



BONNES PRATIQUES D'HYGIENE

LOCAUX ET EQUIPEMENT

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.



Locaux et équipement

Objet de ce chapitre :

L'implantation, la conception, les dimensions et la construction de bâtiments et des zones adjacentes destinées à la production, au stockage et à la vente de produits laitiers, permettant d'exercer ces activités dans de bonnes conditions d'hygiène



BPH- LOCAUX ET EQUIPEMENT

Il est recommandé que la fromagerie soit aussi près que possible de la salle de traite, que les chambres froides soient au Nord du site, en faisant particulièrement attention à la direction des vents dominants et à la position du soleil

CHAMBRE FROIDE

SALLE DE TRAITE



SALLE DE TRANSFORMATION

SALLES D’AFFINAGE

CUADRO DE SUPERFICIES

SUP. UTIL QUESERÍA

41.30 m²





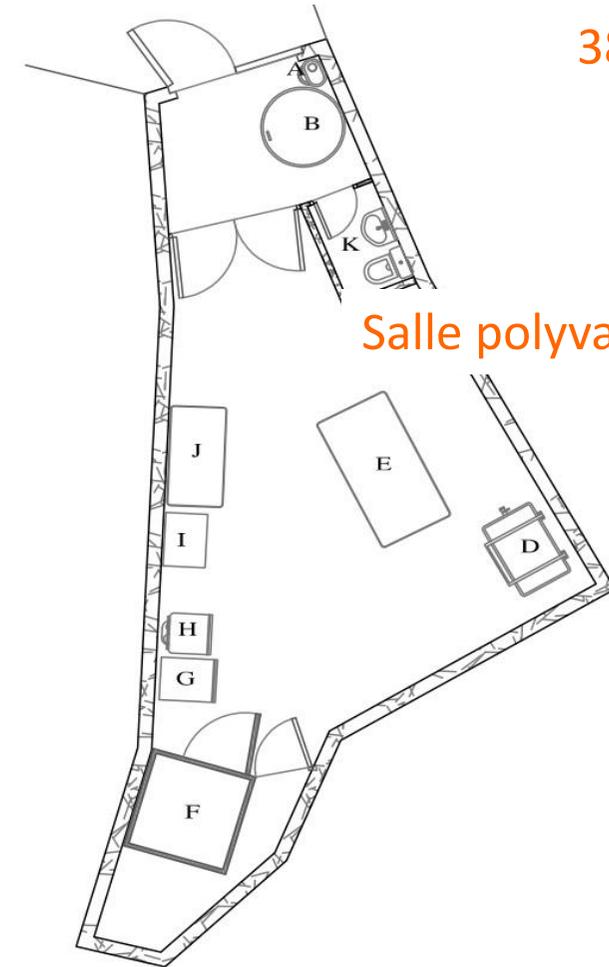
Disposition générale et flux de process

- Le principe de “mache en avant” n’est pas toujours primordial dans la production laitière.
- Il est possible d’avoir :
 - une porte unique d’entrée et de sortie
 - une même salle pour différents usages
 - des bâtiments séparés
- Si l’on évite la contamination croisée

