Béarn Frigo Route

Étude, fabrication et fourniture
Laboratoire de transformation laitière

Béarn Frigo Route - 42, Avenue des Frères Lumière - 64140 LONS
Tél : 05.59.62.38.06 - Email : contact@bearn-frigo-route.com
Attestation de capacité manipulateur de fluides frigorigènes n° 15022.
Habilitation Centre de test pour renouvellement agrément ATP n° 64/057.

Béarn Frigo Route

Sommaire

Prescriptions pour la conception et la construction de locaux de fromagerie fermière : **P3 à P6**

Note d'information relative à la production et à la mise en vente de produits laitiers fermiers : **P7 à P13**

Présentation modèles standards pâtes cuites, pâtes pressées :

- **LABO 1** **P15**
- **LABO 2** **P16**
- **LABO 3** **P17**

Présentation modèles standards lactiques :

- **LABO 4** **P19**
- **LABO 5** **P20**
- **LABO 6** **P21**
- **LABO 6.1** **P22**
- **LABO 6.2** **P23**

Présentation modèles standards frigorifiques :

- **LABO 7** **P25**
- **LABO 8** **P26**
- **LABO 9** **P27**

Nomenclature : **P28**

Descriptif général : **P20 à P36**

Recommandations importantes : **P37**

Documentations matériels : **P38**

Références consommables pour commande : **P41**

Béarn Frigo Route

Version 13_01

PREFET DES PYRENEES-ATLANTIQUES
Direction Départementale de la Protection des Populations des Pyrénées-Atlantiques
Service Sécurité Sanitaire des Aliments

PRESCRIPTIONS POUR LA CONCEPTION ET LA CONSTRUCTION DE LOCAUX DE FROMAGERIE FERMIERE

CETTE NOTE NE REMPLACE PAS LES TEXTES REGLEMENTAIRES QUI SEULS FONT REFERENCE

Dossier suivi par : Elise FUZEAU, Béatrice ESQUERRE, Frédéric BERTASSI, Gilles KOHLER
Toute correspondance courrier doit être adressée à :
Direction départementale de la protection des populations - 64071 PAU CEDEX
Tél: 05.59.02.10.80 - Fax: 05.59.02.89.62
Courriel : ddpp@pyrenees-atlantiques.gouv.fr
Site internet : http://pyrenees-atlantiques.gouv.fr/

REFERENCES REGLEMENTAIRES :

Règlement (CE) n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Arrêté du 7 novembre 2012 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits laitiers présentant des caractéristiques traditionnelles. L'utilisation de certains matériaux, équipements, emballages et conditionnements est autorisée dans le cadre de la production de produits laitiers présentant des caractéristiques traditionnelles.

REFERENCES INFRA-REGLEMENTAIRES :

Note de service DGAL/SDSSA/N201 1 -8239 du 07 novembre 201 1 : Mesures de flexibilité dans la filière lait et produits laitiers pour les établissements traitant moins de 2 millions de litres de lait par an.

L'ENSEMBLE DE CES LOCAUX DOIT REPONDRE AUX PRESCRIPTIONS DE LA REGLEMENTATION EN VIGUEUR.

Les locaux par lesquels circulent les denrées alimentaires doivent être propres et en bon état d'entretien.
Par leur agencement, leur conception, leur construction, leur emplacement et leurs dimensions, les locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent :

a) pouvoir être convenablement entretenus, nettoyés et/ou désinfectés, prévenir ou réduire au minimum la contamination aéroportée et offrir un espace de travail suffisant pour l'exécution hygiénique de toutes les opérations ;

b) permettre de prévenir l'encrassement, le contact avec des matériaux toxiques, le déversement de particules dans les denrées alimentaires et la formation de condensation et de moisissure indésirable sur les surfaces ;

c) permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène, notamment prévenir la contamination et en particulier lutter contre les organismes nuisibles,

d) si cela est nécessaire, offrir des conditions de manutention et d'entreposage adéquates, et notamment une régulation de la température et une capacité suffisante pour maintenir les denrées alimentaires à des températures appropriées qui puissent être vérifiées et si nécessaire enregistrées

Le sol, les murs, le plafond doivent être en matériau imputrescible, résistant à la corrosion, lisses, lavables et, au besoin, faciles à désinfecter. A cet effet, l'utilisation de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques est requise.

Le sol est de préférence en carrelage (avec joints anti-acide dans la laiterie et la fromagerie), avec une pente à 1,5 à 2%, dirigée vers des siphons munis de grilles et de paniers.

Les murs sont revêtus d'un revêtement lisse, lavable, de couleur claire.

Les plafonds et autres équipements suspendus doivent être réalisés de manière à empêcher l'encrassement et la chute de particules sur les produits.

Les portes et les fenêtres doivent être en matériau résistant à la corrosion et imputrescible ; les portes sont munies d'un système de rappel automatique afin d'être constamment fermées, les fenêtres sont munies d'un grillage moustiquaire. Lorsque l'ouverture des fenêtres entraînerait une contamination, les fenêtres doivent rester fermées et verrouillées pendant la production.

Il doit y avoir une ventilation adéquate et suffisante, qu'elle soit naturelle ou mécanique. Des ventilations hautes et basses doivent être installées autant que nécessaire et protégées de manière à éviter toute pénétration d'insectes ou de rongeurs.
Il est important d'éviter tout flux d'air d'une zone contaminée vers une zone propre.

L'ensemble des locaux doit avoir un éclairage naturel et/ou artificiel suffisant.

Des systèmes de lutte efficace contre les rongeurs et les insectes (pièges à U.V.) sont mis en œuvre.

L'ensemble des eaux résiduaires doit être canalisé et dirigé vers un réseau collecteur ou d'épuration afin d'éviter toute pollution de l'environnement. Les systèmes d'évacuation des eaux résiduaires doivent être suffisants pour faire face aux exigences. Ils doivent être conçus et construits de manière à éviter tout risque de contamination.

La qualité de l'eau utilisée doit être potable. Si une ressource privée est utilisée, elle doit être autorisée par un arrêté préfectoral.

Des toilettes en nombre suffisant, équipées d'une chasse d'eau et raccordées à un système d'évacuation efficace doivent être disponibles. Les toilettes ne doivent pas donner directement sur des locaux utilisés pour la manipulation des denrées alimentaires. Les installations sanitaires doivent disposer d'une ventilation adéquate, naturelle ou mécanique.

Un nombre suffisant de lavabos judicieusement situés et destinés au lavage des mains doit être disponible. Les lavabos destinés au lavage des mains doivent être équipés d'eau courante, chaude et froide, ainsi que de matériel pour le nettoyage et pour le séchage hygiénique des mains. En cas de besoin, les dispositifs de lavage des denrées alimentaires doivent être séparés de ceux destinés au lavage des mains.

Lorsque l'hygiène l'exige, des vestiaires adéquats doivent être prévus en suffisance pour le personnel.

Les produits de nettoyage et de désinfection ne doivent pas être entreposés dans des zones où les denrées alimentaires sont manipulées.

De plus, pour chacun des locaux cités, l'équipement minimum doit être le suivant :

pour le sas d'entrée :
- un lavabo avec une commande non-manuelle (pied, genou, infrarouge) équipé d'eau chaude et froide, muni de savon et d'essuie-mains à usage unique et de brosse à ongles,
- un vestiaire ;

pour la laiterie :
- l'équipement nécessaire au stockage et à la conservation du lait (tank, refroidisseur à bidons),
- aménagements pour le rangement du matériel de traite des bidons et des produits de nettoyage (clayettes, supports muraux, ...),
- fourniture d'eau chaude et froide en quantité suffisante pour le nettoyage du tank et du matériel ;

pour la fromagerie :

bac de lavage pour le matériel, alimenté en eau chaude et froide,
un tuyau souple avec eau chaude et froide afin d'effectuer le lavage du gros matériel et des locaux,
des étagères ou clayettes pour le stockage du matériel propre,
le matériel nécessaire à la fabrication du fromage (cuve ou chaudron, presse, table d'égouttage ou paillasse, moules, ...) doit être apte au contact alimentaire ;

pour la cave d'affinage :

une alimentation en eau pour le nettoyage,
des claies en inox ou en plastique alimentaire pour l'affinage des fromages,
l'affinage sur des planches en bois est toléré sous réserve de les conserver en bon état.

TAILLE, EQUIPEMENT, DISPOSITION, CHOIX DES MATERIAUX, FACILITE DE DEPLACEMENT, ACCES, POSSIBILITE D'EVOLUTION. AUTANT DE POINTS A NE PAS NEGLIGER LORS DE LA CONSTUCTION OU DE L'AMENAGEMENT D'UNE FROMAGERIE.

Adapter la taille de la fromagerie suivant :

- La technologie de produits fabriqués,
- Les types de commercialisation (capacité de stockage, salle de vente),
- Le nombre de personnes qui vont y travailler,
- Les volumes transformés,
- L'organisation de la fromagerie et les opérations réalisées dans chaque pièce.

