d'agrément -

Aide à l'inspection

◆ Objectif

Mettre à jour le plan de maîtrise sanitaire dont le plan HACCP et les modalités d'archivage des enregistrements.

Cet item s'applique à la documentation de tout le PMS et pas seulement à la documentation du plan HACCP.

◆ Situation Attendue

Décrire les documents constitutifs du plan de maîtrise sanitaire (dont l'HACCP) et les mettre à jour. Prévoir l'archivage des enregistrements.

◆ Flexibilité

L'inspecteur pourra accepter que la mise à jour des documents ne se fasse que lorsque des modifications importantes interviennent dans l'entreprise et rendent caduques les dispositions du plan initial. Aucune latitude ne peut être acceptée concernant l'archivage.

Attention : la notation s'applique non seulement à la documentation du plan de maîtrise sanitaire mais aussi à la documentation du plan HACCP.

◆ Pour information

Définition selon la norme Iso 22000 :

mise à jour = activité immédiate et/ou prévue visant à garantir l'application des informations les plus récentes.
Cet item fait le lien entre les chapitres G et E.

En effet, certains éléments ne peuvent être appréciés que sur site. L'existence des documents du PMS ayant déjà été notée dans les items précédents, à cet item, l'inspecteur doit vérifier la mise à jour des documents, en tant que de besoin, en fonction de l'évolution des pratiques.

L'inspecteur ne peut pas attribuer une note à cet item lors d'une première étude d'un PMS. Il doit également vérifier que les supports d'enregistrement remplis sont archivés pour que des tests de traçabilité soient possibles. La durée de l'archivage, indiquée dans le document interprétatif du règlement 178/2002 est de :
Règle générale et par extension, produits dont la durée de conservation n'est pas fixée : 5 ans.
Pour les produits à DLUO supérieure à 5 ans : période de conservation + 6 mois.
Pour les produits très périssables dont la DLC/DLUO est inférieure à 3 mois ou sans DLC spécifiée : date de fabrication ou de livraison + 6 mois.

Un document doit expliquer les modalités d'archivage ou plus largement de gestion documentaire, à mettre en relation avec l'item G08 - procédures de traçabilité.

INDEX DES EXPRESSIONS-CLÉS

◆ Abord	Environnement, abord	
	,	Page 8
◆ Actions correctives	Actions correctives	Page 230
◆ Additif	Additif, définition, conformité	Page 80
	Règles, additif	Page 93
◆ Agrément conditionnel	Agrément conditionnel	Page 152
◆ Agrément définitif	Agrément définitif, visite sur place	Page 154
◆ Agrément sanitaire	Agrément sanitaire, généralité	Page 150
◆ Aire de stockage	Aire de stockage, évacuation	Page 62
	Aire de stockage, entreposage, produits de nettoyage en IAA	Page 92
◆ Aliment surgelé	Aliment surgelé, instrument de mesure, appareil de mesure, température	Page 34
	Instrument de mesure, appareil de mesure, conformité, aliment surgelé	Page 56
◆ Analyse des dangers	Analyse des dangers	Page 220
◆ aptitude	Récipient, aptitude, nettoyage, désinfection	Page 58
	Engin de transport, aptitude, température	Page 60
◆ Aptitude au contact alimentaire	Aptitude au contact alimentaire	Page 82
◆ Autocontrôle	Vérification, effectivité, autocontrôle	Page 125
◆ Auxiliaire technologique	Auxiliaire technologique, définition, conformité	Page 81
◆ Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)	Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH), Maîtrise	Page 68
◆ capacité	Liste des sous produits animaux, procédure d'élimination	Page 178
◆ Cas général	Matière première, cas général	Page 135
◆ Cas particulier	Marque d'identification, cas particulier	Page 88
◆ CCP	CCP	Page 123
◆ Circuit	Description des circuits d'approvisionnement et de commercialisation	Page 172
◆ Collecte	Evacuation, collecte, conteneur, fermeture	Page 61
◆ Colostrum	Définition réglementaire, Colostrum	Page 75
◆ conception	conception	Page 20
◆ Condensation	Prévention, condensation, contamination aéroportée	Page 29
◆ Conditionnement	Conditionnement, conformité, contrôle physique, fermeture	Page 84
	Etiquetage, conditionnement	Page 91
	Hygiène, conditionnement, emballage	Page 116

