

DOSSIER DE DEMANDE D'AGREMENT SANITAIRE POUR LES FROMAGERIES FERMIERES ET AUTRES ATELIERS LAITIERS FERMIERS

Ce document est utilisable par les petits établissements fermiers ou artisanaux sous réserve d'un volume de production limité (inférieur à 500 000 litres de lait de vache ou chèvre ou 250 000 litres de lait de brebis) dans l'attente de la définition réglementaire de la notion de petit établissement.

La DDSV pourra être amenée à demander des compléments à ce dossier en fonction de l'évolution de la réglementation.

Notice générale

Ce dossier avec l'ensemble des pièces jointes constitue votre demande d'agrément. Vous devez garder une copie de tous les documents complétés ainsi que des pièces jointes dans votre exploitation (dans le classeur filière par exemple). Tout ce que vous avez écrit à l'intérieur correspond aux opérations que vous réalisez lors des fabrications ; les supports utilisés lors des enregistrements sont également à conserver afin de pouvoir être présentés lors des contrôles sur site. Il en est de même pour l'ensemble des résultats d'autocontrôles. 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 adresser une copie à la DDSV.

Les résultats d'analyses ainsi que le support d'enregistrement sont à conserver pendant cinq ans minimum. Pour ce qui concerne les intrants tels que ferments, présure, sel..... ainsi que les produits de nettoyage ou de désinfection utilisés, la conservation des emballages ou des étiquettes sur site est suffisante.

Le plan de maîtrise sanitaire

Dans le cadre de votre activité fermière, les exigences en la matière sont adaptées afin de pouvoir être réalisées par les producteurs.

Vous avez la possibilité de vous référer au guide des bonnes pratiques d'hygiène pour les fabrications de produits laitiers et fromages fermiers pour effectuer votre analyse des dangers et vos mesures de maîtrise. Vous devrez alors avoir suivi les formations dispensées par la filière, avoir personnalisé les documents du GBPH concernant votre activité, les tenir à jour et réaliser correctement les enregistrements nécessaires au suivi des fabrications.

Si vous n'avez pas encore pu suivre une formation au GBPH contacter rapidement un responsable de la filière pour connaître quelles sont les possibilités de formation disponibles.

Si vous ne faites pas référence aux dispositions du GBPH ou s'il n'y en a pas pour votre activité, l'ensemble de votre plan de maîtrise devra être documenté et validé conformément aux exigences de la réglementation.

Dans le cadre des mesures préventives associées à l'analyse des dangers biologiques, chimiques et physiques, une attention particulière sera portée au respect des règles relatives à l'utilisation des médicaments vétérinaires (respect des délais d'attente avant l'utilisation du lait en transformation) et à la bonne tenue du registre d'élevage qui en est le support d'enregistrement privilégié.

Il est admis que les enregistrements (sauf pour la traçabilité) soient limités à la seule constatation de non conformités et des actions correctives qui sont prises pour les opérations de surveillance des points importants pour la maîtrise ainsi que pour les opérations de nettoyage désinfection régulières ou le plan de lutte contre les nuisibles.

1/ INFORMATIONS RELATIVES AU DEMANDEUR

Si personne physique	Si personne morale (ex GAEC, EARL...)
Nom : Prénom :	Raison sociale : Dénomination sociale : Nom et prénom du représentant légal signataire de la demande :
Adresse : Code postal : Commune : Tél. : Fax : N° élevage : N° SIRET : Code APE : <i>(Ou coller l'étiquette PAC)</i>	
Si l'atelier est situé à une adresse différente, préciser : Adresse : Code postal : Commune : Tél. : Fax : N° élevage :	
L'exploitation livre-t-elle du lait à une entreprise laitière : Oui <input type="checkbox"/> Laquelle : Non <input type="checkbox"/>	
<u>Demande d'agrément :</u> Je soussigné(e),, responsable de l'établissement ci-dessus sollicite l'agrément pour les catégories de produits et les activités décrites dans le dossier ci-joint. Je m'engage à mettre en place un plan de maîtrise sanitaire tel que défini en annexe 3 de l'arrêté du 8 juin 2006. Je joins à ma demande les pièces du dossier définies à l'article 3 de l'arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale. <p style="text-align: right;">A, le : / /</p> Signature et cachet de l'établissement	

