

Les 7^{es} RENCONTRES DU FROMAGE FERMIER

Provence - Alpes - Côte d'Azur

Jeudi 11 octobre 2012

Carmejane

Le Chaffaut / Digne-les-Bains

Mise à jour des obligations réglementaires des producteurs fermiers

- Yolande MOULEM (MRE)
- Catherine REYNAUD (Actilait - Centre de Carmejane)



Actions de diffusion régionale des filières d'élevage
MAISON RÉGIONALE DE L'ÉLEVAGE PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Mise à jour des obligations réglementaires des producteurs fermiers

Préparez-vous
et abordez sereinement votre prochaine inspection DDPP !

7^{es} Rencontres du Fromage Fermier - Jeudi 11 octobre 2012 - Carmejeane



Catherine REYNAUD
c.reynaud@actilait.com

Contacts :

Yolande MOULEM
y.moulem@mre-paca.fr



RFF 2012 – Atelier « obligations réglementaires »

Au programme de cet atelier

- Intro : après 6 ans d'entrée en vigueur du « Paquet hygiène », où en sommes-nous ?
- Partie 1 : le Plan de Maîtrise Sanitaire
 - Qu'est-ce que le PMS ? Est-ce adapté aux fermiers ?
 - Comment argumenter ses choix ? Avec quels outils ?
- Partie 2 : les autocontrôles microbiologiques
 - A quoi servent-ils ?
 - Comment déterminer son plan d'autocontrôles ?
Comment l'argumenter ?

Où en sommes-nous avec le Paquet Hygiène ?

1^{er} janvier 2006
entrée en vigueur des
principaux règlements
du **Paquet Hygiène**
(dont le règlement
critères microbio.)



1^{er} août 2007
Note de service
« dossier type
d'agrément »

7 novembre 2011
Note de service
« flexibilité »

*Cette note de service est
le résultat d'une
négociation administration
/ profession, basée sur un
présupposé : les
fromagers sont
compétents, ils
connaissent la
réglementation et ils sont
responsables*



Rappel : Que trouve-t-on dans le Paquet Hygiène ?

- **2 grands principes :**

Responsabilité du fabricant + Obligation de résultats

- Des exigences à respecter :

- ▶ **L'obligation de déclaration des ateliers**

(>> 3 statuts)

- ▶ **Les exigences sur les locaux**

- ▶ **L'analyse des risques et le plan de maîtrise sanitaire**

- ▶ **Les critères microbiologiques à respecter**

- ▶ **L'obligation de traçabilité,
et de gestion des non conformités**

Points fréquemment
discutés lors des
inspections de
fromageries...

**Les fromagers
doivent pouvoir
les décrire et les
argumenter**



Focus sur le plan de maîtrise sanitaire

Focus sur le Plan de Maîtrise Sanitaire PMS

→ Définition

Le 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 fromagers (quelque soit leur statut) sont tenus de **formaliser un PMS**

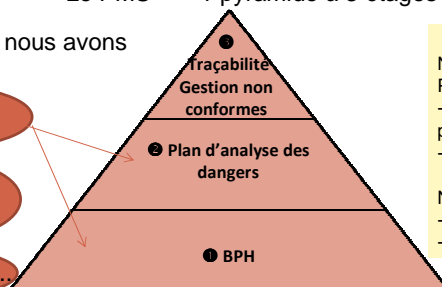
Le PMS = procédures écrites + preuves de l'application de ces procédures (adaptés au type et à la taille de l'entreprise)



Pour le réaliser, nous avons des outils !!!

- Le GBPH
- La note flexibilité
- Et d'autres !...

Le PMS = « 1 pyramide à 3 étages »



IMPORTANT

- Nécessité de **vérifier** l'efficacité du PMS (= les autocontrôles) par :
- La surveillance régulière des process
 - Les analyses microbiologiques
- Nécessité de **mise à jour** suite à :
- Changements dans le process
 - Accidents ou dérives

Focus sur le Plan de Maîtrise Sanitaire PMS

→ Comment formaliser le PMS ? Comment l'argumenter ?

• Exemple de formalisation de BPH ❶

Pour les fromagers fermiers, les BPH contiennent au moins les 5 procédures et plans suivants :

- BPH concernant le **personnel**
- Plan de **nettoyage / désinfection**
- Procédure de **maintenance du matériel et des équipements**
- Plan de **lutte contre les nuisibles**
- Approvisionnement en **eau**

Plusieurs documents à utiliser en référence pour formaliser ces plans :

- Annexe II du R852/2004
 - *Ce que dit la réglementation*
- NdS « dossier d'agrément »
 - *Des indications officielles sur la manière possible de formaliser la demande d'agrément, dont le PMS*
- **Fiches GBPH**
 - *Une « trame » validée à personnaliser*
- NdS « flexibilité »
 - *L'adaptation de la réglementation au fermier*

Focus sur le Plan de Maîtrise Sanitaire PMS

→ Comment formaliser le PMS ? Comment l'argumenter ?

Ex. de démarche de formalisation des BPH « PERSONNEL » (étage ❶ de la pyramide)

Tenue vestimentaire

NdS dossier d'agrément > Description de la tenue utilisée (ex : tablier, blouse, bottes, charlotte, etc.) ; Lieu de stockage et de changement de la tenue ; Nettoyage des tenues vestimentaires

- *Ce que dit le R 852 annexe II* : « tenue adaptée et propre »
- *Ce que dit la note de service flexibilité (NdS DAGL du 7 nov 2011)* : « La tenue utilisée en fabrication doit être différente de celle utilisée en élevage. »

Formation

NdS dossier d'agrément > Description des formations réalisées relatives à la fromagerie et à l'hygiène

- *Ce que dit le R 852 annexe II* : formation à l'hygiène alimentaire obligatoire pour les personnes travaillant en fromagerie ; formation à l'application des principes HACCP obligatoire pour les responsables
- *Ce que dit la note de service flexibilité (NdS DAGL du 7 nov 2011)* : « des formations à une périodicité donnée (par ex 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. »

Organisation du suivi médical

NdS dossier d'agrément > Rythme des visites médicales ; Description des consignes d'hygiène en cas de maladie, plaies, ...

- *Ce que dit la note de service flexibilité (NdS DAGL du 7 nov 2011)* : la réglementation actuelle est en cours de modification. Dans l'attente, pas de problème 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 de blessure, plaie ou maladie »

Focus sur le Plan de Maîtrise Sanitaire PMS

→ Comment formaliser le PMS ? Comment l'argumenter ?

Ex. de formalisation du plan d'analyse des dangers (étage ① de la pyramide)

Rappel : que doit contenir le plan d'analyse des dangers ?

- Diagramme de fabrication avec les différentes étapes
- Identification des dangers
- Identification des mesures de maîtrise adaptées
 - × mesures préventives relevant des BPH
 - × procédure de surveillance et d'enregistrement
 - × procédures de correction

(source : règlement 852/2004)

En filière fromagère fermière :

- Cette procédure peut être basée entièrement sur les fiches du **GBPH !**
(NdS flexibilité > le GBPH doit être « **personnalisé** »* et adapté aux conditions de fonctionnement du site)
- Il n'y a pas de CCP (sauf pasteurisation) : la sécurité des processus repose sur les BPH
- En termes d'enregistrement, un **registre des anomalies** est suffisant

Focus sur le Plan de Maîtrise Sanitaire PMS

→ Comment formaliser le PMS ? Comment l'argumenter ?

Explications sur la notion de GBPH **personnalisé*** :

> Travail à réaliser **sur chaque fiche** correspondant à une action réalisée sur l'exploitation

Etapes technologiques à surveiller	Pourquoi faut-il être vigilant ?	Moyens de maîtrise/ Actions préventives	Contrôle / surveillance	Actions correctives
Seules les étapes facultatives et signalées comme « non réalisées sur l'exploitation » peuvent être supprimées (rayées) Possibilité d'ajouter des lignes ou des fiches : seulement si des actions réalisées dans l'exploitation ne sont pas mentionnées	Il faut systématiquement retenir tous les dangers listés dans cette colonne Possibilité d'ajouter des dangers qui seraient spécifiques à l'exploitation (?)	Il faut retenir tous les moyens de maîtrise listés dans cette colonne, mais il est conseillé de les reformuler pour « coller » aux réalités de l'exploitation	Si plusieurs moyens sont proposés dans la colonne, en choisir au moins un (rayer ceux considérés comme inutiles...) Possibilité d'ajouter d'autres moyens de contrôle / surveillance	Si plusieurs moyens sont proposés dans la colonne, en choisir au moins un Possibilité d'ajouter d'autres actions correctives
La personnalisation du GBPH représente un gros travail. Possibilité d'utiliser l'outil « AT système qualité (IE et FNEC/FNPL) », avec l'aide d'un technicien				

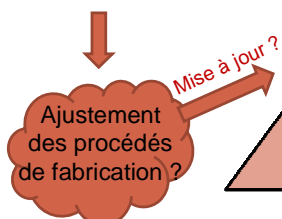
Focus sur les autocontrôles microbiologiques

Focus sur les autocontrôles microbiologiques

• Les autocontrôles microbiologiques : à quoi servent-ils ?

