



IA

Présentation du GBPH

Cette œuvre est mise à disposition sous licence Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Pas de Modification 4.0 International. Pour voir une copie de cette licence, visitez <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/> ou écrivez à Creative Commons, PO Box 1866, Mountain View, CA 94042, USA.



Présentation du GBPH (Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène) européen

- Pourquoi ce Guide ?
- Historique de l'élaboration du Guide
- Que signifie “guide officiellement validé”?
- Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) et le Guide
- Les grands principes du Guide
- Les dangers identifiés
- Flexibilité et interprétation
- Comment les producteurs utiliseront-ils le Guide ?



Pourquoi ce Guide ?



Pourquoi ce projet de « Guide européen »?

- le **Paquet Hygiène** (voir Règlement 853/2004-art.5) impose la formalisation et l'application de **procédures permanentes reposant sur les principes HACCP** pour tous les exploitants du secteur alimentaire.
- les **Guides de bonnes pratiques d'hygiène** sont présentés **comme des outils** utiles pour aider les exploitants à satisfaire à ce règlement (voir Règlement 853/2004 – art.1§**e**)



Pourquoi ce projet de « Guide européen »?

- De nombreux problèmes dans divers pays pour la mise en oeuvre du Paquet Hygiène dans les petites fromageries
- Des administrations nationales qui font “porter le chapeau” à l’Union Européenne
- Dans beaucoup de cas, un choix clair de la part des administrations de maintenir les petites fromageries dans un statut dérogatoire
- Une application insuffisante de la flexibilité

- **Les petites fromageries souhaitent être totalement dans le champ du règlement UE**
- **Elles revendiquent une reconnaissance de leur savoir-faire particulier en matière de management de la sécurité alimentaire**
- **Le Guide se veut un outil simple pour permettre aux producteurs d’améliorer le management de la sécurité alimentaire**
- **Flexibilité et interprétations...**



Les objectifs du Guide Européen

L'objectif était de fournir aux producteurs un document de référence :


- **Pour la formalisation de leur Plan de Maîtrise Sanitaire** (analyse des risques, procédures de type HACCP, etc.)
- **Prenant en compte de leurs pratiques réelles**
- **Fournissant des exemples pratiques en matière de flexibilité, dérogations, adaptations**

La spécificité et la force du GBPH :

- **Elaboré par des producteurs** et des techniciens spécialisés du secteur
- **Validé par les autorités publiques des 28 Etats Membres, ainsi que par la Commission Européenne**



A qui s'adresse le Guide ?

- Aux producteurs laitiers et fromagers **“fermiers”** : qui transforment du lait provenant au moins pour la moitié de leur propre troupeau, selon des méthodes traditionnelles
 - **Aux producteurs laitiers et fromagers “artisansaux”** : qui collectent du lait auprès de **producteurs locaux** et qui le transforment dans de petites structures, selon des méthodes traditionnelles
 - Le guide est volontaire et s'adresse à tous les producteurs **quel que soit leur statut** :
- ✓ **L'agrément européen** 
 - ✓ **L'enregistrement** (selon les pays : dérogation, exclusion...dans le cas de vente locale)



Le GBPH

Sur le site web de la Commission Européenne:

https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food_hygiene/guidance_en (sur cette page, cliquez sur : *“guidelines provided by stakeholders organizations”* et puis *“EN/...”* au niveau de la mention *“European GGHP in the production of ARTISANAL cheese and dairy production”*).

European Guide for Good Hygiene Practices

**in the production of artisanal
cheese and dairy products**

Target:

Farmhouse and Artisan producers

**Farmhouse and
Artisan
Cheese & Dairy Producers
European Network**





Le Guide est disponible en 24 langues :

[English](#)

[français](#)

[español](#)

[Gaelige](#)

[čeština](#)

[eesti](#)

[latviešu](#)

[magyar](#)

[Malti](#)

[português](#)

[slovenčina](#)

[suomi](#)

[Deutsch](#)

[Nederlands](#)

[italiano](#)

[hrvatski](#)

[dansk](#)

[ελληνικά](#)

[lievtiņ](#)

[български](#)

[polski](#)

[română](#)

[slovenščina](#)

[svenska](#)