2./ NATURE DE L'ACTIVITE ET DETAIL DES PRODUITS PREPARES

Production de lait destiné à la transformation			
Espèces laitières	Nombre moyen d'animaux en production	Production annuelle de lait	Production moyenne de lait transformée par jour (production annuelle/nombre de jours de production)

Achats extérieurs destinés à la transformation (lait, présure, ferments lactiques, sel.....)			
Type de produit	Nom et adresse du fournisseur	Quantités annuelles	Moyen d'enregistrement

Fabrication des fromages et d'autres produits à base de lait					
Espèces laitières	Type de produits (1)	Production annuelle sur l'exploitation (en kg)	Quantité moyenne journalière prévue sur l'exploitation (en kg) (production annuelle/nombre de jours de fabrication)	Production annuelle sur les autres lieux (en kg)	Quantité moyenne journalière prévue sur les autres lieux (en kg) (production annuelle/nombre de jours de fabrication)

(1) Types de produits : lait cru, yaourt, fromages frais, caillés, fromages affinés, fromages de lactosérum.

. Types de fromages affinés :

pâtes lactiques pâtes molles

Type de pâtes molles :

croûte fleurie croûte lavée autres (préciser) :

pâtes pressées autres (préciser) :

2./ NATURE DE L'ACTIVITE ET DETAIL DES PRODUITS PREPARES (suite)

. Lieux et Période de fabrication fromagère dans l'année :

Sur l'exploitation : du au

Autres lieux :

..... du au

..... du au

..... du au

. Techniques de report (autre que l'affinage) du caillé ou du fromage :

oui préciser : non

. Technique d'affinage :

saloir individuel : à la ferme dans autre lieu (préciser) :

saloir collectif : coopérative (préciser) :
 privé (préciser) :

. Mode de commercialisation :

Vente directe à la ferme :

oui non

% de la production annuelle de fromage = %

Vente directe sur les marchés, porte à porte, stand :

oui non

% de la production annuelle de fromage = %

Préciser les lieux fréquentés :

.....

.....

Vente à un intermédiaire :

oui non

% de la production annuelle de fromage = %

si oui, nature du ou des intermédiaires :

restaurant oui non

détaillants oui non

collectivités oui non

grossistes (ex : entrepôts) oui non

grandes et moyennes surfaces oui non

3./ SITUATION DE L'ETABLISSEMENT PAR RAPPORT A L'ENVIRONNEMENT

- Fournir un plan de situation de la fromagerie (échelle : 1/1000ème à 1/300ème) ou une photocopie du plan cadastral situant l'atelier de transformation et les bâtiments d'exploitation et indiquant :
 - la délimitation par rapport aux parcelles voisines,
 - les voies d'accès,
 - les points d'arrivée d'eau à la fromagerie ou à l'atelier de fabrication,
 - le sens d'évacuation des eaux usées.

- Source d'approvisionnement en eau de la fromagerie ou de l'atelier de fabrication :

réseau public puits de forage captage

autres (préciser) :

- En ce qui concerne la potabilité de l'eau, vous devez fournir :

en cas de raccordement au réseau public :

 - une attestation de raccordement de la fromagerie à ce réseau,

en cas d'utilisation d'une ressource privée:

 - une copie de l'arrêté préfectoral permettant l'utilisation de cette eau

- Evacuation des eaux usées :

bac de dégraissage épandage autres (préciser) :

- Sous-produits (*lactosérum, babeurre,...*) :

Alimentation animale - épandage - collecte par qui :

autres (préciser) :

4./ DESCRIPTION DE LA FROMAGERIE

- Fournir un plan d'ensemble de la fromagerie ou de l'atelier de fabrication (échelle : 1/300ème à 1/100ème) côté indiquant la disposition des différentes pièces avec leur affectation et
 - le circuit des produits de l'entrée du lait jusqu'à la sortie des fromages,
 - le circuit des déchets dans l'établissement,
 - le circuit des eaux usées,
 - les dispositifs d'aération,
 - les principaux équipements,
 - le vestiaire.

