



*Notice de conseils aux producteurs et aux  
techniciens pour compléter le  
« dossier type d'agrément sanitaire pour les  
ateliers laitiers fermiers ou artisanaux »*

(Note de service 2021-785 du 21 octobre 2021)

*Version du 05/07/2022*

# Pourquoi cette notice ?

## Quelques éléments de contexte

L'agrément sanitaire permet aux entreprises de commercialiser leurs produits sur tout le territoire européen. Cet agrément doit répondre à l'obligation de formalisation des points réglementaires, en particulier le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS). Il est obtenu suite à la constitution d'un dossier détaillé. Depuis la précédente note de service, rédigée par la DGAL en concertation avec la FNEC/FNPL (NS du 1<sup>er</sup> août 2007 modifiée par la note de service du 10 mars 2008), **un certain nombre d'éléments ont été modifiés** :

- La procédure générale d'agrément a évolué
- La flexibilité accordée aux petits ateliers de la filière laitière en 2011 a été mise à jour en 2019 dans le cadre d'une note transversale complétée de fiches sectorielles (dont la fiche sectorielle lait et produits laitiers)
- Le GBPH paru en 2004 a laissé la place au GBPH Européen, validé en 2016, et qui constitue la référence actuelle pour répondre aux principes HACCP, en couvrant tous les points du PMS.

**Dans ce contexte, il convenait de réviser le dossier type d'agrément pour les producteurs laitiers fermiers, et de prévoir l'accompagnement de ces producteurs en formant les techniciens du réseau « Produits laitiers fermiers » via des outils adaptés : un module de formation à distance ainsi que la présente notice.**

**La note de service 2021-785 du 21 octobre 2021 « dossier type d'agrément sanitaire pour les ateliers laitiers fermiers et artisanaux » a été rédigée par la DGAL, en concertation avec la FNEC/FNPL, l'Institut de l'élevage et les structures partenaires dans le cadre d'un projet financé par l'ANICAP (interprofession du lait de chèvre transformé à la ferme et livré)**

*Partenaires issus du réseau des techniciens « Produits laitiers fermiers »*



*Avec le soutien financier de l'ANICAP*



# Comment lire cette notice ?

Dossier type d'agrément  
page par page

Éléments d'explication, aide à la compréhension

Compléter au besoin des pictogrammes suivant :



- Indique une référence à des éléments réglementaires : arrêtés, décrets, instructions techniques, notes de service...



- Indique les renvois au GBPH Européen



- Des exemples simples accompagnant les explications. Éléments donnés **à titre d'exemple**, ne se veut en aucun cas être une référence pour tous les dossiers



- Éléments à fournir et à envoyer avec le dossier d'agrément



- Éléments ne nécessitant pas d'être envoyé avec le dossier d'agrément. Il faut cependant s'assurer de les avoir à jour et qu'ils soient bien consultables sur place



## Ordre de méthode

<b>Direction générale de l'alimentation</b> <b>Service des actions sanitaires</b> <b>Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments</b> <b>Bureau des établissements de transformation et de distribution</b> 251 rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15 0149554955	<b>Instruction technique</b> <b>DGAL/SDSSA/2021-785</b>  <b>21/10/2021</b>
---	---

**Date de mise en application :** Immédiate

**Diffusion :** Tout public

**Cette instruction abroge :**

DGAL/SDSSA/N2007-8188 du 01/08/2007 : Dossier type d'agrément pour les ateliers laitiers fermiers se livrant à la préparation de lait ou de produits laitiers.

**Cette instruction ne modifie aucune instruction.**

**Nombre d'annexes :** 1

**Objet :** Dossier type d'agrément sanitaire pour les ateliers laitiers fermiers et artisanaux

Destinataires d'exécution
DRAAF DAAF DD(ETS)PP

**Résumé :** Cette instruction présente un dossier type d'agrément sanitaire pour les ateliers laitiers fermiers et artisanaux. Ce dossier reprend les préconisations concernant les pièces à joindre au dossier de l'arrêté du 8 juin 2006 modifié en les adaptant aux particularités de la filière laitière fermière et artisanale.

Il fait également de larges références aux Guide Européen de Bonnes Pratiques d'Hygiène en production de fromages et produits laitiers artisanaux et fermiers (version du 20 décembre 2016 validée par la Commission Européenne).

Son utilisation permet de faciliter les démarches de demande d'agrément sanitaire par les exploitants de petits établissements de la filière, structures généralement accessibles également à des mesures de flexibilité.

La note de service 2021-785 du 21 octobre 2021 « dossier type d'agrément sanitaire pour les ateliers laitiers fermiers et artisanaux » est diffusée largement par la DGAL.

La FNEC/FNPL et l'Institut de l'élevage vont également assurer sa diffusion auprès des professionnels, accompagnée de la présente notice de « conseils », qui a pour objectif d'aider les producteurs et les techniciens qui les accompagnent à comprendre et à remplir ce « dossier-type ».

En complément, les techniciens peuvent retrouver le module de formation à distance « Accompagner les producteurs laitiers fermiers pour leur dossier d'agrément » sur le site <https://idele.fr>.



**GBPH  
Européen**

Retrouvez le GBPH Européen en ligne :

[https://europeecologie.eu/wp-content/uploads/2018/02/biosafety\\_fh\\_guidance\\_artisanal-cheese-and-dairy-products\\_fr.pdf](https://europeecologie.eu/wp-content/uploads/2018/02/biosafety_fh_guidance_artisanal-cheese-and-dairy-products_fr.pdf)

**Textes de référence :** Règlement (CE) n°178/2002 du Parlement européen 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 Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;

Règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;

Règlement (CE) n°2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;

Règlement (UE) n°2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques ;

Code Rural et de la Pêche Maritime ;

Décret n° 2007-628 du 27 avril 2007 modifié relatif aux fromages et spécialités fromagères ;

Arrêté du 8 juin 2006 modifié 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 ;

Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924 relative aux critères de détermination des établissements éligibles à des mesures de flexibilité et lignes directrices en matière de mise en œuvre de cette flexibilité au niveau du plan de maîtrise sanitaire ;

Instruction technique DGAL/SDSSA/2019-728 relative à la procédure d'agrément des établissements au titre du règlement (CE) n° 853/2004.

## 1 Introduction

Cette instruction a pour objet de présenter un modèle de dossier type d'agrément sanitaire pour les ateliers laitiers fermiers et artisanaux se livrant à la préparation de lait ou de produits laitiers.

Ce modèle précise le contenu des pièces indiquées dans l'annexe 2 de l'arrêté du 8 juin 2006 modifié, en l'adaptant aux particularités de la filière laitière fermière et artisanale.

En dehors du volet documentaire adapté dans ce dossier type, les dispositions de l'instruction technique DGAL/SDSSA/2019-728 relative à la procédure d'agrément des établissements au titre du règlement (CE) n° 853/2004 s'appliquent aux exploitants des ateliers laitiers fermiers et artisanaux.

## 2 Sommaire

1Introduction.....	1
2Sommaire.....	1
3Champ d'application.....	1
3.1Démarche relative à la demande d'agrément sanitaire :.....	1
3.2Autres démarches à effectuer par les exploitants :.....	2
4 Articulation entre le dossier type d'agrément et le GBPH européen.....	2
5Précisions concernant les dérogations liées aux méthodes traditionnelles.....	3
6Mise en ligne du dossier type d'agrément sur le site du ministère de l'agriculture.....	3
Annexe : Dossier type d'agrément sanitaire pour les ateliers laitiers fermiers et artisanaux.....	4
Appendice n°1 : Description des types de produits fabriqués au sein de l'établissement.....	38
Appendice n°2 : Diagramme de fabrication.....	39
Appendice n°3 : Plan de nettoyage et de désinfection du matériel1.....	40
Appendice n°4 : Plan de nettoyage et de désinfection des surfaces2.....	41
Appendice n°5 : Tableau relatif aux points déterminants lorsqu'il en existe (CCP et/ou PrPo).....	42
Appendice n°6 : Modèle de fiche d'enregistrement d'une non-conformité.....	43

## 3 Champ d'application

### 3.1 Démarche relative à la demande d'agrément sanitaire :

Ce dossier type est destiné aux exploitants des ateliers laitiers fermiers et artisanaux qui, dans le cadre de leur activité de transformation, doivent être titulaires d'un agrément sanitaire délivré par le Préfet (DD[ETS]PP ou DAAF) du lieu d'implantation de leur établissement.

Il vient également compléter les mesures de flexibilité dont peuvent bénéficier certains établissements et vise à faciliter la constitution du dossier par les exploitants puis son instruction par les services des DD[ETS]PP ou les DAAF.

Les exploitants doivent tenir à jour ce dossier, en particulier lors des évolutions liées à l'activité (variations de volume, nouveaux produits...) et transmettre les éléments nécessaires à son actualisation aux services de contrôle.

Cette nouvelle version du dossier type d'agrément ne remet pas en cause les agréments accordés sur la base de la version publiée en 2007, ni ne requiert sa ré-écriture complète sur la base de ce dossier. En revanche, toute nouvelle demande d'agrément formulée après la publication de la



Le plan de ce dossier-type reprend dans l'ordre tous les points de l'annexe de l'arrêté du 8 juin 2006 sur l'agrément. En effet, cette note de service n'est pas une dérogation, mais bien une adaptation au cas de la production laitière fermière et artisanale. Dans la mesure du possible, ce plan reprend également l'ordre des parties du GBPH européen.



Ce nouveau dossier-type d'agrément **ne remet pas en cause les agréments déjà accordés**, mais sera utilisé pour toute nouvelle demande.

présente instruction, même pour un atelier existant, doit utiliser cette version et se référer aux dispositions générales définies par l'instruction technique DGAL/SDSSA/2019-728 relative à la procédure d'agrément des établissements au titre du règlement (CE) n° 853/2004.

Les éléments développés dans le dossier type correspondent par défaut à la colonne D1 de l'instruction technique DGAL/SDSSA/2019-728 relative à la procédure d'agrément des établissements au titre du règlement (CE) n° 853/2004. Les éléments correspondant à la colonne D2 sont introduits par la phrase « *dossier consultable sur place* ».

Ce dossier type concerne la fabrication à la ferme de produits laitiers qui répondent à l'appellation de fromages fermiers au sens du décret n° 2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères, mais aussi à des fromages fabriqués avec du lait acheté à d'autres producteurs de lait ainsi qu'à tout autre produit laitier (yaourts, desserts, ...) dès lors que l'atelier est implanté au sein de l'exploitation agricole.

### 3.2 Autres démarches à effectuer par les exploitants :

Ce dossier type ne traite que de la demande d'agrément sanitaire européen telle qu'elle est définie par l'arrêté du 8 juin 2006 modifié.

L'exploitant doit donc en tant que de besoin et parallèlement à cette demande d'agrément, se rapprocher des autres services de l'État ou des collectivités territoriales compétents pour ce qui concerne par exemple :

- les démarches relatives aux ICPE (installations classées pour la protection de l'environnement),
- la conformité aux dispositions du Règlement Sanitaire Départemental relatives à l'évacuation et au traitement des eaux usées dont la description des circuits est donnée à titre indicatif dans le dossier d'agrément afin de s'assurer qu'elles ne constituent pas une source de nuisance pour l'atelier,
- les conditions spécifiques et autorisations nécessaires pour l'envoi hors de l'atelier de production des sous produits animaux (SPAN de catégorie C2 ou C3),
- les autorisations nécessaires au titre du Code de la Santé Publique pour l'utilisation d'une ressource en eau privée à usage agro-alimentaire.

## 4 Articulation entre le dossier type d'agrément et le GBPH européen

Dans le cadre de cette activité de transformation laitière fermière ou artisanale, les exigences en matière de Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) ont été adaptées afin de pouvoir être respectées par des petits établissements.

La possibilité de se référer au Guide Européen de Bonnes Pratiques d'Hygiène en production de fromages et de produits laitiers fermiers et artisanaux (GBPH européen – version du 20 décembre 2016) pour effectuer l'analyse des dangers et valider les mesures de maîtrise a été largement donnée dans ce dossier type à la fois par souci de cohérence avec les démarches engagées dans la filière et pour simplifier la gestion documentaire des exploitants.

