ORDRE DE METHODE

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION, DE LA PÊCHE,
DE LA RURALITE ET DE L'AMENAGEMENT DU TERRITOIRE

Direction générale de l'alimentation
Service de l'alimentation
Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments
Bureau des établissements de transformation et de distribution
Adresse : 251 rue de Vaugirard - 75 732 PARIS CEDEX 15
Tél : 01 49 55 84 10 / 01 49 55 84 99 / 05 59 02 10 96
Courriel institutionnel : betd.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr
Réf. Interne : MOD10.21 E 01/01/11

NOR : AGRG1130083N

NOTE DE SERVICE

DGAL/SDSSA/N2011-8239

Date: 07 novembre 2011

A l'attention de mesdames et messieurs les Préfets

Date de mise en application : immédiate
Nombre d'annexe : 0
Degré et période de confidentialité : Tout public

Objet : Mesures de flexibilité dans la filière lait et produits laitiers

Références :

-Règlement (CE) n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;

- Règlement (CE) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;

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

- Règlement (CE) n°2074/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil et à l'organisation des contrôles officiels prévus par les règlements (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil et (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil, portant dérogation au règlement (CE)n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiant les règlements (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 854/2004 ;

- Règlement (CE) n°2073/2005 du Parlement européen et du Conseil du 15 novembre 2004 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;

- Note de service DGAL/SDSSA/N2007-8188 du 1er août 2007 relative au dossier-type d'agrément des produits laitiers fermiers.

Résumé :

Les entreprises du secteur alimentaire qui manipulent des denrées alimentaires d'origine animale doivent appliquer les prescriptions du règlement (CE) n°852/2004, ainsi que celles appropriées du règlement (CE) n°853/2004. Toutefois, pour les petites structures, les règlements prévoient qu'une certaine souplesse dans l'application de ces principes leur soit accordée dans la mesure où la sécurité des aliments est garantie. Cette flexibilité peut porter sur les locaux, les équipements, ainsi que sur les conditions de fonctionnement, notamment dans la mise en œuvre des principes de l'HACCP. Les éléments de flexibilité détaillés dans cette note sont à prendre en compte lors des inspections. Des journées d'échanges de pratiques seront par ailleurs organisées en 2012 afin d'harmoniser l'approche et de recenser les difficultés rencontrées sur le terrain en application de cet ordre de méthode. L'objectif à terme est d 'en consolider le contenu avant de l'intégrer aux vade-mecum concernés de la filière lait et produits laitiers.

Mots-clés : paquet-hygiène - flexibilité – producteur fermier – artisan - lait – produit laitier

Destinataires	
Pour exécution : DTAM : DRAAF / DRIAAF : DDPP/DDCSPP DAAF	**Pour information** : - BNVEP - ENSV - INFOMA - DGCCRF - DGS

I - Contexte

Les établissements du secteur laitier doivent appliquer les prescriptions du règlement (CE) n°852/2004, ainsi que celles de l'annexe III, section IX, du règlement (CE) n°853/2004.

Il est néanmoins prévu dans les règlements la définition par chaque État membre de mesures spécifiques permettant aux entreprises de poursuivre l'utilisation des méthodes traditionnelles de production, de transformation et de distribution des produits laitiers, ou de répondre aux besoins des établissements situés dans des régions soumises à des contraintes géographiques particulières. Ces mesures seront précisées dans le cadre d'un arrêté ministériel relatif aux méthodes traditionnelles.

Toutefois, et sans préjudice des possibilités qui seront offertes par l'utilisation des méthodes traditionnelles, l'application des prescriptions des règlements de l'Union européenne (UE) dans les petites structures fermières ou artisanales doit se faire avec une certaine souplesse. Ces petites structures sont souvent limitées en moyens matériels et humains pour appliquer ces dispositions. Des aménagements sont donc possibles dans la mesure où ils n'affectent pas la sécurité des aliments.