Prévoir la marche en avant dans l'espace et/ou dans le temps pour une meilleure maîtrise de l'hygiène et des flores.
Une circulation fluide : l'objectif est d'avoir une circulation aisée du personnel, du matériel et des fromages.

- Une place pour chaque chose pour éviter d'avoir du matériel au sol qui pourrait gêner le nettoyage et les déplacements,
- Eviter de multiplier les portes,
- Un sol lisse et sans aspérité (marche, rail des portes coulissantes,…) pour faciliter l'entretien et l'utilisation du matériel sur roulettes,
- Des portes battantes.

Les accès d'une fromagerie doivent être :

- Pratiques pour l'arrivée du lait (si pas de transfert direct) et pour le départ des fromages,
- Propres et faciles à entretenir (pas de « bourbier » ou de flaque d'eau),
- Les portes doivent être suffisamment larges pour permettre le passage du matériel (chariots, tank, cuve,…),
- Des accès de plain-pied, sans escaliers,
- Accessibles aux véhicules sous zone couverte pour charger et décharger les produits (fromages, emballages, ingrédients,…).

Choix des matériaux : l'objectif est d'avoir des sols et des murs facilement désinfectables et lavables.

- Les joints des carreaux résistant à l'acidité du lactosérum,
- Les sols en résine sont délicats à poser (à effectuer par une entreprise spécialisée),
- Utilisation de panneaux sandwich en PVC (attention aux lambris PVC trop bon marché), faïence,
- Attention aux raccords murs/sol et murs/plafond,
- Prévoir des zones dans lesquelles il est possible de fixer des équipements aux murs (étagères, petits matériels).

Des locaux et du matériel facilement désinfectables et lavables.

- Eviter les objets (cartons, flacons, …) inutiles à la fabrication,
- Eviter les débordements de lactosérum,
- Eviter les va-et-vient entre la fromagerie et l'extérieur,
- Pas de rangement du matériel au sol, fixer le matériel au mur, privilégier un équipement sur roulettes (attention à la qualité du matériel et à sa résistance à la corrosion),
- Eviter les canalisations apparentes (« nids à poussière » difficiles à nettoyer car difficiles d'accès),
- Disposer d'un volume et d'une température d'eau chaude suffisante pour le nettoyage du matériel et des locaux (dimensionnement du chauffe-eau, prévoir centrale de lavage),
- Dimension et nombre de bacs de lavages suffisants,
- Un chauffage au sol évite les radiateurs (« nids à poussière », mauvaise résistance à l'ambiance de la fromagerie).

Choix des équipements et agencement.

- Des équipements capables de résister à une ambiance humide, acide et salée (risque de rouille). L'inox et le plastique répondent à cette exigence,
- Disposer de suffisamment de matériels,
- Avoir des lieux de stockage du matériel et emballages,
- Utiliser la gravité si possible (tank en hauteur, évacuation du lactosérum).

PREFET DES PYRENEES-ATLANTIQUES
Direction Départementale de la Protection des Populations des Pyrénées-Atlantiques
Service Sécurité Sanitaire des Aliments

NOTE D'INFORMATION RELATIVE A LA PRODUCTION ET A LA MISE EN VENTE DE PRODUITS LAITIERS FERMIERS

CETTE NOTE NE REMPLACE PAS LES TEXTES REGLEMENTAIRES QUI SEULS FONT REFERENCE

Dossier suivi par : Elise FUZEAU, Béatrice ESQUERRE, Frédéric BERTASSI, Gilles KOHLER
Toute correspondance courrier doit être adressée à :
Direction départementale de la protection des populations - 64071 PAU CEDEX
Tél: 05.59.02.10.80 - Fax: 05.59.02.89.62
Courriel : ddpp@pyrenees-atlantiques.gouv.fr
Site internet : http://pyrenees-atlantiques.gouv.fr/

La vente directe de lait cru est exclue des dispositions ci-dessous et fait l'objet d'une note spécifique.

Les dispositions réglementaires relatives à la qualité sanitaire des denrées alimentaires ont évolué, notamment dans le cadre du corpus de textes, appelé « Paquet hygiène », adopté au niveau communautaire. Cette nouvelle réglementation couvre l'ensemble de la filière agroalimentaire depuis la production primaire jusqu'au consommateur.

Ces évolutions visent à répondre aux exigences de sécurité demandée par les consommateurs et les partenaires commerciaux. La responsabilité des professionnels dans le choix des moyens à mettre en œuvre pour atteindre les objectifs de la réglementation est clairement établie. Il en est de même pour le respect des obligations liées à la sécurité alimentaire et l'information du consommateur.

Le règlement communautaire 178/2002 est entré en vigueur le 1er janvier 2005, il prescrit des obligations aux professionnels du secteur alimentaire, en particulier en matière de traçabilité et de gestion des non-conformités. De plus, depuis le 1er janvier 2006, les règlements (CE) n° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires et n° 853/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale sont entrés en application.

LA TRACABILITE ET L'OBLIGATION DE SIGNALEMENT DES NON CONFORMITES

La traçabilité est définie comme « la capacité de retracer, à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, le cheminement d'une denrée alimentaire, d'un aliment pour animaux, d'un animal producteur de denrées alimentaires ou d'une substance destinées à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans une denrée alimentaire ou un aliment pour animaux ».

Cette traçabilité doit être établie à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, donc jusqu'à la vente du produit.

Les articles 19 point 1 et 20 point 1 du règlement 178/2002 précisent que « si un exploitant (…) considère ou a des raisons de penser qu'une denrée alimentaire qu'il a importée, produite, transformée, fabriquée ou distribuée ne répond pas aux prescriptions relatives à la sécurité alimentaire(…) il engage immédiatement les procédures de retrait du marché (…) et en informe les autorités compétentes ».

Par retrait d'un produit, on entend toute mesure visant à empêcher la distribution et l'exposition à la vente d'un produit ainsi que sa présentation au consommateur.

Par rappel d'un produit, on entend toute mesure visant à empêcher, après la distribution, la consommation ou l'utilisation d'un produit par le consommateur et/ou à l'informer du danger qu'il court éventuellement s'il a déjà consommé le produit.

PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

L'article 5 du règlement communautaire 852/2004 prévoit que vous mettiez en place dans votre établissement un plan de maîtrise sanitaire, fondé sur l'étude du système HACCP, dont les principes prescrivent des exigences à respecter à toutes les étapes de la production, afin de permettre la maîtrise indispensable pour garantir la sûreté alimentaire.

Ce plan de maîtrise sanitaire, documenté par des procédures et des documents d'enregistrement doit comprendre les éléments suivants :

les documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène concernant le personnel, l'organisation de la maintenance des locaux, des équipements et du matériel, les mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production, le plan de lutte contre les nuisibles, l'approvisionnement en eau (cf. Annexe 2 pour une ressource privée), la maîtrise des températures, le contrôle de réception et à expédition,

les documents relatifs aux procédures fondées sur les principes de l'HACCP, c'est-à-dire le champ d'application de l'étude, les documents relatifs à l'analyse des dangers biologiques, chimiques et physiques et les mesures préventives associées, les documents relatifs aux points critiques pour la maîtrise (CCP) lorsqu'il en existe, ainsi que les documents relatifs à la vérification.

Pour établir ce plan de maîtrise sanitaire pour chacune de vos activités, ainsi que les différentes procédures et documents d'enregistrement vous pouvez :

soit rédiger vous-même ce plan, en vous faisant assister le cas échéant par un organisme de conseil de votre choix,
soit vous référer au guide des bonnes pratiques d'hygiène et d'application de l'HACCP validé pour votre secteur d'activité.

LOCAUX DE FROMAGERIE FERMIERE

(cf. note DISPOSITIONS POUR LA CONCEPTION ET LA CONSTRUCTION DE LOCAUX DE FROMAGERIE FERMIERE)

MODE DE COMMERCIALISATION : LES DIFFERENTES CATEGORIES D'ATELIERS

1. LA REMISE DIRECTE AU CONSOMMATEUR FINAL :

Bases réglementaires :

Règlement (CE) n°178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'autorité européenne de sécurité des aliments et fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires

Règlement (CE) n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

Règlement (CE) 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

Arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant

Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant

1.1 : 100 % des produits doivent être remis directement au consommateur final sur l'exploitation ou sur un marché.

1.2 : Les locaux de fabrication, les conditions d'hygiène, de fonctionnement ainsi que l'hygiène du personnel doivent être conformes aux dispositions du règlement (CE) n° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

1.3 : Les produits fabriqués dans ces ateliers doivent être conformes aux normes bactériologiques en vigueur (Règlement (CE) 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires).

1.4 : La nature et la périodicité des contrôles à effectuer par l'exploitant doivent être définis dans le cadre d'un système d'analyse des risques et des points critiques pour leur maîtrise dit système "HACCP".

1.5 : La référence au guide de bonnes pratiques hygiéniques est recommandée.