Les modèles de documents proposés par le GBPH Européen dont les références sont indiquées tout au long du dossier doivent être personnalisés et font partie intégrante du dossier d'agrément. A ce titre, ils doivent être tenus à jour comme les autres éléments du dossier.

Si l'exploitant choisit de ne pas faire référence aux dispositions du GBPH Européen ou s'il n'y a pas pour l'activité pratiquée (produits laitiers déshydratés par exemple), l'ensemble du PMS devra être documenté et validé conformément aux exigences de la réglementation.

→ Ce paragraphe ne remet pas en cause l'application de ce dossier-type aux artisans, il précise seulement la notion de fabrication à la ferme.



Au sens de [l'article 9 du décret n°2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères](#) :  
« *fabriqué selon les techniques traditionnelles par un producteur agricole ne traitant que les laits de sa propre exploitation sur le lieu même de celle-ci.* »

Complété par [l'article L641-19 du Code rural et de la pêche maritime](#) :

« *Pour les fromages fermiers, lorsque le processus d'affinage est effectué en dehors de l'exploitation en conformité avec les usages traditionnels, l'information du consommateur doit être assurée en complément des mentions prévues au premier alinéa selon des modalités fixées par décret.* »

→ L'ensemble du dossier-type est désormais basé sur le GBPH européen validé par la Commission européenne en 2016. Cependant le producteur est libre de conduire une démarche HACCP classique mais plus complexe. L'ensemble de la démarche devra alors être documentée et validée.

## 5 Précisions concernant les dérogations liées aux méthodes traditionnelles

En application des conditions fixées aux paragraphes 3 et 4 de l'article 13 du règlement (CE) n° 852/2004 et au paragraphe 2 de l'article 7 du règlement (CE) n° 2074/2005, l'Arrêté du 7 novembre 2012 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits laitiers présentant des caractéristiques traditionnelles accorde des dérogations aux exigences du règlement (CE) n° 852/2004 en adaptant les dispositions énoncées à l'annexe II à la fois pour ce qui concerne les locaux d'affinage ainsi que les conditionnements et emballages pour certains produits laitiers.

Le dossier type d'agrément permet donc d'effectuer la déclaration auprès des services des DD[ETS]PP ou des DAAF des matériaux et équipements dérogatoires au sens de l'arrêté du 07 novembre 2012 qui, le cas échéant, peuvent être utilisés par l'exploitant.

Dès lors qu'ils font usage de ces équipements dérogatoires dans les opérations de production de produits laitiers présentant des caractéristiques traditionnelles, les exploitants adaptent en conséquence les procédures définies dans le PMS de sorte qu'ils n'impactent pas défavorablement la sécurité sanitaire des produits laitiers.

## 6 Mise en ligne du dossier type d'agrément sur le site du ministère de l'agriculture et de l'alimentation

Le dossier type d'agrément est également disponible sur le site du ministère de l'agriculture et de l'alimentation dans la rubrique « Mes Démarches », dans l'onglet « Exploitation agricole » ou « Entreprise agroalimentaire » puis « Obtenir un droit, une autorisation » et « Demander l'agrément sanitaire ».

Vous le trouverez directement à l'adresse suivante:

[https://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/demarches/entreprise-agroalimentaire-et/demarrer-une-activite/article/demander-l-agrement-sanitaire?id\\_rubrique=29](https://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/demarches/entreprise-agroalimentaire-et/demarrer-une-activite/article/demander-l-agrement-sanitaire?id_rubrique=29)

Vous voudrez bien me faire part des difficultés que vous pourriez rencontrer dans l'application de cette instruction.

Le Directeur général de l'alimentation

Bruno FERREIRA



## NOTICE

Ce dossier, accompagné du Cerfa n° 13983 avec l'ensemble des pièces jointes, constitue la demande d'agrément. L'exploitant demandeur doit conserver dans son établissement une copie de tous les documents complétés ainsi que des pièces jointes. Les supports utilisés lors des enregistrements et l'ensemble des résultats d'analyses d'autocontrôles sont à conserver sur site pendant une durée de 3 ans afin de pouvoir être présentés lors des contrôles.

Il est important de tenir à jour ce dossier en particulier lors des évolutions liées à l'activité (variations de volume, nouveaux produits...) et d'en informer la DD(ETS)PP ou la DAAF. La nouvelle version de ce dossier-type d'agrément fermier ne remet pas en cause les agréments accordés sur la base de la version publiée en 2007, ni ne requiert sa ré-écriture sur la base de ce dossier.

En revanche, à compter du 01 octobre 2021 toute nouvelle démarche d'un atelier existant y compris pour faire état des évolutions de l'activité, devra utiliser ce document.

### Le contenu du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) :

Dans le cadre de cette activité fermière ou artisanale, les exigences en matière de Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) sont adaptées afin de pouvoir être réalisées par des petites structures. L'exploitant a la possibilité de se référer au Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène pour les fabrications de produits laitiers et fromages fermiers et artisanaux (GBPH européen), notamment pour effectuer son analyse des dangers et valider ses mesures de maîtrise. Il doit avoir personnalisé les documents du GBPH concernant son activité, les tenir à jour et réaliser correctement les enregistrements nécessaires au suivi des fabrications.

S'il n'est pas fait référence aux dispositions du GBPH ou s'il n'y en a pas pour l'activité envisagée (produits déshydratés en particulier), l'ensemble du PMS devra être documenté et validé conformément aux exigences de la réglementation.

Ce dossier type d'agrément permet également d'effectuer la déclaration auprès des services des DD[ETS]PP ou des DAAF des matériaux et équipements dérogatoires au sens de l'arrêté du 07 novembre 2012 qui, le cas échéant, peuvent être utilisés par l'exploitant pour certains types de fabrications.

Le registre d'élevage (dans le cadre d'une structure fermière), la traçabilité et le suivi des CCP éventuellement définis font l'objet d'un enregistrement obligatoire. Pour les autres enregistrements liés au PMS, ils peuvent être limités à la seule constatation des non-conformités et aux mesures de gestion mises en œuvre.

Pour effectuer cet enregistrement, l'exploitant peut utiliser un modèle de son choix (à joindre en annexe du dossier) ou la fiche d'enregistrement des non-conformités figurant à l'appendice n°6.

*\*cette fiche est issue de l'annexe III de l'instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924 du 07/01/2019 relative aux critères de détermination des établissements éligibles à des mesures de flexibilité et lignes directrices en matière de mise en œuvre de cette flexibilité au niveau du plan de maîtrise sanitaire.*

Ce nouveau dossier-type d'agrément **ne remet pas en cause les agréments déjà accordés**, mais sera utilisé pour toute nouvelle demande.

L'ensemble du dossier-type est désormais basé sur le GBPH européen validé par la Commission européenne en 2016. Cependant le producteur est libre de conduire une démarche HACCP classique mais plus complexe. L'ensemble de la démarche devra alors être documentée et validée.

## Dossier type d'agrément sanitaire

### pour les ateliers laitiers fermiers ou artisanaux

**Important** : le dossier de demande d'agrément doit être accompagné du formulaire de demande d'agrément dûment complété. Ce formulaire (Cerfa n° 13983) est disponible sur le site « mes démarches » ([https://www.formulaires.service-public.fr/gf/cerfa\\_13983.do](https://www.formulaires.service-public.fr/gf/cerfa_13983.do)).

Ce dossier est déposé dans le cadre :

- d'une demande d'agrément initial,
- d'une demande simplifiée d'agrément d'un nouveau type de produit laitier,
- d'une mise à jour d'un agrément existant : dans ce cas préciser le motif (*modifications importantes des locaux, de leur aménagement ou de leurs équipements, ainsi que du volume de l'activité*) :

En outre, je m'engage à mettre à jour mon dossier d'agrément et à le transmettre à la DD(ETS)PP ou la DAAF dans les cas suivants :

- fabrication d'un nouveau produit correspondant à une nouvelle technologie
- modification importante des locaux
- changement ayant un impact sur la sécurité sanitaire des produits
- changement de nom ou de raison sociale.

Dans les autres cas, mon dossier, consultable sur place, sera tenu à jour.

Je m'engage enfin à informer la DD(ETS)PP ou la DAAF lors de ma cessation d'activité.

Fait à....., le.....

Nom et signature du/des responsable(s) légal/légaux de l'établissement :



Selon les modifications d'activité, différentes situations listées avec des exemples en [annexe 4 - instruction 2019/728 du 22/10/19](#) :

- Modification mineure d'une recette ou de fonctionnement : une mise à jour du dossier d'agrément **sans envoi des pièces**
- Mise en place d'un nouveau produit/process appartenant à la même catégorie de produit et à la même activité (une seule activité possible en atelier fermier - hors centre de collecte - avec la sous-section IX-2 : établissement de transformation « Lait cru, colostrum, produits laitiers et produits à base de colostrum ») : une demande d'un nouvel agrément doit être transmise avec **seulement les parties liées à la maîtrise du nouveau process**, ainsi que les autres parties qui seraient éventuellement modifiées
- Modification importante des locaux (aménagement et équipement) ou du volume de l'activité : actualisation du dossier d'agrément est nécessaire en **envoyant les pièces modifiées** à la DD(EC)PP
- Manipulation d'une catégorie de produits différente de celle de l'agrément initial : demande d'un nouvel agrément avec la **transmission d'un dossier complet** est nécessaire. Etant donné le champ large de l'agrément pour la transformation de produits laitiers (section IX-2 : « Lait cru, colostrum, produits laitiers et produits à base de colostrum »), cette situation se produit uniquement en cas d'autres produits que laitiers - hors centre de collecte.

# 1 Note de présentation de l'établissement

## 1.1 Organisation générale

### 1.1.1 Activité(s) de transformation laitière

- Activité fermière (le lait cru provient de l'exploitation)
- Activité artisanale (indiquer la provenance du lait ou des produits laitiers matière première)

Provenance du(des) lait(s), (préciser dénomination, type de lait, n° EDE [ou n° d'agrément pour les produits laitiers]):

.....  
.....  
.....

Dossier consultable sur place : liste ou factures des fournisseurs.

### 1.1.2 Forme juridique

- une exploitation individuelle
- une société, préciser : .....

Le cas échéant, membres de la société :

Noms-Prénoms	Statuts (gérants et associés)	Missions dans l'établissement

### 1.1.3 Localisation

Adresse de l'atelier principal (si différent de l'adresse du demandeur) et période d'utilisation : .....

.....

Adresse des ateliers annexes (par ex. cas des ateliers d'alpage, des caves d'affinage) et période d'utilisation (une demande d'agrément spécifique est à effectuer si nécessaire) : .....

.....

.....

Possibilité de recours à un organisme professionnel susceptible d'apporter une aide technique (association de producteurs, contrôle laitier, groupement de défense sanitaire, syndicat d'appellation d'origine, EDE, etc.) :  Oui  Non

Possibilité de cocher 2 cases, l'activité fermière étant définie ci-dessous.



Au sens de [l'article 9 du décret n°2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères](#) :  
« fabriqué selon les techniques traditionnelles par un producteur agricole ne traitant que les laits de sa propre exploitation sur le lieu même de celle-ci. »

Complété par [l'article L641-19 du Code rural et de la pêche maritime](#) :  
« Pour les fromages fermiers, lorsque le processus d'affinage est effectué en dehors de l'exploitation en conformité avec les usages traditionnels, l'information du consommateur doit être assurée en complément des mentions prévues au premier alinéa selon des modalités fixées par décret. »



**Les missions dans l'établissement** : préciser sur quelle activité intervient chacun des associés.



*Par exemple : élevage, transformation fromagère, cultures, commercialisation, livraison, etc...*

On entend par ateliers annexes, les ateliers dont est responsable le demandeur de l'agrément sanitaire, ce qui exclut de fait les ateliers de travail à façons ou les caves collectives par exemple.

