



AGREMENT FROMAGERIE

Caprins - Bovins - Ovins

Vous êtes éleveur fromager. Vous vendez plus de 30 % de votre production à un établissement tiers. Et vous souhaitez constituer ou mettre à jour votre dossier d'agrément sanitaire.

➤ Pourquoi faire ?

- Dresser un état des lieux de la situation existante
- Etudier la conduite du mode de fabrication fromagère
- Mettre en place un plan de maîtrise des risques
- Etre accompagné dans l'élaboration du dossier
- Bénéficier de conseils sanitaires et réglementaires
- Respecter l'arrêté du 08/06/2006, stipulant que tout établissement agréé doit mettre à jour son dossier d'agrément avant le 09 août 2008, sous peine de la perte de l'autorisation de mise en marché de votre production

➤ Quand ?

- Avant le 30 juin 2008, date butoir de dépôt des dossiers à la DDSV

➤ Qui participe ?

- L'éleveur
- Le GDS
- Le Contrôle Laitier
- Le Laboratoire de Touraine

... en partenariat avec la DDSV et l'AOC



➤ Quels outils, quels points à étudier ?

- Votre mode de production
- Votre contrôle des températures
- Vos plans d'analyse (eau, lait, etc.)
- La traçabilité des intrants au niveau de la production
- Vos produits de nettoyage et de désinfection
- Le circuit des hommes dans votre établissement
- Les plans de formation de votre personnel

➤ Quels documents remis ?

Un dossier d'agrément complet comportant :

- Des documents descriptifs de l'établissement
- Un plan de maîtrise sanitaire fondé sur les principes de l'HACCP
- Un ensemble de pièces à conserver

➤ Un contact ?

Laetitia PEROCHON au 02 47 48 37 58