




# Le Paquet Hygiène et son application en France pour les producteurs laitiers fermiers

Cécile Laithier-Institut de l'Élevage-France  
28 février 2024 – Saint-Hyacinthe – Québec

idele.fr



## Le paquet Hygiène



## Le paquet Hygiène

### Une politique harmonisée pour assurer la sécurité sanitaire de l'alimentation humaine et animale



- ▶ Assurer un haut niveau de protection de la santé publique
- ▶ Garantir la sécurité sanitaire des aliments : harmoniser les systèmes de surveillance et de contrôle dans l'Union Européenne et les pays tiers
- ▶ Permettre la libre circulation des produits : des denrées alimentaires, qu'elles proviennent de végétaux ou d'animaux, ainsi que des aliments pour animaux

Un dispositif réglementaire applicable depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2006 pour tous les Etats membres et pays tiers souhaitant exporter vers l'Union européenne





## Le paquet Hygiène

### Contexte et enjeux



- ▶ Approche intégrée de toute la filière :
  - ▶ de la production primaire au consommateur
  - ▶ « de la fourche à la fourchette »
- ▶ Responsabilisation des exploitants du secteur alimentaire
- ▶ Séparation des instances d'évaluation et de gestion des risques (mise en place de l'autorité européenne de sécurité des aliments)
- ▶ Simplification des textes : de 18 directives à 5 règlements transversaux

**De la « fourche à la fourchette »**

Tous les aspects de la chaîne alimentaire sont concernés, de la production primaire à la transformation jusqu'à la distribution et des produits destinés à l'alimentation humaine.

• AGRICULTURE, ÉLEVAGE  
 • PRODUCTION INDUSTRIELLE POUR ANIMAUX  
 • PRODUCTION INDUSTRIELLE POUR HUMAINS  
 • TRANSFORMATION  
 • DISTRIBUTION  
 • RESTAURANT  
 • ALIMENTATION COLLECTIVE  
 • ALIMENTATION HÔPITALIÈRE  
 • ALIMENTATION DÉTACHÉE



## Le paquet Hygiène

### Initialement : 6 règlements européens

**Food Law (règlement 178/2002)**

<p style="color: red;"><i>Règles spécifiques pour l'alimentation animale</i></p>	<p style="color: blue;"><i>Règles générales d'hygiène pour toutes les denrées alimentaires (commerce de détail inclus)</i></p>	<p style="color: blue;"><i>Règles spécifiques d'hygiène pour les denrées alimentaires d'origine animale (hors commerce de détail)</i></p>	
<p><i>Exploitants du secteur alimentaire</i></p>	<p><b>Règlement 183/2005</b></p>	<p><b>Règlement 852/2004</b></p>	<p><b>Règlement 853/2004</b></p>
<p><i>Autorités compétentes</i></p>	<p><b>Règlement 882/2004 « contrôles officiels »</b></p>		<p><b>Règlement 854/2004</b></p>

idele.fr

5

## Le paquet Hygiène

**Food Law (règlement 178/2002)**


<p style="color: red;"><i>Règles spécifiques pour l'alimentation animale</i></p>	<p style="color: blue;"><i>Règles générales d'hygiène pour toutes les denrées alimentaires (commerce de détail inclus)</i></p>	<p style="color: blue;"><i>Règles spécifiques d'hygiène pour les denrées alimentaires d'origine animale (hors commerce de détail)</i></p>	
<p><i>Exploitants du secteur alimentaire</i></p>	<p><b>Règlement 183/2005</b></p>	<p><b>Règlement 852/2004</b></p>	<p><b>Règlement 853/2004</b></p>
<p><i>Autorités compétentes</i></p>	<p><del><b>Règlement 882/2004 « contrôles officiels »</b></del></p>		<p><del><b>Règlement 854/2004</b></del></p>
<p><b>Règlement (UE) n° 2017/625 Contrôles officiels</b></p>			

**Responsabilité du producteur**  
**Obligation de résultats**  
**Mise en avant des GBPH**


idele.fr

6

## Le paquet Hygiène Food Law




- ▶ **2 créations :**
  - ▶ Autorité EFSA (European Food Safety Authority) :
    - Indépendance, transparence, excellence scientifique
    - Conseils scientifiques objectifs sur la sécurité des aliments destinés à l'alimentation humaine et animale
  - ▶ Réseau d'alerte rapide, gestion des crises et situations d'urgence
- ▶ **4 principes – législation alimentaire générale :**
  - ▶ Analyse des risques/législation
  - ▶ Principe de précaution
  - ▶ Principe de transparence
  - ▶ Principe d'innocuité

idele.fr 

7

## Le paquet Hygiène Food Law-suites




- ▶ **Prescriptions générales de la législation alimentaire :**
  - ▶ Aucune denrée n'est mise sur le marché si elle est dangereuse
  - ▶ Les opérateurs sont responsables légalement
  - ▶ La traçabilité est établie à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution
    - Identification des fournisseurs et des clients
    - Capacité à mettre l'information à disposition des autorités compétentes
    - Conservation des documents
  - ▶ Obligation de gestion des non conformités : Modalité de retrait/rappel du marché et d'information auprès de l'administration en cas de défaillance réelle ou supposée de denrées alimentaires ou d'aliments pour animaux

J'identifie mon **fournisseur**,  
la nature du produit fourni,  
la date de réception...