La flexibilité s'appuie notamment sur les dispositions du règlement (CE) n°852/2004 :
- considérant (15) : « *Les exigences concernant le système HACCP devraient prendre en considération les principes énoncés dans le Codex Alimentarius. Elles devraient prévoir une souplesse suffisante pour pouvoir s'appliquer dans toutes les situations, y compris dans les petites entreprises. Il convient, notamment, de reconnaître que, dans certaines entreprises du secteur alimentaire, il n'est pas possible d'identifier les points de contrôle critiques et que, dans certains cas, de bonnes pratiques d'hygiène peuvent remplacer la surveillance des points de contrôle critiques. De même, l'exigence prévoyant d'établir des « limites critiques » n'implique pas qu'il soit nécessaire de fixer une limite numérique dans chaque cas. En outre, l'exigence prévoyant de conserver les documents doit être souple afin de ne pas entraîner des charges injustifiées pour les très petites entreprises.* »
- article 5 :
«1.*Les exploitants du secteur alimentaire mettent en place, appliquent et maintiennent une ou plusieurs procédures fondées sur les principes HACCP.*
2. *Les principes HACCP sont les suivants :*
(…)
g. établir des documents et des dossiers en fonction de la nature et de la taille de l'entreprise
(…)».

Les services de la Commission européenne ont également élaboré des documents de travail destinés à faciliter la compréhension de certaines dispositions en matière de flexibilité prévues dans le Paquet Hygiène (lignes directrice à l'intention des autorités compétentes et lignes directrices à l'intention des opérateurs du secteur alimentaire). Ces documents sont accessibles à partir des liens suivants :
http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/docs/faq_all_public_fr.pdf
http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/docs/faq_all_business_fr.pdf.

La flexibilité portera sur la construction, la configuration et l'équipement des établissements, ainsi que sur la mise en œuvre de la méthode HACCP relayée par le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) « produits laitiers fermiers ». Les exemples donnés dans la présente note ont été choisis avec les professionnels et font l'objet d'un consensus avec les représentants des producteurs fermiers (Fédération nationale des éleveurs de chèvres – FNEC). Le GBPH définit les mesures de gestion adaptées et reste l'outil de référence pour aider les professionnels à garantir la sécurité sanitaire des aliments. En conséquence, les éléments développés dans cette note seront intégrés à l'occasion d'une prochaine révision du GBPH « produits laitiers fermiers »(cf. III.G.1).

Cette note constitue un ordre de méthode. Elle présente les établissements qui peuvent bénéficier de mesures de flexibilité, et les principaux points pour lesquels la flexibilité devra être intégrée par les inspecteurs. Elle aborde également, en plus des mesures de flexibilité au sens strict, des précisions sur l'application de certains points réglementaires rencontrés plus fréquemment dans les petites structures (exemple : présence de pédiluve).

Au cours de l'année 2012, des journées d'échanges de pratiques portant sur le thème de la flexibilité seront organisées, avec l'objectif de contribuer à l'harmonisation des contrôles sur l'ensemble du territoire. Ces journées permettront de réaliser un premier retour d'expérience de la mise en application de cette note, et, le cas échéant, de recenser les difficultés rencontrées par les inspecteurs en matière de flexibilité, afin d'en consolider le contenu.

Les vade-mecum seront ensuite modifiés en conséquence pour intégrer les points abordés dans cette note, en particulier par rapport aux attendus.

II - Catégories d'établissements concernés par la flexibilité dans la filière lait et produits laitiers

Les établissements traitant moins de 2 millions de litres de lait par an sont concernés par ces mesures de flexibilité. Ce sont en majorité des ateliers de production fermière.
Ces établissements peuvent être enregistrés au titre de la remise directe, bénéficier d'une dérogation à l'agrément ou êtres titulaires d'un agrément sanitaire.

III - Dispositions relatives à la structure des établissements

A - Locaux

1 - Conception des locaux

a - présence d'un sas

Il n'y a pas de prescription sur ce point dans le règlement (CE) n°852/2004. L'objectif à atteindre est bien de séparer un secteur propre de l'environnement extérieur, afin de limiter les contaminations aéroportées. Bien entendu, ce local peut aussi avoir par exemple une fonction de vestiaire ou de salle d'emballage-expédition.