Historique, esprit & validation



Historique du projet : de l'idée... .. à la validation

- **2010** : premiers échanges au sein de FACEnetwork sur ce dossier
- 2010 – 2014 : plusieurs réunions au Parlement Européen :
 - Présentation du projet et demande de financement
- Mars 2015 : grâce au soutien de plusieurs députés européens, la DG SANTE accorde des subventions à FACEnetwork ("projet pilote")

- **mars 2015 – March 2016 : rédaction du GBPH**
- mars 2016 – Decembre 2016 : évaluation par la CE et les 28 Etats membres > amendements, négociations
- 16 septembre 2016 : Comité Permanent PAFF « plants, animals, food and feed » (avec la participation de FACEnetwork)
- **13 décembre 2016 : validation officielle**

- 2017 : traduction dans les 23 langues officielles de l'UE
- **22 novembre 2017 : conférence à Bruxelles – présentation officielle**



L'esprit du GBPH

- L'expertise des techniciens et des producteurs comme principe de base
- Une approche globale **préventive, basée sur les bonnes pratiques**
- Des **principes de l'HACCP** sont appliqués en totalité **mais adaptés** aux productions laitières fermières et artisanales, avec :
 - Une analyse des dangers générique
 - Des plans de type HACCP : ils constituent le lien entre les risques et chaque type de produit.

LE GBPH est un document PRATIQUE pour les producteurs



L'esprit du GBPH

Les autres principes fondamentaux du GBPH :

- Pas de CCP (non adaptés à notre type de production)
- Les “enregistrements” uniquement dans les cas de non-conformité
- La responsabilité du producteur = le producteur est l'expert > Pas de plans standards fixes ou de valeurs indicatives, pour laisser le producteur décider de ses propres pratiques
- Des exemples de flexibilité (présentés comme des références)



Que signifie "guide officiellement validé" ?

- **Le GBPH a été approuvé par les 28 Etats-membres de l'UE :**
 - Il n'est pas possible d'empêcher un producteur européen d'utiliser le GBPH s'il le désire
 - Lors des contrôles, les inspecteurs locaux doivent prendre en compte le GBPH s'il est appliqué
 - Les inspections doivent porter sur la vérification de la mise en œuvre du PMS, mais elles ne doivent pas remettre en cause les pratiques
- **Ce n'est pas "un Règlement"** (ses recommandations ne sont pas opposables devant un tribunal), **mais l'application du Guide permet d'être en conformité avec les obligations réglementaires**
- **Le GBPH n'est pas obligatoire, mais volontaire**

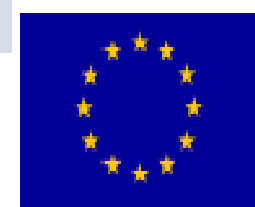


Pour résumer : Ce que nous voulions

- Entrer totalement dans le champ du règlement UE
- Une reconnaissance de notre connaissance spécifique en ce qui concerne le management de la sécurité alimentaire dans notre secteur

Ce que nous avons obtenu

► Le GBPH de FACEnetwork validé !



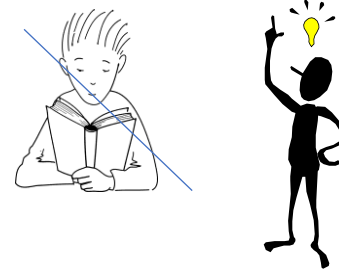


Le PMS & le Guide



Le GBPH permet d'être en conformité avec les obligations réglementaires

- Le GBPH n'est pas un manuel technique ni un ouvrage qui énumère les dispositions réglementaires
- Le GBPH n'a pas été pensé comme un « livre » classique, mais plutôt comme un « outil pratique »



La définition d'un outil = tout ce qui peut être utilisé pour accomplir une tâche ou pour arriver à une fin (source : Collins dictionary)

Dans le cas du GBPH, la notion de fin signifie : permettre à l'utilisateur d'être en conformité avec ses obligations réglementaires



Quelles sont ces obligations?

