



PREFET DES PYRENEES-ATLANTIQUES

Direction Départementale de la Protection des Populations des Pyrénées-Atlantiques
Service Sécurité Sanitaire des Aliments



CETTE NOTE NE REMPLACE PAS LES TEXTES REGLEMENTAIRES QUI SEULS FONT REFERENCE

Dossier suivi par : Elise FUZEAU, Béatrice ESQUERRE, Frédéric BERTASSI, Gilles KOHLER

Toute correspondance courrier doit être adressée à :
DIRECTION DEPARTEMENTALE DE LA PROTECTION DES POPULATIONS
Cité administrative - 2, rue Pierre Bonnard - CS 70590 - 64010 PAU CEDEX
Téléphone : 05 47 41 33 80 - Fax: 05.59.02.89.62
Courriel : ddpp@pyrenees-atlantiques.gouv.fr
Site internet : <http://www.pyrenees-atlantiques.gouv.fr>

REFERENCES REGLEMENTAIRES :

- ☀ Règlement (CE) n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- ☀ Arrêté du 7 novembre 2012 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits laitiers présentant des caractéristiques traditionnelles. L'utilisation de certains matériaux, équipements, emballages et conditionnements est autorisée dans le cadre de la production de produits laitiers présentant des caractéristiques traditionnelles.

REFERENCES INFRA-REGLEMENTAIRES :

- ☀ Note de service DGAL/SDSSA/N201 1 -8239 du 07 novembre 2011 : Mesures de flexibilité dans la filière lait et produits laitiers pour les établissements traitant moins de 2 millions de litres de lait par an.

L'ENSEMBLE DE CES LOCAUX DOIT REpondre AUX PRESCRIPTIONS DE LA REGLEMENTATION EN VIGUEUR.

Les locaux par lesquels circulent les denrées alimentaires doivent être propres et en bon état d'entretien. Par leur agencement, leur conception, leur construction, leur emplacement et leurs dimensions, les locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent :

- a) pouvoir être convenablement entretenus, nettoyés et/ou désinfectés, prévenir ou réduire au minimum la contamination aéroportée et offrir un espace de travail suffisant pour l'exécution hygiénique de toutes les opérations ;
- b) permettre de prévenir l'encrassement, le contact avec des matériaux toxiques, le déversement de particules dans les denrées alimentaires et la formation de condensation et de moisissure indésirable sur les surfaces;
- c) permettre la mise en oeuvre de bonnes pratiques d'hygiène, notamment prévenir la contamination et en particulier lutter contre les organismes nuisibles,
- d) si cela est nécessaire, offrir des conditions de manutention et d'entreposage adéquates, et notamment une régulation de la température et une capacité suffisante pour maintenir les denrées alimentaires à des températures appropriées qui puissent être vérifiées et si nécessaire enregistrées

- ☀ Le sol, les murs, le plafond doivent être en matériau imputrescible, résistant à la corrosion, lisses, lavables et, au besoin, faciles à désinfecter. A cet effet, l'utilisation de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques est requise.
- ☀ Le sol est de préférence en carrelage (avec joints anti-acide dans la laiterie et la fromagerie), avec une pente à 1,5 à 2%, dirigée vers des siphons munis de grilles et de paniers.
- ☀ Les murs sont revêtus d'un revêtement lisse, lavable, de couleur claire.
- ☀ Les plafonds et autres équipements suspendus doivent être réalisés de manière à empêcher l'encrassement et la chute de particules sur les produits.
- ☀ Les portes et les fenêtres doivent être en matériau résistant à la corrosion et imputrescible ; les portes sont munies d'un système de rappel automatique afin d'être constamment fermées, les fenêtres sont munies d'un grillage moustiquaire. Lorsque l'ouverture des fenêtres entraînerait une contamination, les fenêtres doivent rester fermées et verrouillées pendant la production.
- ☀ Il doit y avoir une ventilation adéquate et suffisante, qu'elle soit naturelle ou mécanique. Des ventilations hautes et basses doivent être installées autant que nécessaire et protégées de manière à éviter toute pénétration d'insectes ou de rongeurs.

Il est important d'éviter tout flux d'air d'une zone contaminée vers une zone propre.

- ☀ L'ensemble des locaux doit avoir un éclairage naturel et/ou artificiel suffisant.
- ☀ Des systèmes de lutte efficace contre les rongeurs et les insectes (pièges à U.V.) sont mis en oeuvre.
- ☀ L'ensemble des eaux résiduaires doit être canalisé et dirigé vers un réseau collecteur ou d'épuration afin d'éviter toute pollution de l'environnement. Les systèmes d'évacuation des eaux résiduaires doivent être suffisants pour faire face aux exigences. Ils doivent être conçus et construits de manière à éviter tout risque de contamination.
- ☀ La qualité de l'eau utilisée doit être potable. Si une ressource privée est utilisée, elle doit être autorisée par un arrêté préfectoral.
- ☀ 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. Les installations sanitaires doivent disposer d'une ventilation adéquate, naturelle ou mécanique.

- ✱ Un nombre suffisant de lavabos judicieusement situés et destinés au lavage des mains doit être disponible. Les lavabos destinés au lavage des mains doivent être équipés d'eau courante, chaude et froide, ainsi que de matériel pour le nettoyage et pour le séchage hygiénique des mains. En cas de besoin, les dispositifs de lavage des denrées alimentaires doivent être séparés de ceux destinés au lavage des mains.
- ✱ Lorsque l'hygiène l'exige, des vestiaires adéquats doivent être prévus en suffisance pour le personnel.
- ✱ Les produits de nettoyage et de désinfection ne doivent pas être entreposés dans des zones où les denrées alimentaires sont manipulées.