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

b - sectorisation des locaux

Contrairement à d'autres activités agro-alimentaires, la transformation du lait n'est pas concernée par les notions de produits «sales» et de produits «propres», car le niveau d'hygiène requis est le même pour le lait et pour les produits finis. Ainsi, le lait, puis le caillé, le fromage frais, et enfin le fromage affiné sont des produits «propres» et peuvent donc se croiser sans risque. Parfois, pour certaines technologies, ce croisement est recherché pour favoriser l'implantation de certaines flores (levures et moisissures) et, pour d'autres, il est à proscrire.
Lorsque des opérations sont différées dans le temps, un même local peut être utilisé sous réserve de la réalisation d'un nettoyage approprié entre chaque utilisation.

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

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

2 - Toilettes dans les locaux de fromagerie

A l'annexe II, chapitre I du règlement (CE) n°852/2004, les dispositions relatives aux toilettes sont ainsi rédigées :
« 3. *Des toilettes en nombre suffisant, équipées d'une chasse d'eau et raccordées à un système d'évacuation efficace doivent être disponibles. Les toilettes ne doivent pas donner directement sur des locaux utilisés pour la manipulation des denrées alimentaires.* »

De fait, il n'y a pas d'obligation pour que les toilettes soient directement attenantes aux locaux de production. Pour les nouvelles constructions, il est préférable d'installer des toilettes spécifiques (au niveau du sas ou des vestiaires par exemple, pourvu qu'elles ne donnent pas directement sur une zone de manipulation des denrées).

Elles peuvent aussi se trouver dans le logement du producteur si celui-ci est proche de la fromagerie. Dans ce cas, il faut s'assurer que l'ensemble du personnel puisse y accéder (stagiaires ou salariés), et que cela ne soit pas une source de contamination (passage extérieur avec les chaussures de fromagerie par exemple).

3 - Matériaux des portes et huisseries

A l'annexe II, chapitre II du règlement (CE) n°852/2004, les dispositions relatives aux portes et fenêtres sont ainsi rédigées :
« 1.(...) *d) les fenêtres et autres ouvertures doivent être conçues de manière à prévenir l'encrassement. Celles qui peuvent donner accès sur l'environnement extérieur doivent, en cas de besoin, être équipées d'écrans de protection contre les insectes facilement amovibles pour le nettoyage. Lorsque l'ouverture des fenêtres entraînerait une contamination, les fenêtres doivent rester fermées et verrouillées pendant la production ;*
e) les portes doivent être faciles à nettoyer et, en cas de besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de surfaces lisses et non absorbantes est requise, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent ... ».

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

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

B - Équipements

1 - Pédiluve à l’entrée de l’atelier

Il n'y a pas d'obligation spécifique concernant la présence d'un pédiluve à l'entrée de l'atelier. Le passage par un sas d'entrée avec changement de chaussures réservées aux locaux de production, ou le port de sur-chaussures, est tout à fait correct. Lors de l'utilisation de pédiluve, le nettoyage doit en être régulier pour éviter qu'il ne devienne une source de contamination.

2 - Lave-mains

Le règlement (CE) n°853/2004 précise à l'annexe III, section IX, chapitre I, point II :
« C*. Hygiène du personnel*
1. Les personnes affectées à la traite et/ou à la manipulation du lait cru et du colostrum doivent porter des vêtements propres et adaptés.
2. Les personnes affectées à la traite doivent respecter un niveau élevé de propreté personnelle. Des installations adaptées permettant aux personnes affectées à la traite et à la manipulation du lait cru et du colostrum de se laver les mains et les bras doivent être disposées à proximité du lieu de traite »

Il doit y avoir un point d'eau à proximité du lieu de traite, approvisionné en savon et essuie-mains jetable ou torchon changé tous les jours pour permettre le lavage hygiénique des mains lors de la pratique de la traite. Le lave-mains est effectivement l’équipement le plus approprié mais d’autres équipements sont possibles. En l'absence de point d'eau à proximité du lieu de traite, un seau d'eau propre ou des lingettes nettoyantes jetables pourra être utilisé (cas de la traite en alpage ou dans un parc d'animaux par exemple).

