

ETAPE 1 : PREPARATION DE L'INTERVENTION

Cette fiche « préparation de la visite » présente les premières phases de l'intervention sanitaire (préalables à une visite en l'exploitation), et liste les points à vérifier. L'objectif de cette préparation est de recueillir des informations d'ordre général afin d'établir un niveau d'urgence et de s'organiser avant de se rendre sur l'exploitation. Elle s'intéresse en outre aux aspects humains de l'intervention et propose des pistes de réflexion sur des dispositifs à mettre en place dans la zone avant que les problèmes sanitaires ne surviennent (annexe 1). Un support pour la prise de notes est proposé en annexe 2.

I. PRE-DIAGNOSTIC

La première prise de contact se fait en général par téléphone. Les éléments recueillis lors de ce premier entretien doivent permettre d'apprécier le niveau d'urgence.

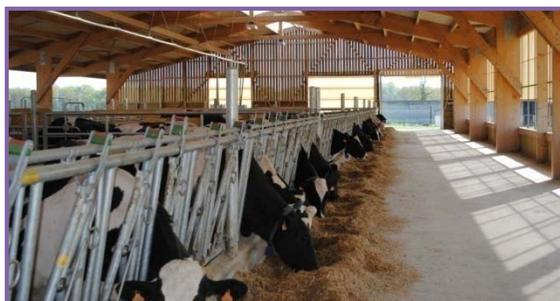
1. Connaître l'exploitation si l'on n'est pas un intervenant habituel

- identifier la personne avec laquelle on est en contact, son rôle dans l'exploitation,
- recueillir un descriptif général de l'exploitation (taille, type de productions animales et de produits laitiers, circuits de commercialisation des produits...), et de son historique très rapide (année d'installation, évolutions récentes de la structure...),

- faire préciser s'il existe plusieurs personnes qui interviennent dans l'exploitation, s'il y a des salariés et établir la répartition des tâches (notamment élevage/transformation, quelles sont les tâches effectuées, l'intervention est-elle régulière ou ponctuelle...).

2. Caractériser le problème sanitaire et analyser l'alerte

- décortiquer l'alerte :
 - identifier rapidement le type de produit concerné, la nature de l'alerte (germe en cause, et résultats ayant motivé l'appel),
 - préciser les modalités de réalisation des analyses : quelles méthodes d'analyse, par qui, sur quel substrat, pour quels résultats ? Pour cela, si c'est possible, demander de faxer ou d'envoyer par messagerie électronique le ou les bordereaux d'analyses non satisfaisants.
- comprendre les modalités de définition des lots de produit et comment ils sont tracés.



3. Gérer l'urgence

- bloquer les produits : lot(s) contaminé(s) mais aussi lots dont la date de fabrication précède ou suit celle des lots incriminés,
- apprécier l'impact sur la distribution : le produit est-il déjà vendu ? Y a-t-il une bonne traçabilité pour remonter aux produits ?
- selon les cas, rappeler l'obligation d'informer la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP) (voir note de gestion des alertes de la FNEC (mars 2011) et guide d'aide à la gestion sanitaire des alertes d'origine alimentaire entre les exploitants de la chaîne alimentaire et l'administration (version actualisée du 2 juillet 2009)), et envisager de réitérer rapidement ce rappel par écrit pour être en règle avec les exigences réglementaires (par exemple via un courrier ou un compte-rendu de visite). Protéger l'éleveur mais aussi arriver à se protéger moralement et juridiquement, par rapport à une situation qui peut être parfois dramatique,
- s'il s'agit d'un « critère de sécurité » (Salmonelle, *Listeria monocytogenes*, entérotoxines de staphylocoque à coagulase positive), sensibiliser le producteur aux risques encourus en cas de poursuite de la consommation de son lait et de ses produits laitiers que ce soit par lui ou par sa famille, notamment s'il y a des personnes sensibles.

4. Etudier les antécédents, commencer l'enquête et recueillir l'avis du producteur

- préciser la fréquence et l'antériorité du problème sanitaire : fréquence du problème (Est-ce la première fois ? / est-ce récurrent ou pas ?) et plus généralement, s'enquérir de l'historique des problèmes rencontrés (résultats des auto-contrôles précédents),
- préciser les circonstances d'apparition du problème et identifier les changements récents survenus sur l'exploitation : avez-vous changé quelque chose ? (problème avec un animal, à la traite, changement de matériel en élevage ou en fromagerie, modifications technologiques), y a-t-il des changements de personnel (stagiaires, aides familiaux...), les consignes ont-elles été passées ? quelles hypothèses peut-on formuler ?
- recueillir l'avis du producteur sur le problème rencontré,
- établir si les agriculteurs et leur famille sont ou ont été malades après consommation de leurs produits.