↑  
↓

**TRACABILITÉ**

J'identifie mon **client**,  
la nature du produit livré,  
la date de livraison

idele.fr 



8

## Le paquet Hygiène

### Règlements 852 et 853/2004

- ▶ **Champ :**
  - ▶ 852/2004 : toutes les étapes de la production jusqu'à la distribution des denrées alimentaires sauf vente directe, locale, en petite quantité de produits primaires (ex : lait)
  - ▶ 853 : denrées alimentaires d'origine animale
- ▶ **Opérateur responsable de l'hygiène de la denrée qu'il manipule, mise en avant de l'obligation de résultats**
- ▶ **Enregistrement, voire agrément des établissements (853 : possibilité de dérogation à l'agrément)**
- ▶ **2 outils sont décrits pour maîtriser les risques sanitaires :**
  - ▶ Les Guides des bonnes pratiques d'hygiène, rédigés par les acteurs des filières concernées sont recommandés pour tout type de production (nationaux ou communautaires)
  - ▶ Elaborer des procédures fondées sur les principes HACCP : l'application de ces principes doit être démontrée, en tenant compte de la nature et de la taille de l'entreprise (production primaire non concernée)
- ▶ **Des exigences spécifiques par secteur (Bonnes Pratiques d'Hygiène) à respecter**
- ▶ **Se former dans le domaine de l'hygiène alimentaire et de l'application des principes de l'HACCP**
- ▶ **Critères microbiologiques et exigences T°C à respecter**

Principe de flexibilité : des adaptations permises pour les produits à caractéristiques traditionnelles et petites entreprises : à définir dans chaque état membre

9

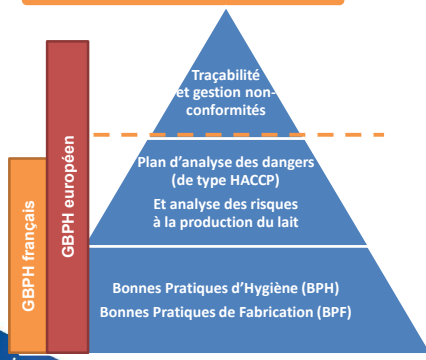
## Le paquet Hygiène

### Les obligations du professionnel

Obligation de résultats

➔

Maîtrise grâce au Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)




**Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) doit décrire les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions vis-à-vis des dangers biologiques, physiques et chimiques : tous les statuts sont concernés.**

**Le PMS peut être construit à partir du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH).**

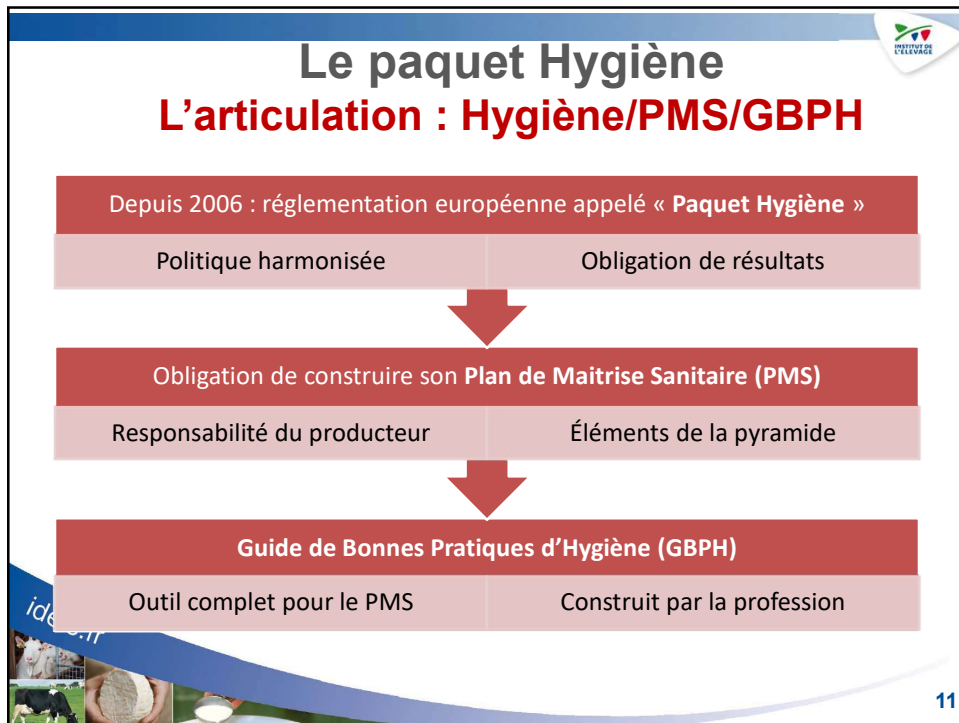
Ancienne représentation du Plan de Maîtrise Sanitaire permettant de distinguer les différences entre les deux guides

GBPH =






10



## L'application de la réglementation Hygiène en France pour les producteurs laitiers fermiers

## Définition de la production laitière fermière

La dénomination “fromage fermier” ou tout autre qualificatif laissant entendre une origine fermière est réservée à un fromage 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 (décret du 27 avril 2007 modifié)

idele.fr



13

## Application en PLF

### Les principes de la réglementation

- Le cadre : le « paquet hygiène »
  - L'approche = la responsabilité du fabricant

Problème de fabrication

Responsabilité civile et pénale

↓

Démontrer que les conditions de sécurité sont remplies

idele.fr



### Application en PLF Les obligations du producteur

Obligation de résultats

Vérification par des contrôles

Maîtrise grâce à au plan de maîtrise sanitaire

Utilisation possible de GBPH

idele.fr

### Application en PLF Application du Paquet Hygiène

Une soixantaine de textes nationaux ont été abrogés au profit de la rédaction de plusieurs arrêtés

idele.fr





## Application de la réglementation Hygiène en PLF



### Synthèse des statuts des ateliers fermiers

### Trois statuts selon les besoins commerciaux

 <b>Vente directe</b>	Déclaration avant vente via le <a href="#">cerfa n°13984 en ligne</a> ou <a href="#">pdf</a>	Commercialisation 100% par le producteur, sans limite de distance ni volume (pas d'intermédiaire)
<b>Dérogation à l'agrément sanitaire</b>	Après déclaration ci-dessus, demande de dérogation via le <a href="#">cerfa n°13982 en ligne</a> ou <a href="#">pdf</a>	Vente possible aux intermédiaires en <b>distance</b> et <b>quantité</b> limitées Vente directe illimitée en distance et volume
 <b>Agrément sanitaire</b>	Demande avec dossier détaillé ( <i>dossier-type et GBPH conseillé</i> ) via le <a href="#">cerfa n°13983 en ligne</a> ou <a href="#">pdf</a>	Commercialisation possible aux intermédiaires sans limite de volume ou de distance