Règlement (CE) No 852/2004 – art.4

“Les exploitants du secteur alimentaire (...) se conforment aux **règles générales d'hygiène** figurant à l'annexe I et l'annexe II et à toute exigence spécifique prévue par le Règlement (CE) No 853/2004”

Règlement (CE) No 852/2004 – art.5 “Les exploitants du secteur alimentaire mettent en place, appliquent et maintiennent une ou plusieurs **procédures permanentes fondées sur les principes HACCP.**”

Règlement (CE) No 178/2002

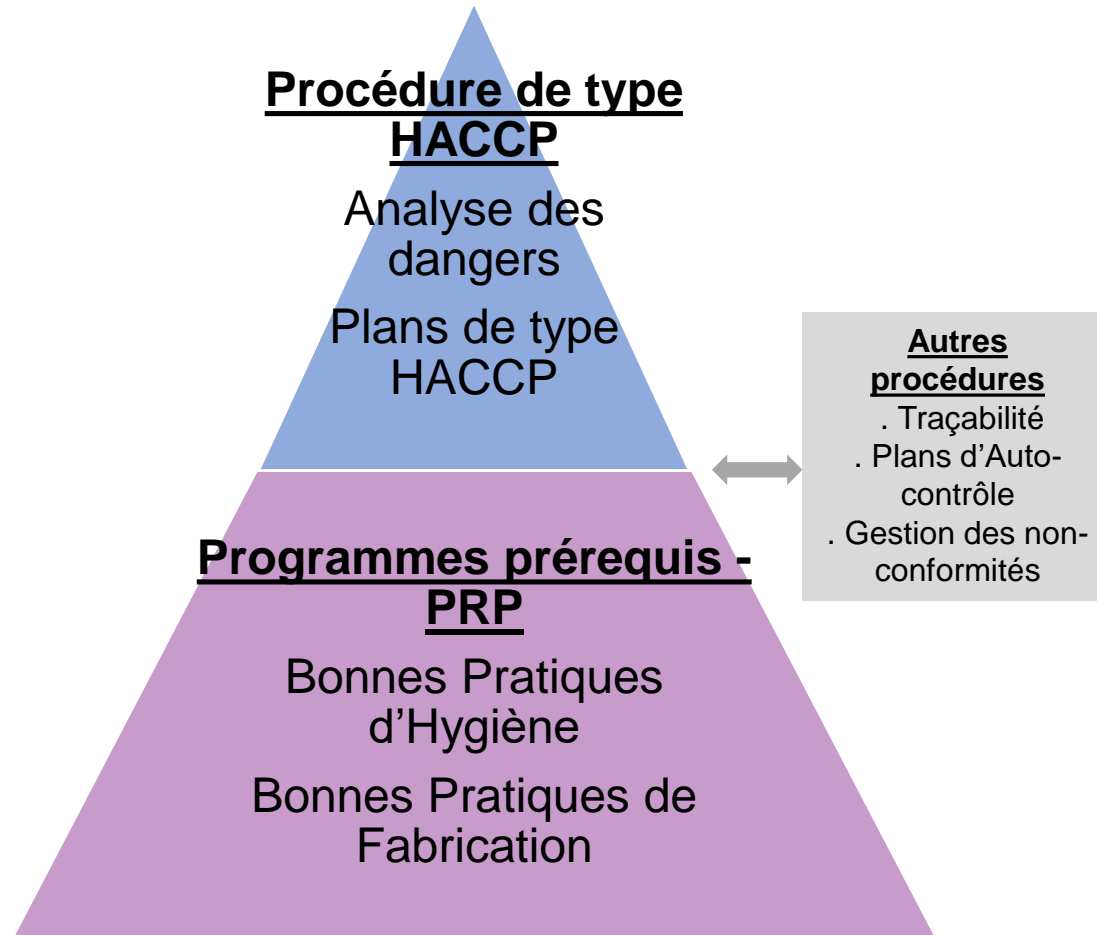
Les principes généraux sont établis :

- **Approche préventive basée sur l'analyse des risques**
- **Responsabilité du producteur**
- **Traçabilité**

Ce “pack” d'obligations est défini comme le **Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)**
Cf. “*guidance document for implementation of (...) HACCP*” de la DG Santé (CE)



Le PMS en bref



= le Plan de
Maîtrise
Sanitaire PMS

Le règlement
exige non
seulement sa
mise en œuvre
mais également
sa formalisation

**> Un guide est
nécessaire !**



Table des matières : le guide contient tout le PMS !