5. Poursuivre les investigations pour mieux cerner l'origine du problème

- proposer des investigations complémentaires : demander des analyses sur le lait de tank et sur les lots fabriqués avant ou après¹ celui qui a fait l'objet d'une analyse non satisfaisante (nombre de lots à déterminer selon le produit, la taille de l'exploitation, l'ancienneté de la contamination, la date du dernier auto-contrôle...), ainsi que sur les autres produits fabriqués,
- envisager la possibilité de faire des analyses complémentaires sur les produits contaminés pour voir si la contamination concerne la pâte ou la croûte (essentiellement *Listeria* et salmonelle),
- selon la situation et le germe incriminé et si l'éleveur dispose de matériel de prélèvement stérile, faire collecter les filtres de la machine à traire après chaque traite et/ou le lait du tank. Le technicien fera lui-même des prélèvements complémentaires le jour de sa visite.

6. S'organiser

- prendre les coordonnées détaillées du producteur si on ne les a pas (portable, mail...) et lui donner les siennes,
- mettre en place un dossier pour garder les traces de tout ce qui est fait (comptes-rendus, type d'analyses réalisées ou envisagées, rapport de visite...) et proposer au producteur de faire de même (amener éventuellement un cahier neuf lors de la première visite),

¹ Empiriquement, on considère qu'il convient, dans de nombreux cas, d'analyser 5 lots avant et 5 lots après celui qui a fait l'objet d'une analyse non satisfaisante.

- annoncer un schéma général pour lui expliquer comment on va travailler,
- prendre rendez-vous si une visite dans l'exploitation est nécessaire,
- à l'occasion des premiers échanges avec l'éleveur, lui demander, si besoin, de préparer un ensemble de documents tels que : les résultats des autocontrôles précédents, ceux des contrôles officiels, les résultats des analyses « laiterie » le cas échéant, les résultats des analyses de contrôle laitier s'il en a ; éventuellement lui conseiller ou lui demander l'autorisation de prendre contact avec le technicien de contrôle laitier pour disposer d'un bilan annuel par animal, ou avec d'autres techniciens spécialisés (conseiller machine à traire...); veiller à la confidentialité de ces informations et en parler avec l'éleveur,
- si l'on envisage de faire des prélèvements individuels, prévenir l'éleveur du temps nécessaire à y consacrer (temps de traite accru si la réalisation est envisagée pendant la traite) et de l'organisation que cela implique (Voir fiche « **PRELEVEMENTS : CHOIX ET METHODES** »).

Si le technicien décide de ne pas aller en exploitation ou de différer sa visite, une surveillance peut être mise en place à distance. Il peut être proposé par exemple de refaire des analyses sur les produits les plus récents ou sur le lait de mélange, ou encore d'analyser la crème si du beurre a été trouvé positif...

II. MAINTIEN DE L'OUTIL DE PRODUCTION : ASPECTS FINANCIERS

Il s'agit de limiter au mieux les conséquences financières du problème sanitaire.

Un des rôles du technicien sera de rechercher si besoin :

- des aides financières pour ne pas être tenté de limiter le nombre des analyses (programmes régionaux, caisses « coups durs » des Groupements de Défense Sanitaire...),
- des solutions temporaires pour que le producteur puisse continuer à fabriquer et à vendre ses produits :
 - collecte par une laiterie transformant des produits après un traitement thermique du lait,
 - prêt d'un pasteurisateur...

Si l'option retenue est l'emploi d'un pasteurisateur, il s'avèrera sans doute nécessaire d'accompagner le producteur en raison des difficultés, des contraintes et des implications liées au changement de process. En effet, l'emploi et l'entretien du pasteurisateur nécessitent une formation, de même que la fabrication de produits au lait pasteurisé (emploi de ferments du commerce, températures plus élevées, condition d'utilisation, temps de refroidissement long). En ce qui concerne le matériel, il faut tenir compte de son encombrement. Les risques de recontamination possibles après pasteurisation doivent être gérés. Enfin, il faut mentionner l'existence d'un traitement thermique du lait lors de la commercialisation des produits... (voir annexe

1) [étiquetage à voir avec le services des fraudes de la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF)].