1.6 : Cette activité doit obligatoirement être déclarée à la Direction Départementale de la Protection des Populations à l'aide du modèle CERFA n° 13984 (le formulaire peut être téléchargé à l'adresse suivante : http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/Securite-sanitaire-des-aliments.)

1.7 : Dérogation en matière d'étiquetage : aucune mention d'étiquetage n'est exigée pour les fromages fermiers vendus directement au consommateur final par les producteurs agricoles ne traitant que les laits de leur propre exploitation sur le lieu même de celle-ci. Toutefois, pour les ventes directes sur l'exploitation et sur le marché, afin que l'information du consommateur soit réalisée, il convient d'afficher les coordonnées du producteur, la nature du fromage vendu par une étiquette rigide précisant au moins la nature du lait mis en œuvre (vente de plusieurs types de fromages). Cette dérogation n'est valable que pour les producteurs fermiers commercialisant leur propre production.

1.8 : Définitions et cas particuliers :
Remise directe au consommateur : opérations réalisées à titre gratuit ou onéreux entre le détenteur d'un aliment et un utilisateur destinant ce produit à son propre usage.

La vente à distance, y compris par un site internet, est autorisée si aucun intermédiaire n'intervient avant la remise au consommateur final des produits transformés.

La vente sur les foires et marchés est considérée comme remise directe si elle est effectuée directement par le producteur (ou sa famille proche) au consommateur.

Il n'y a pas de seuil de quantité pour la remise directe.

2. LA DEROGATION A L'AGREMENT :

Bases réglementaires :

Règlement (CE) n°178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'autorité européenne de sécurité des aliments et fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires

Règlement (CE) n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

Règlement (CE) 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément ou à l'autorisation des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale

2.1 : 30 % maximum de la production totale annuelle pourra être mise sur le marché auprès d'intermédiaires (détaillants, restaurateurs) dans la limite de 250 Kg par semaine de produits laitiers.
Toutefois, si la quantité fournie ne dépasse pas 100 kg par semaine de produits laitiers, la limite de 30 % fixée ne s'applique pas.

2.2 : Les établissements destinataires des produits doivent être situés dans un rayon de 200 km autour de votre établissement (arrêté préfectoral n° 2012 200 0019).

2.3 : Les locaux de fabrication, les conditions d'hygiène, de fonctionnement ainsi que l'hygiène du personnel doivent être conformes aux dispositions du règlement (CE) n° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

2.4 : Les produits fabriqués dans ces ateliers doivent être conformes aux normes bactériologiques en vigueur (Règlement (CE) 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires).

2.5 : La nature et la périodicité des contrôles à effectuer par l'exploitant doivent être définis dans le cadre d'un système d'analyse des risques et des points critiques pour leur maîtrise dit système "HACCP".

2.6 : La référence à un guide de bonnes pratiques hygiéniques est recommandée.

2.7 : Cette activité doit obligatoirement être déclarée à la Direction Départementale de la Protection des Populations à l'aide du modèle CERFA n° 13982 (le formulaire peut être téléchargé à l'adresse suivante : http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/Securite-sanitaire-des-aliments.)
Toute modification importante des produits et/ou des quantités livrées, ou des établissements destinataires, devra faire l'objet d'une nouvelle déclaration.
La dérogation d'agrément est accordée de plein droit sauf si des infractions ont été constatées et que rien n'a été fait pour y remédier.

2.8 : Le numéro d'enregistrement de la dérogation d'agrément (n° SIRET) doit figurer sur les documents d'accompagnement des marchandises (bon de livraison, facture,...) cédées aux destinataires figurant sur votre fiche de déclaration.
L'étiquetage des denrées doit être conforme aux articles R. 112-1 à R. 112-31 du Code de la Consommation (cf. note étiquetage).

2.9 : Les établissements disposant de cette dérogation font l'objet d'une publication sur le site internet du Ministère chargé de l'Agriculture : http://agriculture.gouv.fr/liste-des-etablissements

3. L'AGREMENT SANITAIRE COMMUNAUTAIRE :

Bases réglementaires :

Règlement (CE) n°178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'autorité européenne de sécurité des aliments et fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires

Règlement (CE) n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

Règlement (CE) n°853/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (Annexe 3, Section IX)

Règlement (CE) 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément ou à l'autorisation des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale

3.1 : Cet agrément s'adresse aux producteurs qui mettent sur le marché des fromages ou des produits à base de lait autrement que par la remise directe au consommateur final et qui ne peuvent pas bénéficier des dispositions prévues pour la dérogation à l'agrément.
Seuls les produits des établissements agréés et revêtus de la marque de salubrité peuvent circuler librement dans l'ensemble du marché unique européen.

3.2 : Les locaux de fabrication, les conditions d'hygiène, de fonctionnement ainsi que l'hygiène du personnel doivent être conformes aux dispositions des règlements (CE) n° 852/2004 et n° 853/2004.

3.3 : Les produits fabriqués dans ces ateliers doivent être conformes aux normes bactériologiques en vigueur (Règlement (CE) 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires).

3.4 : La nature et la périodicité des contrôles à effectuer par l'exploitant doivent être définis dans le cadre d'un système d'analyse des risques et des points critiques pour leur maîtrise dit système "HACCP".

3.5 : La référence à un guide de bonnes pratiques hygiéniques est recommandée.

3.6 : Pour solliciter l'agrément sanitaire, le producteur adresse à la Direction Départementale de la Protection des Populations une demande d'agrément à l'aide du modèle CERFA n° 13983 accompagnée des pièces citées dans l'A.M. du 8 juin 2006 (ou cf. Annexe 1).

3.7 : Procédure :

étude du dossier d'agrément,

1er contrôle officiel sur site pour vérifier si les conditions sanitaires d'installation et d'équipement sont respectées, un agrément conditionnel, valable 3 mois, est accordé. L'activité peut débuter.

2ème contrôle officiel sur site pour vérifier si les conditions de fonctionnement sont respectées, l'agrément est accordé au producteur.

3.8 : Le numéro d'agrément attribué devra figurer sous forme d'une marque de salubrité sur les étiquettes et les cartons ou colis des fromages et sur les documents commerciaux (bon de livraison, facture,...). Lors de vente de produits semi-finis (fromages en blanc ou partiellement affinés) les mentions seront reportées sur les documents commerciaux, seulement.
L'étiquetage des denrées doit être conforme aux articles R. 112-1 à R. 112-31 du Code de la Consommation (cf. note étiquetage).

ANNEXE 1

AGREMENT SANITAIRE COMMUNAUTAIRE

DOSSIER DE DEMANDE D'AGREMENT

LISTE DES DOCUMENTS A FOURNIR

Lettre type de demande d'agrément.

Dossier type d'agrément pour les ateliers laitiers fermiers se livrant à la préparation de lait ou de produits laitiers. (Vous devez garder une copie de tous les documents complétés ainsi que des pièces jointes dans votre exploitation)

Plan de situation à une échelle lisible ou photocopie du plan cadastral situant l'atelier de transformation et les bâtiments d'exploitation et présentant :

1. les délimitations de l'établissement,
2. les voies d'accès,
3. les circuits d'arrivée d'eau potable et d'évacuation des eaux usées.

Plan d'ensemble de l'atelier de fabrication à une échelle lisible indiquant la disposition des différents locaux de travail avec leur affectation,

1. le circuit de la transformation (de l'entrée du lait jusqu'à la sortie des fromages),
2. le circuit des déchets,
3. le circuit des eaux usées,
4. les dispositifs d'aération,
5. les principaux équipements,
6. le vestiaire.

Attestation de raccordement au réseau public d'eau (ou copie de la dernière facture) ou copie de l'arrêté préfectoral autorisant l'utilisation de l'eau de ressource privée

Copie de l'attestation de formation au GBPH.

Fiches de description de produits et diagramme de fabrication par type de produit élaboré.

Plan d'autocontrôle établit pour l'atelier.

ANNEXE 2

DISPOSITIONS RELATIVES A L'UTILISATION D'UNE RESSOURCE EN EAU PRIVEE DANS UN ATELIER LAITIER FERMIER

CONSTITUTION DU DOSSIER DE DEMANDE D'ARRETE PREFECTORAL

Ce dossier doit être déposé à l'ARS (Agence Régionale de Santé) et comporter les éléments suivants :

l'identification du demandeur (nom, prénom, adresse,...),

les besoins en eau journaliers (volume prélevé par jour) et le débit potentiellement disponible au niveau de la ressource,

un plan de situation permettant d'apprécier la topographie et de localiser les diverses installations susceptibles de porter atteinte à la qualité de l'eau : les installations d'assainissement et de rejet des effluents, le lieu de stockage des produits polluants ou dangereux, les autres captages d'eau,..,

un descriptif de l'alimentation en eau précisant ou décrivant notamment : le lieu d'implantation du ou des captages, le tracé des canalisations et le cas échéant l'implantation du réservoir, la description du traitement éventuel de l'eau utilisée,

des résultats d'analyses microbiologique et physico-chimique selon les paramètres établis par le code de la santé publique (Art. R 1321.1 et suivants),

si des problèmes chimiques, notamment dus à des pesticides ou des produits toxiques, existent dans le secteur concerné par le prélèvement d'eau, des analyses complémentaires peuvent être demandées.

PROCEDURE ADMINISTRATIVE

examen du dossier par l'ARS,

un hydrogéologue agréé mandaté par l'ARS procède à une visite de l'installation et remet son rapport à l'ARS,

si l'ensemble du dossier reçoit un avis favorable, il est présenté devant le Conseil Départemental d'Hygiène,

établissement de l'arrêté préfectoral d'autorisation,

tous les frais engendrés par cette procédure sont à la charge du demandeur.

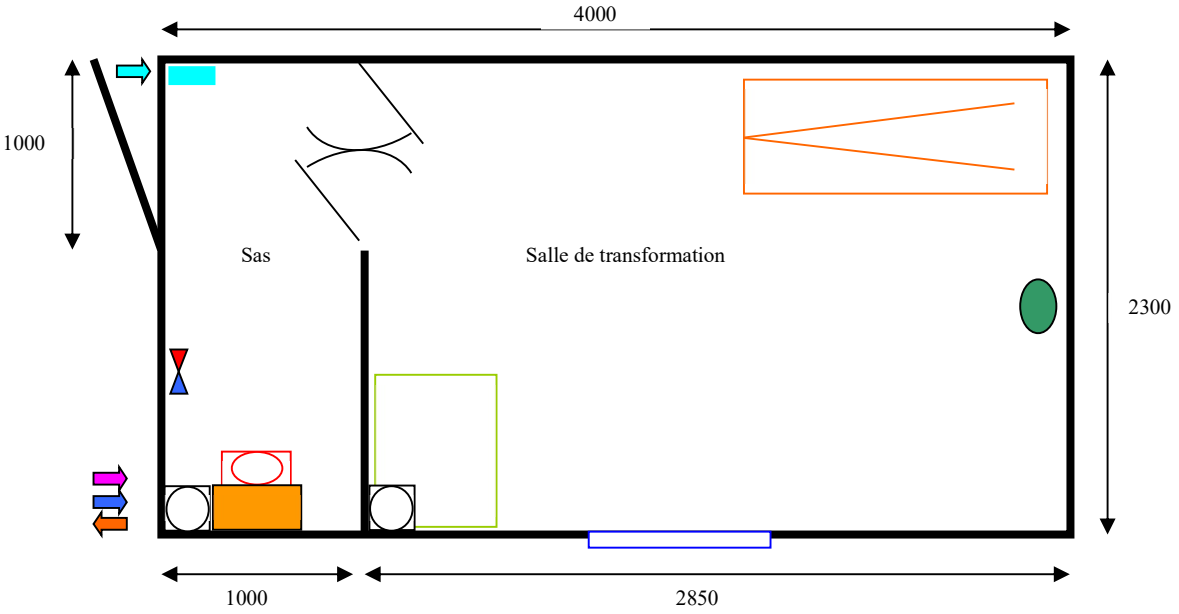
Béarn Frigo Route

Présentation de nos modèles standards

à destination pâtes cuites, pâtes pressées

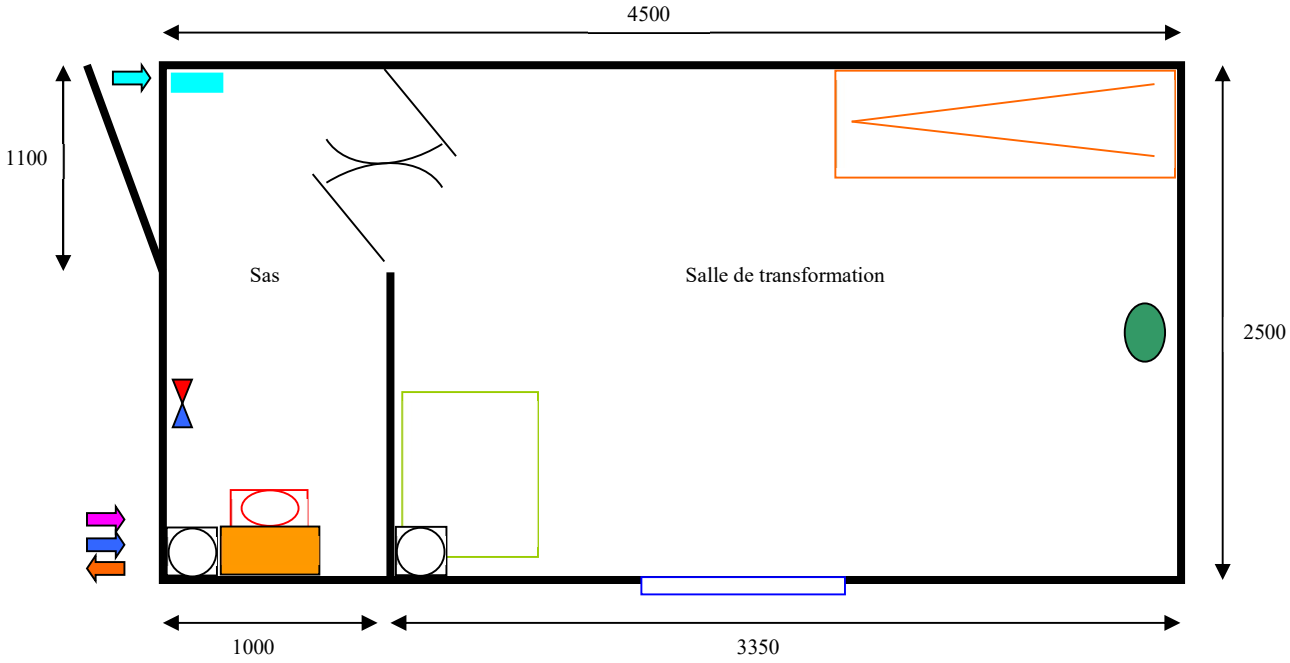
Béarn Frigo Route

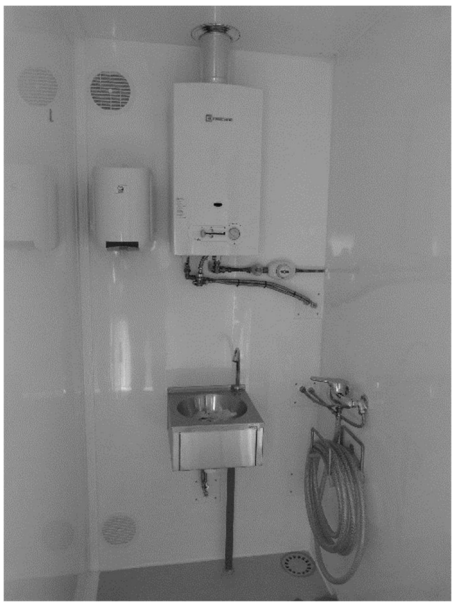
LABO 1 :



Béarn Frigo Route

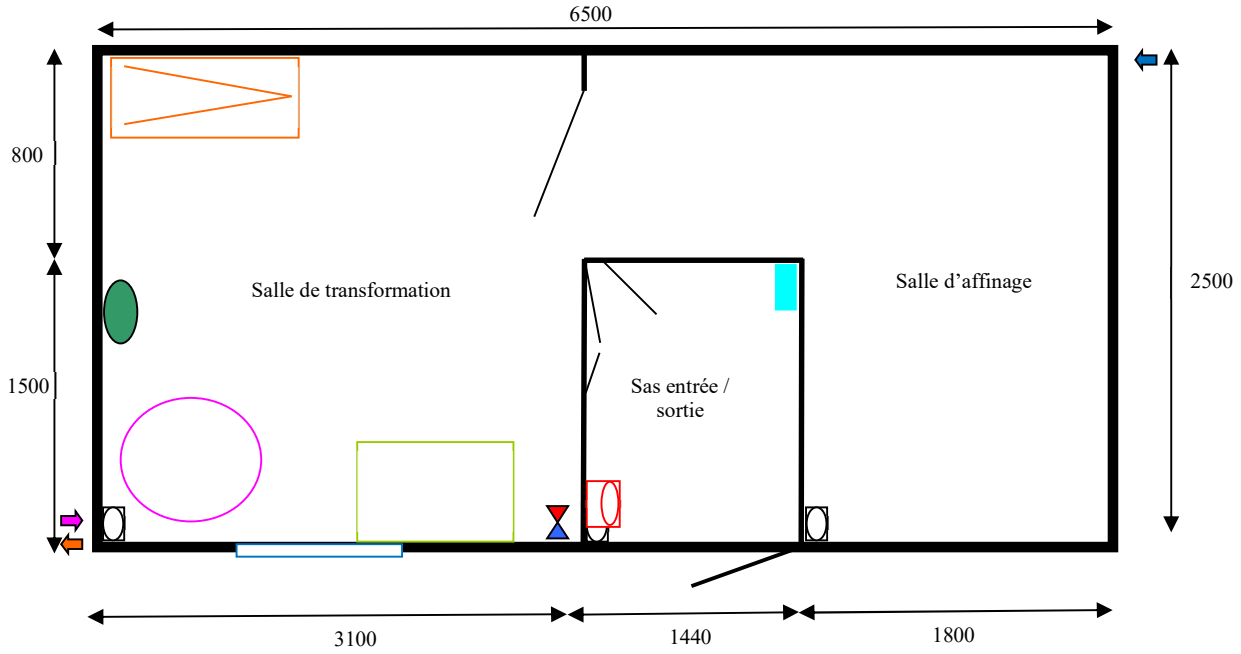
LABO 2 :