Section I – OBJECTIFS & UTILISATION DU GUIDE

Section II – BONNES PRATIQUES D'HYGIENE (BPH)

- BPH hygiène générale, formation et santé
- BPH locaux et équipement
- BPH nettoyage
- BPH désinfection
- BPH plan de gestion des nuisibles
- BPH qualité de l'eau

Section III – BONNES PRATIQUES DE FABRICATION (BPF)

- BPF ferments
- BPF coagulants: production, stockage, utilisation
- BPF additifs pour le lait et le caillé
- BPF salage
- BPF stockage et transport des produits
- BPF vente directe

Section IV – Analyse des risques à la production

- production du lait et stockage à la ferme

Section V – 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 destiné à la consommation humaine directe
- Lait cru destiné à la consommation humaine directe
- Beurre et crème
- Produits laitiers fermentés
- Produits laitiers non fermentés

Section VI - TRACABILITY

Section VII – AUTO-CONTRÔLE

Section VIII – GESTION DES NON-CONFORMITES

ANNEXE I- ANALYSE DES DANGERS RELATIFS AUX PRODUITS LAITIERS

ANNEXE II - GLOSSAIRE



Table des matières : le guide contient tout le PMS !



Section II – BONNES PRATIQUES D'HYGIENE (BPH)

- BPH hygiène générale, formation et santé
- BPH locaux et équipement
- BPH nettoyage
- BPH désinfection
- BPH plan de gestion des nuisibles
- BPH qualité de l'eau

Section III – BONNES PRATIQUES DE FABRICATION (BPF)

- BPF ferments
- BPF coagulants: production, stockage, utilisation
- BPF additifs pour le lait et le caillé
- BPF salage
- BPF stockage et transport des produits
- BPF vente directe

L'objectif des BPH et BPF (PRP) est de maîtriser les risques de manière générale.

Leur maîtrise permet une mise en oeuvre efficace des plans de type HACCP.

Elles comprennent toutes les mesures générales d'hygiène adaptées au secteur concerné.

Pour les produits laitiers fermiers et artisanaux, nous avons identifié les **12 PRP détaillés dans les sections II et III** du GBPH.

- **Afin d'établir leurs propres procédures, les producteurs peuvent utiliser directement les procédures BPH et BPF du Guide**



Table des matières : le guide contient tout le PMS !

1.1

Section IV – Analyse des risques à la production

- production du lait et stockage à la ferme

Section V – 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 destiné à la consommation humaine directe
- Lait cru destiné à la consommation humaine directe
- Beurre et crème
- Produits laitiers fermentés
- Produits laitiers non fermentés

ANNEXE I- ANALYSE DES DANGERS RELATIFS AUX PRODUITS LAITIERS

Ces chapitres constituent une "procédure fondée sur les principes HACCP" dérivée de l'expérience des producteurs et techniciens du secteur :

- **Une “analyse des dangers” générale**
 - . Dans l'Annexe (pour ne pas alourdir la partie opérationnelle du document)
 - . Les principaux dangers chimiques, physiques et microbiologiques sont décrits (type, caractéristiques, prévention globale) et les plus pertinents sont retenus et mentionnés dans les plans de type HACCP
- **“Plans de type HACCP”**
 - Pour chaque type de processus (le lait et des **produits regroupés en 8 grandes familles**), une analyse spécifique et exhaustive faite et présentée sous forme de tableau



En résumé... comment les producteurs doivent-ils utiliser le GBPH?

- Le GBPH = un PMS adapté à la production laitière fermière et artisanale
- Elaboré sous forme d'outil pratique (tableaux, exemples, etc.)
- Il couvre toutes les familles de produits et toutes les opérations réalisées par les producteurs

Les producteurs peuvent utiliser le GBPH comme leur propre PMS....

... pourvu **qu'ils le personnalisent**
Afin de refléter leurs pratiques individuelles



Présentation du PMS : Documents ou explication orale ?



Page 20 du GBPH :

“Il n’est pas obligatoire de formaliser par écrit ni d’afficher ces procédures. En revanche, les producteurs doivent être capables de les expliquer. »



Documents ou explication orale ?

- REGLEMENT (CE) No 852/2004 – recital 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.”