Un technicien produits laitiers fermiers peut être considéré comme un service qualité « externalisé ». En particulier pour connaître les structures caprines locales, vous pouvez consulter le site de la FNEC : [www.fnec.fr](http://www.fnec.fr)

Si oui, préciser : .....

Nature et dates d'attribution des précédents agréments délivrés à cet établissement (préciser les produits concernés - laitiers et autres produits) : .....

Si activité de négoce ou de stockage/entreposage (hors vente directe) ? citez les catégories de produits concernées et indiquez les provenances : .....

Présentation synthétique des activités de l'établissement (activité de transformation laitière) : .....

### 1.2 Organigrammes fonctionnels et le cas échéant, répartition des différentes catégories de personnel

Nombre de personnes habituellement présentes simultanément dans l'atelier.....

Nombre de personnes maximum travaillant dans l'atelier de transformation laitière.....

Fabrication effectuée par :  l'exploitant (ou les associés) lui-même  
 les salariés

Présence permanente de l'exploitant en fabrication :  Oui  Non

Recours à de la main d'œuvre occasionnelle/saisonnnière :  Oui  Non

Si oui, préciser le nombre total de personnes susceptibles de travailler de manière occasionnelle.....

Accueil de stagiaires :  Oui  Non

Personnes qui prennent les décisions concernant les questions sanitaires, précisez les coordonnées téléphoniques : .....

A compléter si vous bénéficiez d'un autre agrément que pour la transformation de produits laitiers (section IX-2 : « Lait cru, colostrum, produits laitiers et produits à base de colostrum »)



#### **Exemple**

*Par exemple : agrément pour la production de charcuterie fermière*

L'idée de cette partie est de donner en un paragraphe succinct les grandes lignes de votre activité de transformation laitière (élevage laitier, lait transformé, nature des produits, types de commercialisation et main d'œuvre) qui vont être détaillées dans la suite du dossier-type.

S'entend au sens du nombre moyen de personnes en même temps.

La main d'œuvre occasionnelle/saisonnnière s'entend au sens saisonnier et non pas à des temps partiel avec un plus faible nombre d'heure hebdomadaire.

Il s'agit de la ou des personnes nommée(s) pour prendre les décisions sanitaires, ayant suivi une formation sur les principes HACCP (la formation au GBPH répond à cette obligation), qui sont donc responsables de l'écriture du dossier, se chargeront alors de faire appliquer les mesures prévues, de le tenir à jour, et qui seront présentes lors des contrôles pour expliquer le fonctionnement du plan de maîtrise.

## 2 Description des activités de l'établissement

### 2.1 Liste des catégories de produits correspondant à des procédés de fabrication identifiés, leur description et leur utilisation prévisible attendue

#### 2.1.1 Description des types de produits fabriqués au sein de l'établissement

Si vous mettez en œuvre plus de 3 types de technologie, vous décrirez ces produits en utilisant ce modèle de tableau disponible en [Appendice n° 1](#).

Type de technologie (ex. fromages à coagulation lactique, fromages à coagulation enzymatique et mixte, fromages et produits laitiers obtenus par évaporation et précipitation, beurre, crème, produits laitiers fermentés, produits laitiers non fermentés, plats préparés à base de produits laitiers, pâtisseries...)			
Espèce laitière			
Dénomination(s)			
Lait mis en transformation	<input type="checkbox"/> Lait cru <input type="checkbox"/> Lait pasteurisé <input type="checkbox"/> Lait thermisé	<input type="checkbox"/> Lait cru <input type="checkbox"/> Lait pasteurisé <input type="checkbox"/> Lait thermisé	<input type="checkbox"/> Lait cru <input type="checkbox"/> Lait pasteurisé <input type="checkbox"/> Lait thermisé
Modes d'emballages et de conditionnements (ex. pot plastique, cagettes bois, couvercle en métal, thermoscellage ...)			
Préciser si DLC* ou DDM* et le nb en jours	<input type="checkbox"/> DLC : ..... <input type="checkbox"/> DDM : .....	<input type="checkbox"/> DLC : ..... <input type="checkbox"/> DDM : .....	<input type="checkbox"/> DLC : ..... <input type="checkbox"/> DDM : .....
Température de conservation définie par le producteur			
Utilisation prévisible attendue	<input type="checkbox"/> Consommé en l'état <input type="checkbox"/> À cuire	<input type="checkbox"/> Consommé en l'état <input type="checkbox"/> À cuire	<input type="checkbox"/> Consommé en l'état <input type="checkbox"/> À cuire
Si disponible : pH, Aw du produit fini (préciser le stade si besoin)			

\*DLC : date limite de consommation ; DDM : date de durabilité minimale

Si certains produits sont destinés exclusivement à la consommation après cuisson, préciser lesquels et les instructions données au consommateur : .....

.....

.....

.....

.....

.....

Dossier consultable sur place :

La **DLC** indique une limite impérative sur les denrées microbiologiquement très périssables (susceptibles, après une courte période, de présenter un danger immédiat pour la santé humaine). C'est aux professionnels de fixer une durée de conservation par la mention « A consommer jusqu'au... » ou « A consommer avant le... » suivie du jour et du mois.

La **DDM** (ex DLUO) n'a pas le caractère impératif de la DLC. Une fois la date passée, la denrée peut avoir perdu tout ou partie de ses qualités spécifiques, sans pour autant constituer un danger pour celui qui le consommerait. Elle est exprimée par la mention « A consommer de préférence avant le... », complétée par le jour et mois, mois et année ou année selon la durée de vie du produit.

Sont exemptés de DLC ou de DDM les denrées vendues non préemballées.

**Denrée périssable** : toute denrée alimentaire qui peut devenir dangereuse, notamment du fait de son instabilité microbologique, lorsque la température de conservation n'est pas maîtrisée.

**Denrée très périssable** : toute denrée alimentaire périssable qui peut devenir rapidement dangereuse, notamment du fait de son instabilité microbologique, lorsque la température de conservation n'est pas maîtrisée.



#### Exemple

*Les produits « frais » sont en générale des denrées très périssables et bénéficient d'une DLC (yaourt, crème, lait cru, crème dessert, fromage blanc...). Les fromages affinés bénéficient en générale d'une DDM. A noter qu'un fromage étiqueté est considéré comme un produit préemballé.*

Si certains produits sont destinés exclusivement à être cuits, préciser lesquels et les instructions données au consommateur.



#### Exemple

*Ces produits sont par exemple des fromages lardés, des chèvres chauds, etc.*

Éléments de justification des Dates Limites de Consommations si elles sont supérieures aux DLC usuelles indiquées dans l'instruction technique DGAL/SDSSA/2019-861 du 24/12/2019 relative à la durée de vie microbiologique des aliments.

Informations sur les circuits d'approvisionnement en conditionnements (fournisseurs, dates, bons de livraison, factures, certificat(s) d'aptitude au contact alimentaire des emballages [pots, bouteilles...]).

### 2.1.2 co-produits laitiers (alimentation humaine)

*N.B : Les sous-produits (pour l'alimentation animale par exemple) sont traités au point 2.6*

Lait écrémé       Lactosérum       Babeurre

Autre (ex : rognures...) préciser : .....

.....

Établissement destinataire (préciser les coordonnées pour chacun des produits concernés) : .....

.....

.....

## 2.2 Liste des matières premières et ingrédients

### 2.2.1 Production du lait et stockage à la ferme (Réf : GBPH européen – p.37 à 47)

Non concerné (activité artisanale uniquement)

Je complète les éléments suivants :

#### ◆ Conduite d'élevage des espèces laitières

Espèce(s)	Types d'hébergement
	<input type="checkbox"/> Aire paillée <input type="checkbox"/> Logettes <input type="checkbox"/> Étable entravée <input type="checkbox"/> Tunnel <input type="checkbox"/> Bâtiment <input type="checkbox"/> Autre : .....
	<input type="checkbox"/> Aire paillée <input type="checkbox"/> Logettes <input type="checkbox"/> Étable entravée <input type="checkbox"/> Tunnel <input type="checkbox"/> Bâtiment <input type="checkbox"/> Autre : .....
Espèce(s)	Accès à l'extérieur (parcours extérieurs, aires d'exercices et/ou pâturage...)
	<input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> Parcours extérieurs <input type="checkbox"/> Aires d'exercices <input type="checkbox"/> Pâturages <input type="checkbox"/> Autre : .....
	<input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> Parcours extérieurs <input type="checkbox"/> Aires d'exercices <input type="checkbox"/> Pâturages <input type="checkbox"/> Autre : .....

Si plusieurs espèces laitières, préciser les distances entre bâtiments d'élevage : .....

Autres espèces non laitières présentes sur le site d'exploitation :  Volaille    Bovin allaitant

Si oui, préciser les distances avec les bâtiments d'élevage des espèces laitières : .....

Espèce(s)	Alimentation : type de fourrages (plusieurs possibilités)
-----------	---



On parle dans cette partie des co-produits destinés à la consommation humaine.

L'une des particularités de la production fermière est que la matière première principale, le lait, vient directement de l'exploitation, et sa maîtrise est contrôlée et assurée directement par le producteur. Il s'agit d'un atout important en matière de maîtrise sanitaire.



Espèces laitières	Nombre moyen d'animaux en production	Production annuelle (en litres)	Production totale transformée (en litres)	Production totale collectée et/ou cédée (en litres) et établissement destinataire

En cas de producteur fermier mixte livrant également à une laiterie.

### 2.2.2 Les autres matières premières et ingrédients

#### ◆ Achat de lait

Espèce(s), volume(s), nom et adresse du/des producteur(s) : .....

.....

.....

#### ◆ Matières premières et ingrédients\*

* rayer les mentions inutiles, ajouter des lignes si nécessaire	État (liquide, poudre, lyophilisé, etc.)	Température et lieu de stockage
Présure		
Ferments		
Coagulant		
Sel		
Sel cendré		
Cendre		
Fruits		
Préparation de fruits		
Confiture		
Herbes		
Aromates		
Épices		
Colorants		
Arômes		
Sucre		
Poudre de lait		

En cas d'activité artisanale avec achat de lait (non produit sur place).

Pour la plupart des produits laitiers, notamment les fromages, les ingrédients autre que le lait sont en général peu nombreux et en faible quantité dans le produit fini. Une description succincte est donc suffisante.



#### Exemple

Ingrédients	État (Liquide, poudre, lyophilisé, etc.)	Température et lieux de stockage
<i>Présure</i>	<i>Liquide, bouteille de 1 L</i>	<i>4°C, chambre froide</i>
<i>Herbes</i>	<i>Solide, sachet de 250 g</i>	<i>Température ambiante, salle de préparation des commandes</i>



<input type="checkbox"/> Œufs coquille		
<input type="checkbox"/> Œufs liquide		
Beurre		
<input type="checkbox"/> Riz		
<input type="checkbox"/> Semoule		

**Dossier consultable sur place** : Informations sur les circuits d'approvisionnement en ingrédients (fournisseurs, dates, bons de livraison, factures ...)



### 2.2.3 Les matériaux de conditionnement et d'emballage et autres fournitures

**Rappel**: Le professionnel doit être en mesure de justifier l'aptitude au contact alimentaire des conditionnements utilisés, sauf dans le cas de l'utilisation de matériau dérogatoire.

Utilisation de matériaux dérogatoires directement en contact avec le produit pour le conditionnement (voir liste ci-dessous) ?  Oui  Non

Si oui, Préciser .....

Si produits laitiers bénéficiant d'une appellation d'origine (AOC/AOP) ou d'une indication géographique protégée (IGP) ou d'une spécialité traditionnelle garantie (STG).

Le cas échéant, préciser le ou les produit(s) concerné(s) : .....

Si produits laitiers fermiers ou artisanaux

Le cas échéant, préciser le ou les produit(s) concerné(s) : .....

Si produits laitiers fabriqués à partir de co-produits des fabrications de fromages AOC/AOP, IGP, STG ou fermiers (exemple : beurre de lactosérum)

Le cas échéant, préciser le ou les produit(s) concerné(s) : .....