Béarn Frigo Route

LABO 3 :

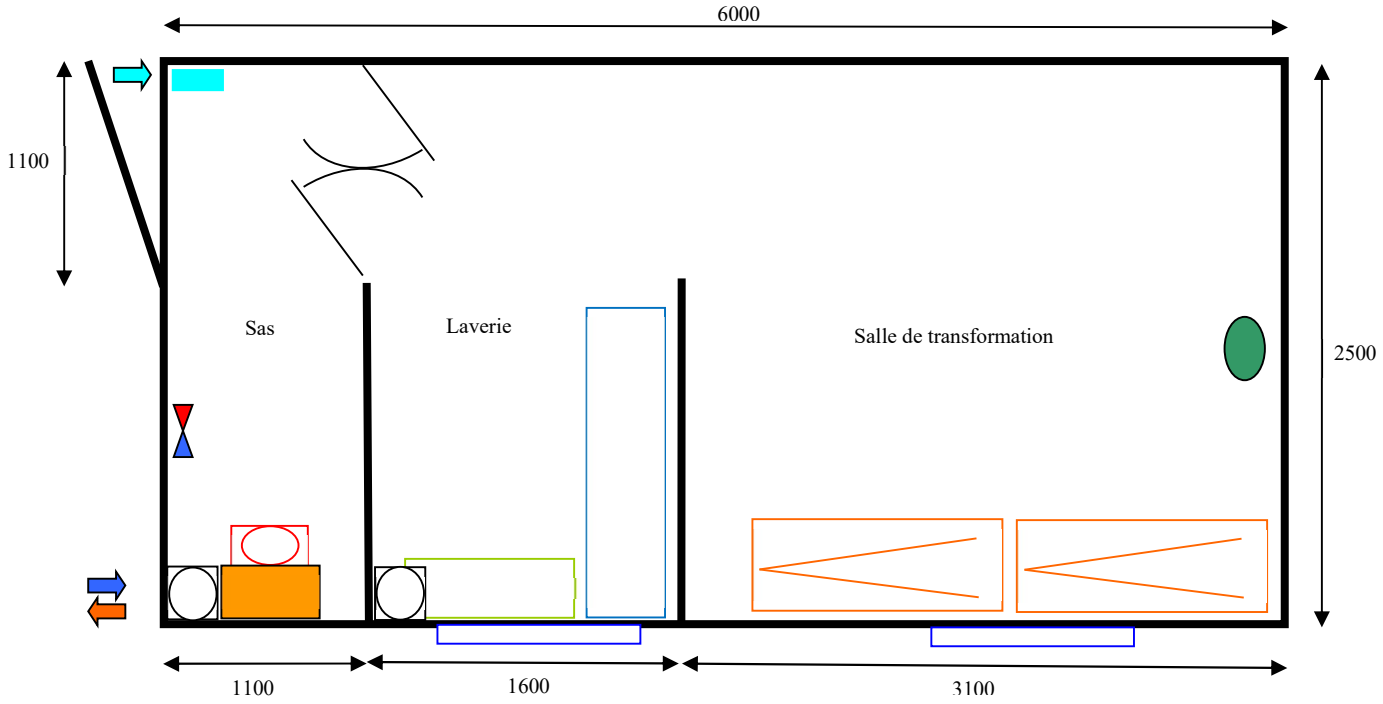


Présentation de nos modèles standards

à destination lactiques

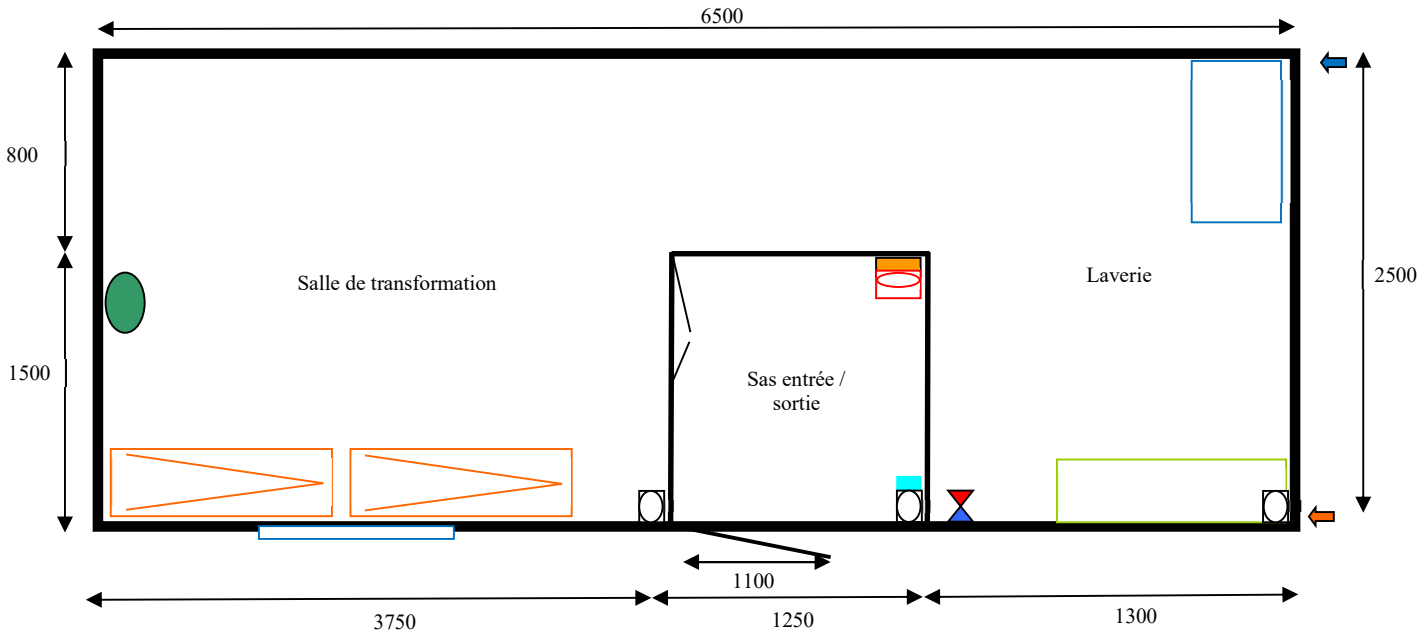
Béarn Frigo Route

LABO 4 :



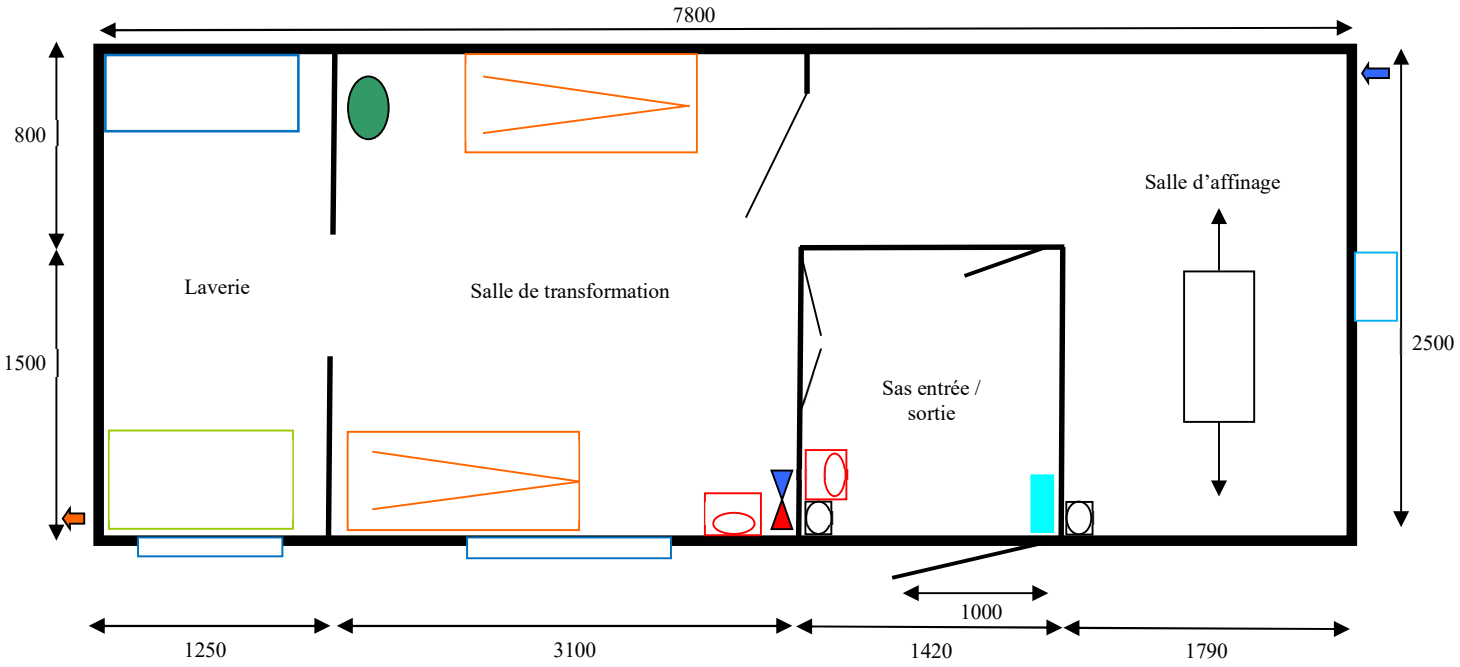
Béarn Frigo Route

LABO 5 :