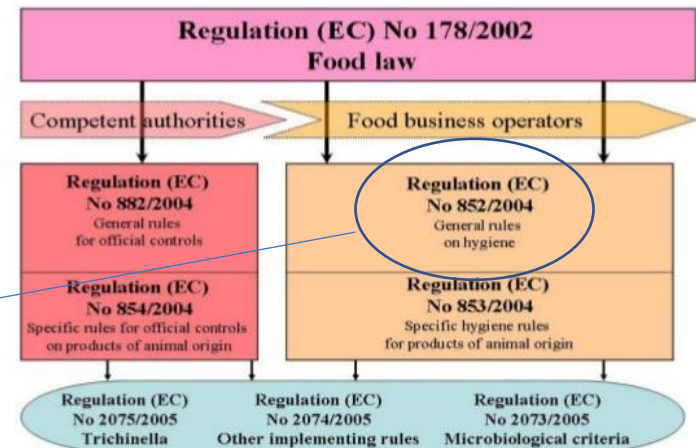


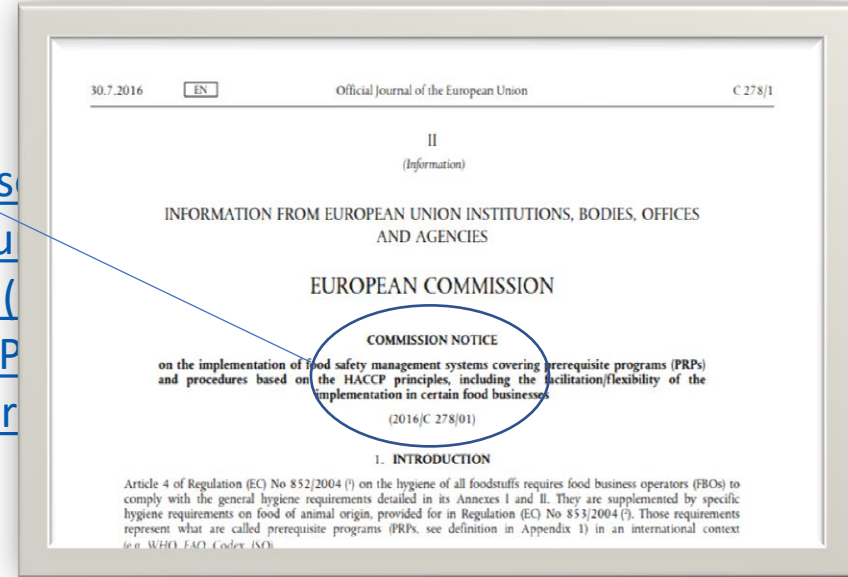
Image Source: EC DG SANCO



Documents ou explication orale ?

Communication de la Commission relative à la mise en œuvre d'un plan de maîtrise sanitaire du secteur alimentaire applicable aux programmes prérequis (et aux procédures fondées sur les principes HACCP) y compris la flexibilité accordée à certaines entreprises

- Annexe III – point 4.4.6.



“Lorsqu’il existe des guides HACCP génériques, une documentation relative à l’analyse des risques, à la définition des CCP, à la mise à jour du PMS et des activités de validation, peut remplacer un plan HACCP individuel.”

Une surveillance efficace est en général plus importante qu’un enregistrement.”



Dangers identifiés dans le Guide



Les dangers identifiés comme les plus significatifs pour la production de fromage et de produits laitiers fermiers et artisanaux

Chimiques

- Allergènes
- Antibiotiques, autres médicaments vétérinaires et biocides

Physiques

- Corps étrangers en verre
- Corps étrangers en métal

Microbiologiques

- *Listeria monocytogenes*
- *Salmonella* spp
- Enterotoxines produites par *Staphylococcus à Coagulase+*



Les grands principes du Guide



Les grands principes du Guide

- Etapes clés et CCP
- Flexibilité et interprétation
- “Enregistrements” uniquement dans le cas de non-conformités
- **Responsabilité du producteur = le producteur est l’expert**
> Aucun plan standard fixé ou de valeurs indicatives, afin de laisser au producteur le choix de ses propres pratiques



► Etapes clé et Points de contrôle Critiques (CCP)

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.”



Points Critiques (CCP) et Etapes Clé

- CCP : point/procédure/action pour “réduire, éliminer ou prévenir l'éventualité d'un danger pour la sécurité”

→ Il est nécessaire d'avoir un paramètre fixe à vérifier

- Etapes clé : étapes importantes dans la gestion d'un danger



Exemple de CCP : la pasteurisation

- **Traitement spécifique par la chaleur ayant un but sanitaire : la désactivation des pathogènes**
- Une combinaison de durée et de température spécifique qui doit être atteinte
 - ex. LTLT (Basse T°, longue durée) : 63°C pendant 30 minutes
 - ex. HTST (Haute T°, courte durée) : 72°C pendant 15 secondes
- Doit être surveillée et enregistrée pour chaque lot
- **La pasteurisation est l'unique CCP identifié dans le Guide**



Des CCP basés sur des limites de développement ?