Dès que possible, il faut pouvoir annoncer une première estimation financière à l'éleveur (notamment pour les analyses).

III. PREPARATION DE LA VISITE A LA FERME ET DES PRELEVEMENTS

Dans un certain nombre de régions, il existe des dispositifs permettant l'intervention concertée de personnes aux compétences complémentaires (techniciens de fromagerie et d'élevage, responsable de laboratoire, GDS, vétérinaire...). Ceux-ci peuvent s'avérer très efficaces (voir annexe 1) et il peut être intéressant d'y recourir dès signalement du problème sanitaire. Dans la suite de ce document, on se placera dans la situation où de tels dispositifs ne sont pas en place.

1. Contact avec le laboratoire et organisation pratique des prélèvements

- prévenir le laboratoire qu'il va recevoir des prélèvements, s'enquérir de ses contraintes pour la réception et le traitement des prélèvements, vérifier que les analyses pourront être réalisées sur les échantillons frais (attention si le week-end approche...) et s'organiser pour amener les échantillons dans la journée où ils ont été prélevés (prévoir glacière, plaques réfrigérantes gelées à l'avance) et récupérer les résultats par la suite (voir fiche « **ANALYSES DE LABORATOIRE** »),

- planifier et définir la nature des analyses à réaliser de manière à optimiser les délais de réponse,
- prévoir de quoi désinfecter le matériel de mesure à la ferme,
- placer des plaques réfrigérantes au congélateur pour le transport des échantillons sous couvert du froid, de l'exploitation au laboratoire,



Principaux facteurs de risque liés à la présence de chacun des 4 pathogènes étudiés ici :

- en cas de présence de **staphylocoques à coagulase positive** : on va se focaliser sur tout ce qui a trait à la **mamelle** (traite, état des trayons, traumatismes de la peau), et en ce qui concerne la transformation, sur la gestion des températures et de l'acidification,
- en cas de présence de **salmonelles** : on va s'intéresser à **l'environnement** des animaux (litière, ambiance, autres occupants dans le local d'élevage, stockage aliments), ainsi qu'à la contamination des mamelles, à la machine à traire voire à la santé des animaux,
- en cas de présence de **Listeria monocytogenes** : on va inspecter **l'environnement** des animaux (fourrages, litière, parc ou passage des animaux, abreuvoirs), la contamination des mamelles, la machine à traire et en ce qui concerne la transformation, on s'intéressera à l'affinage (en cas de saumurage ou de fromages à croûtes lavées) et éventuellement à l'état des climatiseurs et des sols de la fromagerie,
- en cas de présence d'**Escherichia coli** : on va inspecter **l'environnement** des animaux (litière, ambiance), la mamelle et la machine à traire (état général et matériaux), analyser la gestion des nettoyages des matériels en contact avec le lait et s'intéresser à celle des températures et de l'acidification en ce qui concerne la transformation.

- se procurer les flacons de prélèvement et les identifier à l'avance (par exemple de 1 à X pour le nombre d'animaux) en prévoyant un système de correspondance entre le code employé et le numéro de travail (ou le prénom de l'animal) (voir propositions dans la fiche « **PRELEVEMENTS : CHOIX ET METHODES** »),
- vérifier que l'on dispose d'un marqueur et/ou d'étiquettes résistants à l'eau (envisager leur achat auprès d'un fournisseur de matériel de laboratoire) pour identifier les pots.

2. Préparation du déroulement de la visite

2.1. Comment conduire la visite ?

Les critères observés, mesurés et les prises d'échantillons sont spécifiques des germes suspectés. Il convient donc de se reporter aux guides par germe. Le pré-diagnostic permet au conseiller de hiérarchiser plus vite les contributions des facteurs de risque identifiés dans l'exploitation (élevage vs atelier de transformation) et, donc, de bien cibler les priorités de nouvelles actions de maîtrise ; même si l'alerte concerne le produit, dans bien des cas, c'est le lait matière première qui est en cause. Il est donc nécessaire de décortiquer l'ensemble du processus de production, de l'animal, en passant par son environnement, jusqu'au produit fini.