Entrée/sortie unique

38 m²

Salle polyvalente

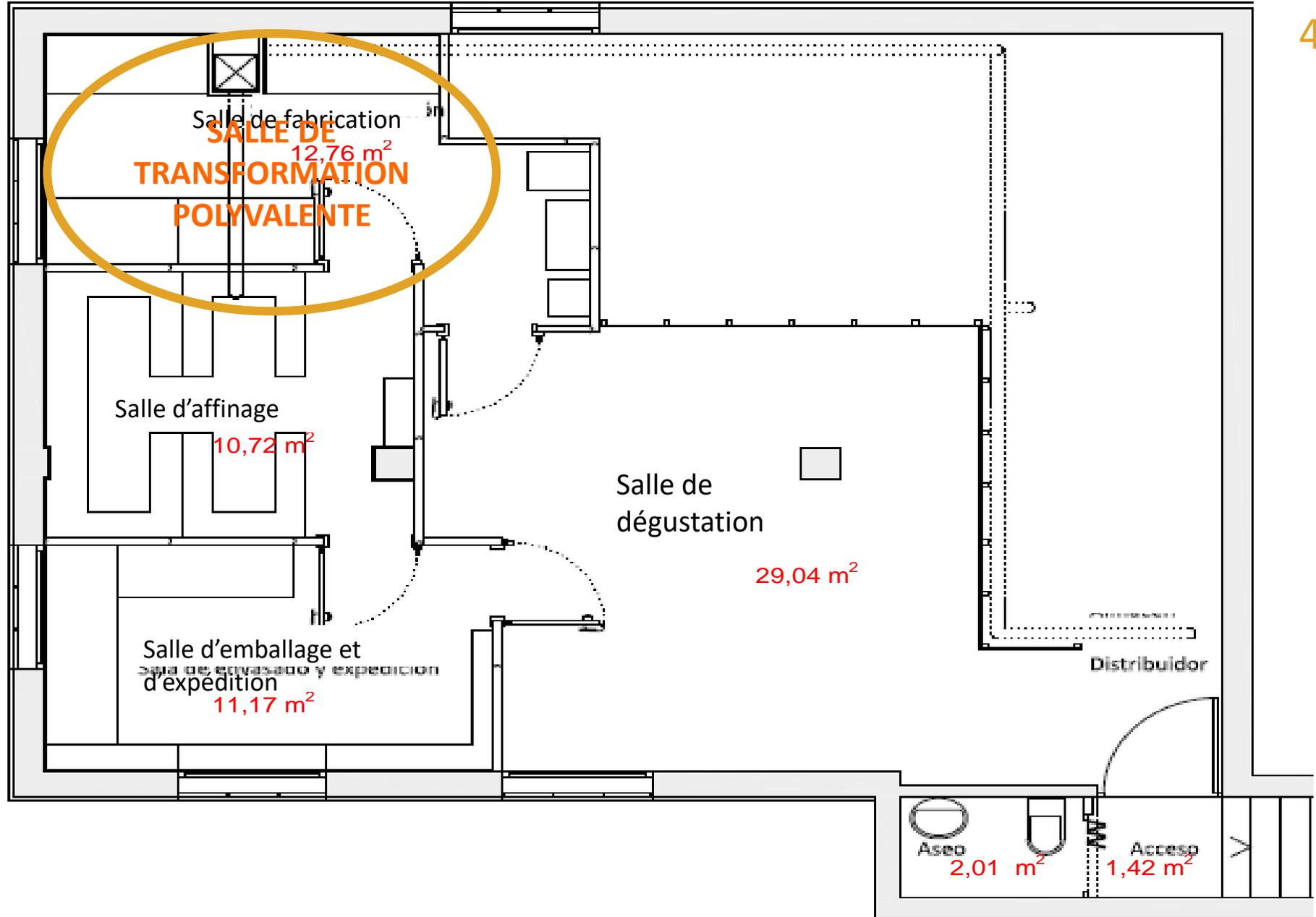


LEYENDA:

A	Calentador de agua a gas	G	Cámara de maduración
B	Tanque de leche de 600 litros	H	Frigorífico
C	Lavabo	I	Mueble de envases
D	Cuba de elaboración de quesos	J	Mesa de etiquetado (0,8x1,5 m ²)
E	Mesa de elaboración (1,1x2,1 m ²)	K	Aseo
F	Cámara frigorífica de maduración		



46 m²





- Salle de transformation polyvalente où travaille uniquement une personne et où la contamination croisée est évitée par de bonnes pratiques d'hygiène



Bureau

Laboratoire

- Salle de transformation polyvalente où travaille uniquement une personne et où la contamination croisée est évitée par de bonnes pratiques d'hygiène