	Stockage, conditionnement, emballage	Page 16
	Liste, matériaux, conditionnement, emballage	Page 170
◆ Conformité		
	Instrument de mesure, appareil de mesure, conformité, aliment surgelé	Page 56
	Engin de transport, conformité	Page 57
	Additif, définition, conformité	Page 80
	Auxiliaire technologique, définition, conformité	Page 81
	Conditionnement, conformité, contrôle physique, fermeture	Page 84
	Autocontrôle, conformité, réception	Page 106
◆ Congélation		
	Produit semi-fini, congélation, décongélation	Page 137
◆ Contamination		
	Généralité , contamination	Page 35
	Stockage, contamination	Page 85
◆ Contamination aéroportée		
	Prévention, condensation, contamination aéroportée	Page 29
	Ventilation, contamination aéroportée	Page 31
◆ Contamination croisée		
	Marche en avant, contamination croisée	Page 18
	Effluent, contamination croisée	Page 37
	Récepteur, Contamination croisée	Page 59
◆ Contrôle		
	Expédition, contrôle, souillure	Page 90
◆ Contrôle officiel		
	Équipement, contrôle officiel, température	Page 54
	Contrôle réception	Page 215
	Contrôle, expédition, produit fini	Page 217
◆ Contrôle physique		
	Conditionnement, conformité, contrôle physique, fermeture	Page 84
◆ Critère d'hygiène du procédé		
	Critère d'hygiène du procédé	Page 129
◆ Critère de sécurité des denrées alimentaires		
	Critère de sécurité des denrées alimentaires	Page 128
◆ Critère microbiologique		
	Critère microbiologique	Page 72
	Dérogation, critère microbiologique	Page 73
◆ Déchet		
	Stockage, déchet	Page 22
	Stockage, déchet	Page 15
◆ Déclaration		
	Remise directe, déclaration d'activité	Page 145
	Déclaration, installation classée	Page 146
	Dérogation d'agrément	Page 148
◆ Décongélation		
	Produit semi-fini, congélation, décongélation	Page 137
◆ Définition		
	Additif, définition, conformité	Page 80
	Auxiliaire technologique, définition, conformité	Page 81
◆ Définition réglementaire		
	Résidus d'antibiotiques	Page 74
	Définition réglementaire, Colostrum	Page 75
◆ denrée alimentaire		
	Stockage, denrées alimentaires	Page 14
◆ Dérogation		
	Dérogation, critère microbiologique	Page 73
◆ Dérogation d'agrément		
	Dérogation d'agrément	Page 148
◆ Description		
	Description des circuits d'approvisionnement et de commercialisation	Page 172
	Plan d'ensemble des locaux	Page 186

