



Fiche d'information¹

Guide des bonnes pratiques dans la transformation laitière artisanale

Conformément à l'article 80 de l'Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIUOs)

Nom et adresse

FROMARTE
Artisans suisses du fromage
Gurtengasse 6
Case postale 2405
3001 Berne

Adopté le : 27 janvier 2023

Version : 2

Champ d'application du guide

Processus

Le guide des bonnes pratiques dans la transformation laitière artisanale englobe tous les processus de la chaîne alimentaire entre la production laitière et le commerce de fromage et le commerce de détail. Il comprend les processus suivants : gestion d'entreprise & organisation, personnel, bâtiments & infrastructure, achats, réception du lait, production, stockage & affinage, vente & logistique, nettoyage & désinfection, entretien & maintenance, traçabilité, contrôle & amélioration en continu ainsi que reprise & rappel.

En plus de ces processus principaux, le guide contient des exigences envers le contrôle des bonnes pratiques, l'analyse des risques selon le protocole HACCP et la documentation.

Échelonnement du champ d'application

Le guide s'applique à toutes les entreprises de transformation laitière artisanale. Les structures et les processus de la majorité des entreprises de transformation laitière artisanale sont comparables, raison pour laquelle le guide ne subdivise pas les mesures de contrôle pour les petites et les moyennes entreprises et les micro-entreprises. Ces mesures valent de manière égale pour toutes les entreprises. Il n'y a pas non plus d'échelonnement pour les autocontrôles et la documentation écrite.

Le présent guide contient les exigences minimales pour assurer la sécurité alimentaire. Si les entreprises font face à des exigences supplémentaires pour assurer la qualité, des documents complémentaires figurent dans le guide élargi.

¹ Créé par le requérant

Résumé

Le guide des bonnes pratiques dans la transformation laitière artisanale est une directive au sens de l'Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIUIs) permettant aux entreprises de transformation laitière artisanale de remplir l'autocontrôle prescrit par la loi.

Ce guide élaboré par FROMARTE couvre tous les domaines de l'autocontrôle des entreprises de transformation laitière artisanale prescrit par le droit alimentaire. Outre les dispositions pour respecter les bonnes pratiques et pour l'analyse des risques selon le protocole HACCP, le guide contient aussi des exigences concernant d'autres domaines de l'assurance de la qualité comme l'organisation, les responsabilités, la documentation dans l'entreprise, etc.

Le guide possède un caractère contraignant et facilite aux personnes responsables le respect des dispositions du droit alimentaire. Les entreprises de transformation laitière artisanale qui documentent l'autocontrôle selon le guide prouvent leurs bonnes pratiques ainsi que l'utilisation d'un processus pour identifier, évaluer et maîtriser les risques importants pour la sécurité des produits laitiers. Elles apportent la preuve envers les organes de contrôle officiels qu'elles respectent les dispositions du droit alimentaire.

La personne responsable doit procéder à des adaptations spécifiques à l'entreprise pour la mise en œuvre du guide.

Le guide se base sur les dispositions de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) et se compose des analyses des risques et des documents obligatoires relatifs aux bonnes pratiques (instructions de travail et formulaires). Le guide est à la disposition des abonnés de la solution sectorielle MQ FROMARTE dans un domaine protégé électronique.

Principales modifications/nouveautés

Avril 2010

Version 1

Janvier 2023

Version 2

Nouvelle IT Monitoring des listérioses avec monitoring de l'environnement

Nouvelles IT Magasin & IT Envoi postal

Langues disponibles

FR, DE