17

## Application de la réglementation Hygiène en PLF

### Le statut des ateliers fermiers : L'agrément

<b>Tous les ateliers agro-alimentaires</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dossier d'agrément détaillé et formalisé décrit dans arrêté général pour toutes les filières et tous les produits</li> <li>• Référence possible à un GBPH</li> <li>• Agrément conditionnel remplace agrément provisoire : 3 mois, renouvelable 1 fois</li> </ul>
<b>Dossier-type d'agrément pour les producteurs laitiers fermiers</b>	Grâce à un travail fait de la FNEC/FNPL avec l'administration : → <a href="#">Note de service du 21 octobre 2021</a> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Permet de répondre à tous les points demandés</li> <li>- Plus simple à remplir car adapté</li> <li>- Basé sur le GBPH européen</li> </ul> Guide FNEC/FNPL pour le remplir (disponible sur <a href="http://www.fnec.fr">www.fnec.fr</a> )

18

## Application en PLF

### Les exigences de température avant transfo



- ▶ Si le lait n'est pas transformé dans les 2 heures après la traite (règlement 853/2004) :
  - 8 °C si transformation tous les jours
  - 6 °C si transformation tous les 2 jours



- ▶ Dérogations possibles auprès du préfet pour des raisons technologiques




Application de la réglementation  
origine en production laitière fermière

19

## Application en PLF


### Les exigences de température sur les produits




- ▶ D'après l'arrêté du 21/12/2009 :

TEMPERATURES MAXIMALES DES DENREES REFRIGEREES		
NATURE des DENREES	TEMPERATURE DE TRANSPORT - STOCKAGE	TEMPERATURE D'EXPOSITION (vente directe) ou de restauration collective
Lait cru destiné à la consommation en l'état	<b>+ 4° C</b>	<b>+ 4° C</b>
Lait pasteurisé	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Fromages affinés	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Autres denrées très périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	<b>+ 4° C</b>
Autres denrées périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	<b>+ 8° C</b>

- ▶ GBPH fermier pour température des produits laitiers fermiers
- ▶ Arrêté lait cru du 13 juillet 2012 : Lait refroidi et conservé entre 0 et 4°C sauf si vendu dans deux heures après traite sur l'exploitation
- ▶ Article 3 :
  - ▶ « Toutefois, les produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant peuvent être conservés à une température différente de celles-ci dans des conditions satisfaisant aux [GBPH] validés propres au secteur concerné »



20




## Application de la réglementation Hygiène en PLF

### Autorisation de vente lait cru de consommation en l'état

**Pour vendre du lait cru aux consommateurs** cf. arrêté du 13/07/2012

- ▶ Avoir un troupeau sain quelle que soit l'espèce laitière
- ▶ Demander une autorisation avec le [cerfa n° 14788 en ligne](#) ou [pdf](#) avant de vendre du lait cru
- ▶ Sans limitation de durée, de quantité ou de distance mais soumis à une visite d'inspection pour vérifier les conditions



Pendant, aucune mention d'étiquetage n'est obligatoire, seules des recommandations sont données dans les notes de services de 2012 en vue d'un décret « lait cru ».

21

*idele.fr*



## Application de la réglementation Hygiène en PLF

### L'utilisation de matériaux traditionnels

- ▶ **Arrêté du 7 novembre 2012** suite à de nombreuses discussions depuis 2005 entre la FNEC/FNPL et l'administration.
- ▶ **Définition des produits traditionnels :**
  - ▶ Les produits laitiers fermiers en font partie
- ▶ **Définition des dérogations pour les locaux :**
  - ▶ Définition européenne : « murs, plafonds et portes n'étant pas constitués de matériaux lisses, étanches, non absorbants, ou résistants à la corrosion ; murs, plafonds et sols d'origine géologique »
- ▶ **Définition des dérogations pour les matériaux, équipements, emballages et conditionnements**

*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, pailions végétaux, joncs, raphia, feuilles végétales ; feuilles d'étain*



22

*idele.fr*

## Application de la réglementation Hygiène en PLF

### La note de service Flexibilité transversale

**Adaptation pour les petites structures prévue dans le Paquet Hygiène mais à définir par chaque Etat Membre (au niveau national)**

- **Première note de service du 07/11/2011 pour la filière laitière uniquement**  
Fruit d'échanges avec la FNEC sur les difficultés via des remontées terrain obtenues grâce aux enquêtes auprès du réseau « Produits laitiers fermiers » en lien avec la DGAL
- **Note de service actuelle du 10 janvier 2019 étendue à toutes les filières**  
Après 2 ans d'échanges pour conserver les acquis de 2011 pour la filière laitière

**Note de service flexibilité transversale aux secteurs + fiche Lait et Produits Laitiers :**

- Corps de texte commun à toutes les filières + fiches sectorielles
- Applicable aux ateliers transformant moins de 2 millions de litres de lait par an ou affinant moins de 100 T de fromages par an
- Pas de changement de fond avec celle de 2011, mais changement de forme
- Pas une loi, mais des instructions données aux inspecteurs ([valeur de référence](#))


idele.fr





23

## Application de la réglementation Hygiène en PLF

### La note de service Flexibilité transversale





Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924 - Lignes directrices en matière de mise en œuvre de la flexibilité au niveau du plan de maîtrise sanitaire pour le secteur : **Lait et produits laitiers**



Éléments du PMS	Attendus	Mesures de contrôle mises en œuvre par l'exploitant	Documents à rédiger / à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives
-----------------	----------	---	--	--------------------------------

Sous forme de tableau (ci-dessus), les thématiques abordées :