	Matériaux dérogatoires	Page 188
◆ Désinfection		
	Nettoyage, désinfection	Page 46
	Nettoyage, désinfection	Page 50
	Récipient, aptitude, nettoyage, désinfection	Page 58
◆ Diagramme de fabrication		
	Diagramme de fabrication	Page 121
	Diagramme de fabrication	Page 174
◆ Eau		
	Eau, recyclage, règles	Page 95
	Eau, vapeur, règles	Page 96
	Eau, règles, réfrigération	Page 97
	Eau, glace, règles	Page 98
	Eau, qualité	Page 206
◆ Eau chaude		
	Lave-mains, eau chaude	Page 41
	Eau chaude	Page 44
◆ eau potable		
	Eau potable	Page 36
◆ Eclairage		
	Eclairage	Page 39
◆ Effectivité		
	Vérification, effectivité, autocontrôle	Page 125
◆ Efficacité		
	Vérification, efficacité, généralité	Page 127
◆ Effluent		
	Effluent, contamination croisée	Page 37
	Effluent, Environnement	Page 38
◆ Emballage		
	Stockage, conditionnement, emballage	Page 16
	Hygiène, conditionnement, emballage	Page 116
	Liste, matériaux, conditionnement, emballage	Page 170
◆ Engin de transport		
	Engin de transport, conformité	Page 57
	Engin de transport, aptitude, température	Page 60
◆ Entreposage		
	Aire de stockage, entreposage, produits de nettoyage en IAA	Page 92
	Entreposage, Produit, Entretien	Page 118
◆ entretien		
	Entreposage, Produit, Entretien	Page 118
◆ Environnement		
	Environnement, abord	
	,	Page 8
	Effluent, Environnement	Page 38
◆ Equipement		
	Tenue vestimentaire, nettoyage et désinfection, équipement	Page 42
	Surface, Matériaux, Equipement	Page 49
	Equipement, contrôle officiel, température	Page 54
	Locaux, équipement sans contact avec les denrées, propreté	Page 101
	Equipement, matériaux, surface	Page 45
	Equipement, vestiaires	Page 47
◆ Etalonnage		
	Instrument de mesure, appareil de mesure, étalonnage	Page 55
◆ Etat de santé		
	Hygiène, état de santé	Page 67
◆ Etiquetage		
	Etiquetage, Lait cru	Page 89
	Etiquetage, conditionnement	Page 91
◆ évacuation		
	Evacuation, collecte, conteneur, fermeture	Page 61

	Aire de stockage, évacuation	Page 62
◆ <i>Exception</i>		
	Exception, température, réception	Page 108
◆ <i>Expédition</i>		
	Expédition, contrôle, souillure	Page 90
◆ <i>Fenêtre</i>		
	Fenêtres	Page 25
◆ <i>Fermeture</i>		
	Conditionnement, conformité, contrôle physique, fermeture	Page 84
◆ <i>fonctionnement</i>		
	fonctionnement	Page 190
◆ <i>Fromage</i>		
	Soins des croûtes des fromages	Page 113
◆ <i>Généralité</i>		
	Généralité, local, circulation	Page 21
	Nuisible, généralité	Page 32
	Généralité, température	Page 33
	Généralité, contamination	Page 35
	Généralité	Page 43
	Généralité	Page 48
	Généralité	Page 52
	Marque d'identification, généralité	Page 87
	Généralité, propreté	Page 103
	Généralité	Page 111
	Entreposage - Evacuation des déchets	Page 132
	Agrément sanitaire, généralité	Page 150
◆ <i>Gestion des risques</i>		
	Responsabilité, notification d'une non conformité, retrait, rappel	Page 142
◆ <i>Glace</i>		
	Eau, glace, règles	Page 98
◆ <i>Hygiène</i>		
	Hygiène, propreté corporelle, tenue vestimentaire	Page 65
	Hygiène, état de santé	Page 67
	Transport, hygiène	Page 109
	Hygiène, main	Page 112
	Hygiène, conditionnement, emballage	Page 116
	Personnel	Page 202
◆ <i>Ingrédient</i>		
	Liste, matière première,ingrédient	Page 168
◆ <i>insecte</i>		
	Insecte	Page 192
◆ <i>Installation classée</i>		
	Déclaration, installation classée	Page 146
◆ <i>Instruction</i>		
	Instruction, Locaux	Page 70
◆ <i>Instrument de mesure, appareil de mesure</i>		
	Aliment surgelé, instrument de mesure, appareil de mesure, température	Page 34
	Instrument de mesure, appareil de mesure, étalonnage	Page 55
	Instrument de mesure, appareil de mesure, conformité, aliment surgelé	Page 56
◆ <i>Lait cru</i>		
	Résidus d'antibiotiques	Page 74
	Etiquetage, Lait cru	Page 89
◆ <i>Lavage</i>		
	Soins des croûtes des fromages	Page 113
◆ <i>Lave-mains</i>		
	Lave-mains,eau chaude	Page 41
◆ <i>Limite critique</i>		
	Limite critique	Page 225
◆ <i>liste</i>		
	Liste, produit	Page 164
	Liste, matière première,ingrédient	Page 168
	Liste, matériaux, conditionnement, emballage	Page 170

