



La gestion du risque sanitaire dans les procédés de fabrication fromagère en France

Dr Valérie MICHEL
Responsable Pôle Sanitaire

Actilait
Institut Technique du Lait et
des Produits Laitiers
La Roche sur Foron (74801)
France
www.actilait.com



La gestion du risque sanitaire dans les procédés de fabrication fromagère en France

I - Rappel des principes

II - Mesures mises en place aux divers stades de la transformation

I-A : à la ferme

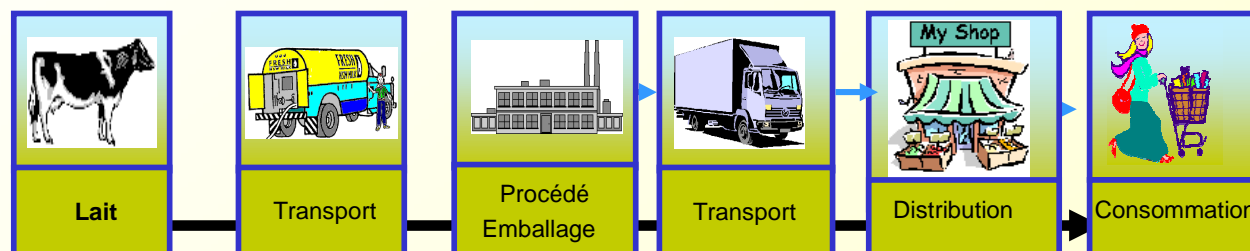
I-B : en fromagerie

III – Les dispositifs encadrant cette gestion du risque



I - Rappel des principes de sécurité alimentaire en Europe

Principe : le fabricant est le responsable de la qualité sanitaire du produit destiné au consommateur (CE178/2002)



→ **Mise en œuvre de mesures et points de contrôles aux divers stades du procédés de fabrication**

avec des recommandations dans les règlements sanitaires européens

- analyse des dangers basés sur le risque
- pratiques d'hygiène
- principes HACCP



I – Principales mesures mises en place aux divers stades de la transformation fromagère

Elles respectent les principes suivants :

- identifier le ou les dangers
- prévenir le(s) danger(s)
- mettre en place des mesures de surveillance
- en cas de problème, réaliser des mesures correctives
- adapter les mesures de surveillance en conséquence

→ Des principes basés sur la méthode HACCP
(Hazard Analysis Critical Control Point)



I – A Principales mesures de maîtrise mises en place à la ferme

Comme vu précédemment, la base = des animaux sains avec des conditions d'élevage et de traite maîtrisée

→ réduire la pression microbienne

Des contrôles de la qualité du lait du tank du producteur et à l'entrée en transformation

→ Paiement du Lait à la Qualité microbienne

entre producteur et transformateur, avec des grilles de critères qui vont dépendre des procédés de fabrication

- Si qualité non respectée, abaissement du prix du collecte voire arrêt de collecte sur décision interprofessionnelle

-Existence de services d'appui aux producteurs pour résoudre le problème microbien

→ **Le lait livré contient le moins possible de micro-organismes**



I B – Principales mesures de maîtrise sanitaire mises en place à la fromagerie

PLAN de MAITRISE SANITAIRE

Bonnes Pratiques Hygiène ou Pré-requis

- Personnel
- Maintenance locaux, matériel
- Hygiène avant, pdt et après production
- Lutte nuisible
- Approv. eau
- Maîtrise T°
- Contrôle réception, expédition

Procédures HACCP

- analyser dangers
- déterminer points critiques contrôle
- établir limites critiques chaque CCP
- système surveillance des CCP
- établir mesures correctives
- syst enregistrement (CCP, mes. corr.)

- établir procédures vérification

Procédures gestion des produits
non-conformes
(retrait, rappel)

Traçabilité des produits

Nécessaire pour agrément DDPP



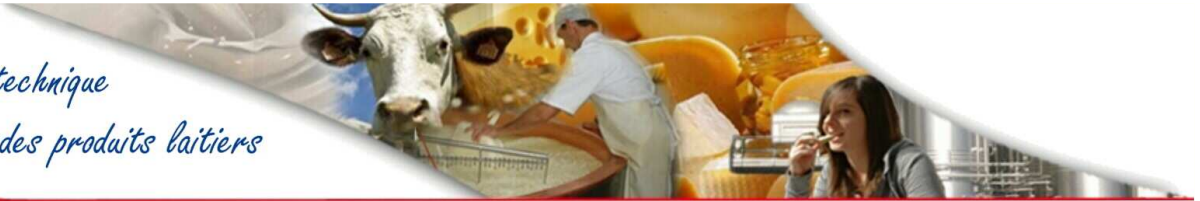
I B – Principales mesures de maîtrise sanitaire mises en place à la fromagerie

PLAN de MAITRISE SANITAIRE :

- **Socle** de la **maîtrise sanitaire** en entreprise
- **Outil Global:** de la formation du personnel, conception et entretien des locaux jusqu'aux procédures de rappel des produits en passant par la surveillance des procédés et des produits
- **Rédigé** par le **fabricant** et **validé** par les **autorités sanitaires locales**

Surveillance des procédés et produits :

- Permettent alors de **valider la qualité microbiologique de la matière première** (lait) et **d'anticiper toute dérive**



I B – Principales mesures de maîtrise sanitaire mises en place à la fromagerie

Surveillance des procédés et des produits

C'est la vérification et enregistrement de critères qui peuvent être

-Des **paramètres de fabrication** (ex barèmes thermiques de pasteurisation, acidification obtenue en cuve, température de chauffage, extrait sec des fromages, teneur en sel...) qui montrent la maîtrise des procédés

- Des **analyses microbiologiques** (ex activité et dénombrement des ferments, qualité microbiologique lait cru, recherche de contamination environnementale, analyses microbiologiques validant des procédures de nettoyage...) selon plan interne de contrôle du fabricant, intégrées dans le plan de maîtrise sanitaire (donc validées par les autorités)

- Vérification routinière (quotidienne ou non) selon les paramètres

→ pour répondre aux obligations de qualité microbiologique des produits finis du règlement européen et du marché visé

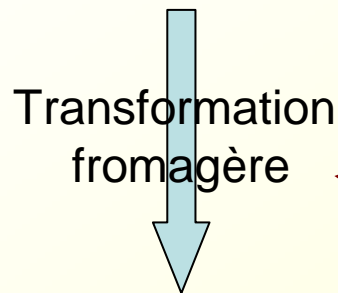


I B – Principales mesures de maîtrise sanitaire mises en place à la fromagerie

Surveillance des procédés et des produits exemples possibles

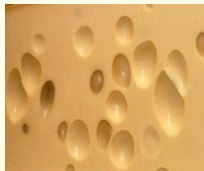


Analyses : cellules somatiques, germes totaux, *Staphylococcus aureus*, *L. monocytogenes*



Suivi des paramètres de fabrication : température, pH à des étapes clefs (début et fin du brassage, moulage, démoulage), EST au démoulage

Analyses : prélèvements environnementaux (surface de matériel, ambiance...)



Analyses : au démoulage, germes indicateurs d'hygiène (ex *S aureus*), à la mise sur le marché : germes réglementaires



II – Dispositifs encadrant la gestion de la maîtrise sanitaire

Services de contrôles

DGAI : Direction Générale de l'Alimentation

- Dépend du Ministère de l'Agriculture et de l'Agro-alimentaire
- Une des missions = surveillance de la sécurité des produits alimentaires, de la production à la remise au consommateur en passant par toutes leurs étapes d'élaboration.
- existence de services décentralisés (DDPP) départementaux, personnes relais au niveau des entreprises

Parmi les éléments utiles aux fabricants, publication de **notes de services** destinées à faciliter l'interprétation et l'application des règlements européens ou lois

Ex: NOTE DE SERVICE DGAL/SDSSA/N2010-8062 « Durée de Vie »

« Cette note de service a pour objectif de préciser, de façon générale, les moyens dont les professionnels disposent pour déterminer et valider la durée de vie des denrées alimentaires qu'ils fabriquent et mettent sur le marché. Les obligations réglementaires sont rappelées. »



II – Dispositifs encadrant la gestion de la maîtrise sanitaire

Outils d'aide à la gestion du risque : G B PH

- = **Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène** et d'application des principes HACCP
 - Document de référence, d'application volontaire, évolutif, conçu par une branche professionnelle pour les professionnels de son secteur
 - Outil d'aide au respect de la réglementation relative à l'hygiène alimentaire
 - Création encouragée par la réglementation (règlement CE n°852/2004)