Stockage de
matériaux de
conditionnement

Salle de
transformation

L'affinage s'effectue dans des
grottes naturelles se trouvant à 18
kms

DES BÂTIMENTS SÉPARÉS POUR CERTAINES OPERATIONS



Le nettoyage des bidons et autres équipements peut s'effectuer à l'extérieur de manière hygiénique afin d'éviter la contamination



Stockage du lait



- Le bidon est la méthode la plus courante mais d'autres sont possibles, à condition d'obtenir les résultats attendus



Transport du lait



- Doit s'effectuer par tout moyen qui respecte les conditions d'hygiène et de températures, dans des récipients adaptés au contact alimentaires





Vestiaire

- Il est nécessaire de porter des vêtements de protection. Une pièce séparée n'est pas nécessaire.
- Des cintres peuvent être utilisés à la place des casiers
- Le pédiluve n'est pas obligatoire
- L'objectif est de porter des vêtements propres et d'éviter les contaminations croisées à partir des vêtements d'extérieurs





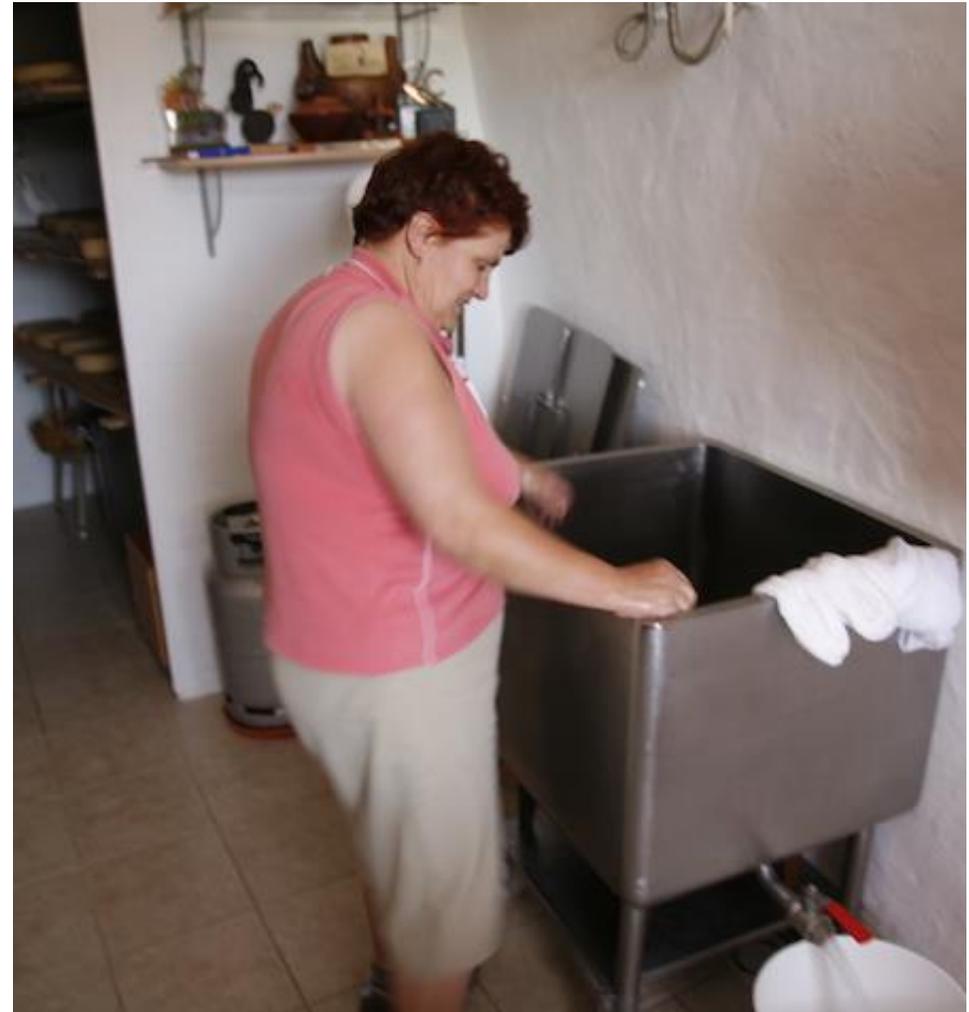
Toilettes





Murs et sols

- Lisses, imperméables et faciles à nettoyer (sauf dérogation)
- Surfaces peintes possibles
- Entretien nécessaire : pas de fissures, pas de trous, pas de peinture écaillée...
- Eviter les plafonds métalliques afin d'éviter la condensation