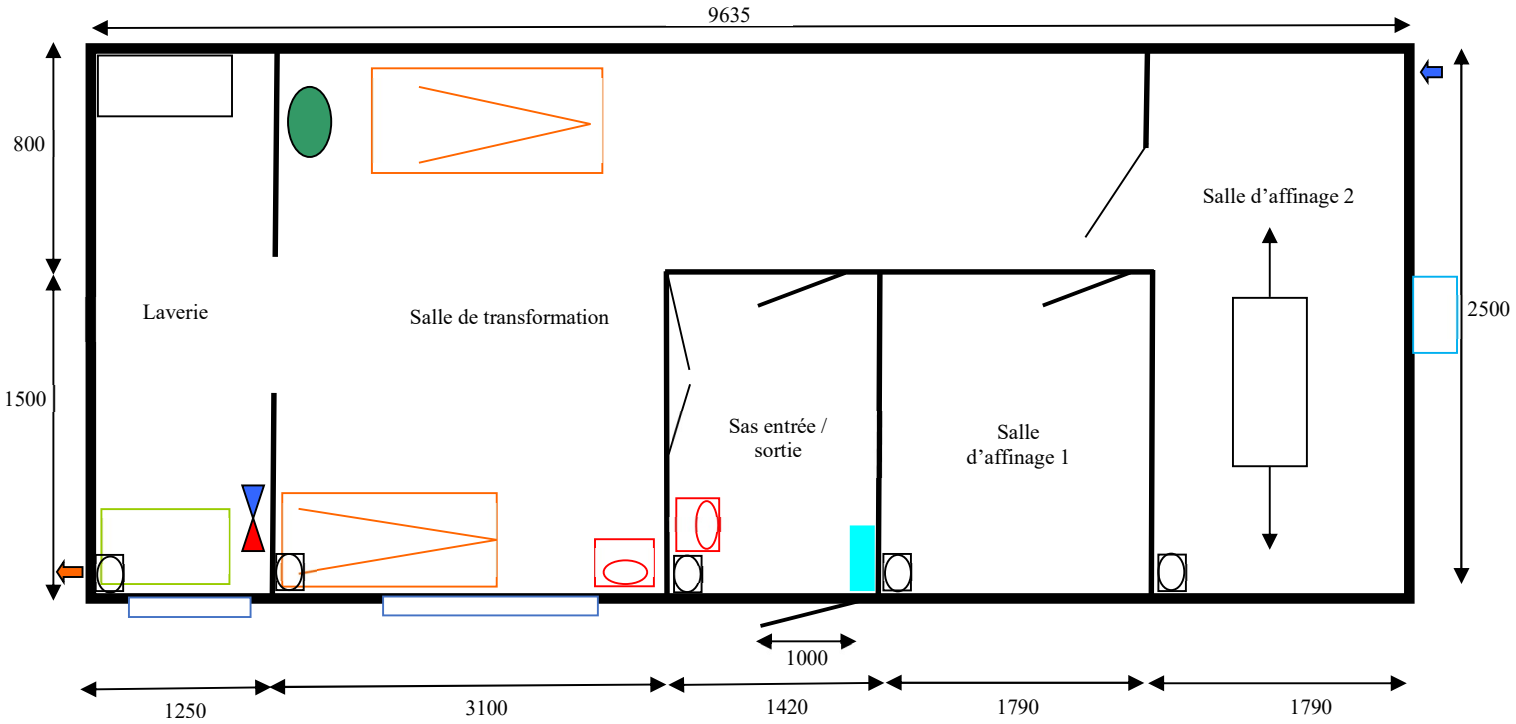
Béarn Frigo Route

LABO 6 :



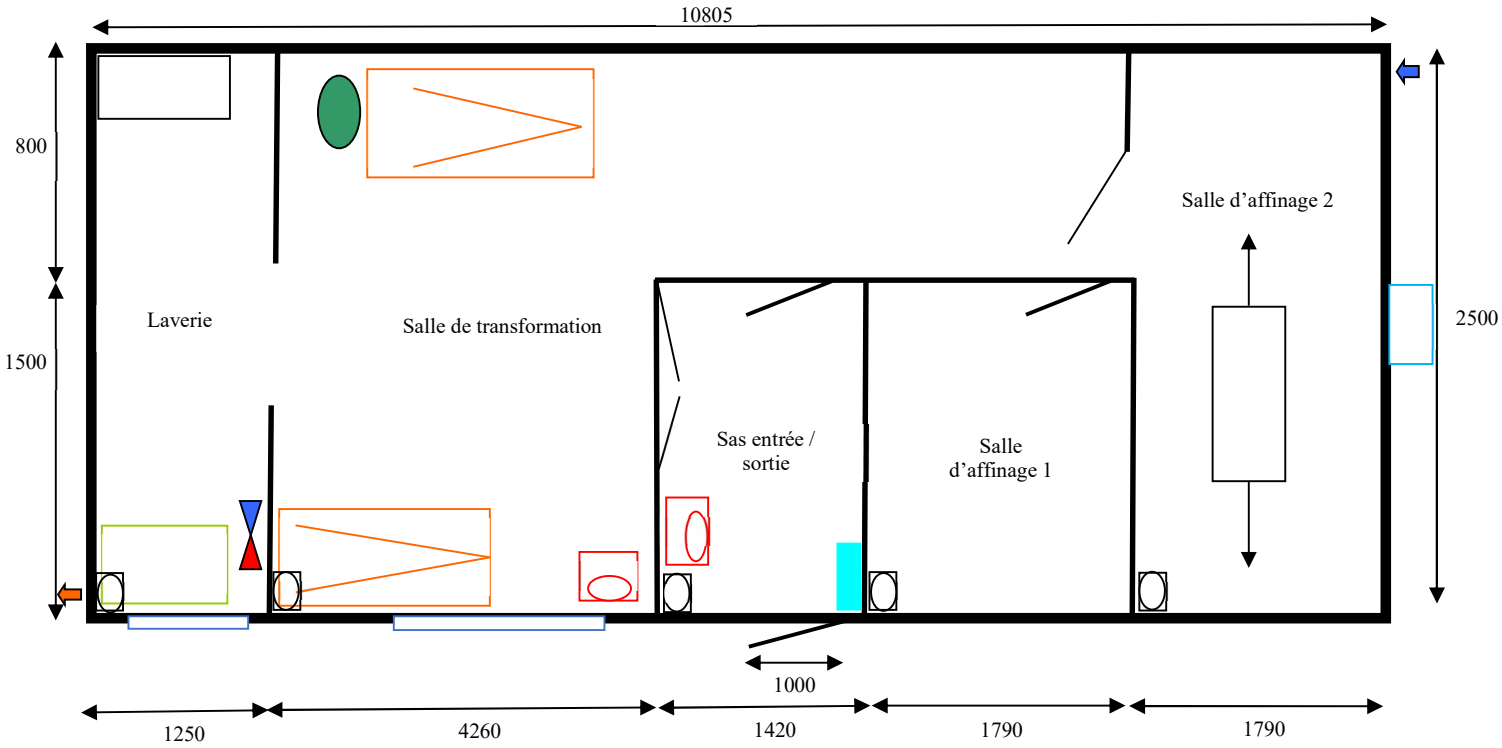
Béarn Frigo Route

LABO 6.1 :



