



# AUTO-CONTRÔLES FROMAGERS

## Caprins - Bovins - Ovins

***Vous êtes éleveur fromager. Vous souhaitez garantir la qualité de vos fromages avant la mise en marché et anticiper la réglementation.***

***Les auto-contrôles fromagers sont une des solutions pour vous assurer de la conformité de vos produits.***

### ➤ Pourquoi faire ?

- Mettre en place un protocole d'actions sur votre exploitation
- Bénéficier d'un plan d'auto-contrôle clé en main
- Anticiper une contamination éventuelle plus en amont, à partir de prélèvements de lait
- Dépister de façon plus régulière la listéria et les staphylocoques pour plus de surveillance et de réactivité
- Eviter les contaminations puis le rappel et la destruction des lots de fromages
- Etre accompagné en cas de non conformité
- Bénéficier de conseils sanitaires
- Répondre à la règle en vigueur du paquet hygiène (règlement 2073/2005)

### ➤ Qui participe ?

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

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



### ➤ Quand ?

- Une inscription 1 fois par an, à chaque début de campagne
- Un suivi sur toute l'année

### ➤ Comment s'organise le service?

- L'éleveur réalise lui-même ses prélèvements de lait
- Le Laboratoire de Touraine fait les prélèvements de fromages et de surfaces
- Toutes les analyses sont réalisées par le Laboratoire de Touraine

### ➤ Quels outils ?

- Un protocole d'actions
- Un kit de prélèvement avec une note explicative
- Un programme d'intervention en cas de suspicion

### ➤ Un contact ?

Laetitia PEROCHON au 02 47 48 37 58