Ce plan fera apparaître les pentes données pour l'écoulement des liquides présents dans les différentes pièces.

5./ PLAN DE NETTOYAGE ET DESINFECTION - MATERIEL

MATERIEL	FREQUENCE	PRODUIT	DOSE	TEMPERATURE	OUTIL
Exemple	2 fois par jour	dégraissant	1 verre /10 l	40 ° C	Brosse nylon
POT A TRAIRE					
FILTRE					
BIDONS					
MACHINE A TRAIRE					
TRANSFERT					
CUVE CHAUDRON					
PETIT MATERIEL					
PRESSE					
MOULES					
TOILES					
BAC DE SALAGE					
PLANCHES CLAIES					
TRANSPORT					

Mode d'enregistrement de ces procédures de nettoyage :

- Enregistrements réguliers (température de l'eau, dose...): oui non
- Enregistrement uniquement des anomalies et actions correctives : oui non
- Support d'enregistrement (agenda, carnet de fabrication...):

5./ PLAN DE NETTOYAGE ET DESINFECTION - LOCAUX

LOCAUX		FREQUENCE	PRODUIT	DOSE	T°	OUTIL
	Exemple	2 fois par jour	dégraissant	1verre/10 l	40 ° C	Brosse nylon
SAS	SOLS					
	MURS					
	PLAFONDS					
LAITERIE	SOLS					
	MURS					
	PLAFONDS					
FROMAGERIE	SOLS					
	MURS					
	PLAFONDS					
SALOIR	SOLS					
	MURS					
	PLAFONDS					
LOCAL DE VENTE	SOLS					
	MURS					
	PLAFONDS					
AUTRES	SOLS					
	MURS					
	PLAFONDS					

Mode d'enregistrement de ces procédures de nettoyage :

- Enregistrements réguliers (température de l'eau, dose...): oui non
- Enregistrement uniquement des anomalies et actions correctives : oui non
- Support d'enregistrement (agenda, carnet de fabrication...):

6./PLAN DE LUTTE CONTRE LES NUISIBLES

NUISIBLES	MOYENS DE MAITRISE	MODE D'UTILISATION (Période, fréquence)	MODE D'ENREGISTREMENT (Support, type...)
INSECTES VOLANTS ET RAMPANTS	<input type="radio"/> Moustiquaires <input type="radio"/> Produits insecticides sur les encadrements extérieurs des portes et fenêtres. <input type="radio"/> Fils, rubans, papiers collants <input type="radio"/> Désinsectiseur électrique <input type="radio"/> Société spécialisée		
RONGEURS	<input type="radio"/> Appâts à l'extérieur de la fromagerie <input type="radio"/> Pièges <input type="radio"/> Siphon avec grille <input type="radio"/> Déchets retirés régulièrement de la fromagerie <input type="radio"/> Société spécialisée		

7./ HYGIENE ET FORMATION DU PERSONNEL

Identité et fonctions Formation – Organisme d'appui technique

Nom et prénom	Fonctions	Formations
<p>Préciser les formations suivies sur la fabrication du fromage fermier et les bonnes pratiques d'hygiène (organismes formateurs, date) : <u>Guide de bonnes pratiques d'hygiène</u> : Si vous avez suivi une formation dans ce cadre, joindre une copie de l'attestation de formation qui vous a été délivrée.</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Nom et adresse de l'organisation de producteurs ou organisme technique avec qui vous travaillez :</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>		

Suivi médical par M.S.A. ou médecine du travail

Nom et prénom	Date visite	Aptitude manipulation denrées

Hygiène du personnel

	Produits de nettoyage	Périodicité du nettoyage
Tenue de travail		
Tablier de protection oui / non		
Blouse oui / non		
Coiffe oui / non		
Bottes oui / non		
Autres (précisez) :.....		

8./ MESURES PRISES POUR MAÎTRISER L'HYGIENE

- Fournir les diagrammes de fabrication des produits fabriqués (*modèles joints en annexe*)
- Décrire les mesures prises pour maîtriser l'hygiène à chaque étape afin d'éviter la présence de germes pathogènes dans le lait et dans le fromage

- *Elevage*

Points à risque	Mesures prises par le producteur
Etat sanitaire des animaux
Logement et propreté des animaux
Alimentation du bétail

- *Traite*

Points à risque	Mesures prises par le producteur
Conception et entretien de l'installation
Technique de traite
Nettoyage et désinfection locaux et matériel
Hygiène du personnel

- *Stockage du lait*

Points a risque	Mesures prises par le producteur
Conditions de stockage
Nettoyage et désinfection locaux et matériel

- **Transformation**

Points a risque	Mesures prises par le producteur
Transfert du lait
Auxiliaires de fabrication
Paramètre de fabrication
Nettoyage et désinfection locaux et matériel
Hygiène du personnel

- **Salage**

Points a risque	Mesures prises par le producteur
Saumure

- **Affinage**

Points a risque	Mesures prises par le producteur
Soins des fromages
Conditions d'affinage
Nettoyage et désinfection locaux et matériel
Hygiène du personnel

- **Transport - lieu de vente**

Points a risque	Mesures prises par le producteur
Conditions de transport et de vente
Nettoyage et désinfection du matériel
Hygiène du personnel

9./TRACABILITE

- **Modalité d'attribution des lots** : Pour moi, un lot correspond à : *Ex : 1 lot/jour, 1 lot/semaine...*

NB : «On entend par lot un ensemble de marchandises produites, fabriquées ou conditionnées dans des circonstances pratiquement identiques» (courrier DDSV). Tous les produits du même lot doivent porter la même identification : les mêmes chiffres par exemple.

- **Comment j'identifie mes fromages** : identifiant producteur, n° de série, méthode et espèce ? *Ex : marque producteur, plaque de caseïne.../ n° de série en marquage en creux... / espèce (brebis, vache, mixte, chèvre) par une marque personnelle.*

- **Quels sont les éléments que j'enregistre pour chaque fabrication et où est-ce que je les note ?** *Ex : volume de lait, n° de lot, ..., sur agenda, cahier, agenda de fabrication distribué par la Filière ovine...*

- **Quelles sont les informations que j'enregistre à chaque mouvement des fromages (sorties, entrées...)** *Ex : à chaque vente j'enregistre le lieu, les n° de lot et les quantités vendues au client sur un cahier, sur le facturier, sur les fiches prévues à cet effet dans le carnet de fabrication distribué par la filière ovine...*

NB : Il n'y a pas d'obligation de noter les coordonnées du client si celui-ci est un consommateur final et non un revendeur.

- **Vente directe sur les marchés : description de la gestion des lots et des retours de marchés** *Ex : j'enregistre les n° de lot et les quantités sorties sur une période donnée pour le ou les marchés fréquentés sur un cahier ou sur les fiches prévues à cet effet dans le carnet de fabrication distribué par la filière ovine...*

NB : Il n'y a pas d'obligation de noter les coordonnées du client si celui-ci est un consommateur final et non un revendeur.

N'oubliez pas de joindre un modèle (photocopie) des différents supports d'enregistrements, sauf s'il s'agit d'outils élaborés par la filière (précisez lesquels :.....)

10./SIGNALLEMENT DES NON CONFORMITES

En cas de résultat d'autocontrôle non conforme, je dois me déclarer auprès des services vétérinaires.

NB : Une non conformité est un résultat d'autocontrôle supérieur aux normes définies pour l'un des trois germes pathogènes. Le lot concerné ne doit pas être mis sur le marché.

- **De quelle manière, je préviens les services vétérinaires de la non-conformité ?**
Ex : lettre, téléphone, fax...modèles filière ovine

Pour cela, j'ai la possibilité d'utiliser la fiche ci-jointe ou la fiche prévue à cet effet dans le carnet de fabrication distribuée par la filière ovine.

D'autre part, je joins une copie des résultats d'analyse.

11./ANALYSES DE LA MATIERE PREMIERE ET DES PRODUITS FINIS :

RAPPEL : Les autocontrôles sur le lait et les produits doivent être réalisés par les producteurs fermiers pour garantir la qualité sanitaire de la production mis sur le marché suivant les recommandations du GBPH.

Pour les analyses de lait, les recommandations sont d'un autocontrôle par mois.

Pour les fromages et autres produits laitiers :

Pour les fromages affinés, les analyses sur les produits finis sont complétées par des grattages de croûte réalisés régulièrement en cours d'affinage afin de vérifier l'absence de *Listeria Monocytogenes*.

Le nombre d'autocontrôles minimum à réaliser en produits finis pour votre atelier dépend du litrage moyen transformé par jour effectif de fabrication.

Le litrage moyen est calculé de la façon suivante :
$$\frac{\text{Nombre de litres transformés sur la campagne}}{\text{Nombre de jours de fabrication}}$$

Ex 1: 1 berger produit 20 000 litres de lait sur 9 mois et fabrique tous les jours :

$$\text{litrage moyen} = \frac{20\,000}{9 \times 30} \approx 74 \text{ litres / jour de fabrication}$$

Ex 2 : 1 vacher produit 50 000 litres de lait sur 12 mois et fabrique tous les 2 jours :

$$\text{litrage moyen} = \frac{50\,000}{182} \approx 274 \text{ litres / jour de fabrication}$$

Le tableau suivant permet de faire la correspondance entre le litrage moyen et le nombre minimum d'autocontrôles :

<u>Transformation journalière moyenne</u>		Analyses produits finis (selon GBPH)	Grattages de Croûtes (Recommandations filière)
<u>Bovins</u>	<u>Caprins / ovins</u>		
< 200 L	< 100 L	2 par an	2 par an
200 à 500 L	100 à 200 L	3 par an	3 par an
> à 500 L	> à 200 L	4 par an*	4 par an*

*1 autocontrôle et 1 grattage de croûte par tranche de 100 litres supplémentaires

PLAN D'AUTOCONTROLE DE L'ATELIER FERMIER

Analyse sur la matière première (lait) :

Critères analysés :

Germe totaux	Oui / Non
Cellules	Oui / Non
Staphylocoques	Oui / Non
Coliformes	Oui / Non
Butyriques	Oui / Non
TB/TP	Oui / Non
Lipolyse	Oui / Non
Autres (précisez):	Oui / Non

Fréquence :

cochez les cases du tableau selon les mois où vous prévoyez un autocontrôle

Nat.lait	Mois												total	
	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.		
vache														
brebis														
chèvre														

- Laboratoire d'analyse :

Analyse sur les produits finis :

Critères analysés : (pour fromages PPNC au lait cru)

- Sur le fromage en blanc (48 h après emprésurage) = Staphylocoques, Listeria monocytogenes, Salmonelle -- autres germes, préciser :

(Les résultats supérieurs à M pour les Staphylocoques entraîneront une recherche d'entérotoxine).

- Sur le fromage affiné (grattage de croûte) = Listeria monocytogenes

Fréquence :

cochez les cases du tableau par A (= analyses en blanc) ou G (= grattage de croûtes) en fonction des autocontrôles prévus.

Esp.	Mois													total		
		Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.	A	G	
vache																
brebis																
chèvre																
mixte																

- Laboratoire d'analyse :

Autres analyses (eau, lactosérum,):

Type de produit	Nature des analyses	fréquence

- Laboratoire d'analyse :

DIAGRAMME DE FABRICATION (FROMAGES A PATE PRESSEE NON CUITE)

Il s'agit de décrire les pratiques et les paramètres habituels de chacune des étapes de votre fabrication.