Il est préférable d'interroger séparément les différentes personnes qui interviennent en élevage et en fromagerie, puis de leur communiquer directement à chacune les consignes relatives aux mesures de maîtrise à mettre en œuvre. Prévoir aussi une phase de rendu collectif avec l'ensemble des personnes concernées, éventuellement avec remise d'une « feuille de route » collective. Il est

important que chacun soit sensibilisé aux risques et aux moyens de maîtrise de l'ensemble du processus de production. Ceci évite qui plus est, la déformation de l'information lors de la transmission d'une personne à une autre.

A l'issue de la visite, ne pas oublier de laisser un écrit ou de le faire parvenir rapidement à l'éleveur → prévoir à l'avance le support qui sera utilisé.

2.2. Aspects humains de la relation entre le technicien et le producteur

a) Comprendre et expliquer :

Dès le début, laisser parler le producteur, le faire discuter, connaître ses objectifs dans son métier, comprendre sa logique.

Le technicien doit préciser son rôle dans le processus de résolution du problème en précisant ce qu'il va faire et ce qui sera du ressort du producteur.

Avec diplomatie mais sans cacher la vérité, annoncer au producteur que l'intervention a pour objectif de résoudre le problème en un minimum de temps et sans dépenses excessives sachant qu'il existe toujours des frais et des délais incompressibles (durée des analyses...).

b) Valoriser l'éleveur :

Etre confronté à un problème sanitaire constitue toujours une remise en cause et fragilise le producteur. Il est donc particulièrement important de valoriser et de s'appuyer sur les éléments qui fonctionnent bien dans l'exploitation (par exemple la traçabilité...).

Attention à la façon de dire les choses :

« Installation mal nettoyée » → « même si vous nettoyez bien l'installation, il peut rester des zones d'encrassement. »

Il est nécessaire d'agir avec humilité car chaque cas est particulier et il n'est pas rare de ne pas être confronté à un cas « d'école » et d'être face à un problème jamais rencontré.

Dans une intervention sanitaire, le rôle du technicien est de soutenir le producteur, de le

conseiller et notamment de l'aider à gérer les relations avec ses différents interlocuteurs : affineur, service de l'Etat (Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP)), autres techniciens... Avec les services de l'Etat notamment, le technicien doit établir une relation de confiance, s'engager, formaliser pour le producteur des documents écrits à leur destination. Il s'agit de se montrer ouvert aux demandes et/ou critiques des services de l'Etat et

de rechercher un consensus sur les mesures les plus pertinentes.

Enfin, il importe d'être discret par rapport aux autres éleveurs et aux voisins (attention à l'endroit où on gare sa voiture si celle-ci est facilement identifiable), aux autres intervenants dans l'élevage... même si on conseille à l'éleveur de contacter son vétérinaire, un autre technicien...

Ce dossier a été piloté par l'Institut de l'Élevage et réalisé avec le soutien financier de FranceAgriMer et de la région Rhône-Alpes

Ce guide a été rédigé par : Sabrina Raynaud (Institut de l'Élevage), Julie Barral (Actilait Centre de Carmejeane), Sylvie Morge (PEP caprins Rhône-Alpes), à partir de la capitalisation de l'expérience de techniciens de terrain : Jean-Marie Ducret (Centre Technique des Fromages Comtois), Marie-Annick Dye (Chambre d'Agriculture de l'Isère), Jean-François Guittard (Syndicat du Saint Nectaire), Emilie Gillet (Association des Vendeurs Directs de Produits Laitiers de Haute-Normandie), Maxime Marois (Groupement de Défense Sanitaire des Alpes de Haute-Provence), Bruno Mathieu (Syndicat Interprofessionnel du Reblochon), Jacky Mège (Association des Éleveurs Transhumants des Trois Vallées), Pascal Picant (Groupement de Défense Sanitaire du Calvados), Jean-Charles Ray (Etablissement Régional de l'Élevage d'Ile-de-France), Violaine Salaün (Interprofession lait de brebis des Pyrénées Atlantiques), Laurent Thomas (Groupement de Défense Sanitaire du Rhône)

Relecture : Guillemette Allut (Languedoc Roussillon Elevage / Centre Fromager de Bourgogne), Aline Bazin (Centre Technique des Fromages Comtois), Emilien Fatet (Actilait Centre de Carmejeane), Yves Lefrileux (Institut de l'Élevage), Laëtitia Rossignol (Centre Fromager de Bourgogne), Marie Vandewalle (Association Régionale des Vendeurs Directs Nord Pas de Calais)

Référents techniques : Renée de Crémoux et Philippe Roussel (Institut de l'Élevage), Jean-François Combes (ENILV Aurillac), Valérie Michel (Actilait), Jean-Luc Simon (Groupements de Défense Sanitaire de Rhône-Alpes)