<b>Locaux et équipements</b>	Locaux, équipements et opérations de maintenance Nettoyage et désinfection (N&D) Lutte contre les nuisibles
<b>Denrées et maîtrise des process</b>	Matières premières et contrôles à réception Gestion de l'eau Gestion des températures de stockage Maîtrise des procédés de fabrication Conformités des produits finis et informations du consommateur Contrôles à expédition Gestion des déchets et sous-produits (SPAN) Traçabilité
<b>Formation et comportement du personnel</b>	Comportement et état de santé du personnel Méthodologie Instructions de travail, connaissance des process

24

## Application de la réglementation Hygiène en PLF

### La note de service sectorielle Flexibilité Lait et Produits laitiers

Quelques exemples de flexibilité inscrites dans la fiche sectorielle Lait et Produits Laitiers

- ▶ **Locaux** : des structures simplifiées, des locaux avec plusieurs fonctions, la « marche en avant » adaptée dans la filière laitière, des structures en bois...mais des locaux en bon état, régulièrement entretenus.
- ▶ **Des équipements simplifiés** : la corrosion ne doit pas nuire à la manipulation hygiénique des équipements et des produits (défaut mineur si absence de contact)
- ▶ **Le personnel** : tenue adaptée en fonction de l'activité, producteurs ont reçu une formation à l'hygiène (dans le cadre du GBPH par exemple).
- ▶ **Analyses** : adaptations pour lait matière première avec possibilité d'analyser d'autres germes que les germes totaux à 30 °C
- ▶ **Fonctionnement** : enregistrements pour non-conformités, opérations nettoyage exceptionnelles, T °C en lien avec technologies, présence de moisissures si utiles pour technologie...
- ▶ **PMS** : GBPH personnalisé, pas de CCP obligatoire (sauf pasteurisation), plan d'auto-contrôles adapté, analyses environnement seulement si besoin





25

## Application de la réglementation Hygiène en PLF

### Les obligations du professionnel

Obligation de résultats

➔

Maîtrise grâce au Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)



Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) doit décrire les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions vis-à-vis des dangers biologiques, physiques et chimiques : tous les statuts sont concernés.

Le PMS peut être construit à partir du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH).


Ancienne représentation du Plan de Maîtrise Sanitaire permettant de distinguer les différences entre les deux guides

GBPH =






26



## Application de la réglementation Hygiène en PLF


### Le statut des ateliers fermiers et application du GBPH

Quel que soit le statut


Vente directe totale

Dérogation à l'agrément

Agrément





Obligation de mettre en œuvre un plan de maîtrise sanitaire




Application volontaire mais recommandée du GBPH

Les producteurs devront faire la preuve de l'efficacité de leurs pratiques s'ils ne choisissent pas de se référer au guide

Dossier d'agrément écrit détaillé reprenant la démarche de type HACCP, il est conseillé de faire référence au GBPH

27



## Application de la réglementation Hygiène en PLF

### Qu'est-ce qu'un guide de bonnes pratiques d'hygiène ?


Un document rédigé par les professionnels...

- ▶ Un outil pédagogique sur la formalisation du PMS

Démarche de réflexion et de formalisation



➔

Savoir faire auprès de ses interlocuteurs (clients, DDPP...)




et validé par les pouvoirs publics

- ▶ Une référence réglementaire sur la maîtrise sanitaire pour le secteur considéré
- ▶ Le guide a été validé par chacun des 28 états membre : prise en considération du guide par les administrations en cas de contrôle s'il est appliqué


28

  
Farmhouse and  
Artisan  
Cheese & Dairy Producers  
European Network


## Application de la réglementation Hygiène en PLF

### Quel est le GBPH pour le secteur ?

- ▶ **Un GBPH européen réalisé :**
  - ▶ au sein de FACEnetwork, le réseau européen des fermiers et artisans laitiers
    - Dont l'Institut de l'élevage et la FNEC sont membres fondateurs
  - ▶ par une équipe européenne de producteurs et de techniciens
    - Dont la FNEC, la MRE PACA et l'Institut de l'Élevage pour la France
  - ▶ grâce à un financement de la commission européenne
- ▶ **Un document :**
  - ▶ de référence avec des exemples pratiques de flexibilité et d'adaptations vis-à-vis des attentes réglementaires.
  - ▶ reconnu officiellement au niveau européen

idele.fr 

29




## Application de la réglementation Hygiène en PLF


### A qui s'adresse le guide ?

**Extrait du GBPH européen :**

- ▶ **Ce guide est d'application volontaire pour les producteurs fermiers et artisanaux de fromages et de produits laitiers**
- ▶ **Secteur composé de :**
  - ▶ Producteurs "fermiers" de fromages et produits laitiers
  - ▶ Producteurs "artisanaux" de fromages et produits laitiers, c'est-à-dire collectant du lait auprès de producteurs locaux, et le transformant en utilisant des équipements de petite échelle, selon des techniques traditionnelles
- ▶ **Cumul de deux ou trois activités :**
  - (souvent) éleveur/producteur de lait
  - (toujours) transformateur de lait en un produit final prêt à être consommé
  - (souvent) vendeur de tout ou partie de sa production au consommateur final ou à des intermédiaires

idele.fr 

30




## Application de la réglementation Hygiène en PLF

### Les principes utilisés pour réaliser le guide

- ▶ Objectif du GBPH = donner au producteur fermier les éléments pour bâtir son plan de maîtrise sanitaire
- ▶ Les principes retenus sont ceux de la norme internationale ISO 22000
  - ▶ Mise en œuvre et application des PrP
  - ▶ Procédures fondées sur le HACCP
  - ▶ Autres programmes de gestion et mesures de communication : traçabilité, systèmes de retrait/rappel
  - ▶ Vérification de l'efficacité : autocontrôles, enregistrements

31



## Application de la réglementation Hygiène en PLF

### Le sommaire du guide : tout le PMS

**Objectifs et utilisation du guide**

- Hygiène générale, formation et santé
- Locaux et équipements
- Nettoyage
- Désinfection
- Plan de gestion des nuisibles
- Qualité de l'eau

**Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)**

**Plans de type HACCP**

- Collecte du lait, stockage dans l'atelier de transformation et traitement
- Fromages à coagulation lactique
- Fromages à coagulation enzymatique et mixte
- Fromages et produits laitiers obtenus par évaporation et précipitation
- Lait pasteurisé
- Lait cru
- Beurre et crème
- Produits laitiers fermentés
- Produits laitiers non fermentés

**Bonnes Pratiques de Fabrication (BPF)**

- Ferments
- Coagulants
- Additifs pour le lait et le caillé
- Salage
- Stockage et transport des produits
- Vente directe

**Traçabilité**

**Procédure d'autocontrôle**

**Gestion des non conformités**

- Résumé du règlement 2073/2005 pour les denrées alimentaires concernées par le guide
- Schéma gestion des non conformités : critères de sécurité
- Schéma de gestion des non conformités : critères d'hygiène des procédés
- Retrait et rappel : procédure et arbre de décision

**Analyse des risques à la production**

- Production du lait et stockage à la ferme

**Analyse des dangers**

**Glossaire**

32



**Application de la réglementation Hygiène en PLF**  
**Quelle utilisation par les producteurs ?**

- ▶ Le guide donne les éléments nécessaires pour élaborer le PMS adapté à la production laitière fermière
- ▶ C'est écrit de façon pratique
- ▶ Cela couvre toutes les familles de produits

↓

Guide utilisé pour élaborer le PMS en le personnalisant et/ou en se basant sur ses recommandations

idele.fr


33

**Application de la réglementation Hygiène en PLF**  
**Quelle utilisation par les producteurs ?**

- Etape 1 • Retenir les documents du guide qui le concernent (mais doit conserver la version originale et intégrale du guide)
- Etape 2 • Personnaliser les documents du guide et éventuellement outils associés (selon les cas)
- Etape 3 • Enregistrements (*le guide ne fournit pas de modèles*)
- Etape 4 • Vérification de l'efficacité du PMS : procédures d'autocontrôle
- Etape 5 • Mise à jour du PMS (changements de procédés, problèmes sanitaires éventuels...)

idele.fr


34




## Application de la réglementation Hygiène en PLF

### L'utilisation du guide pour BPH et BPF

	Vente directe et dérogation à l'agrément	Agrément sanitaire
BPH	Personnaliser le guide : - Format papier : annoter, entourer le guide (ne pas barrer, « non concerné » le cas échéant) - Format informatique : personnaliser en reformulant sans supprimer de recommandations	Partie PMS du dossier type d'agrément, en accord avec les recommandations du guide
BPF		Formaliser les pratiques du producteur en vérifiant la cohérence avec les recommandations du guide

idele.fr 

35



## Application de la réglementation Hygiène en PLF

### Mise en œuvre et formalisation PMS- BPH

• **Exemple : Procédure de nettoyage et de désinfection**  
 > Il est possible d'utiliser le tableau type fourni dans la NdS « dossier d'agrément » :

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

Faire figure 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

+ A prévoir :

- Enregistrement des nettoyages non quotidiens
- Fiches techniques des produits utilisés

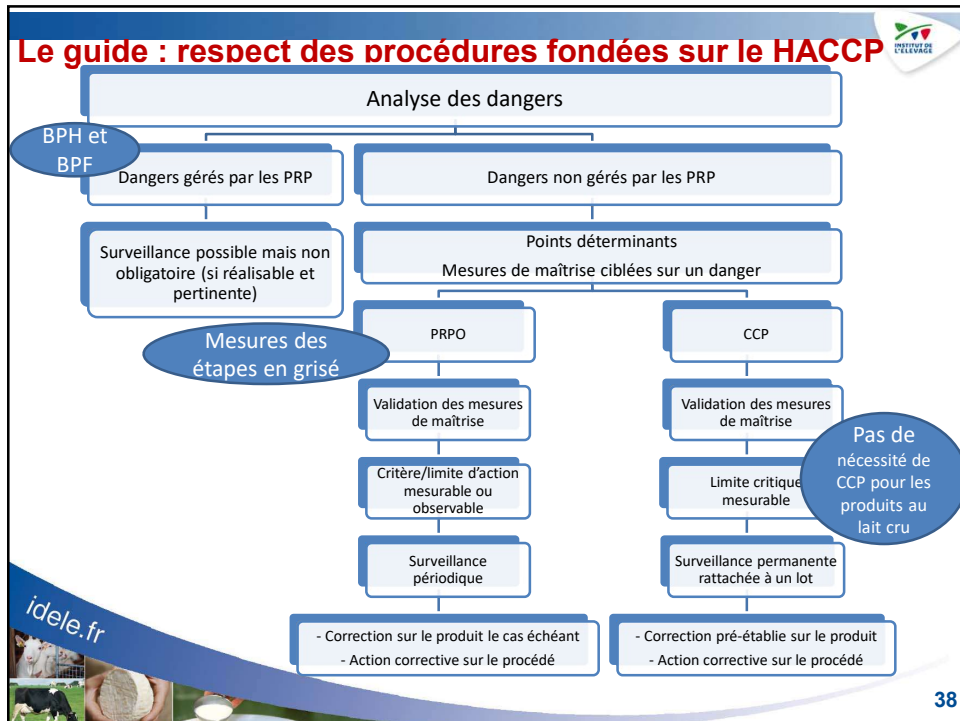
## Application de la réglementation Hygiène en PLF

### Guide : plans de type HACCP

▶ **Les principes de l'HACCP ont été respectés :**

- ▶ Analyse des dangers :
  - Liste de dangers retenus en fonction leur prévalence et de leur gravité
  - Identification des étapes où les dangers peuvent survenir : Pourquoi faut-il être vigilant ?
  - \* Certaines étapes sont particulièrement importantes pour le lait destiné à la fabrication de produits laitiers au lait cru : elles sont marquées par un astérisque dans la fiche production du lait
  - Mesures de maîtrise appropriées :
    - PrP :
      - » Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)
      - » Bonnes Pratiques de Fabrication (BPF)
    - PrPO :
      - » Mesures (notamment en gras) dans étapes clés repérées en grisé dans le guide
    - CCP :
      - » Pas de nécessité d'identifier des CCPs pour les produits au lait cru : non adapté pour la maîtrise
      - » Seule la pasteurisation est considérée comme un CCP
- ▶ Pasteurisation (CCP identifié) : limites critiques, corrections produit, actions correctives


37




## Application de la réglementation Hygiène en PLF

### PrP, PRPo, CCP

#### PrP



Des bonnes pratiques :  
- d'hygiène (BPH)  
- de fabrication (BPF)  
avant même d'analyser les dangers!




