

SAC – PRODUITS LAITIERS

Guide système d'autocontrôle industrie laitière

Sommaire

**CONFEDERATION BELGE DE L'INDUSTRIE LAITIERE (CBL) asbl
Kolonel Begaultlaan 1A bus 11, 3012 Leuven**

Version 4.1 (28/06/2023)

Sommaire SAC-produits laitiers

1. Introduction
 - 1.1. Introduction générale
 - 1.2. Assouplissements pour les très petites entreprises
 - Annexe 1 : Composition Groupe de travail CBL Hygiène et composition groupe de travail Petites laiteries
2. Exigences de base pour un système qualité
 - Annexe 1 : Procédure destination produits non conformes
 - Annexe 2 : Procédure notification obligatoire
 - Annexe 3 : Procédure recall
3. Garantie de la sécurité alimentaire: transformation
 - 3.1. Bonnes Pratiques d'Hygiène (GHP)
 - Annexe 1 : Principe du 'la marche en avant'
 - Annexe 2 : Procédure bris de glace ou cassure de plastique dure
 - Annexe 3 : Analyse qualité d'eau
 - Annexe 4 : Transport
 - Annexe 5 : Procédure laver les mains
 - Annexe 6 : Procédure nettoyage et désinfection de l'unité de production – niv.3
 - Annexe 7 : Procédure dérèglements
 - 3.2. Plans HACCP par type de produit
 1. Boissons à base de lait de consommation UHT et crème UHT
 2. Boissons à base de lait de consommation stérilisé et crème stérilisée
 3. Boissons à base de lait de consommation pasteurisé et crème pasteurisée
 4. Lait fermenté
 5. