

1 Dossier d'agrément
(Nom - Adresse)

.....
.....
.....
.....

A, le

à l'attention de
Monsieur le Directeur départemental de la
protection des populations des Pyrénées-Atlantiques

Objet : Demande d'agrément communautaire pour les ateliers fermiers se livrant à la préparation de laits et de produits laitiers.

Monsieur le Directeur,

J'ai l'honneur, par la présente, de vous faire-part d'une demande d'agrément communautaire pour mon atelier fermier, conformément aux conditions prévues par l'arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.

Je certifie que mon atelier est un atelier fermier au sens de l'article 13 du point 7 du Décret n° 2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères tendant à l'organisation et à l'assainissement du marché du lait en ce qui concerne les fromages

Vous trouverez ci-joint mon dossier établi conformément à l'arrêté du 8 juin 2006 modifié.

Je m'engage à mettre à jour mon dossier d'agrément et à le transmettre à la DDPP dans les cas suivants :

- fabrication d'un nouveau produit correspondant à une nouvelle technologie
- modification importante des locaux
- changement ayant un impact sur la sécurité sanitaire des produits
- changement de nom ou de raison sociale
- cessation de l'activité.

Dans les autres cas, mon dossier consultable sur place sera tenu à jour.

Etabli le : A :

Nom du responsable légal de l'établissement :

Signature du responsable :

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

Ce document est utilisable par les petits établissements fermiers sous réserve d'un volume de production limité.

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

Notice générale

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

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

Le plan de maîtrise sanitaire

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

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

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

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

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

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

1/ INFORMATIONS RELATIVES AU DEMANDEUR

Si personne physique	Si personne morale (ex GAEC, EARL...)
Nom : Prénom :	Raison sociale : Dénomination sociale : Nom et prénom du représentant légal signataire de la demande :
Adresse : Code postal : Commune : Tél. : Fax : N° élevage : N° SIRET : Code APE : <i>(Ou coller l'étiquette PAC)</i>	
Si l'atelier est situé à une adresse différente, préciser : Adresse : Code postal : Commune : Tél. : Fax : N° élevage :	
L'exploitation livre-t-elle du lait à une entreprise laitière : Oui <input type="checkbox"/> Laquelle : Non <input type="checkbox"/>	
<u>Demande d'agrément :</u> Je soussigné(e),, responsable de l'établissement ci-dessus sollicite l'agrément pour les catégories de produits et les activités décrites dans le dossier ci-joint. Je m'engage à mettre en place un plan de maîtrise sanitaire tel que défini en annexe 3 de l'arrêté du 8 juin 2006. Je joins à ma demande les pièces du dossier définies à l'article 3 de l'arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale. <div style="text-align: right; margin-right: 100px;">A, le : / /</div> Signature et cachet de l'établissement	

Fromages frais								
Fromages de lactosérum								
Fromages à pâte pressée								
Fromages à pâte molle								
Fromages à pâte persillée								
Laits emprésurés - caillés								
Desserts lactés								
.....								

* Fournir les diagrammes de fabrication des produits fabriqués (modèles joints en annexe I)(voir annexe III : classification des fromages)

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

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

Sur l'exploitation : du au

Autres lieux :

..... du au

..... du au

..... du au

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

oui préciser :..... non

. Technique d'affinage :

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

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

. Mode de commercialisation :

Vente directe à la ferme :

oui non
 % de la production annuelle de fromage = %

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

oui non
 % de la production annuelle de fromage = %

Préciser les lieux fréquentés :.....

5/ PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

5.1/ HYGIENE ET FORMATION DU PERSONNEL

Nombre total de personnes travaillant dans l'atelier :.....

Identité et fonctions Formation – Organisme d'appui technique

Nom et prénom	Fonctions	Formations

Préciser les formations suivies sur la fabrication du fromage fermier et les bonnes pratiques d'hygiène (organismes formateurs, date) :

Guide de bonnes pratiques d'hygiène : Si vous avez suivi une formation dans ce cadre, joindre une copie de l'attestation de formation qui vous a été délivrée.

.....
.....
.....
.....

Nom et adresse de l'organisation de producteurs ou organisme technique avec qui vous travaillez :

.....
.....
.....

Instructions concernant l'état de santé

En cas de blessures ou coupures :

En cas de symptômes de type état grippal, rhume... :

Hygiène du personnel

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

5.2/ PLAN DE NETTOYAGE ET DESINFECTION - LOCAUX

L O C A U X		FREQUENCE	PRODUIT	D O S E	T°	O U T I L
	Exemple	2 fois par jour	dégraissant	1verre/10 l	40 ° C	Brosse nylon
S A S	S O L S					
	M U R S					
	PLAFONDS					
L A I T E R I E	S O L S					
	M U R S					
	PLAFONDS					
F R O M A G E R I E	S O L S					
	M U R S					
	PLAFONDS					
S A L O I R	S O L S					
	M U R S					
	PLAFONDS					

LOCAL DE VENTE	S O L S					
	M U R S					
	PLAFONDS					
A U T R E S	S O L S					
	M U R S					
	PLAFONDS					

Mode d'enregistrement de ces procédures de nettoyage :

- Enregistrements réguliers (température de l'eau, dose...): oui non
- Enregistrement uniquement des anomalies et actions correctives : oui non

Support d'enregistrement (agenda, carnet de fabrication...):

5.3/ PLAN DE NETTOYAGE ET DESINFECTION – MATERIEL

M A T E R I E L	F R E Q U E N C E	P R O D U I T	D O S E	T°	O U T I L
Exemple	2 fois par jour	dégraissant	1 verre /10l	40 ° C	Brosse nylon
P O T A T R A I R E					
F I L T R E					
B I D O N S					
M A C H I N E A T R A I R E					
T R A N S F E R T					
C U V E C H A U D R O N					
P E T I T M A T E R I E L					
P R E S S E					
M O U L E S					
T O I L E S					
B A C D E S A L A G E					
P L A N C H E S C L A I E S					

T R A N S P O R T					

Mode d'enregistrement de ces procédures de nettoyage :

- Enregistrements réguliers (température de l'eau, dose...): oui non
- Enregistrement uniquement des anomalies et actions correctives : oui non

Support d'enregistrement (agenda, carnet de fabrication...):

5.4/PLAN DE LUTTE CONTRE LES NUISIBLES

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

Mode d'enregistrement de l'exécution et du contrôle:

- Enregistrements réguliers : oui non
- Enregistrement uniquement des anomalies et actions correctives : oui non

Support d'enregistrement (agenda, carnet de fabrication...):

5.5/ MESURES PRISES POUR MAÎTRISER L'HYGIENE

- **Décrire les mesures prises pour maîtriser l'hygiène à chaque étape afin d'éviter la présence de germes pathogènes dans le lait et dans le fromage**

- ***Elevage***

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

- ***Traite***

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

- ***Stockage du lait***

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

- **Transformation**

Points a risque	Mesures prises par le producteur
Transfert du lait
Auxiliaires de fabrication
Paramètres de fabrication (Pasteurisation et/ou étuvage)
Nettoyage et désinfection locaux et matériel
Hygiène du personnel

- **Salage**

Points a risque	Mesures prises par le producteur
Saumure

- **Affinage**

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

- **Transport - lieu de vente**

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

5.6/ ANALYSES DE LA MATIERE PREMIERE ET DES PRODUITS FINIS : (Voir annexe II)

PLAN D'AUTOCONTROLE DE L'ATELIER FERMIER

Analyse sur la matière première (lait) :

Critères analysés :

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

Fréquence :

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

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

- Laboratoire d'analyse :

Analyse sur les produits finis :

Produit	Mois											
	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Lait pasteurisé												
Yaourts, laits fermentés												
Beurre												
Crème												
Fromages frais												
Fromages de lactosérum												
Fromages à pâte pressée												
Fromages à pâte molle												
Fromages à pâte persillée												
Laits emprésurés												
Dessert lactés												

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

- Laboratoire d'analyse :

Autres analyses (eau,):

Type de produit	Nature des analyses	fréquence

- Laboratoire d'analyse :

5.7/ TRACABILITE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.8/ SIGNALEMENT DES NON CONFORMITES

En cas de résultat d'autocontrôle non conforme, je dois me déclarer auprès de la Direction Départementale de la Protection des Populations.

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

- **De quelle manière, je préviens la Direction Départementale de la Protection des Populations de la non-conformité ?** *Ex : téléphone, fax...modèles filière ovine*

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

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

RECAPITULATIF DES PIÈCES A JOINDRE AU DOSSIER D'AGREMENT COMMUNAUTAIRE

➔ DOSSIER TYPE REMPLI

(Vous devez garder une copie de tous les documents complétés ainsi que des pièces jointes dans votre exploitation)

➔ PLAN DE LA FROMAGERIE

Un plan de situation de la fromagerie à une échelle lisible, ou une photocopie du plan cadastral situant l'atelier de transformation et les bâtiments d'exploitation et indiquant

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

Un plan de l'ensemble de la fromagerie ou de l'atelier de fabrication à une échelle lisible, côté indiquant la disposition des différentes pièces avec leur affectation et

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

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

➔ SOURCE D'APPROVISIONNEMENT EN EAU POTABLE

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

➔ DIAGRAMMES DE FABRICATION DES PRODUITS

(un par type de produit)

➔ PLAN D'AUTOCONTROLE DE L'ATELIER FERMIER

(Joindre une copie des derniers résultats disponibles)

➔ COPIE ATTESTATION FORMATION AU GBPH

(si formation suivie ou date prévue de la prochaine session à laquelle vous vous êtes engagé à participer)

RECAPITULATIF DES PIÈCES DU DOSSIER D'AGREMENT COMMUNAUTAIRE CONSULTABLES LORS D'UNE INSPECTION DE L'ETABLISSEMENT

- Dossier d'agrément
- Résultats des autocontrôles
- Eléments de justification des DLC ou DLUO
- Attestation de formation à l'hygiène, le cas échéant
- Compte-rendu des contrôles machine à traire, le cas échéant
- Fiches techniques des produits employés pour le plan de lutte contre les nuisibles ou conservation au moins des étiquettes
- Fiches techniques des produits employés pour le nettoyage et la désinfection des locaux et du matériel ou conservation au moins des étiquettes
- En cas d'une utilisation d'une ressource d'eau privée : résultats d'analyses
- Support d'enregistrement (agenda, carnet de fabrication...)