

Plan de prévention des risques

Niveau d'importance : fort, moyen, faible

Etapes du procédé	Mesures préventives	Listeria monocytogenes	Salmonella	Staphylococcus aureus	Escherichia coli
Traite	Choisir des équipements faciles à nettoyer et à entretenir	Eviter les équipements de traite de mauvaise qualité ou mal entretenus		Eviter les équipements de traite de mauvaise qualité ou mal entretenus	Eviter les équipements de traite de mauvaise qualité ou mal entretenus
	Entretien régulier de la machine à traire	X	x	X	x
	Formation des personnes qui travaillent en fromagerie à l'hygiène des procédés	Méthodes de traite appropriées, hygiène en production laitière, traites dans des ambiances calmes	Identification de signes cliniques de salmonelloses tels que des diarrhées. Utiliser le fumier provenant d'autres élevages avec précaution	Méthodes de traite appropriées, hygiène en production laitière, traites dans des ambiances calmes	Identification des mammites à E. coli
	Analyses préalables des nouveaux animaux introduits à la traite (achats ou primipares)		Les porteurs de Staphylococcus aureus sont susceptibles d'excréter des bactéries dans leurs selles	Les porteurs de Staphylococcus aureus sont susceptibles d'excréter des bactéries dans le lait	
	Analyses régulières du lait sur les cellules somatiques			X	

Etapes du procédé	Mesures préventives	Listeria monocytogenes	Salmonella	Staphylococcus aureus	Escherichia coli
	Analyses régulières des laits de mélange (pour les fromages)	X	X	X	X
	Formation des personnes qui travaillent et des employés sur le thème de l'hygiène générale		La Salmonelle peut causer des diarrhées, les porteurs de salmonelles peuvent excréter des bactéries dans leurs selles	Pansements ou gants en cas de plaies, utilisation de masques en cas de rhume	
	Echantillon de selles de chaque employé		xxx		
	Formation des personnes qui travaillent et des employés sur le thème de l'hygiène des procédés	Se référer à la base de données „défauts des fromages“ de FACEnetwork		Se référer à la base de données „défauts des fromages“ de FACEnetwork	
	Mise en oeuvre du plan de nettoyage et/ou du plan de désinfection	X	X	X	X
	Validation des plans de nettoyage et/ou désinfection	X	X	X	X
	Formation des personnes qui travaillent et des employés sur le thème des procédures de nettoyage et/ou désinfection	X	X	X	X
	Analyses de surface régulières sur la MAT	Seulement en cas de transformation au lait cru		Seulement en cas de transformation au lait cru	
Transformation	Changement de tenue et de chaussures avant d'entrer dans les locaux de transformation	X	X	X	X
	Surveillance régulière et	Les défauts au niveau			Les défauts au niveau

Etapes du procédé	Mesures préventives	Listeria monocytogenes	Salmonella	Staphylococcus aureus	Escherichia coli
	maintenance des locaux et équipements	des sols peuvent causer des zones de stagnation d'eau, qui peuvent être une source de contamination microbienne			des sols peuvent causer des zones de stagnation d'eau, qui peuvent être une source de contamination microbienne
	Formation des personnes qui travaillent et des employés sur le thème de l'hygiène personnelle	Changer de vêtements et de chaussures	La Salmonelle peut causer des diarrhées Les porteurs de salmonelles peuvent excréter des bactéries dans leurs selles	Pansements ou gants en cas de plaies, utilisation de masques en cas de rhume	Changer de vêtements et de chaussures
	Echantillon de selles de chaque employé		x		
	Anlases d'eau				Disposer de résultats d'analyses de l'eau du réseau public ou de ressource privée
	Analyse régulière des bondes d'évacuation en Listeria monocytogenes	x			
	Choix approprié de ferments	Veiller à la rapidité de l'acidification	Veiller à la rapidité de l'acidification	Veiller à la rapidité de l'acidification	Veiller à la rapidité de l'acidification
	Chox approprié de températures			Des trop hautes températures peuvent permettre la croissance de Staphylococcus aureus De basses températures permettent de ralentir la croissance de Staphylococcus aureus	

Etapes du procédé	Mesures préventives	Listeria monocytogenes	Salmonella	Staphylococcus aureus	Escherichia coli
				(ex : 18°C au lieu de 22°C pour les fromages lactiques ; < 37°C pour les fromages à pâte semi-dure)	
	Gestion de l'acidification	Identification des ferments inactifs		Identification des ferments inactifs	Identification des ferments inactifs
	Formation des personnes qui travaillent et des employés sur le thème de l'hygiène des procédés	Se référer à la base de données „défauts des fromages“ de FACEnetwork		Se référer à la base de données „défauts des fromages“ de FACEnetwork	
	Pasteurisation du lait	Seulement en cas de fabrication de produits au lait pasteurisé	Seulement en cas de fabrication de produits au lait pasteurisé	Seulement en cas de fabrication de produits au lait pasteurisé	Seulement en cas de fabrication de produits au lait pasteurisé
	Mise en oeuvre du plan de nettoyage et/ou du plan de désinfection	X	x	X	x
	Validation des plans de nettoyage et/ou désinfection	X	x	X	x
	Formation des personnes qui travaillent et des employés sur le thème des procédures de nettoyage et/ou désinfection	X	x	X	x
Affinage	Changement de tenue avant d'entrer dans les locaux d'affinage	X			x
	Formation des personnes qui travaillent et des employés sur le thème de l'hygiène générale	Changement de vêtements et de chaussures	La Salmonelle peut causer des diarrhées Les porteurs de salmonelles peuvent	Pansements ou gants en cas de plaies, utilisation de masques en cas de rhume	

Etapes du procédé	Mesures préventives	Listeria monocytogenes	Salmonella	Staphylococcus aureus	Escherichia coli
			excréter des bactéries dans leurs selles		
	Echantillon de selles de chaque employé		x		
	Formation des personnes qui travaillent et des employés sur le thème de l'hygiène des procédés	Se référer à la base de données „cheese defect database“	Séchage approprié des planches d'affinage en bois (éviter les entrées d'oiseaux...)		
	Mise en oeuvre du plan de nettoyage et/ou du plan de désinfection	x	x	x	x
	Validation des plans de nettoyage et/ou désinfection	x	x	x	x
	Formation des personnes qui travaillent et des employés sur le thème des procédures de nettoyage et/ou désinfection	x	x	x	x
	Analyses régulières des morges (smear water) en LM après réalisation des traitements des croûtes des fromages	Seulement pour la fabrication de fromages à croûte morgée			
	Analyses régulières des produits finis	Les analyses sont inefficaces pour détecter de faibles niveaux de contamination	Les analyses sont inefficaces pour détecter de faibles niveaux de contamination	Les analyses peuvent permettre de détecter de hauts niveaux de contamination	Les analyses peuvent permettre de détecter de hauts niveaux de contamination
Vente	Eviter les contaminations croisées pendant la vente	Protéger les produits des sources d'infection (fromages à croûte morgée)	Protéger les produits des sources d'infection (fromages à croûte morgée)		