



IV

Analyse des risques à la production

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.



Plans de type HACCP dans le PMS

Procédure de type HACCP = Analyse des dangers + **plan de type HACCP**

Plans de type HACCP = Pour chaque flux de processus :

- Identification des dangers à chaque étape
- Moyens de préventions pour ces dangers/étape
- Recommandations / procédures de vérifications
- Actions correctives



Structure et utilisation des plans de type HACCP

- Tableaux séparés > utilisation des ceux qui sont pertinents uniquement (pour le producteur concerné)

Etapes du procédé à surveiller	Pourquoi faut-il être vigilant ?	Actions préventives	Contrôle/Surveillance	Actions correctives
<p>Liste des étapes du procédé ou des opérations.</p> <p>Certaines lignes peuvent être optionnelles et certains étapes peuvent ne pas s'appliquer à un produit spécifique.</p> <p><u>Le producteur ne doit retenir que les étapes qui correspondent à sa pratique et supprimer les étapes qui ne s'appliquent pas</u></p>	<p>Détail sur la nature et la cause des dangers (M: contamination ou développement microbologique, C: chimique, P: physique).</p>	<p>Actions pour prévenir ou contrôler le risque = bonnes pratiques d'hygiène* ou autres conseils techniques</p>	<p>Mesures destinées à vérifier que les actions préventives ont été effectuées efficacement.</p> <p>= <u>mesures ou actions plus subjectives, reposant sur l'expérience du producteur</u> (ex. "contrôle visuel ou organoleptique", etc.)</p> <p><u>Les producteurs doivent sélectionner au moins une des mesures proposées</u></p> <p>Sauf: obligations réglementaires à respecter</p>	<p>Actions dans le cas où les mesures préventives échouent afin de revenir à une situation satisfaisante.</p>



*A propos des actions préventives

- La **plupart** des actions préventives sont des BPH and BPF
- Les plans de type HACCP **rendent visible** le rôle essentiel de certains BPH/BPF pour la sécurité de certaines étapes spécifiques de la procédure
- Ex.

section V- Plan de type HACCP FROMAGES A COAGULATION LACTIQUE

Etape du procédé à surveiller	Pourquoi être vigilant ?	Actions préventives	Contrôle / surveillance	Actions correctives
Soins du caillé : moulage, salage, (8), brassage, additifs (9) égouttage	M, C : Contamination microbiologique, chimique ou physique du caillé par les toiles utilisées pour les fromages, les sacs d'égouttage et les moules.	Veiller à la propreté des toiles, des sacs et des moules. Ne jamais poser le matériel directement au sol (1)	Contrôle visuel.	Effectuer un nouveau nettoyage et/ou une désinfection. Rincer avec de l'eau potable de bonne qualité. Modifier la procédure de nettoyage. En cas de problème récurrent, revoir la formation du ou des fromager(s). Réparer les toiles ou les équipements usagés.
	M, C, P : Contamination du caillé par le matériel, les manipulations, ou les ingrédients.	Nettoyer et/ou désinfecter. régulièrement le matériel et les équipements. Porter des tenues de travail propres. Utiliser uniquement des ingrédients de qualité alimentaire et respecter les dates limites d'utilisation optimale des ingrédients (additifs, sel, herbes, fruits, arômes, etc.).	Contrôle visuel.	Changer de fournisseur d'additifs s'ils ne correspondent pas aux normes requises.
Soins des croûtes	M : Des contaminations et des contaminations croisées peuvent survenir du fait de procédés spécifiques à la phase d'affinage, tel que le lavage des croûtes.	Veiller à la propreté et au bon entretien du matériel. (1) Veiller à la propreté des mains du fromager. Lorsque nécessaire, protéger les lésions cutanées avec des gants. (5)	Contrôle visuel.	Effectuer un nouveau nettoyage et/ou une désinfection. Rincer avec de l'eau potable de bonne qualité. Modifier la procédure de nettoyage. En cas de problème récurrent, revoir la formation du ou des fromager(s).