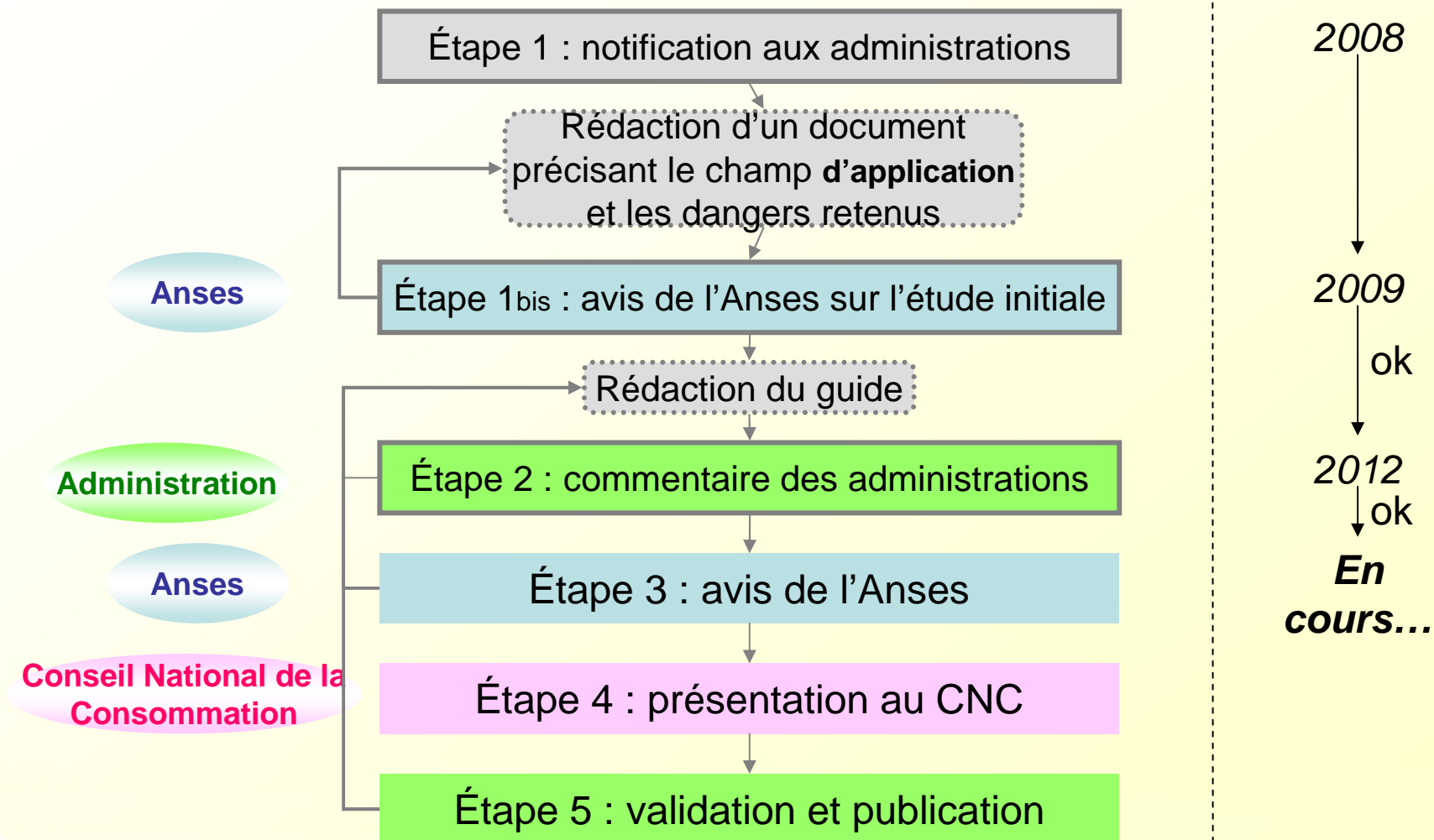
En France,

- pour les produits laitiers industriels : « **Guide de bonnes pratiques d'hygiène pour la collecte du lait cru et les fabrications de produits laitiers** » en cours de validation
- pour les produits fermiers : « **Guide de bonnes pratiques d'hygiène en production laitière fermière** » validé depuis plus de 10 ans



Procédure d'évaluation et de validation des GBPH nationaux

Le GBPH produits laitiers :





II – Dispositifs encadrant la gestion de la maîtrise sanitaire

Finalités du GBPH

Pour le fabricant, utilisateur du guide :

- Respecter la réglementation relative à l'hygiène alimentaire
- Atteindre les objectifs de sécurité sanitaire des produits laitiers

