

# QUALITE SANITAIRE DES PRODUITS FERMIERS

## CE QUE DIT LA RÉGLEMENTATION :

Vous devez vous former au Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène, GBPH.

Vous êtes libre de définir les moyens que vous utiliserez pour assurer la protection des consommateurs tout en fixant des objectifs de qualité à atteindre.

Vous devrez, en cas de problème, démontrer que toutes les conditions de sécurité des aliments ont été remplies.

La réglementation européenne vous impose un outil qui est le Plan de Maîtrise Sanitaire, PMS.

Le PMS comprend la formation des opérateurs aux bonnes pratiques d'hygiène la traçabilité le suivi sanitaire de la production et les procédures de gestion des non conformités.



## LE PLAN D'AUTOCONTRÔLE :

Il permet de vérifier la bonne mise en œuvre des moyens de maîtrise sanitaire de la production de la traite des animaux à la vente des produits finis.

Il est important de rappeler que les analyses microbiologiques sont une obligation réglementaire. Elles sont un moyen de **contrôler des produits avant leur mise sur le marché.**

Nous recommandons également la **mise en place d'auto contrôle de surface** (sur les claies ou planche d'affinage et sur les eaux ou lavettes de lavage des fromages.)

Lors de la 1ère année de production, afin d'avoir un historique, il faut réaliser **2 autocontrôles réglementaires (4 à 5 conseillés)** avec 5 échantillons du même lot.

Si les résultats sont satisfaisants, il est possible de réaliser ces autocontrôles avec seulement 1 échantillon.

## FIN DE CAMPAGNE

Nous vous encourageons à réaliser un autocontrôle en fin de campagne afin de vous assurer que vos produits et vos locaux ne présentent pas de contaminations aux germes pathogènes.

Cette précaution vous permettra de débiter la prochaine campagne dans de bonnes conditions.

## POUR TOUT CONSEIL

**L'ILOCC en partenariat avec les Chambres d'Agriculture et les services de la DDETSPP vous apportera le meilleur accompagnement possible.**

**Une surveillance efficace et une détection précoce permettent une réaction rapide et adaptée**