**Exemples**

Lavage des mains

#### PrPo


Des mesures essentielles et ciblées sur un/des danger (s) mais ne garantissant pas à elle seule à l'étape considérée la maîtrise du danger : **un ensemble de mesures tout au long de la production et de la fabrication**





Acidification maîtrisée en technologie lactique : elle participe à la maîtrise des pathogènes, en particulier des staphylocoques

#### CCP

Des points essentiels et ciblés sur un/des danger (s) garantissant à l'étape considérée **la maîtrise du danger s'il n'y a pas de dépassement des limites critiques : pas applicable en lait cru**



Pasteurisation : bien conduite, elle détruit tous les germes potentiellement pathogènes  
**Inversement, si mal conduite, risque de danger : action obligatoire sur le produit**



39

## Quelle utilisation par les producteurs ?

### Plans HACCP

Etape du procédé à surveiller	Pourquoi faut-il être vigilant ?	Actions préventives	Contrôle / surveillance	Actions correctives
Etape du procédé ou opération  Certaines lignes sont optionnelles et certaines étapes ne concernent que certains produits	Informations sur la nature et la cause des dangers à chaque étape (M : contamination ou développement microbiologique, C : danger chimique, P : danger physique)	Actions pour prévenir ou maîtriser le risque à l'étape concernée  BPH ou autres recommandations techniques	Vérification de la bonne mise en œuvre des moyens de maîtrise  Souvent plusieurs options proposées  Ces vérifications peuvent être des mesures ou des évaluations qualitatives, basées sur l'expérience du producteur, comme par exemple : « contrôle visuel », « contrôle organoleptique »	Actions appropriées suite à une défaillance au niveau des mesures préventives, dans le but de revenir à une situation satisfaisante.  Les actions correctives peuvent être : <ul style="list-style-type: none"> <li>- immédiates, pouvant être mises en œuvre en cours de process, et/ou</li> <li>- de plus long terme, à mettre en œuvre avant la mise en fabrication suivante</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Garder uniquement les étapes correspondant aux pratiques et supprimer étapes qui ne le concernent pas</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prendre en compte toutes les actions, il est conseillé de les reformuler selon les pratiques en place</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Choisir au moins un moyen de surveillance</li> <li>• Les exigences réglementaires décrites doivent être mises en œuvre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prise en compte des actions correctives indiquées</li> </ul>

Pour les établissements faisant référence au GBPH validé, la personnalisation des fiches du GBPH vaut analyse des dangers (vademecum sectoriel lait et produits laitiers, octobre 2017)




40



## Détail d'une fiche plan HACCP – exemple

Extrait de la fiche « fromages à pâte lactique » :

Etapes techno. à surveiller	Pourquoi faut-il être vigilant ?	Moyens de maîtrise/ Actions préventives	Contrôle / surveillance	Actions correctives
Maturation avec ensemencement	M : contamination du lait pendant l'ensemencement du fait de ferments bactériens de mauvaise qualité ou d'erreurs de manipulation de la part du fromager	Utiliser seulement des ferments d'origine connue (y compris des ferments indigènes) ou certifiés être de qualité alimentaire. Manipuler avec soin. Ne pas utiliser de ferments d'odeur, de couleur ou d'aspect douteux (cf. BPF ferments)	Contrôle visuel et organoleptique des ferments	Ne pas utiliser de ferments inactifs ou conditionnés dans des emballages douteux ou endommagés. Revoir la procédure de préparation des levains

41



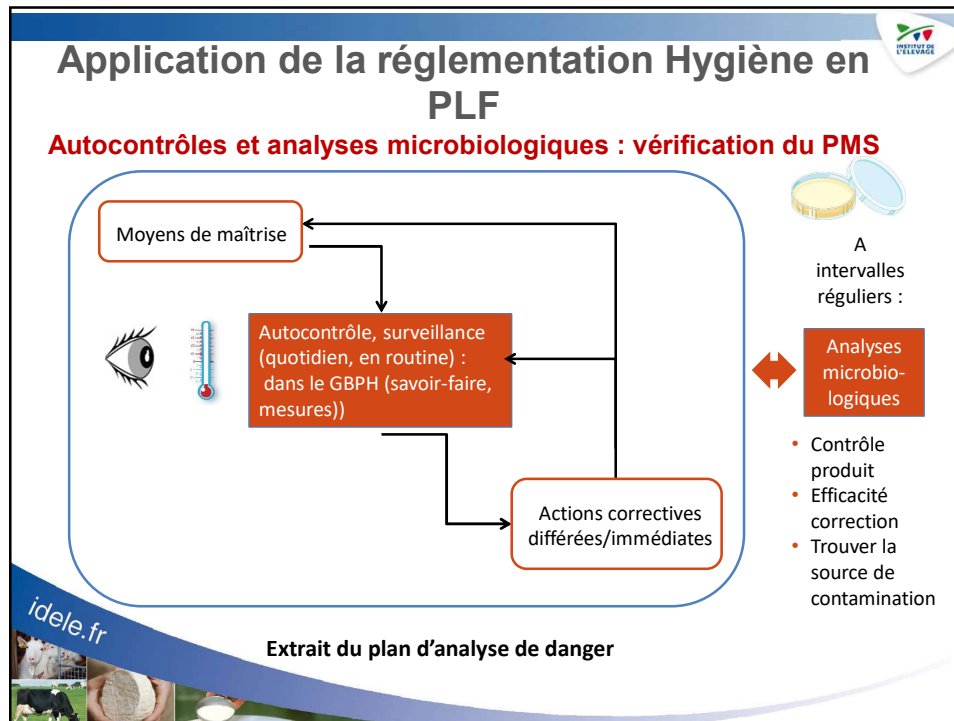
## Application de la réglementation Hygiène en PLF