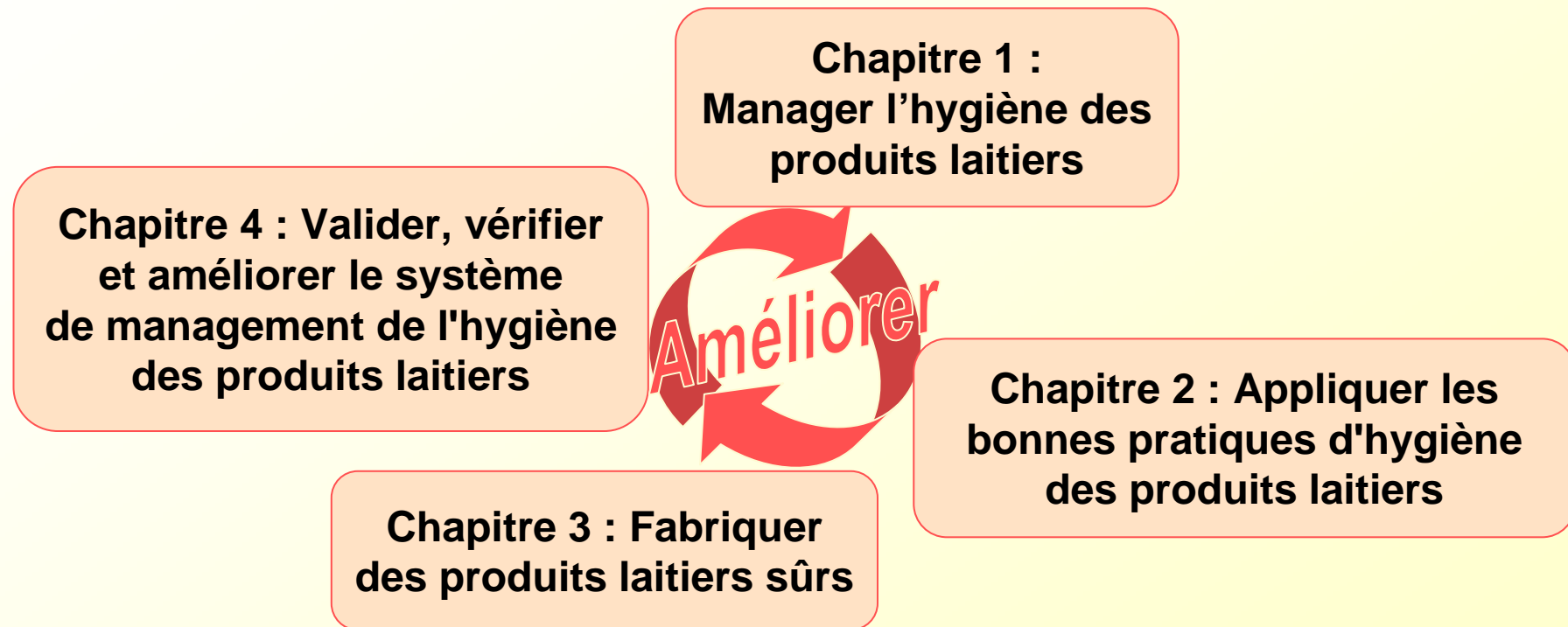
Objectifs du guide

- Présenter les bonnes pratiques d'hygiène applicables aux produits laitiers
- Proposer une méthodologie HACCP commune aux produits laitiers
- Rappeler les exigences minimum en termes de traçabilité
- Apporter des recommandations pour établir la durée de vie microbiologique des produits
- Proposer une procédure de gestion des produits laitiers non conformes
- Présenter les principes de management de l'hygiène (base ISO 22000)

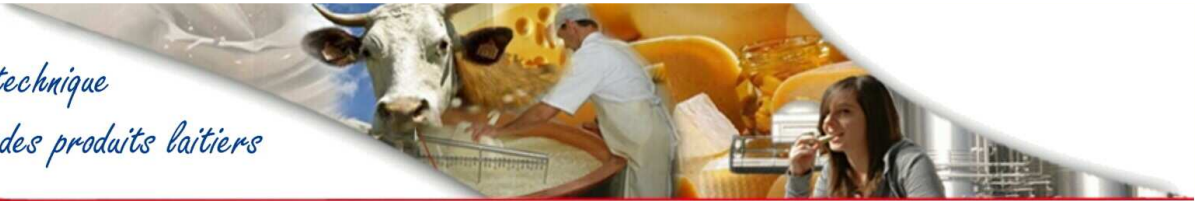


II – Dispositifs encadrant la gestion de la maîtrise sanitaire

Architecture du GBPH « Produits laitiers industriels »



→ Boucle d'amélioration continue (inspirée de la norme ISO 22000)



La gestion du risque sanitaire dans les procédés de fabrication fromagère en France

Gestion du risque sanitaire : une obligation réglementaire (et commerciale), pour atteindre une sécurité sanitaire des denrées alimentaires la plus grande possible

Des **fabricants impliqués** dans cette obligation à **toutes les étapes de la vie du produit** (de la matière première au produit livré au consommateur)

De **nombreux dispositifs** complémentaires permettant d'assurer ce niveau de sécurité, basés sur des principes :

- de **bonnes pratiques d'hygiène**,
- une **surveillance analytique régulière** des produits et des procédés,
- des **outils** construits 1/ par l'administration (Notes de Service DGAL) ; 2/ par la profession et validés par l'administration et les autorités sanitaires (GBPH).



Merci de votre attention



v.michel@actilait.com

www.actilait.com