Responsables professionnels : Marc Lesty et Frédéric Blanchard (FNEC)

Mise en page : Stéphanie Couspeyre – Réf. : 00 11 38 014

Crédit photos : Institut de l'Élevage, Violaine Salaün, Bruno Mathieu, Actilait, Jean-Luc Simon, Laurent Thomas, PEP Caprins Rhône-Alpes, Jacky Mège, Marie Vandewalle, Charlotte Geyl



Association des Vendeurs Directs de Produits Laitiers de Haute-Normandie



Interprofession Lait de brebis Pyrénées Atlantiques



AVEC LE SOUTIEN FINANCIER DE :



FranceAgriMer

Rhône-Alpes Région

ANNEXE 1 : EXEMPLES DE STRUCTURATION COLLECTIVE LOCALE

Ce tableau est un récapitulatif de différents dispositifs de gestion de crise mis en place dans les zones où interviennent les techniciens qui ont rédigé ce guide. Ce sont des pistes de réflexion pour des actions à mettre en place AVANT que ne surviennent des évènements sanitaires.

Tableau 1 : récapitulatif des différents dispositifs de gestion de crise mis en place dans les zones où interviennent les techniciens qui ont rédigé ce guide

Type de dispositif (description détaillée)	Avantages	Inconvénients	Points à vérifier	Idée du coût et de comment le financer
<p>Pasteurisateur mobile</p> <p>Exemple dans le Rhône (contact : GDS 69).</p>	<p>Continuer à vendre.</p>	<p>Montée en température longue. Volume limité à environ 200 litres Refroidissement du lait très long. Change la façon de travailler (technologie) et le produit final car il faut travailler en ferments du commerce (attention à la maîtrise par le producteur pas toujours très expérimenté en la matière) Risque de recontamination du lait après pasteurisation, sans doute plus important qu'en lait cru (par exemple si <i>Listeria</i> ou <i>E. coli</i> sont présents dans atelier).</p>	<p>Etiquetage à voir avec services de l'Etat (pour la mention « lait cru »). Taille et encombrement de l'appareil en relation avec la taille de l'entrée de la fromagerie. Importance de l'intervention d'une personne chargée d'installer le matériel et d'expliquer le mode d'emploi + réaliser une fiche pratique.</p>	<p>Exemple de coût de location au producteur (pasteurisateur de 200-300 litres, installation par un technicien...) : 450 euros + frais kilométriques + 100 euros par semaine + caution de 500 euros.</p> <p>Possibilité de prise en charge par les caisses « coup dur » des GDS dans certains départements.</p>
<p>Visite conjointe des différents intervenants</p> <p>Exemple : différents organismes en Haute-Savoie</p>	<p>Plus de compétences, enrichit la discussion, confrontation des points de vue. Gagne du temps.</p>	<p>Attention aux messages contradictoires. Peut faire « tribunal ».</p>	<p>Que les intervenants se connaissent avant d'intervenir et adoptent une attitude de coopération. Désigner un coordinateur qui fera le lien avec l'éleveur pour les suites de l'intervention.</p>	
<p>Mise à disposition du technicien des résultats de l'éleveur : le technicien connaît les résultats en même temps que l'éleveur. Ce dispositif nécessite de passer un contrat entre l'éleveur et la structure employant le technicien car les résultats sont la propriété de l'éleveur. Exemple : GDS 14, APFI 38, GDS 04...</p>	<p>Très réactif. Relation étroite avec le laboratoire donc création d'une relation de confiance.</p>	<p>Risque de mettre en cause la responsabilité du technicien ou de sa structure en cas contamination humaine.</p>		<p>Adhésion à la structure employant le technicien. Coût des analyses inchangé, sauf si la structure arrive à négocier des tarifs grâce à un volume d'analyses ou si le financement des analyses peut aussi être pris en charge en partie par la caisse de l'association de producteurs.</p>

...

...