Béarn Frigo Route

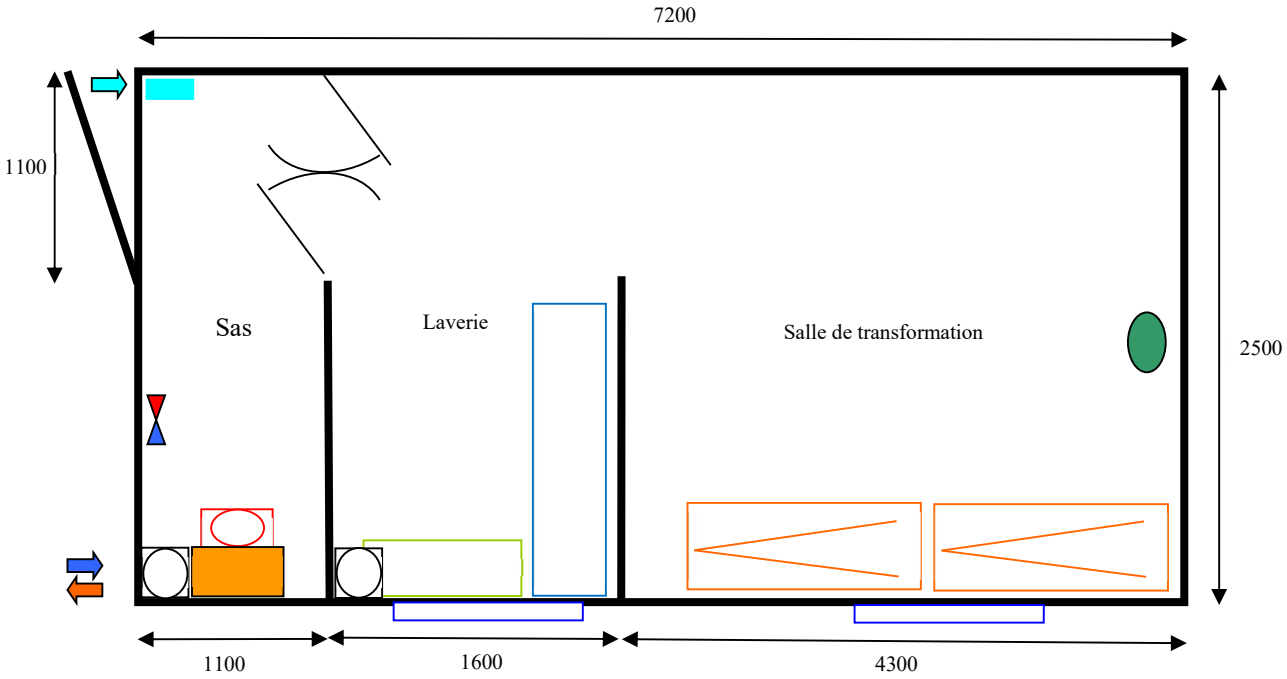
LABO 6.2 :



Présentation de nos modèles standards frigorifiques

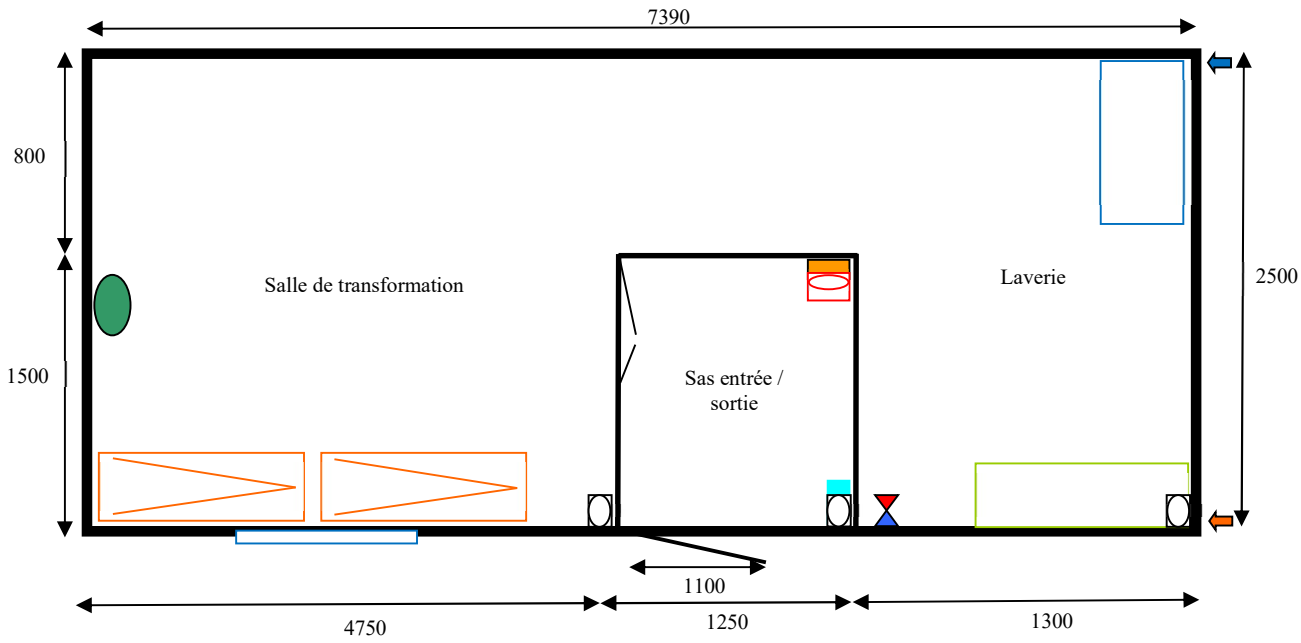
Béarn Frigo Route

LABO 7 :



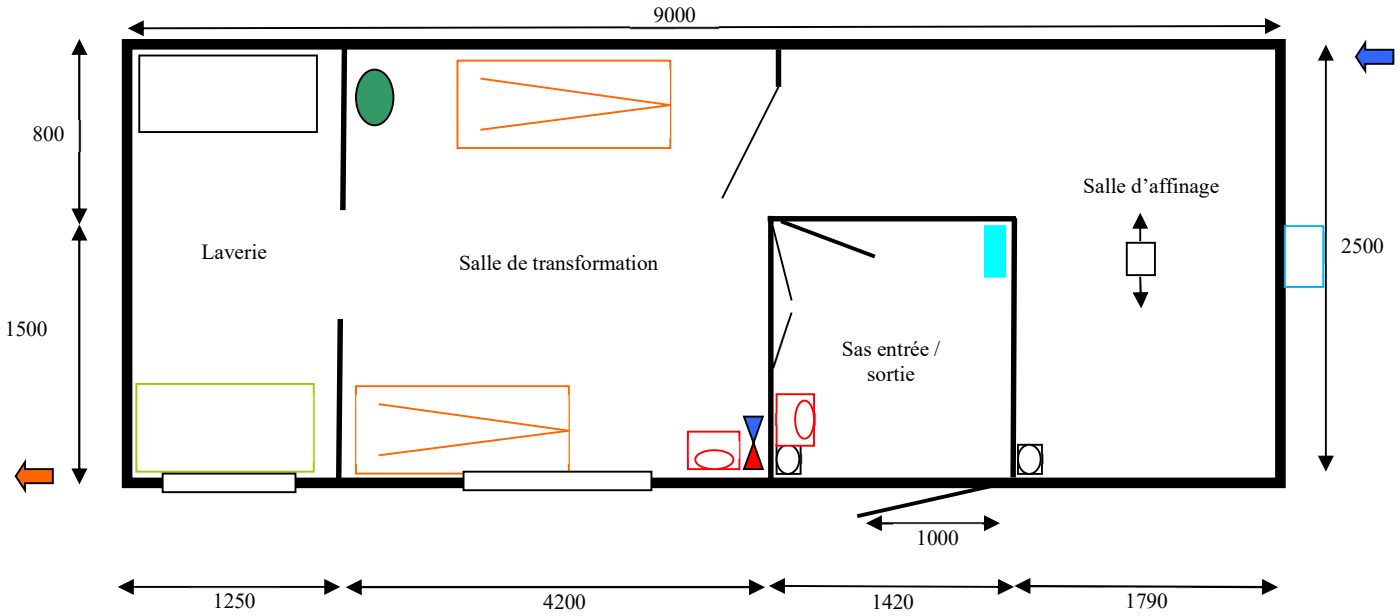
Béarn Frigo Route

LABO 8 :



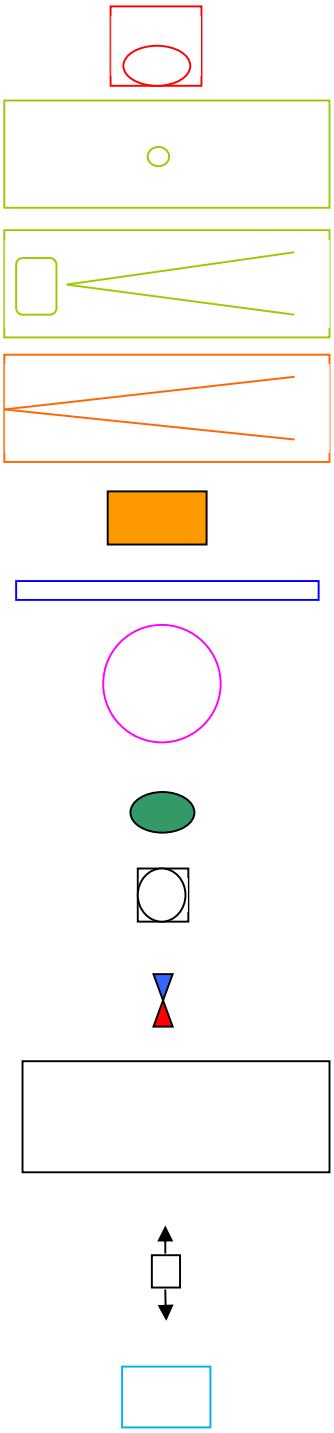
Béarn Frigo Route

LABO 9 :