- Pour valider un CCP, la limite critique qui lui est associée doit être inférieure à la valeur requise pour empêcher le développement du ou des germes visés.
- Or, plusieurs variétés de fromages et autres produits laitiers sont caractérisés par des valeurs de pH, de températures d'affinage ou d'Aw **qui dépassent** les limites minimales de développement des pathogènes.
- Lorsqu'un CCP validé ne peut être identifié, le risque peut être mieux maîtrisé par l'application de bonnes pratiques d'hygiène au niveau de la production.



Etapes clé

- Etapes importantes pour **gérer les dangers, via des** :
 - Bonnes Pratiques d'Hygiène
 - Bonnes Pratiques de Fabrication
 - Actions préventives et correctives



Exemple d'Etapes Clé

Fromages à coagulation enzymatique et mixte

Danger : développement de bactéries pathogènes pendant l'acidification et l'égouttage.

Etapes clé pour gérer ce danger :

- Garantir un niveau d'hygiène élevé à la production du lait
- Une acidification satisfaisante adaptée au type de fromage



Exemples d'Etapes Clé

Fromages à coagulation enzymatique et mixte

Procédure de Vérification / Surveillance

- Contrôles organoleptiques

Exemple du Gouda : égouttage correct du caillé, séchage correct de la croûte du fromage

- Ou Mesures de température, durée et développement de l'acidité

Exemple du Gouda : 5 heures et ½ après l'ajout du levain lactique $pH \leq 5.5$



► Flexibilité

‘Atteindre l’objectif de la sécurité alimentaire par des **méthodes alternatives** selon les circonstances spécifiques de chaque établissement, région ou aliment.’



Qu'entend-on par “flexibilité” dans le Guide?

“Flexibilité” décidée par le producteur :

- Flexibilité vis-à-vis des procédures de type HACCP
- Interprétation des exigences réglementaires (‘si nécessaire’, ‘adapté’, ...)

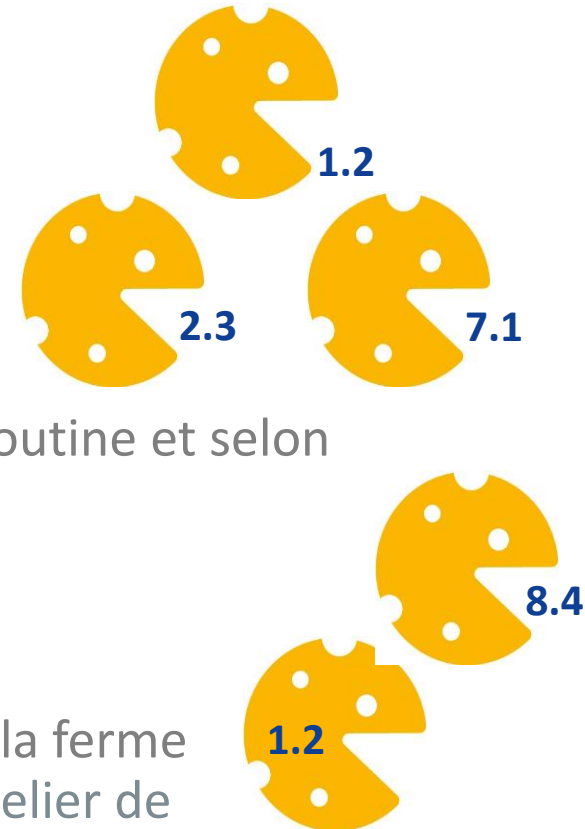
Flexibilité accordée par les autorités compétentes :

- Dérogation / exemptions
- Adaptations
- Exclusions



La ‘flexibilité’ dans le Guide

- Décidée par le producteur :
 - Voir:
 - Section II- “locaux et équipements”
 - Section VII – Contrôle :
 - Fréquence d’échantillonnage
 - Echantillonnage de n=1 en analyses de routine et selon historiques / n=5
 - etc.
- Accordée par les autorités compétentes :
 - Voir :
 - Section IV - Production du lait et stockage à la ferme
 - Section V - Collecte du lait, stockage dans l’atelier de transformation et traitements





Comment un producteur peut-il obtenir l'application d'une mesure de flexibilité ?