Le cas échéant, préciser la nature du ou des matériel(s) de conditionnement dérogatoire(s) utilisé(s) :

Paillons végétaux

Laïches

Joncs

Feuilles d'étain

Pailles de céréales - raphia

Cercles en bois

Orties

Caissettes en bois

Lichées

Boîtes en bois

Feuilles

Autre, préciser : .....

NB : les dérogations concernant les autres types de matériaux traditionnels figurent au point 3.1.3

Cette partie concerne uniquement les matériaux de conditionnement. Les autres dérogations se trouvent au point 3.1.3 page 24.



Extrait de l'annexe de l'Arrêté du 7 novembre 2012 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits laitiers présentant des caractéristiques traditionnelles :

II. – Matériaux, équipements, emballages et conditionnements  
Les matériaux, équipements, emballages et conditionnements pouvant être utilisés sont les suivants :

- cuves de caillage ou de maturation en bois ou en cuivre ;
- barattes, cuvelles de malaxage en bois ;
- planches d'affinage, matériels d'égouttage, de contention ou de décaillage en bois ;
- ustensiles en bois, jonc, cuivre ou laiton ;
- moules, cercles, caisses ou boîtes en bois ;
- paille, paillons végétaux, joncs, raphia, feuilles végétales ;
- feuilles d'étain.

## 2.3 Description des circuits de commercialisation des produits envisagés

### 2.3.1 Mise sur le marché

Nationale     Union européenne     Pays tiers, préciser : .....

### 2.3.2 Vente directe

- À la ferme (préciser jours et horaires d'ouverture au point 2.10)
- Sur les marchés (préciser jour(s) et lieu(x) au point 2.10)
- AMAP
- Internet, adresse du/des site(s) : .....
- Magasin de producteur, Drive fermier
- Distributeur(s) automatique(s) de produits finis, préciser le(s) lieu(x) d'implantation : .....
- .....
- .....
- Autre, préciser (par ex. tournée...) : .....
- .....
- .....

### 2.3.3 Vente aux intermédiaires

- Restauration commerciale
- Restauration collective
- Détaillants
- Grossistes
- Affineurs
- Transformateurs
- Grande et Moyenne Surfaces
- Magasin de producteur, Drive fermier
- Autre, préciser : .....

**Dossier consultable sur place** : Liste des intermédiaires à jour comportant les coordonnées (et notamment tel, courriel), le nom du/des responsable(s)

### 2.4 Diagramme(s) de fabrication

Le(s) diagramme(s) de fabrication est/sont joint(s) au dossier. À cet effet, un modèle vous est proposé en Appendice n° 2.

Pour chaque diagramme, préciser :

- les différentes étapes de la réception/stockage du lait à l'expédition,
- à chaque étape concernée : la nature du traitement subi,
- les paramètres de fabrication (par ex : pH, durée, lieu, température, hygrométrie),
- la présentation finale (nu, conditionné ou emballé),
- le conditionnement et l'emballage,
- la température de conservation,
- les interactions entre les étapes, les intrants et sortants, les reprises et recyclages de denrées (par exemple lactosérum, crème)
- Il est recommandé de faire apparaître sur le diagramme les locaux de réalisation des différentes étapes et les points déterminants (PRPO, CCP).

### 2.5 Les tonnages ou les volumes de production annuels

Selon les statuts propres aux différents magasins de producteurs et votre lien avec eux, il peut s'agir de vente directe ou indirecte.



Un diagramme de fabrication est attendu pour chaque produit fini



*Par exemple : indiquer le CCP Pasteurisation sur le diagramme de fabrication des yaourts au autres produits au lait pasteurisé.*

Famille de produits	Dénomination Préciser cru ou pasteurisé	Volume de lait correspondant (par an ou %)	Tonnage annuel
Fromages à coagulation lactique			
Fromages à coagulation enzymatique et mixte			
Fromages et produits laitiers obtenus par évaporation et précipitation			
Beurre			
Crème			
Produits laitiers fermentés			
Produits laitiers non fermentés			

## 2.6 Liste et procédures de gestion des sous-produits animaux et des déchets

NB :Les co-produits (pour l'alimentation humaine) sont traités au point 2.1

### 2.6.1 Destination du lactosérum

- Non concerné
- Égouts     Fosse / Épandage     Méthanisation
- Alimentation animale dans l'élevage, préciser les animaux : .....
- .....
- Collecte, préciser destinataire et fréquence d'enlèvement : .....
- .....
- Autre, préciser : .....

### 2.6.2 Destination du babeurre

- Non concerné
- Égouts     Fosse / Épandage     Méthanisation
- Alimentation animale dans l'élevage, préciser les animaux : .....
- .....
- Collecte, préciser destinataire et fréquence d'enlèvement : .....

Il s'agit dans cette partie uniquement des sous-produits et déchets non destinés à l'alimentation humaine, les co-produits destinés à l'alimentation humaine sont traités au point 2.1 à la page 9.

Autre, préciser : .....

### 2.6.3 Destination des rebuts de fabrication

Exemples : (par ex. fromages tombés au sol, fromages abîmés, altérés...)

- Fosse à lisier, fumier     Méthanisation     Ordures ménagères
- Alimentation animale dans l'élevage, préciser les animaux : .....
- Autre, préciser : .....

### 2.6.4 Destination des produits retirés de l'alimentation humaine pour des raisons sanitaires

Exemples : laits non conformes, fromages avec résidus d'antibiotique, présence de germes pathogènes (par ex. listeria, salmonelles) ou présence de toxine...

Lait matière première	Produits laitiers intermédiaires ou finis
<input type="checkbox"/> Fosse à lisier	<input type="checkbox"/> Fosse à lisier
<input type="checkbox"/> Fumier	<input type="checkbox"/> Fumier
<input type="checkbox"/> Équarrissage	<input type="checkbox"/> Équarrissage
<input type="checkbox"/> Autre, préciser : .....	<input type="checkbox"/> Ordures ménagères (petites quantités)
.....	<input type="checkbox"/> Méthaniseur avec hygiénisation
.....	<input type="checkbox"/> Autre, préciser : .....
.....	.....

Dossier consultable sur place pour l'ensemble des sous-produits : Les documents d'accompagnement commerciaux (DAC) prévus dans le règlement (CE) 1069 /2009 sont à archiver dans l'établissement et à produire lors de toute demande.

### 2.6.5 Destination des déchets (cartons, plastiques, bidons de produits lessiviels vides...)

- Ordures ménagères     Recyclage     Déchetterie
- Autre, préciser : .....

### 2.6.6 Destination des eaux usées

- Bacs de dégraissage     Fosse toutes eaux     Épandage     Tout-à-l'égout
- Traitement, préciser : .....
- Autre, préciser : .....

### 2.7 Capacité de stockage des matières premières, des produits intermédiaires et des produits finis

- ◆ En cas de stockage au froid du lait avant transformation\*

D'un point de vue réglementaire ces denrées peuvent soit être retraitées dans un établissement agréé qui assurera un traitement assainissant efficace (par exemple : transformation en fromage fondu), soit considérés comme des SPAn\* de catégorie C2 et gérés comme tels. Ils seront donc dirigés vers des établissements agréés pour recevoir des SPAn C2 : équarrissage, méthaniseurs agréés C2, centres d'enfouissement agréés C2.

Toute autre solution doit se faire en accord au niveau local avec la DD(EC)PP. Cela concerne en particulier des petites quantités qui peuvent être destinées aux ordures ménagères, fumier ou fosse à lisier. Attention dans ces situations, il n'y aura pas de justificatif de destruction.

SPAn\* : Sous Produit Animaux



\* La transformation commence avec la pré-maturation ou la maturation du lait.

Capacité de stockage (en litres ou m<sup>3</sup>) : .....

Nombre de traites pouvant être stockées : .....

Préciser la température : .....

◆ **Stockage des produits laitiers**

Volume(s) du ou des hâloir(s) : .....

Volume(s) du ou des séchoir(s) : .....

Volume(s) de la ou des chambre(s) froide(s) : .....

◆ **En cas de stockage de produits congelés**

Capacité de stockage (en m<sup>3</sup>).....

Préciser la température : .....

Préciser les conditions de congélation et de décongélation et les éléments de traçabilité : .....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**2.8 Plan de masse**

Joindre un plan de masse, à une échelle lisible, présentant l'ensemble des bâtiments de l'établissement et les éléments de voirie des locaux nécessaires au fonctionnement de l'établissement indiquant :

- l'ensemble des bâtiments (locaux de transformation, cave extérieure, bâtiment d'élevage, salle de traite, zones de stockage de la paille, de l'alimentation (par ex. fourrage / ensilage / aliments...) et des effluents,
- les voies d'accès, aménagements extérieurs et abords (ex : gravier, béton, goudron... )
- les points d'arrivée d'eau à l'atelier de transformation, à la laiterie
- la (les) ressource(s) d'eau privées le cas échéant
- le plan doit être orienté (Indication du Nord)

L'échelle doit être précisée. La photo aérienne et le plan cadastral de l'exploitation sont disponibles sur le site internet <https://www.geoportail.gouv.fr/>.

**2.9 Plan d'ensemble de l'établissement**

Joindre un plan de l'établissement, à une échelle lisible, indiquant la disposition des locaux et des équipements nécessaires au fonctionnement de l'établissement indiquant :

- la disposition des locaux de travail, d'entreposage et à usage du personnel en les identifiant ;
- l'implantation des divers équipements
- le plan doit être orienté (indication du Nord)

Notamment, le ou les plans doivent comporter une schématisation ou une description des circuits :

- des denrées (nues/conditionnées/emballées) de la réception à l'expédition,
- des co-produits, sous-produits animaux (lactosérum, babeurre, lait écrémé, etc.) et des déchets,
- des emballages et conditionnements,
- du matériel sale vers la zone de lavage et du matériel propre en retour,
- du personnel.

Préciser pour chaque local, l'emplacement :

- des portes et fenêtres,
- des lave-mains et points d'eau (préciser le type d'alimentation en eau chaude, eau froide),
- des principaux équipements (cuves, tables, écrémeuse, pasteurisateur, dispositifs de nettoyage...),
- des zones de stockage (par ex. des produits lessiviels, du matériel propre, des auxiliaires de fabrication, des emballages, des poubelles...),
- des dispositifs de ventilation, d'aération (par ex. climatiseur, évaporateur...),
- des dispositifs d'évacuation des eaux résiduaires.

L'échelle doit être précisée.

NB : Les plans de masse et plan de l'établissement peuvent être communs, sous réserve de visualiser correctement les informations demandées

## 2.10 Description des conditions de fonctionnement

### ◆ Activité de transformation laitière

Toute l'année     Une partie de l'année

Si une partie de l'année, préciser les mois d'activité : .....

.....

### ◆ Préciser

Les jours et horaires de production : .....

.....

Les jours et horaires de livraison ou de marché : .....

.....

.....



Plans à fournir en annexe du dossier

**Les jours et horaires d'ouverture du point vente s'il y en a un :** .....

.....

.....

**La répartition des différentes activités selon les jours de la semaine :** .....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**Si plusieurs types de fabrications ou plusieurs opérations ont lieu au même moment (ex : lavage et fabrication, démoulage et lavage, conditionnement du lait et écrémage, fabrication d'un produit cru et d'un produit pasteurisé, etc.). Le cas échéant, il sera indiqué comment les contaminations croisées sont évitées :**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

### **3 Plan de maîtrise sanitaire (PMS)**

#### **3.1 Bonnes pratiques d'hygiène**

Le plan de maîtrise sanitaire décrit les moyens mis en œuvre dans l'atelier pour assurer l'hygiène et la sécurité alimentaire des productions vis-à-vis des dangers (microbiologiques, chimiques, physiques).

Il se présente en 3 parties reprises dans le GBPH européen :

- ✎ Bonnes Pratiques d'hygiène et Bonnes Pratiques de fabrication,
- ✎ Procédures de type HACCP,
- ✎ Autres procédures de gestion : analyse des risques à la production du lait, traçabilité, procédures d'autocontrôles et gestion des non-conformités.

Les producteurs laitiers fermiers et artisanaux peuvent choisir d'élaborer leur PMS en s'appuyant sur le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène européen officiellement validé par la Commission européenne

Un planning hebdomadaire simplifié peut être proposé, en particulier pour les gammes diversifiées.





