



**ETUDE SUR LES CONDITIONS D'APPLICATION  
DU « PAQUET HYGIÈNE »  
EN ATELIER DE TRANSFORMATION FERMIÈRE  
DE PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE  
(HORS TRANSFORMATION LAITIÈRE)**

---

Vendredi 29 juin 2018

## CONTEXTE ET METHODOLOGIE

---

- Notion de flexibilité inscrite dans le Règlement CE 852/2004
- Groupe Réglementation au sein du RMT Alimentation Locale piloté par le Réseau Alimentation de l'enseignement agricole et le CERD au départ, et aussi l'APCA actuellement, souhaitant faire progresser cette thématique
- Enquêtes conduites d'avril à août 2016 auprès de :
  - 19 conseillers « experts »,
  - 50 producteurs fermiers sur toute la France

## DIFFICULTES LIEES A L'APPLICATION DU PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

Difficulté	Proportion des experts évoquant cette difficulté – (Nombre d'experts s'étant exprimés)	Proportion des producteurs évoquant cette difficulté – (Nombre de producteurs s'étant exprimés)
Conception et mise en œuvre du PMS	100 % - (13)	87 % - (38)
Enregistrement des températures des chambres froides	88 % - (16)	31 % - (45)
Analyse de l'eau	80 % - (15)	12 % - (42)
Enregistrement du nettoyage et de la désinfection	71 % - (14)	16 % - (44)
Diagrammes de fabrication	58 % - (12)	13 % - (39)
Contrôle du nettoyage et de la désinfection	57 % - (14)	22 % - (41)

## MESURES D'ADAPTATION PROPOSEES

---

- Enregistrer les températures uniquement en cas de dépassement des limites critiques
- Enregistrer les nettoyages et désinfections irréguliers
- Mieux définir les fréquences de contrôles des opérations de nettoyage et désinfection
- Réaliser les analyses d'eau uniquement à l'ouverture de l'atelier et en cas de problèmes identifiés

## MESURES D'ADAPTATION PROPOSEES

---

- Favoriser le financement de l'écriture d'un Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène pour la découpe, la transformation et la vente de viandes, à destination des producteurs fermiers
- Adapter les exigences en termes d'écriture des diagrammes de fabrication
- Simplifier les démarches de traçabilité

## DIFFICULTES LIEES AUX LOCAUX, EQUIPEMENTS ET FONCTIONNEMENT

Difficulté	Proportion des experts évoquant cette difficulté – (Nombre d’experts s’étant exprimés)	Proportion des producteurs évoquant cette difficulté – (Nombre de producteurs s’étant exprimés)
Stérilisateurs à couteaux	75 % - (12)	-
Ventilation	71 % - (7)	24 % - (45)
Points de dégradation ou de corrosion	64 % - (14)	49 % - (47)
Autoclave ou son utilisation	50 % - (14)	33 % - (15)
Marche en avant et circulation des denrées	38 % - (13)	22 % - (46)

## MESURES D'ADAPTATION PROPOSEES

---

- Les surfaces n'entrant pas en contact ou ne surplombant pas les denrées alimentaires, ne doivent pas faire l'objet de non-conformités si elles présentent des points de dégradation ou de corrosion
- La marche en avant dans le temps doit être acceptée
- La condensation en zone « dite sale » ne doivent pas faire l'objet de non-conformités
- Désinfection des couteaux avec un produit désinfectant homologué (l'efficacité n'est pas à démontrer)
- Validation des barèmes de stérilisation possible par le producteur

## AUTRES DIFFICULTÉES ET MESURES D'ADAPTATION PROPOSÉE

---

- Demander aux inspecteurs d'établir par écrit une synthèse de leur visite sur un document carboné qui sera co-signé par lui-même et le producteur
- Supprimer dès à présent l'obligation de visite médicale annuelle (en cours)
- Ne pas demander aux producteurs le suivi annuel de formation à l'hygiène dans la mesure où peu de non conformités sont identifiées
- Ne pas demander un organigramme fonctionnel, ni la description de l'équipe HACCP dans les ateliers gérés par les agriculteurs