Murs et sols

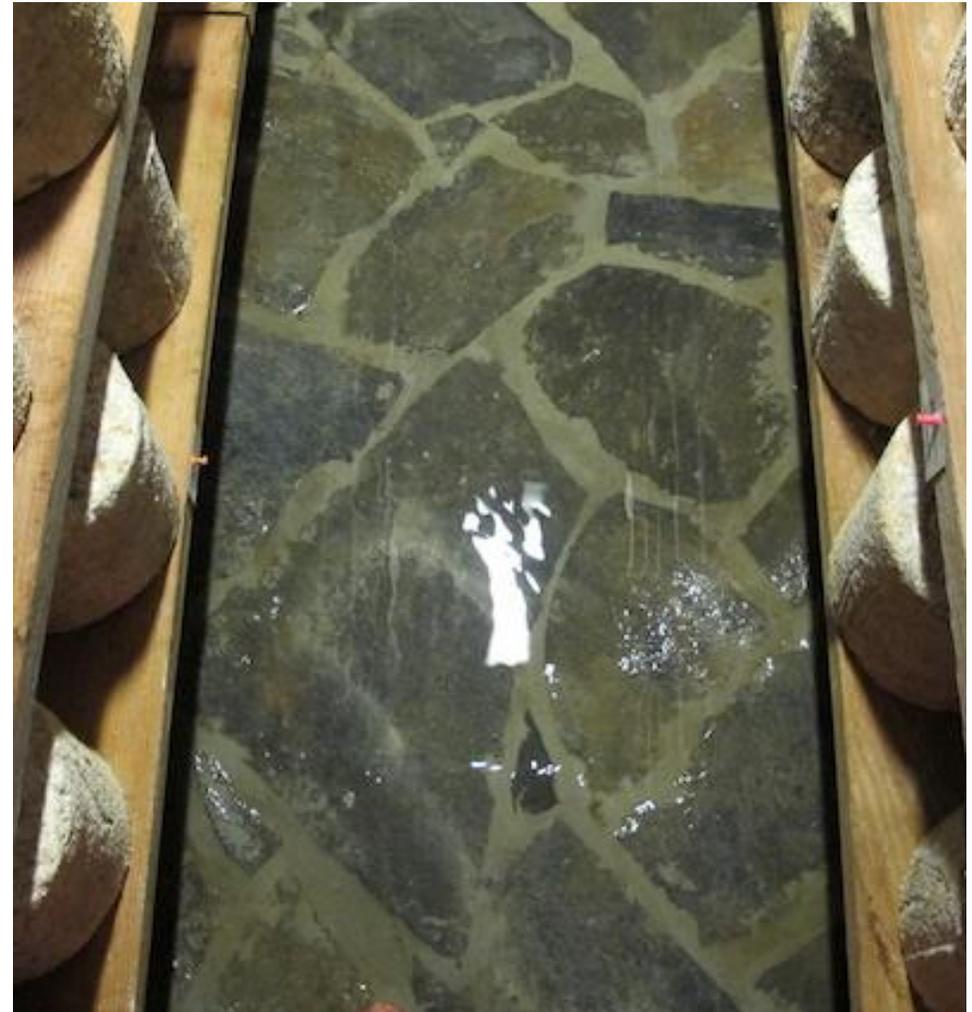






Sols

- Si le sol n'est pas en pente pour faciliter le drainage, ayez soin d'éviter l'eau stagnante
- Parfois il est nécessaire d'avoir de l'eau au sol (raisons technologiques)