◆ **Tableau des tenues**

Décrive de façon détaillée la tenue utilisée à la traite, en atelier de transformation et les modalités de stockage et d'entretien

*Rappel:* 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. (Réf. R CE 852/2004 Annexe II Chapitre VIII point 1).

Type de tenue à la traite et en atelier de transformation (ex : tablier, blouse, bottes, charlotte, etc.).	Le cas échéant, préciser si l'utilisation est spécifique à certaines activités (par ex. en cave, lors des opérations N/D...)	Lieu de stockage de la tenue Préciser selon l'état : propre, en cours d'utilisation ou sale	Modalités de lavage et de séchage des tenues Préciser la fréquence minimale de lavage

Lieu de stockage de la tenue vestimentaire civile :

.....

.....

.....

.....

Visiteur (en cas d'accueil de visiteurs : tenue proposée) :

- Pas d'accueil de visiteurs
- Prêt de tenue habituellement utilisée en atelier de transformation
- Tenue jetable
- Autre, préciser : .....

.....

.....

◆ **Formation**

À compléter, quelle que soit la case cochée.



> Page 11 « vêtements »

**Lieu de stockage de la tenue**

Les lieux de stockage peuvent être différents selon l'état de la tenue (propre, en cours d'utilisation ou sale). Le lieu de stockage doit permettre de maintenir la tenue (propre et en cours d'utilisation) dans de bonnes conditions (par exemple à l'abri des poussières), sans qu'un vestiaire ou une armoire fermée ne soit exigés, en particulier dans les ateliers avec peu de personnel.

**Modalités de lavage et de séchage des tenues**

La fréquence minimale de lavage peut être complétée de mention telle que « plus si nécessaire ». Il est conseillé d'indiquer également la température minimale de lavage, et de préciser le lieu de séchage. Le lavage et le séchage des tenues de l'atelier de transformation peuvent être effectués à l'extérieur de ce dernier (domicile par exemple), tant que de bonnes conditions sont respectées.

Plusieurs cases peuvent être cochées.

Lorsque la case « Pas d'accueil de visiteurs » est cochée, cela sous-entend qu'il n'y a pas d'accueil du grand public (clients, visite de groupes...). Il convient tout de même de prévoir une solution pour les visites exceptionnelles (intervention extérieure tel que techniciens, audits clients...).

**Formation du personnel à l'hygiène :**

Nom(s), catégorie(s) : salarié, stagiaires...	Intitulé de la formation et date de session	Organisme formateur ou formation en interne

**Formation du ou des responsables au GBPH (dont formation à l'hygiène) :**

Noms	Date(s) de la formation	Organisme formateur

**Dossier consultable sur place :** Attestation de formation au GBPH, autre(s) formation(s) externe(s) : la ou les attestation(s) de formation, diplôme en rapport avec l'activité exercée, formation interne : modalités et contenu de cette formation interne

◆ **Santé**

**Rappel :** 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. (Réf. R-CE 852/2004 Annexe II Chapitre VIII point 2).

**Description des consignes d'hygiène mises en œuvre :**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**La formation à l'hygiène est obligatoire pour toutes les personnes qui manipulent des denrées alimentaires et/ou qui prennent les décisions concernant les questions sanitaires.**

Cette formation peut être réalisée en interne par une personne plus expérimentée, par la transmission de consignes claires concernant l'hygiène (tenue, lavage des mains, précautions à prendre, etc...). La formation à la maîtrise de l'hygiène peut être restituée par la personne ayant effectué la formation au GBPH.

**La formation aux principes de l'HACCP est obligatoire pour les personnes qui prennent les décisions concernant les questions sanitaires.** Cette formation peut avoir été reçue lors de la formation initiale ou lors d'une session spécifique.

La formation au GBPH Européen est suffisante pour répondre à l'obligation de formation au système HACCP.



*Pour les formations externes, penser à maintenir à jour sur site les attestations de formations (hygiène, GBPH...) du personnel travaillant dans l'atelier de transformation.*



*Pour les formations internes, les modalités et contenus de cette formation peuvent être formalisés à l'aide du GBPH (p 11-12). Cette formation peut être orale. La note de service Flexibilité – Fiche sectorielle Lait et Produits Laitiers – précise qu'aucun document n'est à conserver. Le contrôle visuel quotidien du respect des bonnes pratiques par le personnel est suffisant comme mesures de contrôle.*



> Page 12 « santé »

**3.1.2 L'organisation de la maintenance des locaux, des équipements et du matériel**  
 (Réf : GBPH européen - p.13 à 16)

◆ Décrire le cas échéant les locaux d'affinage dérogatoires

Utilisation de locaux d'affinage dérogatoires ?  Oui  Non

Le cas échéant, préciser la nature des sols, plafonds, murs, portes des locaux d'affinage dérogatoires :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

◆ Décrire les équipements de production dans le tableau ci-dessous

Important : la description doit être précise afin de permettre de faire un lien entre le matériel considéré et l'utilisation dont il fait l'objet (Exemple : cuve inox servant pour la maturation du lait). Préciser le cas échéant si plusieurs fonctions y sont associées.

Équipement	Nature/matériaux	Fonction(s)

Utilisation de matériaux dérogatoires lors de la préparation de certains produits ?  oui  Non



Les produits laitiers fermiers dans leur ensemble sont définis comme des produits laitiers traditionnels, et bénéficient des conditions de l'Arrêté du 7 novembre 2012 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits laitiers présentant des caractéristiques traditionnelles.

Ainsi « les locaux peuvent être équipés de murs, plafonds et portes n'étant pas composés de matériaux lisses, étanches, non absorbants ou résistants à la corrosion et comporter des murs, plafonds et sols naturels d'origine géologique. »



Lister dans ce tableau l'ensemble des grands équipements présents dans l'atelier de fabrication. Il n'est pas nécessaire de lister l'ensemble du « petit matériel » (louche, seau...).



Une cuve adaptée peut permettre à la fois la fabrication de yaourts et de fromage de type tome.



Autres équipements (traitement de la potabilité de l'eau, climatisation, désinsectiseur...)		

**Dossier consultable sur place** : Compte-rendus d'intervention (par ex. factures si externe et registre si interne) et enregistrement des actions correctives en cas de remplacement ou de réparation.



**3.1.3 Mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production (Réf : GBPH européen – p.17 à 20)**



> Pages 17 à 20

- ◆ Décrire en annexe le(s) plan(s) de nettoyage des locaux et du matériel. Le cas échéant, compléter par le plan de désinfection

Faire figurer dans ce(s) plan(s) par type de matériel/surface : le(s) produit(s) utilisé(s) et leur type, la procédure de nettoyage et/ou de désinfection (décrire les étapes et les paramètres du TACT (température, action mécanique, concentration, temps), la fréquence de nettoyage et/ou de désinfection.



Matériel	Produit		Procédure : décrire les étapes et les paramètres du TACT		Fréquence	
	Nettoyage	Désinfection Le cas échéant	Nettoyage	Désinfection Le cas échéant	Nettoyage	Désinfection Le cas échéant

Surface	Produit		Procédure : décrire les étapes et les paramètres du TACT		Fréquence	
	Nettoyage	Désinfection Le cas échéant	Nettoyage	Désinfection Le cas échéant	Nettoyage	Désinfection Le cas échéant

**Plan de nettoyage et/ou de désinfection**

Penser à demander les fiches techniques des produits utilisés à vos fournisseurs. Certaines fiches sont parfois disponibles en ligne.

Attention, à ne pas oublier dans les dossiers consultables sur place : « Enregistrements au minimum des nettoyages non réguliers », cité dans les appendices 3 et 4.

**En cas de modifications (techniques, produits...) du plan de nettoyage et/ou de désinfection, penser à maintenir ce dernier à jour sur site.**

Un modèle de tableau pour chacun des plans vous est proposé aux [Appendices n° 3 ET 4](#).

- ◆ Décrire le nettoyage relatif aux équipements de traite (machine à traire, tank à lait...). Le cas échéant, compléter par le plan de désinfection

.....

.....

.....

.....

.....

.....

### 3.1.4 Plan de lutte contre les nuisibles (Réf : GBPH européen – p.22)

Fournir un plan légendé visualisant les emplacements des appâts et des pièges numérotés, des équipements de lutte contre les insectes (ou compléter le plan de l'établissement visé au 2.9, sous réserve de visualiser correctement les informations demandées).

#### ◆ Modalités de mise en œuvre de la lutte

**Dératisation** : existence d'un contrat ?  oui  Non (lutte en interne)

En cas de lutte en interne, préciser :

Le type de matériel employé et le cas échéant le produit : .....

.....

La fréquence de contrôle du matériel (support d'enregistrements) : .....

.....

**Désinsectisation** : existence d'un contrat ? En élevage  oui  Non (lutte en interne)

En production  oui  Non (lutte en interne)

En cas de lutte en interne, préciser :

Le type de matériel employé et le cas échéant le produit : .....

.....

La fréquence de contrôle du matériel (support d'enregistrements) : .....

.....

Dossier consultable sur place : fiches techniques des produits employés avec numéro d'homologation (à minima, conserver les étiquettes), le cas échéant contrat de dératisation et/ou de désinsectisation.

#### ◆ Actions correctives

Décrire les actions correctives en cas d'infestation constatée et les modalités d'enregistrements (support) :

.....

.....

.....

.....

.....



> Page 22



Dans le cas de l'existence d'un contrat de dératisation/désinsectisation, les moyens de lutte décrits doivent être précisés : matériel, produit, fréquence, actions correctives... Selon la **Note de service Flexibilité**, il convient de conserver les bons d'intervention des prestataires extérieurs intervenant dans la lutte contre les nuisibles, avec plan de localisation des pièges et appâts. Le cas échéant, le producteur doit également s'assurer que les mesures correctives ont été mises en place.



En cas de changement de produits, pensez à actualiser les fiches techniques ou les étiquettes des produits employés.



**Autre moyen de lutte** → La **note de service Flexibilité – Fiche sectorielle Lait et Produits Laitiers** – précise que « dans les exploitations agricoles, les chats et les chiens peuvent être utilisés pour lutter contre les nuisibles à l'extérieur des locaux et dans les bâtiments d'élevage. »

**3.1.5 L'approvisionnement en eau, les circuits d'arrivée d'eau potable et d'évacuation des eaux résiduaires (Réf : GBPH européen – p. 23 et 24)**

Fournir un plan légendé avec les arrivées d'eau et les points d'eau numérotés, et le cas échéant le dispositif de traitement de l'eau (ou compléter le plan de l'établissement visé au 2.9, sous réserve de visualiser correctement les informations demandées).

◆ **Raccordement au réseau public d'eau potable :**  Oui  Non

Si oui, joindre l'attestation de raccordement au réseau public (à défaut copie de la dernière facture d'eau).

◆ **Existence d'eau de ressource privée :**  Oui  Non

**Si oui, origine :**  Puits / forage  Eau de surface  Eau de source

Autre, préciser : .....

**Si oui, utilisation de cette eau de ressource privée :**

**IMPORTANT :** si usage dans l'atelier de transformation, dans ce cas, fournir la copie de l'arrêté préfectoral autorisant l'utilisation de cette eau à des fins alimentaires.

En atelier de transformation

En salle de traite / laiterie, préciser l'usage (par ex. rinçage des quais...) :

Autre utilisation « non alimentaire » à préciser (ex : abreuvement des animaux, lavage bâtiments) :

**Traitement appliqué à l'eau de ressource privée et/ou du réseau public et modalités de surveillance :**

**Procédure de gestion des non-conformités (actions correctives)** (ex : problèmes d'approvisionnements qualitatifs ou quantitatifs) :

**Dossier détaillé consultable dans l'établissement :** résultats d'analyses en cas d'utilisation d'une ressource privée.