3 - Désinsectiseurs

Des méthodes adéquates doivent être mises au point pour lutter contre les organismes nuisibles. Des dispositifs de prévention sont, si nécessaire, à installer de façon judicieuse pour éliminer la présence des insectes. Les rubans adhésifs peuvent être installés, à condition de ne pas être placés en surplomb des denrées nues. Les désinsectiseurs électriques ne sont pas le seul moyen efficace pour répondre aux obligations de la réglementation.
Rappel : les produits insecticides chimiques (bombes, granulés, etc.) sont interdits à l'intérieur des locaux où sont manipulées des denrées alimentaires (dangers liés aux résidus des substances utilisées).

4 - Présence de corrosion sur les équipements

La corrosion est un témoin d'usure, de manque de maintenance des parties métalliques, qui ne sont pas en l'état compatibles avec l'ambiance des locaux où elles sont utilisées. Ce défaut, qui peut être mineur pour une pièce métallique, lorsqu'elle n'est pas en contact avec les denrées, devient majeur si elle est en contact ou en surplomb de denrées. De même, si cette pièce métallique rouillée est fréquemment manipulée avant un contact avec les produits nus (par exemple une poignée de porte rouillée est impossible à nettoyer correctement) elle devient également source potentielle de contamination.

C - Personnel

1 - Certificats médicaux / visite médicale

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

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

La Direction Générale de la Santé envisage de modifier la réglementation existante (abrogation ou modification) et s'oriente davantage sur la prévention des contaminations par le personnel par le respect des bonnes pratiques d'hygiène (hygiène du personnel, lavage des mains, comportement adapté, tenue vestimentaire, nettoyage et désinfection des locaux et du matériel, formation du personnel…), lorsque celles-ci sont suffisantes pour éliminer le risque de contamination des denrées. Des changements de poste temporaires ou le dépistage de certains agents pathogènes peuvent s'avérer nécessaires, dans des cas très spécifiques (fièvre typhoïde, hépatite A). Ainsi, la surveillance médicale du personnel ne sera plus périodique mais appropriée, afin de respecter les exigences de la réglementation communautaire citées à l'annexe II, chapitre VIII du règlement (CE) n°852/2004.

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

2 - Hygiène et tenue personnelle

Le règlement (CE) n°852/2004 prévoit à l'annexe II, chapitre VIII, point 1 que « toute personne travaillant dans une zone de manutention de denrées alimentaires doit respecter un niveau élevé de propreté personnelle et porter des tenues adaptées et propres assurant, si cela est nécessaire, sa protection ».

La tenue utilisée en fabrication doit être différente de celle utilisée en élevage. Cette tenue peut être différente selon les opérations qui sont réalisées : elle est complète et spécifique (bottes ou chaussures, vêtements réservés à la fabrication, coiffe adaptée couvrant les cheveux par exemple charlotte, foulard propre, etc.) pour la personne qui manipule les produits nus ; elle peut être moins complète (tablier, chaussures spécifiques) pour la personne qui manipule des produits protégés, par exemple produits conditionnés, fromages affinés avec croûte non consommée…

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

3 - Affichage des règles d'hygiène

Dans un petit atelier où seuls les exploitants travaillent, cet affichage n'est pas nécessaire. Aucune non-conformité n'est relevée pour cette absence d'instruction. L'affichage peut être utile lorsqu'il y a plusieurs intervenants (salariés, stagiaires par exemple). Une non-conformité ne sera relevée que si des défauts de propreté sont constatés par ailleurs.

4 - Formation du personnel

La formation au GBPH fermier est suffisante pour répondre à l'obligation de formation au système HACCP. S'il y a des salariés, stagiaires, apprentis, la formation à la maîtrise de l'hygiène peut être restituée par la personne ayant effectué la formation au GBPH fermier.

Des formations à une périodicité donnée (par exemple tous les ans) ne sont pas exigées dans les petits établissements. Par contre, si on constate une méconnaissance des BPH, le suivi d'une formation à l'hygiène devient indispensable.

D - Matières

1 - Germes et cellules dans le lait

<u>En l'absence de collecte, le producteur doit analyser le lait matière première</u>. Les teneurs en germes à 30°C pour toutes les espèces, ainsi que les cellules somatiques pour le lait de vache sont recherchées. Les critères microbiologiques à respecter sont définis par le règlement (CE) n°853/2004 à l'annexe III section IX, chapitre I, point III.

