

# INFORMATIONS REGLEMENTAIRES SUR LA PRODUCTION DE PRODUITS LAITIERS FERMIERS

## Opérations préalable à toute activité :

**La déclaration d'activité** (arrêté du 28 juin 1994) : Elle se fait à la Direction Départementale de l'Emploi, du Travail, des Solidarités et de la Protection des Population **D.D.E.T.S.P.P.** du département dans lequel s'exerce l'activité, à l'aide du formulaire cerfa : 13984 ou en ligne avec le lien : <http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr>

Les obligations relatives à l'hygiène et la maîtrise des risques sanitaires sont identiques quel que soit le devenir des productions, elles sont de la responsabilité du producteur qui doit être formé au Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène **GBPH**. Cette formation permet de mettre en place le Plan de Maîtrise Sanitaire **PMS**

Pour les établissements traitant **moins de 2 millions de litres de lait par an**, une note de service **DGAL N2011-8239** prévoit **des mesures de flexibilité** conformément au règlement (CE) 852/2004.

## Les exigences du PMS en matière de :

Locaux et équipements	Denrées et maîtrise des process	Formation et comportement du personnel
<ul style="list-style-type: none"><li>• Locaux, équipements et opérations de maintenance</li><li>• Nettoyage et désinfection (N&amp;D)</li><li>• Lutte contre les nuisibles</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Matières premières et contrôles à réception</li><li>• Gestion de l'Eau</li><li>• Gestion des températures de stockage</li><li>• Maîtrise des procédés de fabrication</li><li>• Conformité des produits finis (plan d'auto-contrôle) et informations du consommateur</li><li>• Contrôles à expédition</li><li>• Gestion des déchets et sous-produits animaux (SPAN)</li><li>• Traçabilité</li></ul>	<p>Il appartient au responsable qui a en charge le suivi du PMS de former le personnel</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Comportement du personnel</li><li>• Etat de santé du personnel</li></ul>

Pour chaque élément du PMS le producteur doit, en s'appuyant sur la formation au GBPH qu'il a suivi, déterminer :

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Les attendus</li></ul>
<b>Eléments du PMS</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Les mesures de contrôle mises en place</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Les documents à rédiger et à conserver, les enregistrements</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Les actions correctives</li></ul>

**Conclusion :**

	Déclarer votre activité
<b>Afin d'être en conformité avec la législation, vous devez :</b>	Vous former au GBPH
	Réaliser votre PMS

**EN RESPECTANT CES  
PROCEDURES, VOUS VOUS DONNEZ  
LES MOYENS D'ASSURER LA  
SECURITE ALIMENTAIRE DE VOS  
PRODUCTIONS**