Type de dispositif (description détaillée)	Avantages	Inconvénients	Points à vérifier	Idée du coût et de comment le financer
<p>Cellule de veille / crise (exemple du Syndicat Interprofessionnel du Reblochon).</p> <p>S'inscrit dans une organisation collective existante – réunit tous les intervenants potentiels - coordonne les interventions - volonté de garder une trace et un « historique collectif » (associé à centralisation des données d'autocontrôle des producteurs, assurance contre les risques sanitaires ou caisse « coup dur »).</p> <p>Mise en place d'actions de formation à la gestion crise et à la communication de crise.</p>	<p>Anticiper les problèmes, s'y préparer, les gérer le cas échéant, prendre les mesures correctives après crise si besoin.</p> <p>Anticiper des actions préventives par rapport à des contaminants environnementaux (par exemple : année à taupinière donnant des foins contaminés en germes telluriques)</p> <p>Un seul interlocuteur (un seul discours) en cas de crise médiatique, si déclaration d'une TIAC par exemple, et pour tous les problèmes sanitaires de producteurs de reblochon fermier.</p> <p>Coordinateur intervention conjointe de plusieurs spécialistes.</p> <p>Structuration centralisée des interventions avec des enregistrements qui enrichissent une base de données.</p>	<p>Nécessite que les opérateurs de la filière jouent le jeu c'est-à-dire fassent appel à la cellule de veille plutôt que de vouloir régler le problème « dans leur coin ».</p> <p>La cellule de veille peut passer pour une « courroie de transmission » de la DDPP.</p>	<p>Bien penser à faire du « debriefing » après une intervention pour voir ce qui marche et ce qui ne marche pas.</p> <p>Suppose existence d'une structuration collective préalable.</p>	

ANNEXE 2 : QUESTIONNAIRE PREPARATOIRE DE LA VISITE

Ce document est un support que le technicien peut utiliser pour prendre des notes.

I. CONNAITRE L'EXPLOITATION *(en général par téléphone)*

INFORMATIONS GENERALES

Département : |____| N° EDE |____| |____| |____|

Nom de l'exploitation :

Nom et prénom de la personne contact, rôle dans l'exploitation :

Adresse :

Numéro de téléphone : |____| |____| |____| |____| |____| Numéro de Portable : |____| |____| |____| |____| |____|

Adresse électronique :

Adhérent GDS : oui non

Nom et coordonnées du vétérinaire traitant ou nom du cabinet vétérinaire :

• Le technicien fournit aussi ses coordonnées détaillées au producteur :

1) Description de l'atelier laitier et de la transformation :

Espèce :

.....

Nombre d'animaux laitiers :

Litrage transformé par an de produit :

• *Intervenants dans l'élevage et répartition des tâches, présence de salariés ?*

• *Autres productions végétales ou animales sur l'exploitation :*

MEMO

Proposer au producteur de mettre en place un dossier pour garder les traces de tout ce qui est fait (comptes-rendus, type d'analyses envisagées, rapport de visite, bordereaux d'analyse...).

Proposition de tableau permettant de recenser les actions entreprises et contacts

Contact		Date	Actions entreprises. Commentaires éventuels
Structure	Interlocuteur		

2) Informations complémentaires (qui peuvent être obtenues lors de la visite)

Présentation de l'exploitation :

Type de productions animales et de produits laitiers :

Taille de l'exploitation :

Historique rapide :

* année d'installation :

* évolutions récentes de la structure...) :

Type de produits fabriqués (catégories GBPH) et si possible estimation des volumes fabriqués ou de la répartition de la production

Croix si fabriqué	Type de produit	Volume fabriqué ou pourcentage de la production
<input type="checkbox"/>	fromage à pâte molle de type lactique	
<input type="checkbox"/>	fromage à pâte molle de type présure	
<input type="checkbox"/>	fromage à pâte molle caillé doux	
<input type="checkbox"/>	fromage à pâte pressée non cuite	
<input type="checkbox"/>	fromage à pâte pressée cuite et demi-cuite	
<input type="checkbox"/>	fromage frais	
<input type="checkbox"/>	fromage à pâte persillée	
<input type="checkbox"/>	fromage à base de petit lait	
<input type="checkbox"/>	lait cru de consommation	
<input type="checkbox"/>	lait pasteurisé fermier	
<input type="checkbox"/>	crème	
<input type="checkbox"/>	beurre	
<input type="checkbox"/>	yaourts	
<input type="checkbox"/>	laits fermentés	
<input type="checkbox"/>	laits gélifiés ou emprésurés	
<input type="checkbox"/>	autre, préciser :	

• **L'exploitation est-elle agréée ?** oui non

• **Quels sont les circuits de commercialisation des produits ? (et si possible quantité concernée pour chaque produit)**