### Obligations du professionnel : le PMS

- Dans le cadre de la mise en œuvre du PMS, le professionnel :
  - Valide (au sens justifie ou apporte la preuve) son analyse de dangers, ses mesures de maîtrise ;
  - Applique son plan de maîtrise sanitaire,
  - Et en vérifie son efficacité

Les dispositions prises en application d'un GBPH n'auront pas à être démontrées




## Application de la réglementation Hygiène en PLF

### Formalisation du plan d'autocontrôles

Tableau modèle dans la NDS « dossier type d'agrément »

Produit analysé	Stade du produit lors de l'analyse	Critères analysés	Seuil de conformité retenu	Fréquence	Mesures prévues en cas de non conformité

- Tous les produits sont inclus dans le plan
- Les critères sont au minimum ceux de la réglementation (R 2073/2005)
- Les fréquences sont de la responsabilité des producteurs (sauf points réglementaires : analyses matière première)
- Les analyses sont en nombre suffisant et régulièrement réparties sur la période de fabrication pour permettre de réaliser des analyses de tendance
- Les résultats sont disponibles aisément et en cas de résultat non conforme sur des critères de sécurité, des mesures adéquates sont prévues et mises en œuvre (retrait/éventuellement rappel, information DDPP, recherches complémentaires sur autres produits, recherches dans l'environnement...)
- Les fréquences et plan d'échantillonnage à renforcer en cas de résultats non conformes



## Application de la réglementation Hygiène en PLF

### Autocontrôles et analyses microbiologiques

- **Quels critères microbiologiques ?**
  - Les critères réglementaires :

Produits finis	Lait matière première :
<p><b>Critères de sécurité :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Listeria monocytogenes</i></li> <li>• Salmonella</li> <li>• Entérotoxines de staphylocoques</li> </ul> <p>Ces critères définissent l'acceptabilité d'un produit ou d'un lot et sont applicables aux produits sur le marché. Le dépassement des valeurs fixées conduit à interdire la commercialisation ou à procéder au retrait des denrées alimentaires.</p>	<p><b>Critères d'hygiène du procédé, selon les produits :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Staphylocoques à coagulase positive</li> <li>• E.Coli</li> <li>• Entérobactéries</li> </ul> <p>Ces critères indiquent l'acceptabilité du fonctionnement du procédé de production et ne sont pas applicables aux produits mis sur le marché. Ils fixent des valeurs indicatives de contamination dont le dépassement exige des mesures correctives destinées à maintenir l'hygiène du procédé.</p>

- D'autres critères d'hygiène des procédés peuvent être utilisés s'ils sont jugés pertinents (ex : E. Coli sur fromages)
- Prélèvements de surface, environnement / *Listeria monocytogenes, spp* (R 2073/2005) : si risque sanitaire identifié (NS flexibilité)

D'après R 853/2004, R 2073/2005, la NS du 14 janvier 2008 modifiée, NS flexibilité



## Application de la réglementation Hygiène en PLF Echantillonnage

▶ Reglt 2073/2005, NS du 14 janvier 2008 modifiée

- ▶ Méthode officielle/ conformité d'un lot :  
minimum statistique nécessaire :  $n=5$ 
  - Plan à deux classes
  - Plan à trois classes
- ▶ Analyses de routine :  
échantillonnage peut diminuer jusqu'à  $n=1$ , ou inversement renforcer les plans en cas de doute

idele.fr

## Application de la réglementation Hygiène en PLF Le plan à trois classes

- **n** : est le nombre d'unités de l'échantillon
- **c** : est le nombre maximal d'unités de l'échantillon dont le résultat est compris entre  $m$  et  $M$  ( $c=0$  dans le cas du plan à deux classes)
- **m** : est la valeur seuil pour le nombre de bactéries par gramme
- **M** : est la valeur maximale admissible pour le nombre de bactéries par gramme

5 résultats  
<  $m$   
lot  
« satisfaisant »

2 résultats  
entre  $m$  et  $M$   
lot  
« acceptable »

Plus de 2 résultats entre  $m$  et  $M$   
ou 1 résultat >  $M$   
lot  
« non satisfaisant »

idele.fr



**Application de la réglementation Hygiène en PLF**  
**Le plan à deux classes**

- **n** : est le nombre d'unités de l'échantillon
- **c** : est le nombre maximal d'unités de l'échantillon dont le résultat est compris entre  $m$  et  $M$   
 $c=0$  dans le cas du plan à deux classes
- **m** : est la valeur seuil pour le nombre de bactéries par gramme
- **M** : est la valeur maximale admissible pour le nombre de bactéries par gramme (=m dans ce plan)


5 résultats < m  
lot  
« satisfaisant »

1 résultat > M (=m)  
lot  
« non satisfaisant »

**Application de la réglementation Hygiène en PLF**  
**Analyses microbiologiques – analyses de routine**

Si dépassement de m

Lot  
« Non satisfaisant »



## Application de la réglementation Hygiène en PLF Fréquence d'échantillonnage


Exception : lait matière première, une fois par trimestre (NS flexibilité)


Le rythme et le nombre d'autocontrôles ne sont pas fixés par la réglementation : ils sont de la responsabilité du producteur qui les détermine sur la base de son PMS.