- “Flexibilité” décidée par le producteur : aucune demande n'est nécessaire
- Flexibilité accordée par l'autorité compétente :
 - individuellement
 - collectivement :
 - A travers une association de producteurs, DOP, etc.
 - Selon le pays, la demande devra être faite au niveau local, national ou régional.



Comment les producteurs peuvent-ils utiliser le Guide?



Comment "personnaliser" le GBPH?

► Etape 1 : Le producteur ne prendra que les fiches qui lui sont utiles

- Le GBPH est composé de fiches séparées > l'utilisateur peut sélectionner seulement les fiches relatives à ses produits et pratiques
- *Par exemple, un producteur qui transforme son propre lait de vache en fromages lactiques ne retiendra que :*
 - *La totalité des fiches BPH et BPF*
 - *La fiche "analyse des risques à la production"*
 - *Le plan de type HACCP "fromages à coagulation lactique"*
 - *Les fiches relatives à la traçabilité ; aux procédures d'auto-contrôle et à la gestion des non-conformités*



Comment "personnaliser" le GBPH?

► Etape 2 : Le producteur devra adapter les BPH et BPF à ses pratiques

Sur chaque fiche, le producteur devra :

- Supprimer les points de la fiche qui ne s'appliquent pas à ses pratiques
- Conserver les recommandations qui peuvent convenir à ses pratiques, et même surligner et détailler celles qui lui sont les plus pertinentes



Exemple de personnalisation d'une fiche BPH

Section II – Bonnes Pratiques d'Hygiène HYGIÈNE GÉNÉRALE, FORMATION, SANTÉ

Les dangers représentés par les personnes travaillant dans l'atelier de transformation et à la production de lait sont facilement maîtrisés par de simples bonnes pratiques d'hygiène et le fait que le faible nombre de personnes travaillant habituellement dans les petites entreprises alimentaires/salées entraîne une limitation des risques, permet une certaine flexibilité dans l'élaboration des procédures d'hygiène.

Hygiène générale pour les personnes travaillant dans l'atelier de transformation et à la production de lait

Se laver les mains de façon efficace au savon et à l'eau claire est le principal moyen de maîtrise des contaminations dans les entreprises de production alimentaire. Les ongles doivent être propres et non vernis et les faux-ongles doivent être évités. Un soin particulier est à apporter au lavage des doigts et entre les doigts. La partie des bras entrant en contact avec les aliments est également à laver. Dans le cas de la traite des animaux en extérieur, sans accès à une source d'eau, du gel antiseptique ou des lingettes peuvent être utilisés. Cependant, il convient ensuite de s'assainir les mains en se lavant, dès que possible, avec du savon et de l'eau.

Il est recommandé que les personnes travaillant dans l'atelier de transformation et à la production de lait se lavent les mains :

- Avant la traite des animaux
- A l'entrée dans l'aire de production des aliments
- Avant de travailler à la production des aliments, ou d'utiliser des ingrédients, ou des ferments
- En sortant des toilettes
- Après avoir utilisé un téléphone
- Après la manipulation de produits potentiellement contaminés
- Dès qu'elles sont sales.

Les personnes travaillant en atelier de transformation doivent, à travers leur attitude et leurs pratiques, chercher à éviter les contaminations et les contaminations croisées des produits. En particulier :

- Les coupures et les écorchures sont à recouvrir d'un pansement imperméable ou de gants.
- Les personnes travaillant dans l'atelier doivent s'abstenir de fumer, de cracher, de mâcher ou de manger.
- Les personnes travaillant dans l'atelier doivent éviter d'éternuer ou de tousser sur les aliments.
- Le port de bijoux n'est pas souhaitable dans les zones de transformation même si parfois, des exceptions sont accordées, par exemple, pour les alliances discrètes et les petites boucles d'oreilles.
- Dans les situations où un apport accidentel d'éléments extérieurs dans les produits serait susceptible de poser des risques de contamination, il est conseillé de ne pas apporter d'allergène (dont les céréales contenant du gluten, les crustacés, les mollusques, les œufs, les poissons, les arachides, les noix, le soja, le sésame, le moutarde, le lupin, le dioxyde de soufre) dans les zones de fabrication des aliments, sauf s'ils sont déclarés comme ingrédient du produit.