La fréquence d'analyse est déterminée, sous la responsabilité de l'exploitant, par une analyse de risque (sur la base d'une évaluation selon le volume produit avec au minimum une analyse trimestrielle). L'objectif est d'assurer une vérification tout au long de la période de transformation du lait.

Des analyses portant sur d'autres microorganismes traceurs d'hygiène, tels les staphylocoques à coagulase positive, les coliformes, les *E. coli*, etc., peuvent s'avérer plus pertinentes que le dénombrement des germes à 30°C. Le producteur peut ainsi choisir de remplacer les germes à 30°C par tout autre germe traceur d'hygiène dans le cadre de ses autocontrôles.

2 - Résidus d'antibiotiques dans le lait

Le lait livré à une entreprise de collecte ou de transformation fait l'objet de prélèvements réguliers en vue de vérifier sa composition et sa qualité. A cette occasion, des recherches de résidus de substances ayant un effet antibiotique ou inhibiteur sont effectuées. En cas de résultat positif, le lait est détruit.

Chez un producteur, deux cas peuvent se présenter :

a - une partie du lait est collectée et des contrôles sont réalisés par l'entreprise de collecte : vérifier alors les résultats qui sont transmis au producteur ;

b - tout le lait est transformé sur place et il n'y a pas d'analyse faite sur ce lait : vérifier alors les données enregistrées sur le registre sanitaire du troupeau pour s'assurer au minimum de la bonne gestion des ordonnances, de l'identification des animaux traités, du respect des prescriptions en matière de traitement et du respect des délais d'attente.
Dans ce dernier cas, il n'y a pas lieu de demander la réalisation d'analyses spécifiques en situation normale de fonctionnement.

E - Fonctionnement

1 - Présence de moisissures dans hâloirs, les caves d'affinage et les salles de fabrication

Il y a une appréciation à faire par l'inspecteur, en fonction de la technologie utilisée, de la localisation des moisissures et des explications argumentées du producteur. Certains types de fabrications fromagères recherchent bien entendu une flore d'ambiance importante, la présence de moisissures peut être normale. Ceci n'est pas synonyme d'encrassement des locaux et un nettoyage sans désinfection ne détruit pas la flore d'ambiance. Certaines parties des locaux et des équipements doivent être néanmoins régulièrement nettoyées et/ou désinfectées si nécessaire (poignées de portes, boutons électriques, grilles d'évaporateur, siphons de sol...).

Dans les salles de fabrications, la présence de moisissures est généralement l'indicateur d'un nettoyage ou d'une ventilation insuffisante. Toutefois, leur présence ne constitue pas un défaut majeur dans des zones structurellement moins bien ventilées et moins accessibles.

2 - Températures des locaux

Il n'y a pas lieu de demander un enregistrement permanent des températures des locaux de fromagerie ou des équipements de réfrigération utilisés.

Une grande partie des locaux est à température ambiante et cet enregistrement ne présente aucun intérêt.

Pour les salles de séchage ou d'affinage, les températures sont des critères technologiques, non sanitaires. Les températures peuvent varier selon les caractéristiques technologiques recherchées par le producteur (aspect de la croûte,…).

Dans le cadre de la flexibilité accordée aux petites structures, l'enregistrement uniquement des non-conformités est accepté.

Par contre, il est important que des mesures correctives soient prévues dans les fiches personnalisées du GBPH. A cet effet, il convient d'apprécier le risque en fonction des situations : une température de cave peut être dépassée provisoirement, sans risque majeur pour les produits, à l'inverse d'incidents sur des tanks de stockage de lait.

3 - Vérification du plan de nettoyage/désinfection

L'enregistrement des nettoyages journaliers ne présente aucune utilité.

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

4 - Enregistrement des non-conformités

Dans le cadre de la flexibilité accordée aux petites structures, les enregistrements peuvent ne porter que sur les non-conformités constatées. L'enregistrement uniquement des non-conformités est accepté également pour les mesures d'acidité, de pH, de température du lait, etc. Par contre, il est important que des mesures correctives soient prévues dans les fiches personnalisées du GBPH.