- Vente à la ferme : % quantité :
- Vente sur les marchés : % quantité :
- Affineur et/ou grossiste : % quantité :
- Grandes et Moyennes Surfaces : % quantité :
- Commerce de détail, restaurants, AMAP : % quantité :
- Autre, préciser :

II. CIRCONSTANCES ET CARACTERISATION DU PROBLEME SANITAIRE

• **Date de l'événement sanitaire :**
(date de la première analyse non satisfaisante ou date de constat d'un problème de santé humaine)

• **Quel événement sanitaire a déclenché l'intervention ?**

- auto-contrôle produit
 - contrôle officiel (de la part des Pouvoirs Publics)
 - contrôle client
 - remontée santé humaine épidémiologie
 - autre, préciser :
-
-

Type de technologie (s) touchée(s) par le problème sanitaire et germe concerné

Type de germe concerné	Produit(s) concerné(s)		
	Type de technologie (voir catégories GBPH au-dessus)	Date de fabrication	Date d'analyse Type analyse (*)
<input type="checkbox"/> Staphylocoque à coagulase positive dépassement m <input type="checkbox"/> Staphylocoque à coagulase positive dépassement M <input type="checkbox"/> Staphylocoque à coagulase positive avec entérotoxines <input type="checkbox"/> <i>Listeria monocytogenes</i> <input type="checkbox"/> <i>Listeria</i> autres <input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> <input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i> dépassement m <input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i> dépassement M <input type="checkbox"/> Autres, précisez :			
<input type="checkbox"/> Staphylocoque à coagulase positive dépassement m <input type="checkbox"/> Staphylocoque à coagulase positive dépassement M <input type="checkbox"/> Staphylocoque à coagulase positive avec entérotoxines <input type="checkbox"/> <i>Listeria monocytogenes</i> <input type="checkbox"/> <i>Listeria</i> autres <input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> <input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i> dépassement m <input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i> dépassement M <input type="checkbox"/> Autres, précisez :			

* préciser si broyat ou X fromages analysés individuellement, si recherche ou dénombrement,...

MEMO

Si c'est possible, demander de faxer ou d'envoyer par messagerie électronique le ou les bordereaux d'analyse déclenchant l'intervention. Ces éléments doivent permettre d'apprécier le niveau d'urgence.

III. GERER L'URGENCE

MEMO

Selon les cas, rappeler l'obligation d'informer la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP) (voir note gestion des alertes de la FNEC (mars 2011) et guide d'aide à la gestion sanitaire des alertes d'origine alimentaire entre les exploitants de la chaîne alimentaire et l'administration (version actualisée du 2 juillet 2009), et envisager de réitérer rapidement ce rappel par écrit pour être en règle avec les exigences réglementaires (par exemple via un courrier ou un compte-rendu de visite).

1) Gestion de la distribution et de la traçabilité :

Impact sur la distribution :

Le produit, du lot analysé est-il déjà vendu ? oui non

Y a-t-il une bonne traçabilité pour remonter aux produits ? oui non

• **Modalités de définition des lots de produit et traçabilité : Décrire :**

• **Blocage des produits : lot(s) contaminé(s) mais aussi lots dont la date de fabrication précède ou suit celle des lots incriminés :**

MEMO

Adaptation éventuelle de la transformation :

Si plusieurs produits sont fabriqués dans l'atelier, et selon le germe concerné : envisager avec le producteur la fabrication de produits moins risqués jusqu'à ce que la source de contamination ait été trouvée et le problème résolu.

Sensibilisation aux risques de santé publique :

S'il s'agit d'un « critère de sécurité » (Salmonelle, *Listeria monocytogenes*, entérotoxines de staphylocoque à coagulase positive), sensibiliser le producteur aux risques encourus en cas de poursuite de la consommation de son lait et de ses produits laitiers que ce soit par lui ou par sa famille, notamment s'il y a des personnes sensibles à la ferme.