Nomenclature

Béarn Frigo Route



Lave-mains à commande non manuelle

Bac de lavage

Plonge

Table d'égouttage

Chauffe-eau

Fenêtre

Cuve

Extracteur d'air

Siphons

Contrôle lavage

Etagères

Evaporateur double flux faiblement ventilé

Groupe extérieur

Evacuation eaux usées

Alimentation eau

Alimentation gaz

Alimentation électrique

Coffret électrique

Grille de ventilation

Descriptif général

Béarn Frigo Route

LE CHASSIS (sûrement le chapitre le plus important)

Le châssis en aluminium, mécano-soudé permet la mobilité du laboratoire. Des systèmes d'ancrage sont prévus à chaque extrémité des longerons. Le châssis permet le chargement, le déchargement et l'immobilisation du laboratoire.
Il permet aussi de générer la hauteur nécessaire pour l'écoulement des eaux usées et une circulation d'air sous le laboratoire.
Le châssis ainsi fixé sous le laboratoire contribue à la solidité de l'ensemble. Veillez à ce que ce châssis repose correctement au sol.

La manutention du laboratoire doit se faire uniquement par ce châssis, avec des outils ou machines appropriés et par des gens qualifiés.
La fixation au sol du laboratoire est impérative et doit s'effectuer à l'aide de ce châssis sur la dalle béton prévue à cet effet.

LA STRUCTURE

La structure du laboratoire est en panneaux sandwichs (polyester / mousse polyuréthane / polyester). L'épaisseur de ces panneaux est de 55 millimètres.
Le plancher est dit porteur. Son assemblage est polyester / contreplaqué / mousse polyuréthane / contreplaqué / polyester. Des inserts prévus dans ce plancher servent à la fixation du châssis qui permettra la mobilité du laboratoire.

Les panneaux sont assemblés par collage.
L'étanchéité et la finition, à l'intérieur, sont obtenues par lissage d'un joint silicone arrondi.
A l'extérieur, un profil cornière polyester arrondi évite les angles saillants.

LES DIMENSIONS EXTERIEURES

Les dimensions des laboratoires peuvent évoluer en fonction des besoins :

- Longueur : 6 modèles standards de 4000 mm à 9650 mm. Sur mesure jusqu'à 13000 mm.
- Largeur : 5 modèles standards à 2500 mm qui est la largeur maximale compte-tenu du code de la route. Une dimension plus étroite pour le modèle héliporté (LABO 1).
- Hauteur : tous les modèles non équipés de groupes frigorifiques sont à 2300 mm, ceux équipés d'un groupe frigorifique sont à 2500 mm.

LES PORTES

Les dimensions des portes sont de 1 mètre ou 1,10 mètres selon les modèles. Une autre dimension peut être envisagée sur demande.
Nos portes extérieures sont équipées de poignées à fermeture à clé et de système dit « anti-panique ».
A l'intérieur, les mêmes poignées mais sans clé.
L'étanchéité de ces portes est obtenue par un joint caoutchouc à lèvres.

LES FENETRES

Les modèles standards sont équipés de fenêtres en PVC basculantes pourvues de moustiquaires.
La dimension habituelle est de 80 centimètres de large sur 60 centimètres de haut mais d'autres dimensions peuvent être envisagées.

LA VENTILATION

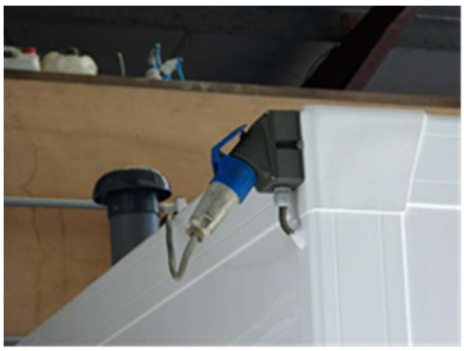
La ventilation s'effectue à l'aide d'un extracteur d'air combiné à des grilles de ventilation. Ces grilles de ventilation sont diamétralement opposées. Une grille en position basse et l'autre en position haute.

LA PLOMBERIE

La plomberie est réalisée en « multicouches » dissimulée dans des réservations dans l'épaisseur des panneaux. Le nettoyage s'en voit ainsi facilité, car il n'y a plus de tube en cuivre (qui s'oxyde) en apparent.
Tous nos laboratoires sont équipés d'un chauffe-eau, d'un lave-mains à commande non manuelle, d'une plonge ou d'un bac de lavage et d'une centrale de lavage. L'alimentation en eau et en gaz se fait à l'extérieur du laboratoire. Une vanne quart de tour avec purgeur permet d'isoler le laboratoire lors d'une intervention sur la plomberie ou de le purger en période de non-utilisation. Un robinet permet de raccorder 2 bouteilles de gaz et de sélectionner l'une ou l'autre. Un robinet détendeur permet d'isoler le circuit en cas de problème ou d'intervention.
L'évacuation des eaux usées s'exécute par des siphons reliés entre eux. Les siphons de sol, du bac de lavage et du lave-mains sont réunis en une sortie en PVC de diamètre 63 mm qu'il convient de faire raccorder à un système de traitement de votre choix. Pour les cas de laboratoire éloigné de tous réseaux, se mettre en contact avec la mairie pour connaître les normes en vigueur selon votre localisation.

L'ELECTRICITE

Toute l'installation électrique est réalisée avec du matériel étanche (IP55). Chaque circuit est protégé par un disjoncteur adapté (10 ampères pour l'éclairage, 16 ampères pour les prises, etc…). Ces disjoncteurs sont précédés d'un interrupteur différentiel de 30 milliampères.
Toute l'électricité est dissimulée dans des réservations dans l'épaisseur des panneaux. Le nettoyage s'en voit ainsi facilité.
Le raccordement se fait à l'extérieur du laboratoire par le biais d'un socle « P17 » mâle et d'une fiche femelle fournie de même type. Le laboratoire doit être raccordé sur une source d'alimentation de 220 volts monophasés de votre choix.



LA CLIMATISATION

Tous nos laboratoires peuvent être équipés de système de climatisation sauf le modèle héliporté (contrainte de poids), du plus petit appareil mobile au système splitté.

LE GROUPE FRIGORIFIQUE

Nos laboratoires de transformation modèles 3, 6, 6.1 et 6.2 sont pourvus d'une salle d'affinage.
Pour se faire, nous les avons équipés d'un groupe frigorifique, d'un jeu de résistances et d'un humidificateur qui contrôlent la température et l'hygrométrie.
La batterie évaporatrice double flux est traitée spécialement contre la corrosion et faiblement ventilée (0.25 m/s).

LA COULEUR

Nos laboratoires sont de couleur blanche. Ceux-ci peuvent être peints couleur sable, vert, etc… ou bien recouverts d'adhésifs reproduisant une image de bonne qualité vectorisée fournie par vos soins (représentation chalet pierre, bois, etc…).

Recommandations importantes

Béarn Frigo Route

- ✓ Il convient, selon l'emplacement final du laboratoire, de demander une autorisation ou un permis auprès de la mairie.
- ✓ La meilleure surface pour recevoir le laboratoire reste une dalle en béton à laquelle vous aurez donné une légère pente (1 à 1,5 centimètres par mètre) pour l'inclinaison du laboratoire vers les siphons d'évacuation des eaux usées, et sur laquelle vous aurez prévu des systèmes d'ancrage.
- ✓ Les chargements, transports et déchargements devront être exécutés par du personnel qualifié et avec des outils appropriés.
- ✓ Le laboratoire devra être fixé au sol, surtout en région exposée aux fortes rafales de vent.
- ✓ Les raccordements et la manutention du laboratoire doivent être réalisés par des professionnels.
- ✓ Ne jamais obturer le système de ventilation surtout si vous utilisez un chauffage direct au gaz à l'intérieur.
- ✓ Assurer une distance minimale entre la flamme de votre système de chauffe et le sol ou les parois pour éviter toute chauffe ou déformation du matériau.
- ✓ S'assurer d'une température positive à l'intérieur du labo ou une purge totale du circuit d'eau pour éviter tout risque de gel.
- ✓ Assurer un nettoyage de la batterie évaporatrice à l'eau claire de manière régulière pour éviter tout amas de matière et agression de celle-ci.

Documentations matériels

Références consommables pour commande

CONSOMMABLES

. Silicone fongicide

. Produit de lavage centrale

. Bobine papier

. Extracteur

. Rivets à éclatements

. Poignée avec clé

. Poignée sans clé

. Grille

. Sonde hygrométrie

. Système d'arrimage

. Dévidoir à papier

. Moustiquaire