Les enregistrements liés à la traçabilité ne font pas l'objet de mesures de flexibilité.

F - Enregistrements, agréments, autorisations

1 - Cas d'autorisations avec une date d'échéance

Il appartient au professionnel de déclarer correctement son activité et d'en demander si nécessaire le renouvellement. En l'absence de déclaration ou d'autorisation en cours de validité, le producteur régularisera sa situation immédiatement et une non-conformité mineure sera relevée.

2 - Cas des petits producteurs non déclarés

Tous les producteurs qui souhaitent commercialiser des produits (même à titre gratuit) doivent être connus des services officiels. A minima, la remise directe au consommateur final peut être pratiquée après une simple déclaration auprès des DDPP, DDCSPP ou DAAF. En cas de non-conformité sur ce point, une régularisation immédiate sera demandée au producteur.

G - Plan de maitrise sanitaire (PMS)

1 - GBPH en production laitière fermière

Le GBPH « fabrication de produits laitiers et fromages fermiers » est l'outil officiellement reconnu par la DGAL pour permettre aux producteurs laitiers fermiers et aux petits ateliers de conduire une analyse selon les principes de l'HACCP de leur production.
Associé au dossier-type d'agrément simplifié, ces producteurs bénéficient ainsi de mesures de flexibilité dans la mise en œuvre des obligations des règlements de l'UE.

Le GBPH a été validé en 2004. Bien qu'antérieur à l'entrée en application du paquet hygiène, il demeure l'outil privilégié pour la construction du PMS des ateliers laitiers fermiers et petits ateliers, quel que soit leur statut sanitaire (agrément, dérogation à l'agrément ou remise directe). Une actualisation permettant d'intégrer les évolutions liées à l'adoption du Paquet Hygiène est néanmoins prévue. Le guide devra notamment être complété sur la partie relative à l'analyse des dangers, initialement limitée à 4 dangers microbiologiques (*Listeria monocytogenes*, *Salmonella spp*., *Staphylococcus aureus* et *E. coli*), et les mesures de maîtrise adaptées le cas échéant.

Un projet de rédaction d'un GBPH à l'échelon européen a par ailleurs été entrepris avec les structures fermières du réseau européen de fromageries à la ferme, auquel la FNEC / FNPL est associée. La DGAL est dans l'attente de ce GBPH européen.

2 - CCP

La note de service DGAL/SDSSA/N2006–8138 du 07 juin 2006, modifiée le 27 juillet 2010, présente une méthode harmonisée pour l'inspection des procédures fondées sur les principes HACCP, qui se retrouve sous la forme d'un vade-mecum dans son annexe 7. Il est indispensable que les inspecteurs possèdent une bonne maîtrise de la mise en œuvre des principes de l'HACCP, ainsi que de la terminologie associée, pour éviter toute confusion, notamment entre certains termes tels que : danger / risque, analyse de risque / analyse des dangers, CCP / PRPo, validation / surveillance / vérification, limites critiques / valeur cible / tolérance.

<u>Rappel de définitions importantes (selon la note de service DGAL/SDSSA/N2006–8138 du 07 juin 2006)</u> :

- **Bonnes pratiques d'hygiène (BPH) ou programmes pré-requis (PRP)** : conditions ou activités de base nécessaires pour maintenir tout au long de la chaîne alimentaire un environnement hygiénique approprié à la production, à la manutention et à la mise à disposition de produits finis sûrs et d'aliments sûrs pour la consommation humaine.

- **PRP opérationnel (PRPo)** : PRP identifié par l'analyse des dangers comme essentiel pour maîtriser la probabilité d'introduction de dangers liés à la sécurité des aliments et/ou de la contamination ou prolifération des dangers liés à la sécurité des aliments dans le(s) produit(s) ou dans l'environnement de transformation.

- **CCP ou point critique pour la maîtrise** : étape à laquelle une mesure de maîtrise peut être exercée (et est essentielle) pour prévenir ou éliminer un danger menaçant la sécurité des aliments ou le ramener à un niveau acceptable.