1) Fréquence et antériorité du problème sanitaire :

• **Fréquence du problème et plus généralement historique des problèmes rencontrés (résultats des auto-contrôles précédents) :**

* Est-ce récurrent ou pas ? oui non

* Y avait-il eu des antécédents sur cette exploitation (analyse(s) non satisfaisante(s)) ? oui non

➔ Si oui, lesquels ? (voir tableau ci-dessous)

Antécédents Type de germe concerné	Antécédents Produit(s) concerné(s)		
	Type de technologie (voir catégories GBPH au-dessus)	Date de fabrication	Date d'analyse
<input type="checkbox"/> Staphylocoque à coagulase positive dépassement m <input type="checkbox"/> Staphylocoque à coagulase positive dépassement M <input type="checkbox"/> Staphylocoque à coagulase positive avec entérotoxines <input type="checkbox"/> <i>Listeria monocytogenes</i> <input type="checkbox"/> <i>Listeria</i> autres <input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> <input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i> dépassement m <input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i> dépassement M <input type="checkbox"/> Autres, précisez :			
<input type="checkbox"/> Staphylocoque à coagulase positive dépassement m <input type="checkbox"/> Staphylocoque à coagulase positive dépassement M <input type="checkbox"/> Staphylocoque à coagulase positive avec entérotoxines <input type="checkbox"/> <i>Listeria monocytogenes</i> <input type="checkbox"/> <i>Listeria</i> autres <input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> <input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i> dépassement m <input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i> dépassement M <input type="checkbox"/> Autres, précisez :			

2) Circonstances d'apparition du problème et identification les changements récents survenus sur l'exploitation :

• **Avez-vous noté des incidents ou problèmes récents qu'il vous semble important de signaler ?** oui non

* Préciser :

problème au sein du troupeau (maladies animales...) ?

problème survenu au cours de la traite ? (panne du tank...)

problème survenu en atelier de transformation ?

problème survenu lors de la commercialisation ?

• **Avez-vous changé quelque chose ?** oui non

Changement de matériel

* en élevage (s'adresser à la personne responsable) :

* en fromagerie (s'adresser à la personne responsable) :

Modifications technologiques récentes : préciser :

Changements de personnel (stagiaires, aides familiaux...) :

* les consignes ont-elles été passées ? oui non

• **Avis du producteur sur le problème rencontré :**

.....

.....

• **Des membres de la famille du producteur(ou lui-même) sont –ils ou ont-ils été malades après consommation de leurs produits ?** oui non

IV. POURSUIVRE LES INVESTIGATIONS POUR MIEUX CERNER L'ORIGINE DU PROBLEME

1) Investigations complémentaires (mentionner le nombre et la nature des analyses envisagées) :

• **Laits de tank** : oui non

* Date de réalisation fixée :

• **Produits** :

* Lots fabriqués **avant** celui associé à une analyse non satisfaisante : oui non

. Nombre de lots : Préciser les dates de fabrication correspondantes :

. Date de réalisation des prélèvements fixée :

* Lots fabriqués **après** celui associé à une analyse non satisfaisante : oui non

. Nombre de lots : Préciser les dates de fabrication correspondantes :

. Date de réalisation des prélèvements fixée :

* Produit contaminé : identification de la zone contaminée (pâte ou croûte) (cas essentiellement de *Listeria* et *Salmonelles*) : oui non

. Nombre de lots : Préciser les dates de fabrication correspondantes :

. Date de réalisation des prélèvements fixée :

* Autres produits : oui non

. Nombre de lots : Préciser les dates de fabrication correspondantes :

. Date de réalisation des prélèvements fixée :

MEMO

Selon le cas et si l'éleveur dispose de matériel de prélèvement stérile, penser à faire collecter les filtres de la machine à traire après chaque traite et/ou le lait du tank.
Sinon, envisager des prélèvements complémentaires le jour de la visite.

2) *Décision d'intervention :*

• *Intervention jugée urgente ?* oui non

MEMO

Si le technicien décide de ne pas aller en exploitation ou de différer sa visite, une surveillance peut être mise en place à distance. Il peut être proposé par exemple de refaire des analyses sur les produits les plus récents ou sur le lait de mélange, ou encore d'analyser la crème si du beurre a été trouvé positif...

V. S'ORGANISER

• *Prendre rendez-vous si une visite dans l'exploitation est nécessaire :*

* Date retenue :

MEMO

- Schéma général de travail à indiquer, notamment préciser que l'on conduira un diagnostic de l'animal au produit,
- Demander, de préparer un ensemble de documents tels que : les résultats des autocontrôles précédents, ceux des contrôles officiels, les résultats des analyses « laiterie » le cas échéant, les résultats des analyses de contrôle laitier s'il en a,
- Eventuellement conseiller ou demander l'autorisation de prendre contact avec le technicien de contrôle laitier pour disposer d'un bilan annuel par animal (attention à la confidentialité de ces informations),
- Prévoir l'organisation et le temps à consacrer à la visite et aux prélèvements.