Evacuation au sol

Facilite le nettoyage
mais attention aux odeurs





Fenêtres et portes



- Surfaces lisses et faciles à nettoyer, bien entretenues, particulièrement si elles sont en bois



Fenêtres ouvertes et ventilation

- Les fenêtres ouvertes doivent être protégées par des moustiquaires ou d'autres moyens
- La ventilation peut être naturelle ou artificielle et la prise d'air doit être située loin de sources possibles de contamination telles que les étables ou les hangars





Ventilation par les fenêtres





Eclairage

- Peut être naturel ou artificiel mais doit être adéquate. Bien qu'elles ne soient pas obligatoires, les protections d'ampoules peuvent permettre d'éviter que du verre ne tombe dans les aliments





Zone ou abri pour le stockage des ingrédients et des emballages



- Differentes sortes de produits peuvent être stockées dans la même chambre froide si de bonnes conditions de stockage sont respectées et que les contaminations croisées sont évitées
- Les emballages et les ingrédients peuvent être stockés :
 - dans la même pièce s'ils sont protégés des contaminations
 - Dans des "conteneurs", "placards" ou autre
 - Dans un bâtiment adjacent ou annexe



Zone de lavage



- Un même évier peut être utilisé pour le lavage du matériel, des fromages et des mains à condition d'éviter les contaminations croisées.
- Les produits de nettoyage peuvent être stockés dans la salle de production s'ils sont identifiés et enfermés dans un placard.



Zone de lavage



- Matériels et équipements propres peuvent être stockés dans la salle de transformation sur des étagères ouvertes



Zone de lavage





Zone d'emballage et d'étiquetage

- Ces opérations peuvent s'effectuées dans la salle de transformation à condition d'éviter les contaminations croisées

Zone d'emballage et d'étiquetage dans la salle de transformation







Salle de vente (facultative)



- Le sol, les murs et le plafond doivent être en bon état mais ne requièrent pas le même niveau d'exigence que pour la salle de transformation.
- Le lavabo d'une pièce attenante peut être utilisé pour le lavage des mains et des outils de travail.



Manipulation des déchets



- Les déchets alimentaires, sous-produits non-comestibles et autres déchets doivent être retirés de la zone de production aussi rapidement que possible, éliminés dans des conteneurs de manière hygiénique selon la législation nationale



En ce qui concerne les surfaces des matériels, des équipements, des emballages et des locaux, il existe des possibilités de **DEROGATIONS** pour les aliments possédant des caractéristiques traditionnelles (Disposition de flexibilité)

- Ces dérogations doivent être demandées auprès de l'autorité compétente des Etats Membres.
- Plus d'information dans l'outil Teacheesy : “Que signifie la flexibilité”?



Exceptions concernant les murs, plafonds et portes

Règlement 2074/2005 (établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par les règlements 852, 853 et 854) - art. 7.2 a) and b)

- a) *à l'annexe II, chapitre II, point 1, du règlement (CE) no 852/2004, en ce qui concerne les locaux dans lesquels ces produits sont exposés à un environnement contribuant au développement de leurs caractéristiques. Ces locaux peuvent notamment être équipés de murs, plafonds et portes n'étant pas composés de matériaux lisses, étanches, non absorbants ou résistants à la corrosion, et comporter des murs, plafonds et sols naturels d'origine géologique;*

.....

Les mesures de nettoyage et de désinfection des locaux mentionnés au point a), ainsi que la fréquence de leur mise en œuvre, sont adaptées à l'activité concernée afin de tenir compte de la flore ambiante qui lui est propre.



Exceptions concernant les matériels et l'équipement utilisés pour le préparation, le conditionnement et l'emballage

Les instruments et équipements mentionnés au point b) sont maintenus en permanence dans un état hygiénique satisfaisant et régulièrement nettoyés et désinfectés.

Quelques exemples ...

Matériel et équipement en bois



Matériaux végétaux tels que le raphia, les planches en bambou, les feuilles pour envelopper les produits, etc



Pierres pour le pressage





Ustensiles en cuivre