Un plan HACCP ne contient pas obligatoirement un ou plusieurs CCP et, dans la majorité des productions fermières au lait cru, il n'y a pas de CCP. Quel que soit le process utilisé, il appartient au professionnel de déterminer s'il y a ou non des CCP dans le processus de transformation mis en œuvre et d'être capable de le justifier, sauf si l'étape est manifestement reconnue comme un CCP dans la profession, comme c'est le cas pour la pasteurisation par exemple. Un inspecteur n'a pas à imposer un CCP.

La sécurité de certains processus peut reposer uniquement sur des BPH.

Certains PRP peuvent constituer des PRPo (conditions d'utilisation des médicaments vétérinaires ou mesure de l'acidité en cours de fabrication par exemple).

Un producteur utilisant les documents proposés dans le GBPH fermier, pour autant qu'il les ait bien personnalisés et adaptés aux conditions de fonctionnement du site, satisfait aux obligations fixées par la réglementation en matière de HACCP. Dans ce cas, la notation de l'item G12 sera «A - conforme».

3 - Vérification du PMS

Un plan d'autocontrôles de la matière première jusqu'aux produits finis et prenant en compte éventuellement l'environnement (équipements et locaux), correctement construit et appliqué est recevable comme moyen de vérification du PMS, à condition que :

- la fréquence d'auto-contrôles initialement prévue soit respectée ;
- les résultats soient exploités ;
- et en cas de non-conformité, des mesures correctives soient mises en œuvre.

4 - Fréquence des analyses d'autocontrôles

Hormis les points qui peuvent être réglementairement définis (germes et cellules par exemple), l'inspecteur n'a pas à fixer une fréquence pour les autocontrôles. Des recommandations de fréquences minimales sont indiquées dans le GBPH en fonction des espèces et des litrages transformés.

D'une manière générale, lors de la mise en place d'un plan d'autocontrôles, le producteur doit s'assurer que :

- les analyses prennent en compte au minimum les critères de sécurité et d'hygiène définis dans le règlement (CE) n°2073/2005 ;
- tous les produits mis sur le marché par l'atelier sont inclus dans ce plan ;
- les analyses, pratiquées le plus souvent sur un échantillon unique (une unité), sont en nombre suffisant et régulièrement réparties sur l'ensemble de la période de fabrication, pour pouvoir être considérées comme permettant de réaliser des analyses de tendance (cf. note de service DGAL/SDSSA/N2006-8138 modifiée, pages 30 à 32) ;
- les résultats sont disponibles aisément, et, en cas de résultats non conformes sur des critères de sécurité, des mesures adéquates (retrait du lot incriminé avec éventuellement rappel, information de la DDPP, DDCSPP ou DAAF, recherches complémentaires sur les autres produits, recherches dans l'environnement…) sont prévues et mises en œuvre.

L'intérêt d'une pratique régulière des analyses est d'autant plus important que leur nombre est faible. L'analyse des tendances sur une longue période permet d'avoir une meilleure évaluation de la situation. Il est plus important de voir comment le plan d'autocontrôles a été élaboré (quels micro-organismes ?, quelles fréquences d'analyses ?), comment sont exploités les résultats et comment sont gérées les non-conformités, et ne pas prendre en compte uniquement le nombre d'analyses. L'évaluation du plan d'auto-contrôles doit tenir compte de l'ensemble du PMS et de l'historique de l'établissement.

Lors de survenue de résultats non conformes, les fréquences et plans d'échantillonnage sont à renforcer. Des instructions précises peuvent être cependant données par la DDPP, DDCSPP ou DAAF, dans le cas de gestion des suites de non-conformités, ou si le plan d'autocontrôles est clairement insuffisant (pas de prise en compte d'un danger majeur identifié pour la filière par exemple).

5 - Prélèvements de surface

Des prélèvements de surface visant la recherche des germes totaux, entérobactéries ou coliformes ne sont intéressants que pour vérifier l'efficacité d'une procédure de désinfection. Dans les cas de figure où l'entretien d'une flore utile est nécessaire et où, par conséquent, il n'y a pas de désinfection, il n'est pas nécessaire de demander aux professionnels de faire de vérification de l'efficacité de la désinfection (sinon on trouvera de toute façon un grand nombre de micro-organismes).