La fréquence d'échantillonnage peut être adaptée à la nature et à la taille des entreprises pour autant que la sécurité des denrées alimentaires ne soit pas menacée. (R 2073/2055)

Le producteur doit pouvoir argumenter son choix en fonction de son **analyse des risques**, et en tenant compte du type de produits fabriqués, **des contraintes ou atouts spécifiques** à l'exploitation pouvant induire un risque plus élevé ou au contraire plus limité et de **l'historique des résultats d'analyses**. La fréquence peut être modifiée suite à un événement particulier détecté par un des contrôles. (Note d'information FNEC/FNPL)

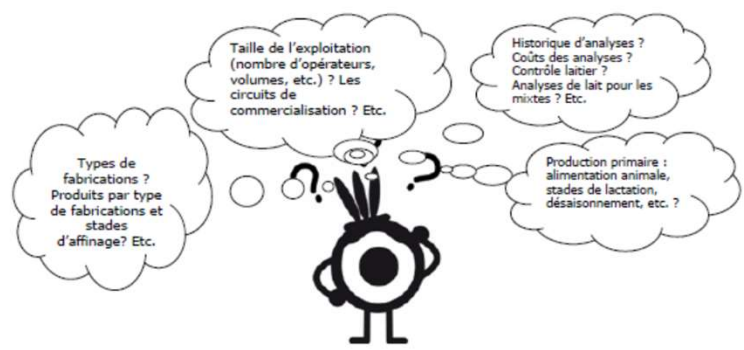
*idele.fr*





## Application de la réglementation Hygiène en PLF Plan d'autocontrôles

► **Plan d'autocontrôles : les facteurs à prendre en compte sont nombreux... Et à hiérarchiser**




Taille de l'exploitation (nombre d'opérateurs, volumes, etc.) ? Les circuits de commercialisation ? Etc.


Historique d'analyses ? Coûts des analyses ? Contrôle laitier ? Analyses de lait pour les mixtes ? Etc.

Types de fabrications ? Produits par type de fabrications et stades d'affinage ? Etc.

Production primaire : alimentation animale, stades de lactation, désaisonnement, etc. ?

*idele.fr*






## Application de la réglementation Hygiène en PLF

### L'interprétation des contrôles


- ▶ **Reglt 2073/2005, NS du 14 janvier 2008**
  - ▶ Critères de sécurité

**Si résultat insatisfaisant**





```

graph TD
    A[Si résultat insatisfaisant] --> B[Retirer (ou rappeler) le lot de produits dont est issu l'échantillon]
    A --> C[Informer les services vétérinaires départementaux]
    A --> D[Rechercher les actions correctives, si possible avec un conseiller technique]
    
```



idele.fr







## Application de la réglementation Hygiène en PLF

### L'interprétation des contrôles

- ▶ **Reglt 2073/2005, NS du 14 janvier 2008 modifiée**
  - ▶ Critères d'hygiène du procédé

Si résultat insatisfaisant

↓

Enregistrer, analyser les causes, rechercher les actions correctives, si possible avec un conseiller technique

↓

Suivre en préventif l'évolution des résultats : actions correctives si dégradation, même si seuil non dépassé



idele.fr





## Application de la réglementation Hygiène en PLF

### L'interprétation des contrôles

#### Cas particulier des Staphylocoques à coagulase positive

Si dépassement de 100 000 UFC/g

↓

Obligation de rechercher les entérotoxines

↙ ↘

**Dans tous les cas :**

- Amélioration de l'hygiène de la production
- Amélioration de la sélection des matières premières

**Présence d'entérotoxines :**

- Retirer (ou rappeler) le lot de produits dont est issu l'échantillon
- Informer les DDPPs
- Rechercher les actions correctives, si possible avec un conseiller technique





55



## Application de la réglementation Hygiène en PLF

### Traçabilité

- ▶ Traçabilité du producteur au distributeur
- ▶ Identification des lots
- ▶ Taille du lot, moyens de séparation et d'identification sont de la responsabilité du producteur
- ▶ Obligation de traçabilité amont (=matières premières, ingrédients) et aval (= produits finis)
- ▶ La traçabilité interne (liens entre une matière première et un produit) est recommandée mais non obligatoire




56



## Application de la réglementation Hygiène en PLF

### Conduite en cas de non-conformité sanitaire sur un critère de sécurité : ce qu'il faut retenir

**Cas 1 : Le lot non-conforme n'a pas été commercialisé**

→ Empêcher l'exposition au danger par les produits contaminés aux consommateurs

**Cas 2 : les produits du lot non-conforme ont été commercialisés**

→ Cesser l'exposition au danger par les produits contaminés aux consommateurs

Evaluation de la situation (en faisant appel si possible à son technicien)

**Actions à mettre en œuvre :**

- Bloquer et isoler les produits non-conformes
- Destruction du lot ou opération de transformation (ex : fromage fondu) capable d'éliminer le danger concerné
- Analyses complémentaires


**Informers les autorités compétentes**

**Actions à mettre en œuvre :**

- Bloquer des produits en stocks pour leur destruction ou opération de transformation capable d'éliminer le danger concerné
- Retrait si les produits ont été commercialisés sans atteindre le consommateur final : informer les clients distributeurs
- Et/ou
- Rappel si les produits ont atteint le consommateur final : enlever les produits des circuits de distribution et informer les consommateurs

57




## Application de la réglementation Hygiène en PLF

### Conduite en cas de non-conformité sanitaire sur un critère de sécurité : ce qu'il faut retenir

**Dans tous les cas :**

→ Mise en œuvre d'un plan d'action (responsabilité du producteur)


- Recherche sur les lots suivants et antécédents
- Recherche sur l'environnement si nécessaire
- Mise en place d'actions correctives appropriées avec les services techniques
- Enregistrements des actions mises en œuvre (plan d'action)
- Arrêter la commercialisation (temps de la crise) du ou des lots concernés avec élargissement éventuel au cas par cas par précaution au même type de produits et/ou à toute la production



**Dans tous les cas :**

→ **Sortie d'alerte**

Le producteur informera par écrit la DDPP de sa décision de reprendre la commercialisation une fois le problème résolu et lui proposera un plan de sortie d'alerte (en relation avec le technicien) avec le nombre d'analyses et le nombre d'échantillons, proportionné au volume de production

58