De plus, pour chacun des locaux cités, l'équipement minimum doit être le suivant :

pour le sas d'entrée :

- ✱ un lavabo avec une commande non-manuelle (pied, genou, infrarouge) équipé d'eau chaude et froide, muni de savon et d'essuie-mains à usage unique et de brosse à ongles,
- ✱ un vestiaire ;

pour la laiterie :

- ✱ l'équipement nécessaire au stockage et à la conservation du lait (tank, refroidisseur à bidons),
- ✱ aménagements pour le rangement du matériel de traite des bidons et des produits de nettoyage (clayettes, supports muraux, ...),
- ✱ fourniture d'eau chaude et froide en quantité suffisante pour le nettoyage du tank et du matériel ;

pour la fromagerie :

- ✱ bac de lavage pour le matériel, alimenté en eau chaude et froide,
- ✱ un tuyau souple avec eau chaude et froide afin d'effectuer le lavage du gros matériel et des locaux,
- ✱ des étagères ou clayettes pour le stockage du matériel propre,
- ✱ le matériel nécessaire à la fabrication du fromage (cuve ou chaudron, presse, table d'égouttage ou paillasse, moules, ...) doit être apte au contact alimentaire ;

pour la cave d'affinage :

- ✱ une alimentation en eau pour le nettoyage,
- ✱ des claies en inox ou en plastique alimentaire pour l'affinage des fromages,
- ✱ l'affinage sur des planches en bois est toléré sous réserve de les conserver en bon état.

TAILLE, EQUIPEMENT, DISPOSITION, CHOIX DES MATERIAUX, FACILITE DE DEPLACEMENT, ACCES, POSSIBILITE D'EVOLUTION. AUTANT DE POINTS A NE PAS NEGLIGER LORS DE LA CONSTRUCTION OU DE L'AMENAGEMENT D'UNE FROMAGERIE.

- ✱ Adapter la taille de la fromagerie suivant :
 - La technologie de produits fabriqués,
 - Les types de commercialisation (capacité de stockage, salle de vente),
 - Le nombre de personnes qui vont y travailler,
 - Les volumes transformés,
 - L'organisation de la fromagerie et les opérations réalisées dans chaque pièce.
- ✱ Prévoir la marche en avant dans l'espace et/ou dans le temps pour une meilleure maîtrise de l'hygiène et des flores.
- ✱ Une circulation fluide : l'objectif est d'avoir une circulation aisée du personnel, du matériel et des fromages.
 - Une place pour chaque chose pour éviter d'avoir du matériel au sol qui pourrait gêner le nettoyage et les déplacements,
 - Eviter de multiplier les portes,

- Un sol lisse et sans aspérité (marche, rail des portes coulissantes,...) pour faciliter l'entretien et l'utilisation du matériel sur roulettes,
 - Des portes battantes.
- ☀ Les accès d'une fromagerie doivent être :
- Pratiques pour l'arrivée du lait (si pas de transfert direct) et pour le départ des fromages,
 - Propres et faciles à entretenir (pas de « borbier » ou de flaques d'eau),
 - Les portes doivent être suffisamment larges pour permettre le passage du matériel (chariots, tank, cuve,...),
 - Des accès de plain-pied, sans escaliers,
 - Accessibles aux véhicules sous zone couverte pour charger et décharger les produits (fromages, emballages, ingrédients,...) .
- ☀ Choix des matériaux : l'objectif est d'avoir des sols et des murs facilement désinfectables et lavables.
- Les joints des carreaux résistant à l'acidité du lactosérum,
 - Les sols en résine sont délicats à poser (à effectuer par une entreprise spécialisée),
 - Utilisation de panneaux sandwich en PVC (attention aux lambris PVC trop bon marché), faïence,
 - Attention aux raccords murs/sol et murs/plafond,
 - Prévoir des zones dans lesquelles il est possible de fixer des équipements au murs (étagères, petits matériels).
- ☀ Des locaux et du matériel facilement désinfectables et lavables.
- Eviter les objets (cartons, flacons, ...) inutiles à la fabrication,
 - Eviter les débordements de lactosérum,
 - Eviter les va-et-vient entre la fromagerie et l'extérieur,
 - Pas de rangement du matériel au sol, fixer le matériel au mur, privilégier un équipement sur roulettes (attention à la qualité du matériel et à sa résistance à la corrosion),
 - Eviter les canalisations apparentes (« nids à poussière » difficiles à nettoyer car difficiles d'accès),
 - Disposer d'un volume et d'une température d'eau chaude suffisante pour le nettoyage du matériel et des locaux (dimensionnement du chauffe eau, prévoir centrale de lavage),
 - Dimension et nombre de bacs de lavages suffisants,
 - Un chauffage au sol évite les radiateurs (« nids à poussière », mauvaise résistance à l'ambiance de la fromagerie).
- ☀ Choix des équipements et agencement.
- Des équipements capables de résister à une ambiance humide, acide et salée (risque de rouille). L'inox et le plastique répondent à cette exigence,
 - Disposer de suffisamment de matériels,
 - Avoir des lieux de stockage du matériel et emballages,
 - Utiliser la gravité si possible (tank en hauteur, évacuation du lactosérum).