Le règlement (CE) n°2073/2005 prévoit par ailleurs la recherche de *Listeria monocytogenes* sur les surfaces en contact et l'environnement des produits. C'est un complément très utile au plan de contrôle sur les matières premières et produits finis.

Il existe des processus non fermentaires (laits emprésurés par exemple) où la désinfection est indispensable ; dans ce cas, elle doit être validée par des analyses sur les produits, les surfaces ou les eaux de rinçage car l’aspect visuel est insuffisant.

Dans le cadre de la flexibilité, il ne faut en revanche pas demander des contrôles de surface systématiques, mais évaluer les procédures de nettoyage et/ou désinfection appliquées et l'hygiène globale de l'établissement (locaux, matériels, personnel), exploiter les données historiques d'autocontrôles et avoir recours à des prélèvements de surface pour *Listeria spp* ou *L. monocytogenes* lorsqu'un risque sanitaire spécifique est identifié (présence de *Listeria monocytogenes* dans des produits).

6 - Analyses concernant l'eau potable

a - origine de l'eau

Tous les locaux dans lesquels sont manipulés du lait ou des produits laitiers sont alimentés en eau potable.

§ 1 - Réseau public

Dans la plupart des cas, l'eau est fournie par le réseau public ; la copie d'une facture ou une attestation de raccordement établie par le gestionnaire du réseau suffisent à prouver la fourniture d'eau potable.

§ 2 - Ressource privée

Lorsque l'alimentation en eau des locaux est assurée par une ressource privée (puits ou forage, source captée, prélèvement d'eau de surface), l'exploitant doit être titulaire d'un arrêté préfectoral d'autorisation d'utilisation d'une ressource en eau privée. Cet arrêté fixe les conditions de réalisation, d'exploitation et de protection du point de prélèvement d'eau et indique notamment les produits et procédés de traitement qui sont éventuellement nécessaires. L'exploitant est dans ce cas directement responsable de la qualité de la ressource en eau qu'il utilise. Il doit mettre en place et réaliser régulièrement des analyses selon les prescriptions du Code de la Santé Publique (CSP) ; la fréquence et les paramètres à analyser y sont définis.

b - suivi à l'intérieur de l'atelier

Les analyses à réaliser dans le cadre du suivi spécifique de la qualité de l'eau à l'intérieur des ateliers fermiers n'ont pas été précisées dans la circulaire conjointe DGS/SD7A/2005/224/DGAL/SDSSA/C2005-8008 du 06 juillet 2005. La réalisation d'une analyse de routine annuelle, comme cela est parfois pratiqué, ne présente que peu d'intérêt et la mise en place d'un plan d'autocontrôle efficace de la qualité de l'eau aux points d'usage de ces ateliers s'avèrerait extrêmement lourd.

En conséquence, il n'y a pas lieu de demander la mise en place d'analyses régulières de l'eau aux points d'usage dans cette catégorie d'ateliers.

Toutefois, lors des investigations menées en situation de non-conformités, l'eau devra être prise en compte dans les plans de contrôle renforcés mis en place.

c - cas particulier de la fabrication hors de l'exploitation

Dans certains départements, les éleveurs pratiquent la transhumance durant l'été, voire dans certains cas l'hiver, et la transformation du lait se fait sur le lieu de la traite des animaux dans des structures fixes (en chalet d'alpage) ou mobiles (fromageries transportables). La fabrication de fromages y est généralement réalisée pendant une courte période.

La plupart de ces ateliers ne sont pas raccordés au réseau public ; les dispositions du point « a » ci-dessus doivent être respectées, même si la quantité d'eau utilisée quotidiennement est faible et durant une courte période de l'année.

L'exploitant portera une attention particulière à l'entretien du captage et du périmètre de protection. Une analyse faite au plus près du début d'utilisation de l'installation permettra de s'assurer que l'eau utilisée respecte les critères de potabilité définis dans le Code de la Santé Publique.

Une collaboration avec les unités locales de l'Agence Régionale de Santé sur ces points est souhaitable.

Le Directeur Général Adjoint
Chef du Service de la Coordination
des Actions Sanitaires – C.V.O

Jean-Luc ANGOT