ETAPES	Paramètres habituels de fabrication			Autres
STOCKAGE LAIT	Durée :	T° de conservation :		
ENSEMENCEMENT (flore lactique)	T° d'ensemencement :	Type de ferment :	Dose de ferment :	
MATURATION	Durée :	T° de maturation :	Acidité :	
CHAUFFAGE DU LAIT	Durée :	T° max de chauffe :		
EMPRESURAGE (+auxiliaires de fabrication)	T° d'empresurage :	Type de présure	Dose de présure :	
COAGULATION	Durée totale :	Temps de prise :	pH :	
TRANCHAGE / DECAILLAGE	Durée :	Taille des grains		
BRASSAGE / CHAUFFAGE	Durée :	T° de chauffe :		
SOUTIRAGE SERUM			Acidité :	
PRE-PRESSAGE (cuve)	Durée :	Pression :		
MOULAGE	Durée :	PH :	Acidité :	
PRESSAGE	Durée :	Pression :	Nb de retournements :	
EGOUTTAGE	Durée :	Acidité :	T° de la salle :	
ENTREE AU SALOIR			Acidité :	
SALAGE	Durée :	Type :		
AFFINAGE	Humidité ::	T° d'affinage :	Type et fréquence des soins :	

DIAGRAMME DE FABRICATION FROMAGE PATE LACTIQUE

<u>MATURATION</u>	Acidité lait départ = T°C lait = T°C salle = Durée =	typeensemencement = doseensemencement =
<u>EMPRESURAGE</u>	A°D lait emprésurage = T°C lait = T°C salle =	typeprésure = doseprésure =
<u>CAILLAGE</u>	T°C lait = T°C salle = Durée =	prétranchage = A°D sérum = heure =
<u>MOULAGE</u>	A°D sérum = T°C salle =	
<u>EGOUTTAGE EN MOULE</u>	T°C salle = Durée =	Nbre retournements =
<u>SALAGE</u>	Type de sel = Dose de sel =	Moment de salage =
<u>DEMOULAGE</u>	T°C salle =	Nbre d'heures après moulage =
<u>REESSUYAGE EN SALLE</u>	T°C salle = Hygrométrie =	durée = Nbre de retournements =
<u>SECHAGE</u>	T°C salle = Durée =	
<u>AFFINAGE</u>	T°C saloir = Hygrométrie =	fréquence retournements =

RECAPITULATIF DES PIÈCES A JOINDRE AU DOSSIER D'AGREMENT COMMUNAUTAIRE

➔ DOSSIER TYPE REMPLI

➔ PLAN DE LA FROMAGERIE

Un plan de situation de la fromagerie (échelle : 1/1000ème à 1/300ème) ou une photocopie du plan cadastral situant l'atelier de transformation et les bâtiments d'exploitation et indiquant

- la délimitation par rapport aux parcelles voisines,
- les voies d'accès,
- les points d'arrivée d'eau à la fromagerie,
- le sens d'évacuation des eaux usées.

Un plan de l'ensemble de la fromagerie ou de l'atelier de fabrication (échelle : 1/300ème à 1/100ème), côté indiquant la disposition des différentes pièces avec leur affectation et

- le circuit des produits de l'entrée du lait jusqu'à la sortie des fromages,
- le circuit des déchets dans l'établissement,
- le circuit des eaux usées,
- les dispositifs d'aération,
- les principaux équipements,
- le vestiaire.

Ce plan fera apparaître les pentes données pour l'écoulement des liquides présents dans les différentes pièces.

➔ SOURCE D'APPROVISIONNEMENT EN EAU POTABLE

Attestation de raccordement au réseau public, ou, en cas d'utilisation d'une ressource privée, une copie de l'arrêté préfectoral autorisant l'utilisation de cette eau.

➔ DIAGRAMMES DE FABRICATION DES PRODUITS (un par type de produit)

➔ PLAN D'AUTOCONTROLE DE L'ATELIER FERMIER (Joindre une copie des derniers résultats disponibles)

➔ COPIE ATTESTATION FORMATION AU GBPH (si formation suivie ou date prévue de la prochaine session à laquelle vous vous êtes engagé à participer)