BPH employés,
BPH nettoyage



10 plans de type HACCP dans le guide (sections IV et V)

- Analyse des risques pour la **production du lait**
 - **Collecte de 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**
- Diagram illustrating the categorization of HACCP plans:
- lait** (Lait)
 - 3 familles de fromages** (3 familles de fromages)
 - 5 familles de produits laitiers** (5 familles de produits laitiers)



Production primaire (production de lait)

7 étapes clés / 8 Etapes

- Elevage
- Alimentation
- Mise bas
- Traite
- Eau
- Transfert du lait à la zone de fabrication
- Filtration
- Stockage au froid



Production primaire (production du lait)

7 étapes clés / 8 Etapes

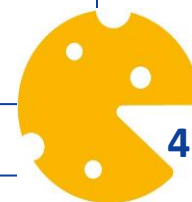
1- Elevage



2- Alimentation



- Prévention des zoonoses (Brucellose, Tuberculose, etc.) via la prophylaxie (**obligation réglementaire** > voir analyse des dangers
- Registre d'élevage à jour (**recommandation**)



4.2

Recommandations / Ensilage et balles enrubannées

- **A éviter:**
terre incorporée dans la récolte du fourrage ou tassage des silos. Taupinières (herbe)
- **Bonnes pratiques :**
Silo d'ensilage réalisé en moins de deux jours
Silos suffisamment compactés et fermés hermétiquement
Fourrage récolté une fois atteint le niveau de matière sèche recommandé
Fourrage récolté lorsqu'une teneur en sucres suffisante est atteinte, récolte au bon stade et au bon moment
Attendre 3 semaines avant d'ouvrir le silo d'ensilage
Fourrage maintenu en bonne état



Production primaire (production de lait)

7 étapes clés / 8 Etapes

3- Mise bas



recommandations / En cas d'avortement :

Avortons et placentas retirés (avortons analysés)

Avis vétérinaire

Déclaration, en fonction de la réglementation nationale

Si possible, placer animal en quarantaine

4- Traite



Bonnes pratiques générales (BPH)

Machine à traire nettoyée après chaque traite (robot > 3 fois/jour)

Lavettes utilisées pour nettoyer les mamelles : nettoyées après chaque traite, ou lavettes jetables

Hygiène des employés (mains...)

De bonnes conditions dans la salle de traite (lumière...) et quai de traite (propre...)

- Recommandations spécifiques pour traite à l'extérieur :

Trayons les plus propres possible, abords de zone de traite aussi exempts de boue que possible,

Recommandations spécifiques pour robots de traite (va

Efficacité du système de nettoyage des trayons, etc.



Production primaire (production de lait)

7 étapes clés / 8 Etapes

4- Traite



Recommandations / Infections mammaires

Maintenir les trayons en bon état: vérification et maintenance de la machine à traire

Hygiène de traite et propreté de la machine à traire

Eviter la contamination croisée entre les animaux

Contrôles

CMT (California Mastitis Test)

Ou teneur en cellules individuelles

Ou prise en compte des antécédents cliniques, état de la conformation de l'état de la mamelle, les trayons et le niveau d'inflammation



Production primaire (production de lait)

7 étapes clé / 8 Etapes

4 - Traite



Recommandations / Présence de résidus de produits de désinfection ou de médicaments

Respecter les conditions d'utilisation des produits

Respecter les prescriptions vétérinaires.

Séparer le lait des animaux traités pendant le délai d'attente

Enregistrements des traitements

Contrôles

Contrôles visuels

Carnet sanitaire du registre d'élevage





Production primaire (production de lait)

7 étapes clés / 8 Etapes

5- Eau



- Qualité de l'eau utilisée pour le nettoyage > voir BPH
Qualité de l'Eau

6- Transfert du lait à la zone de fabrication



- Hygiène des équipements (BPH nettoyage, désinfection, locaux & équipements ...)

7- Filtration



Production primaire (production de lait)

7 étapes clés / 8 Etapes

8- Stockage au froid



Equipements en bon état et propres (BPH)



- **Obligation Réglementaire (OR)**

À moins que le lait ne soit transformé dans les 2 heures,

- 8°C maximum dans le cas d'une collecte quotidienne

- OU 6°C maximum si la collecte n'a pas lieu tous les jours

Le lait doit être refroidi à cette température dans les deux heures.

- **Bonnes pratiques**

Eg. Retirer régulièrement la poussière du condenseur du tank réfrigéré (si nécessaire) ; Respecter les conditions d'utilisation des produits de nettoyage et/ou désinfection (BPH)



Outils disponible pour plans de type HACCP

4.1 Fiche technique Micro-organismes dans le lait cru

4.2 Power Point Bonnes et Mauvaises Pratiques en production primaire