Vêtements

Il est recommandé aux personnes travaillant dans l'atelier de porter des vêtements spécifiques pour la traite et des vêtements propres pour la transformation du lait. Les vêtements portés dans la laiterie ne doivent pas être les mêmes que les vêtements portés sur la ferme. Il est conseillé de mettre un vêtement spécifique (blouse ou tablier) au moment de rentrer en atelier et de l'enlever avant de quitter les locaux ou d'aller aux toilettes. Les vêtements doivent être en bon état – sans trous, sans parties décousues et sans boutons manquants.


11

Section II – Bonnes Pratiques d'Hygiène HYGIÈNE GÉNÉRALE, FORMATION, SANTÉ


Des chaussures de rechange (ou un pédiluve) doivent être utilisées en fonction des besoins pour éviter de salir les sols des locaux de transformation. Si un pédiluve désinfectant est utilisé, son contenu doit être changé régulièrement dans un souci d'efficacité.

Formation

Toutes les personnes travaillant en atelier de transformation et les personnes réalisant la traite doivent être formées, ceci, via l'obtention d'une qualification formelle en matière d'hygiène alimentaire ou via une formation directement dispensée par un collègue plus expérimenté. Les formations doivent concerner les dangers spécifiquement rencontrés en transformation laitière et fromagère et elles doivent mettre en avant la compréhension des bonnes pratiques d'hygiène.

 Il est dit : “Les employés doivent se laver les mains : avant de traire les animaux”

> Un fromager ne produisant pas de lait, **barrera les mots** : “avant de traire les animaux”

 Il est dit : “[au sujet de la formation] ceci, via l'obtention d'une qualification formelle en matière d'hygiène alimentaire ou via une formation directement dispensée par un collègue plus expérimenté.”

> Le producteur devra entourer “via une formation directement dispensée par un collègue plus expérimenté” si c'est la pratique habituelle dans son entreprise.

NB: dans le cas où les formations formelles ont été dispensées par certains membres de l'équipe de travail, des certificats peuvent être joints en annexe du GBPH, comme pièces justificatives

Pour le reste, pourvu que le texte corresponde à ses pratiques, le producteur n'a rien à ajouter, supprimer ni adapter



Exemple de personnalisation d'un plan de type HACCP

Extrait du plan de type HACCP "fromages à coagulation lactique"

Etape du procédé à surveiller	Pourquoi être vigilant ?	Actions préventives	Contrôle/ surveillance	Actions correctives
Maturation sans ensemencement	M : Développement de bactéries pathogènes, étant donné que le lait peut contenir des bactéries indésirables. Lorsque le nombre de bactéries lactiques acidifiantes est faible ou que les conditions ne sont pas favorables à leur développement, les bactéries pathogènes peuvent devenir dominantes.	Dans la mesure du possible, favoriser le développement des bactéries lactiques acidifiantes par de bonnes pratiques d'élevage (voir fiche sur la production du lait). Appliquer une température et une durée de maturation adaptée afin de favoriser un développement suffisamment rapide de la flore lactique acidifiante. (2)	Savoir-faire du producteur : contrôle organoleptique, ou mesure de température, ou de durée, ou de développement de l'acidité.	Augmenter la dose de ferments acidifiants. Ne pas utiliser les laits douteux (goût, odeur, aspect). Ajuster les paramètres technologiques (durée, température). En cas de problème récurrent, améliorer les pratiques à la production du lait ou changer de fournisseur de lait
Maturation avec ensemencement	M, C : Des paramètres technologiques inadaptés peuvent permettre le développement de bactéries pathogènes.	Maintenir une température, une durée et une dose de ferments adaptées. Ensemencer en ferments le plus tôt possible. (3) <i>Traite du soir : petit lait ajouté dans le tank juste après la traite.</i> <i>Température du tank réglée à 12°C</i>	Savoir-faire du producteur : contrôle visuel, ou température, ou durée, ou de développement de l'acidification	Ajuster les paramètres technologiques : durée, température, type et dose de ferments.

Si le producteur n'utilise pas la maturation sans semencement, il doit **supprimer** cette ligne

La ligne est retenue et adaptée (détaillée, etc.) parce qu'elle constitue une pratique habituelle de ce



Autres exemples de personnalisation

- Ajouter une ou des fiches avec les descriptions, formulaires et exemples pertinents et les plans personnalisés de type HACCP.



1.4



1.5



1.6