> Pages 23 et 24



**Éléments à fournir en annexe du dossier :**

- Plan légendé avec les arrivées d'eau et les points d'eau numérotés, et le cas échéant le dispositif de traitement de l'eau (il peut s'agir du même plan que celui demandé au 2.9)
- Attestation de raccordement au réseau public (à défaut copie de la dernière facture d'eau).
- En cas d'utilisation d'eau de ressources privée sur des surfaces au contact des denrées alimentaires : copie de l'arrêté préfectoral autorisant l'utilisation d'eau de ressources privée.



En cas d'utilisation d'une ressource privée : résultats d'analyses.

Les fournisseurs d'eau prennent en compte dans leurs analyses des traceurs d'hygiène tels que les coliformes et autres bactéries faciles à isoler au laboratoire. Les bactéries telles que *Pseudomonas*, *Mucor* ou *Serratia* ne sont pas prises en compte. Un traitement de l'eau, même potable, peut alors être envisagée dans certaines situation dans les ateliers de transformation.



*Quelques exemples de traitement de l'eau possible en atelier de transformation :*

- *Traitement par UV*
- *Traitement par chloration*
- ...

3.1.6 La maîtrise des températures (Réf : GBPH européen - p.33 et 34)



> Pages 33 et 34

◆ Stockage du lait matière première

La transformation (par exemple pré maturation ou maturation) débute systématiquement dans les 4 heures qui suivent la traite :

- Oui
- Non et dans ce cas le lait est refroidi à  $\leq +8^{\circ}\text{C}$  lorsque la transformation a lieu tous les jours et à  $\leq +6^{\circ}\text{C}$  dans les autres cas.

Dans ce cas préciser :

- le temps maximum après la traite pour atteindre cet objectif : .....
- le moyen de surveillance (type de thermomètre, fréquence de surveillance) : .....

Non, et dans ce cas la fabrication des produits concernés bénéficie d'une autorisation pour raisons technologiques au titre du point b du 4 du B du II du chapitre I du règlement CE 853/2004.

Dans ce cas préciser :

- le produit et le type de dérogation accordée : .....
- l'objectif de température du tank : .....
- le temps maximum après la traite pour atteindre cet objectif : .....
- les moyens de surveillance (type de thermomètre, fréquence de surveillance).....

◆ Température des produits finis (fromages, beurre, crème, fromage frais, lait pasteurisé, etc.) et co-produits (sérum,...)

Produit fini ou co-produit	Objectif de température	Limites min et max	Lieu de conservation (chambre froide, réfrigérateur...)	Moyens de surveillance (exemple : types de thermomètre)

C'est souvent le cas en production fermière.

Pour la fabrication de certains produits laitiers, notamment les fromages, le lait est très souvent mis en « pré-maturation » ou « maturation », avec ou sans ensemencement en ferments ou en lactosérum. Les flores présentes et/ou ajoutées dans le lait amorcent l'acidification, qui est la première étape de la transformation. Cette acidification est favorisée par une température supérieure à  $10^{\circ}\text{C}$  –  $12^{\circ}\text{C}$ .

Il s'agit souvent de dérogations collectives pour un type de produits.



*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*  
 et *Arrêté du 13 juillet 2012* pour le lait cru (hors champ d'agrément)

TEMPERATURES MAXIMALES DES DENREES REFRIGEREES		
NATURE des DENREES	T° DE TRANSPORT - STOCKAGE	T° D'EXPOSITION (vente directe ou de restauration collective)
Lait pasteurisé	T° définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	T° définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Fromages affinés		T° définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Autres denrées très périssables		+ 4° C
Autres denrées périssables		+ 8° C
Lait cru destiné à la consommation en l'état	+ 4° C	+ 4° C



- ◆ Définir les mesures correctives (procédés et produits) en cas de dépassement des températures

*Rappel* : Les actions correctives prises sont à définir en fonction de la sensibilité des produits (ex : produits frais, fromages en cours d'affinage...). Utilisation possible de la fiche d'enregistrement des non-conformités figurant à l'annexe III de l'IT Flexibilité. 2018/924 proposée en Appendice n° 6.

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

### 3.1.7 Contrôle à réception et à expédition

- ◆ Contrôles à réception du lait matière première (lait produit et lait acheté)

**Lait produit sur site :**

Préciser les modalités de tri du lait et de gestion du lait écarté :

- ✎ tri lié aux résultats d'analyses microbiologiques du troupeau,
- ✎ tri lié aux résultats cellulaires du troupeau,
- ✎ tri lié à un lait douteux,
- ✎ tri lié à un traitement médicamenteux,
- ✎ tri lié à la période colostrale,
- ✎ autres : avortement, introduction d'animaux...

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

Procédures d'élimination du lait écarté selon les cas sélectionnés ci-dessus :

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

Cette partie ne concerne que l'activité fermière, avec tout ou partie du lait produit sur l'exploitation qui est à destination de l'atelier de transformation.

Lait acheté :

Préciser les critères sanitaires définis en fonction des fabrications et les modalités du contrôle mis en œuvre (par ex. existence d'un cahier des charges/contrat, test résidus d'antibiotiques, analyses microbiologiques (cf. détail au point 3.2.4....) et/ou contrôle documentaire) :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

◆ **Contrôles à réception des autres produits alimentaires** (par ex. matières laitières, ingrédients, auxiliaires technologiques, conditionnements, emballages...)

Produit réceptionné	Critère contrôlé et limites acceptables	Devenir du produit si non conforme

◆ **Contrôles à l'expédition**

Exemples : produit bien étiqueté, température de chargement conforme, intégrité de l'emballage, documents d'accompagnement, traçabilité, température et propreté camion...)

Cette partie ne concerne que l'activité artisanale. En cas d'achat de lait à l'extérieur, décrire comment vous vous assurez de la qualité sanitaire de ce dernier.

En cas d'achat de lait, il est conseillé a minima d'échanger avec le fournisseur sur la maîtrise de la qualité du lait à la production. De nombreux points spécifiques de maîtrise se situent en effet en amont de la transformation, en particulier pour le cas du lait cru.

Dans la plupart des cas, les seuls contrôles visuels des produits achetés ou vendus peuvent s'avérer suffisants : vérification de l'étiquette, de la DLC ou de la DDM, de l'aspect visuel des denrées alimentaires, de l'état des emballages et conditionnements, etc. Pour ce type de contrôle d'ordre qualitatif, il n'est pas nécessaire de définir des limites acceptables. Pour des contrôles d'ordre quantitatif (ex : mesure de température), il convient d'indiquer les limites acceptables.

Produit expédié	Critère contrôlé et limites acceptables	Devenir du produit si non conforme

### 3.2 Les documents relatifs aux procédures fondées sur les principes de l'HACCP (Réf : GBPH européen – p.37 à 78)

Les principes HACCP peuvent se résumer de la façon suivante : sur la base d'une analyse préalable des dangers, pour chacune de ses activités (production du lait, fabrication de chaque type de produit), le producteur doit formaliser :

- ✎ les dangers à cibler à chaque étape de cette activité (quels sont les dangers microbiologiques, physiques et chimiques les plus significatifs et à surveiller ?),
- ✎ les mesures préventives adaptées à chaque étape de cette activité. La majorité de ces mesures préventives correspond à de bonnes pratiques (BPH et BPF),
- ✎ les mesures de surveillance qui lui permettent de valider que sa prévention est bien faite,
- ✎ les actions correctives à prévoir en cas de dérive,
- ✎ vérifier que le système fonctionne,
- ✎ établir un système documentaire.

#### 3.2.1 Le champ d'application de l'étude

##### ◆ Plans de type HACCP « produits/procédés de fabrication »

Sélectionner dans la liste ci-dessous les différents plans de type HACCP « Produits/procédés de fabrication » et la fiche analyse des risques à la production issus du GBPH européen qui correspondent à l'activité de l'entreprise, sans oublier les activités annexes (ex : négoce).

**LES FICHES SÉLECTIONNÉES ET PERSONNALISÉES SONT À JOINDRE AU DOSSIER**



> Pages 37 à 78

Selon votre activité, fermière ou/et artisanale, choisir la fiche « Production du lait et stockage à la ferme » ou/et la fiche « Plan de type HACCP Collecte du lait, stockage dans l'atelier de transformation et traitement » (cf. [GBPH Européen, page 10, point 2](#)). Il convient ensuite de lire, sélectionner et personnaliser les fiches « Plan type HACCP » qui correspondent à vos produits. En cas d'application d'un traitement thermique sur le lait avant la fabrication des produits laitiers et fromages, se référer à la fiche « Plan de type HACCP Collecte du lait, stockage dans l'atelier de transformation et traitement » (cf. [GBPH Européen, pages 50 et 51](#)).

Cocher les cases utiles	FICHE	Dénominations des produits correspondants	Pages GBPH
	Production du lait et stockage à la ferme		37-47
	Plan de type HACCP Collecte du lait, stockage dans l'atelier de transformation et traitement		48-51
	Plan de type HACCP Fromages à coagulation lactique		52-56
	Plan de type HACCP Fromages à coagulation enzymatique et mixte		57-64
	Plan de type HACCP Fromages et produits laitiers obtenus par évaporation et précipitation		65-67
	Plan de type HACCP Lait pasteurisé destiné à la consommation humaine directe		68-71
	Plan de type HACCP Beurre et crème		72-74
	Plan de type HACCP Produits laitiers fermentés		75-76
	Plan de type HACCP Produits laitiers non fermentés		77-78

◆ **Autres fiches et Bonnes Pratiques de Fabrication**

Cocher les cases concernées	FICHE	Pages GBPH
	Ferments	25-26
	Coagulants : production, stockage, utilisation	27-29
	Additifs pour le lait et le caillé	30-31
	Salage	32
	Stockage et transport des produits	33-34
	Vente directe	35-36

Dans ce tableau, cochez les fiches concernées et noter le(s) nom(s) (commercial(aux)) de vos produits à droite de la fiche plan type HACCP correspondante.

La même fiche plan type HACCP pourra être utilisée pour un seul ou plusieurs produits laitiers et fromages.



**Exemple**

*Pour des fromages de la famille des « fromages lactiques », une seule fiche « Plan de type HACCP Fromages à coagulation lactique » peut être utilisée pour toute la gamme : fromages frais, secs, affinés, avec ou sans ajout d'ingrédients (fromages cendrés, aux herbes...), en précisant les particularités propres à chacun des produits finis.*

*Dans le cas de fromages avec des schémas de fabrications différents (une pâte persillée et une pâte pressée), mais appartenant à la même catégorie « Fromage à coagulation enzymatique et mixte », utiliser deux fois le même plan de type HACCP sera souvent plus pertinent et plus lisible.*

*Ce même raisonnement s'applique pour les produits frais. La fiche « Plan type HACCP Produits laitiers fermentés » peut rassembler les différents types de yaourts (étuvé, brassé, aux fruits, aromatisés...) et plusieurs fiches « Plan type HACCP Produits laitiers non fermentés » seront nécessaires pour des produits différents tels que les desserts lactés, les glaces, riz au lait...*

Cocher les fiches qui concernent votre activité. Il convient de les lire, de les personnaliser et de les joindre à votre demande de dossier d'agrément.

### 3.2.2 Les documents relatifs à l'analyse des dangers biologiques, chimiques et physiques et mesures de maîtrise associées (principe 1)

L'analyse des dangers doit porter sur l'ensemble des dangers qui peuvent impacter la production. Cette étude, personnalisée en fonction des conditions propres à chaque structure et procédé de fabrication, doit comporter à minima l'évaluation des différents types de dangers listés ci-dessous :

- ◆ dangers microbiologiques :
  - Listeria monocytogenes,
  - Entérotoxines produites par les staphylocoques à coagulase positive,
  - Salmonella,
  - Escherichia Coli producteur de shigatoxines hautement pathogène (E.coli STEC), même si aucune analyse de routine relative à ce germe n'est spécifiée dans la réglementation,
  - Autres germes en fonction des ingrédients utilisés (ex : bacillus cereus),
- ◆ dangers chimiques :
  - les résidus de médicaments vétérinaires,
  - les biocides (dont produits de nettoyage / désinfection, rodenticides),
  - les allergènes,
  - autres dangers chimiques en fonction des ingrédients utilisés,
- ◆ dangers physiques :
  - le verre,
  - le métal,
  - le bois,
  - le plastique dur.