En routine
(quotidiennement ou non)
> **surveillance des process**

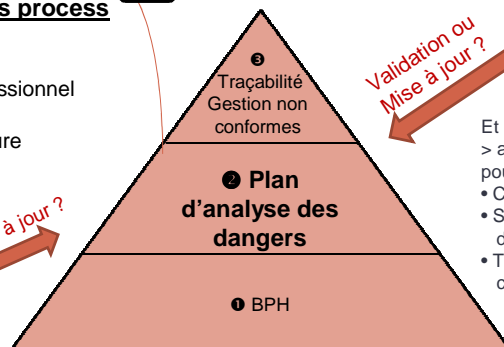
= dans le GBPH,
Savoir-faire du professionnel
Ou
Instruments de mesure



A intervalles réguliers
> **analyses microbiologiques**



Validation ou
Mise à jour ?



Et ponctuellement
> analyses microbiologiques pour :

- Contrôler des **produits**
- S'assurer de l'efficacité d'une **correction**
- Trouver la **source** d'une contamination

Focus sur les autocontrôles microbiologiques

• Qu'est-ce que le « plan d'autocontrôle formalisé » à joindre au PMS ?

Tableau donné en « modèle » dans la note de service « dossier type d'agrément » :

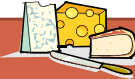

Produit analysé	Stade du produit lors de l'analyse	Critères analysés	Seuil de conformité retenu	Fréquence	Mesures prévues en cas de non conformité

Quelques commentaires sur ce tableau :

- Le plan se raisonne **par type de produit**
- Les critères sont au minimum ceux de la réglementation (voir suite), analysés à une **fréquence à fixer par le producteur** (voir suite)
- Les stades et les seuils de conformité sont fixés par la réglementation (R2073/2005)

Focus sur les autocontrôles microbiologiques

• Rappel : quels critères microbiologiques ?

 Produits finis		 Lait matière première
Critères de sécurité <ul style="list-style-type: none"> •Listeria •Salmonella •Entérotoxines de Staph <p>Leur dépassement conduit à considérer le produit comme « potentiellement dangereux ». Le produit doit être détruit (retrait/rappel).</p>	Critères d'hygiène du procédé <ul style="list-style-type: none"> •Staph (pour les fromages) •E.coli (pour le beurre et la crème) •Entérobactéries (pour les glaces) <p>Leur dépassement implique des mesures correctives sur le PMS</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Germes totaux et/ou cellules • OU : choix d'un autre critère jugé plus pertinent par l'éleveur : Staph, E. coli, Listeria, etc. <p>(Cf : R 853/2004 et NdS « flexibilité »)</p>
		<p>D'autres critères non réglementaires peuvent être utilisés si le producteur les juge pertinents : ex : E.coli sur les produits finis, ...</p>

Focus sur les autocontrôles microbiologiques

• Quelle fréquence ?

Le rythme et le nombre des autocontrôles ne sont pas fixés par la réglementation : ils sont de la **responsabilité du producteur** qui les détermine sur la base de son **analyse des risques**.

Exception : le lait matière première
> la NdS « flexibilité » fixe un minimum
d'une **analyse trimestrielle**

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 2073/2005)

Le producteur doit pouvoir argumenter son choix en fonction de l'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 « les autocontrôles et les analyses microbiologiques »)

Focus sur les autocontrôles microbiologiques

• En conclusion : comment élaborer son plan d'autocontrôle ? Quelles questions se poser ?

- Types de fabrications ?
- Volumes produits ?
- Taille de l'exploitations ?
- Circuits de commercialisation ?
- Historiques d'analyses ?
 - Coût des analyses ?
 - Stade de lactation ?
- Plusieurs espèces laitières ?
 - Etc ?....



Le conseil de la profession :

- **Producteurs nouvellement installés** : en l'absence d'historique d'autocontrôles, utilisation des **fréquences préconisées dans le GBPH**
- **Producteurs ayant un historique, gestion personnalisée** :

- identification ou suspicion de problèmes éventuels sur certains types de fabrications ou à certaines périodes ? ...
- identification de l'absence totale de problème sur certains types de produits ? ...
- Doutes liés aux conditions d'ambiance, à la santé des animaux ? ...

En résumé, les **outils** à retenir :

- Annexe II du R852/2004 > *ce que dit la réglementation, notamment sur les BPH*
- NdS « dossier d'agrément » > *des indications officielles sur la manière possible de formaliser la demande d'agrément, dont le PMS*
- Le GBPH > *la « trame » validée, à personnaliser pour le PMS*
- NdS « flexibilité » > *l'interprétation de la réglementation, adaptée aux fermier*
- Document « Appui Technique système qualité » IE et FNEC/FNPL > *une aide pour personnaliser le GBPH*
- R 2073/2005 > *les critères microbiologiques réglementaires sur les produits*
- Les notes d'information FNEC/FNPL : « autocontrôles et analyses microbiologiques » ; « gestion des alertes »

Sans oublier de solliciter les **techniciens fromagers**
(pour profiter de la mutualisation des expériences, du lien avec le reste du réseau au niveau français, des derniers outils issus de la filière, ...)