



## fiche d'information de la DD(CS)PP/DAAF relative à une modification d'urgence

### Fiche-type PRODUCTION LAITIERE FERMIERE

Dans le contexte de la crise sanitaire Covid-19, les producteurs en agrément sanitaire peuvent effectuer des changements dans leurs pratiques sans devoir envoyer un dossier complet et sans attendre l'acceptation de la DDPP avant de commencer les démarches....

Il leur est demandé d'en informer la DDPP à l'aide d'une fiche d'information, dont le modèle suivant constitue un exemple adapté pour la production laitière fermière.

Les changements concernés sont par exemple la fabrication (nouvelle) de fromages de garde comme des pâtes pressées pour palier la chute des ventes ou la mise en place de nouvelles solutions de report (par congélation, sous-vide...). En revanche, pour un producteur de fromages qui se met à fabriquer des crèmes glacées, il s'agira d'un nouveau process et il faudra faire une nouvelle demande d'agrément pour ce produit/process.

#### Coordonnées de l'établissement

Nom : .....

Adresse : .....

Numéro d'agrément : .....

Interlocuteur DD(CS)PP/DAAF : .....

Téléphone : ..... Mel : .....

#### Description succincte de la modification

##### **\*La modification porte-t-elle sur la mise en place d'un nouveau produit ?**

**Fabrication de fromages de type pâtes pressés**, non initialement prévus dans le plan de maîtrise sanitaire (PMS)

Les pâtes pressées sont affinées et conservées sur place

Les pâtes pressées sont affinées et/ou conservées à l'extérieur.

Lieu d'affinage et/ou de stockage : .....

**Fabrication d'un autre produit** (de même catégorie) non initialement prévu dans le PMS (préciser) : .....

##### **\* La modification porte-t-elle sur un nouveau type d'opération ?**

**Report de produits par congélation**

Si cette opération a lieu hors de l'exploitation (ex : stockage dans la chambre froide d'un entrepôt extérieur), préciser le lieu : .....

**Report de produits par mise sous vide**

Si cette opération a lieu hors de l'exploitation, préciser le lieu : .....

**Autre opération** (préciser) : .....



**\* La modification concerne-t-elle ou s'accompagne-t-elle de nouveaux modes de commercialisation ?**

- Aucun changement
- Non déterminé à ce jour
- Liste des nouveaux modes de commercialisation

.....  
.....

**Description des principales adaptations du Plan de Maîtrise Sanitaire**

**\* Au niveau des équipements et locaux**

- Aucun changement
- Si acquisition de nouveaux matériels de type cuves à pâte pressée ou appareils frigorifiques, etc. ? Lesquels ?

.....

**\* Au niveau de la gestion du personnel**

- Aucun changement
- Si le nombre des personnes qui travaillent dans l'atelier de transformation est modifié, préciser quel est le nouvel effectif ? .....
- Si l'organisation du travail a été modifié, décrire brièvement les changements effectués :

.....  
.....  
.....

**\* Système de gestion interne des lots**

- Aucun changement
- Si nouveaux produits

Les lots sont-ils identifiés par :  
 le n° du jour dans le mois  
 la DLC ou la DDM (ex DLUO) ?  
 autre. Préciser.....



**\* En cas de mise en place d'autres adaptations** qui vous semblent importantes du point de vue de l'organisation du travail ou de la maîtrise sanitaire ont été faites, précisez-le :

.....  
.....

**\* Mise à jour des plans de maîtrise spécifiques par produits :**

\* **Dans les cas de nouveaux produits** non prévus dans le PMS, imprimer/photocopier la fiche du GBPH correspondante, la personnaliser et la conserver avec le reste du PMS.

Exemples : pour des fromages de type Pâtes pressées, fiche **Plan de type HACCP Fromages à coagulation enzymatique et mixte** du GBPH (pages 57)

\* **Dans le cas où vous vous lancez dans la vente directe** (à la ferme, sur le marché...) alors que vous ne le faisiez pas avant : utiliser la fiche **BPF Vente directe** du GBPH (page 35)

*Remarque : le GBPH Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène pour les productions fermières est téléchargeable au lien suivant :*

[https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety\\_fh\\_guidance\\_artisanal-cheese-and-dairy-products\\_fr.pdf](https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety_fh_guidance_artisanal-cheese-and-dairy-products_fr.pdf)

**\* Plan d'autocontrôle**

Aucun changement

Description des adaptations, notamment dans le cas de nouveau(x) produit(s) :

.....  
.....

\* \* \* \* \*