◆ Local	Plan de masse	Page 184
	Plan d'ensemble des locaux	Page 186
◆ Locaux		
	Instruction, Locaux	Page 70
◆ main		
	Hygiène, main	Page 112
◆ Maintenance		
	Maintenance	Page 28
	Maintenance	Page 198
◆ Maîtrise		
	Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH), Maîtrise	Page 68
	Maîtrise, nuisible	Page 94
	Maîtrise, température	Page 212
◆ Marche en avant		
	Marche en avant, contamination croisée	Page 18
◆ Marquage		
	Marque d'identification, marquage	Page 155
◆ Marque d'identification		
	Marque d'identification, généralité	Page 87
	Marque d'identification, cas particulier	Page 88
	Marque d'identification, marquage	Page 155
	Marque d'identification, présentation	Page 157
◆ Matériaux		
	Équipement, matériaux, surface	Page 45
	Surface, Matériaux, Équipement	Page 49
	Liste, matériaux, conditionnement, emballage	Page 170
◆ Matériel		
	Stockage, Matériel	Page 104
	Matériaux dérogatoires	Page 188
◆ Matière première		
	Matière première, cas général	Page 135
	Liste, matière première, ingrédient	Page 168
◆ Mur		
	Murs	Page 27
◆ Nettoyage		
	Stockage, produit, nettoyage	Page 17
	Nettoyage, désinfection	Page 46
	Nettoyage, désinfection	Page 50
	Récipient, aptitude, nettoyage, désinfection	Page 58
◆ Nettoyage et désinfection		
	Tenue vestimentaire, nettoyage et désinfection, équipement	Page 42
◆ Non-conformité		
	Responsabilité, notification d'une non conformité, retrait, rappel	Page 142
◆ Notification		
	Remise directe, déclaration d'activité	Page 145
◆ Nuisible		
	Nuisible, généralité	Page 32
	Maîtrise, nuisible	Page 94
	Animaux indésirables - Nuisibles animaux domestiques	Page 134
◆ Organigramme		
	Organigramme	Page 162
◆ Outil		
	Récipient, outil	Page 51
◆ personnel		
	Personnel	Page 202
◆ Plafond		
	Plafonds	Page 26
◆ Plan		
	Plan de masse	Page 184
	Plan de nettoyage et de désinfection	Page 196
◆ plan de formation		

	Plan de formation, sécurité des aliments	Page 204
◆ <i>Plan de masse</i>		
	Capacité, stockage	Page 182
◆ <i>Plan de situation</i>		
	Gestion des risques liés aux autres déchets	Page 180
◆ <i>Point critique pour la maîtrise (CCP)</i>		
	Point critique pour la maîtrise (CCP)	Page 69
	Point critique pour la maîtrise (CCP)	Page 223
◆ <i>Police sanitaire</i>		
	Police sanitaire	Page 77
◆ <i>Porte</i>		
	Portes	Page 24
◆ <i>poste de travail</i>		
	Poste de travail	Page 200
◆ <i>Présentation</i>		
	Marque d'identification, présentation	Page 157
	Présentation	Page 160
◆ <i>Prévention</i>		
	Prévention, condensation, contamination aéroportée	Page 29
◆ <i>Procédure</i>		
	Personnel	Page 202
	Retrait, procédure	Page 210
◆ <i>Produit</i>		
	Stockage, produit, nettoyage	Page 17
	Entreposage, Produit, Entretien	Page 118
	Liste, produit	Page 164
◆ <i>Produit fini</i>		
	Produit fini, température, stockage	Page 138
	Contrôle, expédition, produit fini	Page 217
◆ <i>Produit semi-fini</i>		
	Produit semi-fini, température	Page 136
	Produit semi-fini, congélation, décongélation	Page 137
◆ <i>Produits de nettoyage en IAA</i>		
	Aire de stockage, entreposage, produits de nettoyage en IAA	Page 92
◆ <i>Propreté</i>		
	Locaux, équipement sans contact avec les denrées, propreté	Page 101
◆ <i>propreté corporelle</i>		
	Hygiène, propreté corporelle, tenue vestimentaire	Page 65
◆ <i>Qualité</i>		
	Eau, qualité	Page 206
◆ <i>Réception</i>		
	Réception, température du lait	Page 107
	Exception, température, réception	Page 108
	Contrôle réception	Page 215
◆ <i>Récipient</i>		
	Récipient, outil	Page 51
	Récipient, aptitude, nettoyage, désinfection	Page 58
	Récipient, Contamination croisée	Page 59
◆ <i>Recyclage</i>		
	Eau, recyclage, règles	Page 95
◆ <i>Réfrigération</i>		
	Eau, règles, réfrigération	Page 97
◆ <i>Règles</i>		
	Règles, additif	Page 93
	Eau, recyclage, règles	Page 95
	Eau, vapeur, règles	Page 96
	Eau, règles, réfrigération	Page 97
	Eau, glace, règles	Page 98
◆ <i>retrait</i>		
	Retrait, procédure	Page 210
◆ <i>Réutilisation</i>		
	Réutilisation	Page 83