En outre, il convient de prendre également en compte les différents dangers zoonotiques liés à la transformation en lait cru, en particulier la tuberculose et la brucellose sont considérées comme étant les risques les plus significatifs pendant la production du lait

### 3.2.3 Les documents relatifs aux points déterminants lorsqu'il en existe (CCP et PRPO)

Il convient :

- ✦ d'identifier les points déterminants (Principe 2),

Au niveau du GBPH, certaines des mesures préventives doivent être considérées comme des Prérequis Opérationnels ou PRPO, lorsqu'ils sont connus pour être essentiels à la maîtrise du danger à l'étape concernée. Les Prérequis Opérationnels sont repérés au sein d'étapes clés mises en évidence dans le Guide. Le guide indique qu'il n'y a pas de nécessité d'identifier des points critiques pour la maîtrise ou CCP pour les produits laitiers au lait cru.

- ✦ de définir les limites critiques pour les CCP (Principe 3),
- ✦ d'établir les procédures de surveillance des CCP (Principe 4),
- ✦ d'établir les actions correctives et corrections pour les CCP (Principe 5),
- ✦ d'établir les enregistrements de la surveillance des CCP (Principe 7).

Le type de tableau ci-dessous vous est proposé en [Appendice n° 5](#) pour les CCP :

Étape déterminante	Paramètre suivi, valeur cible et	Modalités de surveillance	Document pour l'enregistrement	Actions correctives si limite critique dépassée
--------------------	----------------------------------	---------------------------	--------------------------------	---

**Etablissement des procédures :** Au niveau du GBPH, certaines des mesures préventives doivent être considérées comme des Prérequis Opérationnels, lorsqu'ils sont connus pour être essentiels à la maîtrise du danger à l'étape concernée. Les Prérequis Opérationnels sont repérés au sein d'étapes clés mises en évidence dans le Guide.

Le guide indique qu'il n'y a pas de nécessité d'identifier des CCP pour les produits laitiers au lait cru.

D'après le *Vademecum général* « quand il s'agit d'un point critique pour la maîtrise (CCP), le professionnel doit déterminer des limites critiques, une procédure de surveillance, des actions correctives, des corrections préétablies et la documentation associée (principes de l'HACCP). La limite critique est le « critère qui distingue l'acceptabilité de la non acceptabilité ». Au-delà de cette limite, le produit est considéré comme dangereux.

Quand il s'agit d'un PrPo, « le professionnel doit déterminer des objectifs de maîtrise (et le cas échéant des niveaux seuils de maîtrise), une procédure de surveillance, des actions correctives, des corrections le cas échéant et la documentation associée. »

Pour les PrPo, il convient de personnaliser les fiches HACCP du guide en les complétant avec les informations suivantes : objectifs/niveaux seuils de maîtrise et les modalités dans la colonne surveillance.

Pour les CCP, en particulier la pasteurisation, le tableau proposé est à remplir :

- Dans le cas où le traitement thermique fait partie intégrante du processus technologique, comme dans le cas par exemple des yaourts, les barèmes appliqués vont bien au-delà du barème de pasteurisation. On indique alors l'objectif de température pour la réussite du procédé. Pour les aspects sanitaires, on retient comme limite critique le barème de pasteurisation impliquant des mesures correctives directement sur le lait si on n'atteint pas cette limite.
- Dans le cas où le traitement thermique est appliqué uniquement pour des raisons sanitaires, comme dans le cas du lait pasteurisé, on indique les barèmes correspondant à la pasteurisation.

**Enregistrement de la surveillance :** Pour les CCP, l'enregistrement doit être systématique. Pour la pasteurisation, l'enregistrement est parfois manuel et peut dans ce cas concerner uniquement la T°C maximale atteinte (*NS flexibilité*).

Pour les PrPo, seules les non-conformités et actions correctives mises en œuvre à la suite d'activités de vérification doivent être enregistrées.

Dans les fromageries et laiteries fermières et artisanales, dans la mesure où seulement une ou quelques personnes réalisent la totalité du processus de fabrication, il peut être suffisant de n'enregistrer que les non-conformités et les mesures prises pour les corriger. Une documentation simple peut permettre aux producteurs de respecter leurs obligations (guide).

Les modalités d'enregistrement (fiches, cahier, agenda...) sont de la responsabilité du producteur.

	limite critique			
--	-----------------	--	--	--

**3.2.4 Les documents relatifs à la vérification (principe 6) (Réf : GBPH européen – p.80 à 83)**

◆ **Plan d'autocontrôles microbiologiques, physico-chimiques, contaminants**

Compléter le tableau suivant :

Produit analysé (matière première, produit intermédiaire, produit fini)	Stade du produit lors de l'analyse	Critères analysés	Seuil de conformité retenu	Fréquence	Échantillonnage (n =1 ou 5,...30)

**Détailler les mesures prévues en cas de résultats non satisfaisants**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



> Pages 80 à 83

Concernant la formalisation, les informations demandées dans le tableau sont à renseigner. Il est possible de se référer à la fiche « Critères microbiologiques (et cellules somatiques) réglementaires (R) ou recommandés (r) concernant les analyses d'autocontrôles sanitaires des produits laitiers fermiers » en annexe de cette notice.

Les mesures prévues en cas de non-conformité sont à renseigner par produit et par critère analysé. Ceci implique qu'on doit répéter plusieurs fois ces indications dans le tableau. Selon la complexité de l'atelier, il peut être plus simple de rédiger ces éléments sous forme de paragraphe en dessous du tableau.

Par ailleurs, établir son plan d'autocontrôles nécessite une réflexion approfondie pour prendre en compte tous les facteurs spécifiques à l'entreprise : nature et volume des produits, saisonnalité de la production et des produits fabriqués, autres analyses disponibles, changements dans l'année au niveau de la conduite du troupeau... Pour cela, vous pouvez vous référer à la formation du GBPH, partie « construire son plan d'analyses d'autocontrôles ».

Pour l'échantillonnage, comme indiqué dans le guide « *le nombre d'unités à prélever suivant les plans d'échantillonnage définis à l'annexe I du guide peut être réduit si le producteur est en mesure de démontrer, par une documentation relative à son historique, qu'il dispose de procédures efficaces fondées sur les principes HACCP* ». A coût analytique constant, il est souvent plus pertinent d'augmenter la fréquence d'analyses et de procéder à n=1. De même, il est préférable de procéder au mélange d'échantillons venant de 5 fromages (produits) différents même si cela correspond toujours à n=1.

Si des problèmes sanitaires sont rencontrés durant le process ou identifiés au niveau du produit final, le plan doit être revu et mis à jour. De même, les changements dans les procédés de fabrication doivent être suivis d'une révision, et si nécessaire d'une mise à jour du plan.

Facteurs pris en compte pour déterminer les périodes de prélèvement (par ex. post mises-bas, mise à l'herbe ou changement de ration, post-curage, post-contrôle installation de traite, ...)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Dossier détaillé consultable dans l'établissement : Résultats des autocontrôles microbiologiques.

### 3.3 Procédure de traçabilité (Réf GBPH européen – p. 79)

#### ◆ Décrire le système de traçabilité amont (concernant les ingrédients achetés)

Préciser la méthode utilisée pour conserver les données obligatoires (nom et adresse des fournisseurs, nature des produits fournis, date de livraison) :

- Conservation des factures (*attention, les factures peuvent ne pas contenir les numéros de lot*)
- Conservation des bons de livraison
- Autre, préciser : .....

#### ◆ Décrire le système de traçabilité aval (concernant les produits mis sur le marché, excepté si le client est le consommateur final)

Préciser la méthode utilisée pour conserver les données obligatoires (nom et adresse des clients, nature des produits fournis, quantité, numéro de lot, date de livraison) :

- Conservation des factures (*attention, les factures peuvent ne pas contenir les numéros de lot*)
- Conservation des bons de livraison
- Autre, préciser : .....

#### ◆ Information sur les lots des produits fabriqués

Un lot correspond à :

Type de produit	LOT		
	<input type="checkbox"/> une traite	<input type="checkbox"/> un jour de fabrication	<input type="checkbox"/> une semaine
	<input type="checkbox"/> autre : .....		
	<input type="checkbox"/> une traite	<input type="checkbox"/> un jour de fabrication	<input type="checkbox"/> une semaine
	<input type="checkbox"/> autre : .....		

Le *règlement (CE) n°178/2002*, et en particulier l'article 18, définit les principes généraux de traçabilité des denrées alimentaires. Le *règlement d'exécution (UE) n°931/2011 de la Commission du 19 septembre 2011* précise les exigences de traçabilité définies par le *règlement (CE) n°178/2002*.

Des orientations sont données dans le *Vademecum général* (chapitre D) et les particularités dans le *Vademecum sectoriel*.

La traçabilité a pour objectifs de pouvoir retracer le cheminement d'une denrée alimentaire à travers toutes les étapes, depuis la production jusqu'à la distribution. Les *obligations réglementaires* sont les suivantes :

Définition	- Traçabilité « amont » : suivi des <b>matières premières et des ingrédients</b> - Traçabilité « aval » : suivi <b>produits</b>
Informations à fournir : obligation de résultats	- Nom et adresse du fournisseur (amont), client (aval) - Description des produits fournis (amont), livrés (aval) - Date de livraison - Indication identifiant le lot, le groupe de produits ou l'envoi - Volume ou quantité de produits
Durée de conservation	- 5 ans à partir de la date de livraison - Produits périssables à DDM>5 ans : DDM+6 mois - Produits périssables dans les 3 mois : DLC ou DDM+6 mois - Conditionnements : 6 mois après utilisation

Une traçabilité interne (lien matière première-produit fini) avec report de l'utilisation du début d'utilisation d'un nouveau lot d'intrant permet de garantir qu'en cas de nécessité de mesure de gestion renforcée, comme le retrait et/ou le rappel, l'ensemble des produits présentant un niveau de risque identique est bien identifié.

#### Exemple

*Traçabilité interne : lors de l'utilisation d'un nouveau lot d'intrant (surtout en cas d'utilisation importante d'autres intrants que lait, présure, sel, ferments), report de la date d'utilisation (par exemple sur les documents de suivi de fabrication), sans pour autant le répéter quotidiennement, et ce jusqu'à une nouvelle inscription indiquant l'utilisation d'un nouveau lot d'intrant.*

	<input type="checkbox"/> une traite	<input type="checkbox"/> un jour de fabrication	<input type="checkbox"/> une semaine
	<input type="checkbox"/> autre : .....		
	<input type="checkbox"/> une traite	<input type="checkbox"/> un jour de fabrication	<input type="checkbox"/> une semaine
	<input type="checkbox"/> autre : .....		

**Méthode d'identification du lot en atelier :**

- Étiquette     Papier     Marquage des fromages (plaques de caséine, marque en creux)  
 Autre (par ex:repère de couleur...), préciser : .....

**Le système de codage correspond à :**

- Quantième du jour (de 001 à 365 ; par ex : 32 pour le 01 février)  
 Date de fabrication (préciser :  
 DLC/DDM (attention toutefois à la conservation des données en cas d'apposition de ces dates lorsqu'elles sont amenées à varier sur les produits finis d'un même lot du fait par ex. des différentes date de mise sur le marché (par ex. produits affinés)  
 Autre, préciser : .....

◆ **Décrire quelle indication permet d'identifier les lots de produits finis**

Exemple : la DLC correspond à « date de fabrication + 30 jours » et elle est mentionnée sur le bon de livraison ou sur les étiquettes...

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

**3.4 Gestion des non-conformités (Réf. GBPH européen – p. 84 à 92)**

Références :

- Guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire entre les exploitants de la chaîne alimentaire et l'administration lorsqu'un produit ou lot de produits est identifié,
- GBPH européen,
- Outils d'aide ou guide à la gestion d'alertes sanitaires élaborés par les associations de producteurs ou d'autres organismes.

Ces guides sont utilisés comme documents de référence pour :



> Pages 84 à 92



Le producteur doit prédéfinir la démarche qu'il entreprendra en cas de non-conformité sanitaire. Les documents de référence à utiliser sont indiqués dans le dossier-type.