◆ <i>rongeur</i>	Rongeur	Page 194
◆ <i>sectorisation</i>	Sectorisation	Page 9
◆ <i>sécurité des aliments</i>	Plan de formation, sécurité des aliments	Page 204
◆ <i>sol</i>	sol	Page 23
◆ <i>Souillure</i>	Expédition, contrôle, souillure	Page 90
◆ <i>Stockage</i>	Stockage, déchet	Page 22
	Stockage, contamination	Page 85
	Stockage, Matériel	Page 104
	Stockage	Page 114
	Produit fini, température, stockage	Page 138
	Stockage, denrées alimentaires	Page 14
	Stockage, déchet	Page 15
	Stockage, conditionnement, emballage	Page 16
	Stockage, produit, nettoyage	Page 17
	Liste des sous produits animaux, procédure d'élimination	Page 178
◆ <i>Superficie</i>	Superficie	Page 10
◆ <i>Surface</i>	Equipement, matériaux, surface	Page 45
	Surface, Matériaux, Equipement	Page 49
◆ <i>Surveiller</i>	Surveiller	Page 227
◆ <i>Système</i>	Système	Page 234
◆ <i>Température</i>	Généralité , température	Page 33
	Aliment surgelé, instrument de mesure, appareil de mesure, température	Page 34
	Température	Page 53
	Réception, température du lait	Page 107
	Exception, température, réception	Page 108
	Produit semi-fini, température	Page 136
	Produit fini, température, stockage	Page 138
	Equipement, contrôle officiel, température	Page 54
	Engin de transport, aptitude, température	Page 60
	Maîtrise, température	Page 212
◆ <i>Tenue vestimentaire</i>	Tenue vestimentaire, nettoyage et désinfection, équipement	Page 42
	Hygiène, propreté corporelle, tenue vestimentaire	Page 65
◆ <i>toilettes</i>	Toilettes	Page 13
◆ <i>Traçabilité</i>	Traçabilité	Page 140
	Traçabilité	Page 208
◆ <i>Traitement thermique</i>	Traitement thermique	Page 130
◆ <i>Transport</i>	Transport, hygiène	Page 109
	Transport, véhicule de transport	Page 213
◆ <i>Vapeur</i>	Eau, vapeur, règles	Page 96
◆ <i>Véhicule de transport</i>	Transport, véhicule de transport	Page 213
◆ <i>ventilation</i>	Ventilation, contamination aéroportée	Page 31



VADE - MECUM : Lait et produits laitiers
Version publiée : 2.00 Version courante :: 2.00

◆ **Vérification**

Vérification Page 233
Vérification, effectivité, autocontrôle Page 125
Vérification, efficacité, généralité

Page 127

◆ **Vestiaires**

Vestiaires Page 12
Équipement, vestiaires Page 47

◆ **Visite sur place**

Agrément définitif, visite sur place Page 154

◆ **Volume annuel**

Volume annuel - Capacité journalière Page 176