Selon l'*article 50, loi EGA en application depuis le 1<sup>er</sup> novembre 2018*, il y a obligation d'information en cas d'analyses défavorables sur les produits (même avant mise sur le marché) ou sur l'environnement selon les cas. On entend par résultat d'analyse « défavorable » : « dont les résultats sont susceptibles d'indiquer un risque pour la santé humaine ou animale ».

Pour plus d'information et de précisions : note de la *FNEC du 9 août 2019* et *Note de Service de la DGAL du 30 juillet 2019*. Ces notes décrivent dans quels cas les résultats défavorables doivent être transmis.

Formulaire de transmission à utiliser : *formulaire cerfa en annexe 1 de la Note de Service de la DGAL du 30 juillet 2019*.



- ✎ évaluer la situation et éventuellement décider du déclenchement d'une alerte ;
- ✎ gérer la situation d'alerte jusqu'au retour à une situation satisfaisante ;
- ✎ mettre en place un plan de communication adapté.

La gestion d'une alerte (produit qui est déjà sur le marché) s'appuiera notamment sur le système de traçabilité décrit ci-dessus (par exemple, pour retrouver les produits dans le but de réaliser un retrait ou un rappel). De plus, le plan de résolution du problème sera mis en œuvre avec l'aide du ou des services d'assistance technique et sanitaire mentionnés au 1.1.

◆ **Décrire les actions mises en œuvre en cas de retrait et de rappel**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

◆ **Lister les résultats non-conformes et traduisant un éventuel risque pour le consommateur qui seront notifiés à la DD(CS)PP avec les mesures mises en œuvre, bien que les produits concernés ne soient pas sur le marché, en application de l'article L 201-7 du Code Rural et de la Pêche Maritime**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

## Liste des documents à fournir

- † Formulaire de demande d'agrément CERFA n°13983: [https://www.formulaires.service-public.fr/gf/cerfa\\_13983.do](https://www.formulaires.service-public.fr/gf/cerfa_13983.do)
- † Dossier type de demande d'agrément complété
- † Liste des catégories de produits correspondant à des procédés de fabrication identifiés, leur description et leur utilisation prévisible attendue (Appendice n° 1 ou modèle équivalent sur papier libre)
- † Diagramme de fabrication par produit (Appendice n°2 ou modèle équivalent sur papier libre)
- † Plan de masse
- † Plan d'ensemble de l'établissement
- † Plan légendé visualisant les emplacements des appâts et des pièges pour la lutte contre les rongeurs, les équipements de lutte contre les insectes ou compléter le plan d'ensemble de l'établissement
- † Attestation de raccordement au réseau public d'eau ou copie de la dernière facture le cas échéant
- † Copie de l'arrêté préfectoral autorisant l'utilisation de l'eau de ressource privée à des fins alimentaires le cas échéant
- † Plans de nettoyage et désinfection (Appendices n°3 et 4 ou modèles équivalents sur papier libre)
- † Documents relatifs aux procédures fondées sur les principes de l'HACCP : l'ensemble des fiches du GBPH qui ont été personnalisées
- † Modèle du support d'enregistrement de la surveillance des CCP et/ou PrPo et des mesures de gestion (Appendice n° 5 ou modèle équivalent sur papier libre)
- † Modèle du support d'enregistrement des non-conformités et de leur gestion (Appendice n° 6 ou modèle équivalent sur papier libre)



Eléments à fournir lors de l'envoi de votre dossier d'agrément.

**Il est vivement conseillé de garder une copie de l'ensemble du dossier et des documents envoyés à la DD(EC)PP dans le cadre de votre demande d'agrément. Éviter notamment d'envoyer vos documents originaux, comme les plans.**

Appendice n°1 : Description des types de produits fabriqués au sein de l'établissement

Type de technologie (ex. fromages à coagulation lactique, fromages à coagulation enzymatique et mixte, fromages et produits laitiers obtenus par évaporation et précipitation, beurre, crème, produits laitiers fermentés, produits laitiers non fermentés, plats préparés à base de produits laitiers, pâtisseries...)			
Espèce laitière			
Dénomination			
Lait mis en transformation	<input type="checkbox"/> lait cru <input type="checkbox"/> lait pasteurisé <input type="checkbox"/> lait thermisé	<input type="checkbox"/> lait cru <input type="checkbox"/> lait pasteurisé <input type="checkbox"/> lait thermisé	<input type="checkbox"/> lait cru <input type="checkbox"/> lait pasteurisé <input type="checkbox"/> lait thermisé
Mode de conditionnement et d'emballage (ex. pot plastique, cagette bois, couvercle en métal, thermoscellage ...)			
Préciser si DLC* ou DDM* et la durée en jours	<input type="checkbox"/> DLC : ..... <input type="checkbox"/> DDM : .....	<input type="checkbox"/> DLC : ..... <input type="checkbox"/> DDM : .....	<input type="checkbox"/> DLC : ..... <input type="checkbox"/> DDM : .....
Température de conservation définie par le producteur			
Utilisation prévisible attendue	<input type="checkbox"/> Consommé en l'état <input type="checkbox"/> À cuire	<input type="checkbox"/> Consommé en l'état <input type="checkbox"/> À cuire	<input type="checkbox"/> Consommé en l'état <input type="checkbox"/> À cuire
Si disponible : pH, Aw du produit fini (préciser à quel stade si besoin)			



Si non complété dans le corps du dossier-type, à fournir lors de l'envoi de votre dossier d'agrément.

Appendice n°2 : Diagramme de fabrication

Lieu	Intrants	Étape du procédé et paramètres (T°C, durée, pH...)	Sortants	Indiquer si point(s) de vigilance le cas échéant (CCP et/ou PrPo)
Salle de fabrication	X ml Présure / X L X ml lactosérum J-1 / X L	<i>Exemple :</i> Emprésurage – caillage - décaillage - →X°C pendant X h, pH X ou X° Dornis	Lactosérum	NOV



A fournir lors de l'envoi de votre dossier d'agrément.

Appendice n°3 : Plan de nettoyage et de désinfection du matériel<sup>1</sup>

Faire figurer dans ce(s) plan(s) par type de matériel/surface : le(s) produit(s) utilisé(s) et leur type, la procédure de nettoyage et/ou de désinfection (décrire les étapes et les paramètres du TACT (température, action mécanique, concentration, temps), la fréquence de nettoyage et/ou de désinfection).

Matériel	Produit		Procédure : décrire les étapes et les paramètres du TACT (température, action mécanique, concentration, temps)		Fréquence	
	Nettoyage	Désinfection le cas échéant	Nettoyage	Désinfection le cas échéant	Nettoyage	Désinfection le cas échéant

<sup>1</sup> Dossier détaillé consultable sur place : Enregistrements au minimum des nettoyages non réguliers (ex : matériel de climatisation, ventilation...). Conserver les fiches techniques des produits utilisés pour le nettoyage et la désinfection.



Si non complété dans le corps du dossier-type, à fournir lors de l'envoi de votre dossier d'agrément.



L'enregistrement au minimum des nettoyages non réguliers est demandé. Le type de support est laissé libre au producteurs. Le GBPH Européen propose le modèle ci-dessous :

Date	Type d'action	Nom du produit	Équipement ou local concerné (de manière exacte)	Nom de la personne réalisant l'opération

Appendice n°4 : Plan de nettoyage et de désinfection des surfaces<sup>2</sup>

Faire figurer dans ce(s) plan(s) par type de matériel/surface : le(s) produit(s) utilisé(s) et leur type, la procédure de nettoyage et/ou de désinfection (décrire les étapes et les paramètres du TACT (température, action mécanique, concentration, temps), la fréquence de nettoyage et/ou de désinfection).

Surface	Produit		Procédure : décrire les étapes et les paramètres du TACT (température, action mécanique, concentration, temps)		Fréquence	
	Nettoyage	Désinfection le cas échéant	Nettoyage	Désinfection le cas échéant	Nettoyage	Désinfection le cas échéant

<sup>2</sup> Dossier détaillé consultable sur place : Enregistrements au minimum des nettoyages non réguliers. Conserver les fiches techniques des produits utilisés pour le nettoyage et la désinfection.



Si non complété dans le corps du dossier-type, à fournir lors de l'envoi de votre dossier d'agrément.



L'enregistrement au minimum des nettoyages non réguliers est demandé. Le type de support est laissé libre au producteurs. Le GBPH Européen propose le modèle ci-dessous :

Date	Type d'action	Nom du produit	Équipement ou local concerné (de manière exacte)	Nom de la personne réalisant l'opération

Appendice n°5 : Tableau relatif aux points déterminants lorsqu'il en existe (CCP et/ou PrPo)

Étape déterminante	Paramètre suivi, valeur cible et limite critique	Modalités de surveillance	Document pour l'enregistrement	Corrections (C) sur le produit et Actions Correctives (AC) sur le procédé si limite critique dépassée
Nom de l'étape	Déterminer les valeurs recherchées et à ne pas dépasser	Avec quoi, comment et quand	Référence ou description du support	<i>Détailler les mesures prévues sur le lot de produits et sur le procédé (recherche de cause(s) du dysfonctionnement, assurance du retour à la maîtrise et mesures permettant d'éviter le renouvellement du dysfonctionnement)</i>

Comme indiqué dans le dossier type, ce tableau type est à renseigner pour les CCP.

Concernant les PrPo, du fait d'objectifs et d'exigences différents, il nous semble plus pertinent de reporter les informations dans les fiches du GBPH Européen où ils sont clairement identifiés.

**Appendice n°6 : Modèle de fiche d'enregistrement d'une non-conformité**

<b>FCHE N°</b> (par exemple, numérotation de type ANNÉE / NUMÉRO D'ORDRE croissant) : _____ <b>Date de détection de la non-conformité</b> : _____	
<b>Objet</b>	<input type="checkbox"/> Nettoyage – Désinfection <input type="checkbox"/> Personnel <input type="checkbox"/> Eau <input type="checkbox"/> Locaux, équipements et ustensiles <input type="checkbox"/> Température <input type="checkbox"/> Fournisseur <input type="checkbox"/> Matières premières, ingrédients <input type="checkbox"/> Nuisibles <input type="checkbox"/> Réclamation client <input type="checkbox"/> Produits finis <input type="checkbox"/> Maintenance
	<input type="checkbox"/> Autres, préciser : _____
<i>Exemples :</i> <b>cas 1</b> – Traces importantes de rongeurs dans la chambre froide de stockage des fromages le xx/xx/xx <b>cas 2</b> - Le thermomètre de la chambre froide négative affichait une température de -10°C au lieu de -18°C le matin du xx/xx sans incidence sur la température des denrées stockées (température des produits conforme en surface).	<b>Description de la non-conformité :</b> _____ _____ _____
	<b>Causes supposées :</b> _____ _____ _____
	<b>Denrées impactées :</b> _____ _____ _____
	<b>Localisation des denrées :</b> _____ _____ _____
<i>Joindre des éléments justificatifs : facture d'intervention...</i>  <i>Exemples :</i> <b>cas 1</b> - Appel d'un prestataire en dératization par M. X. Après passage, il est convenu de faire... Facture du prestataire en PJ. <b>cas 2</b> - Appel du frigoriste par M. X, le xx/xx pour intervention le jour même. Facture du prestataire en PJ.  <i>Exemple :</i> <b>cas 3</b> - Analyse(s) de surface après nettoyage et désinfection renforcé	<b>Description Action(s) corrective(s) apportée(s) et date de sa mise en œuvre:</b> _____ _____ _____
	<b>Mesures correctives pour éliminer les causes identifiées :</b> _____ _____ _____
	<b>Devenir des denrées (destruction, retrait, rappel, retraitement...) :</b> _____ _____ _____
<b>Vérification de l'efficacité des mesures correctives :</b> _____ _____ _____	Nom et prénom du responsable : _____                      Signature : _____ Date : _____
<b>Observations éventuelles :</b> _____ _____ _____	

Ce document est à conserver pendant 3 ans.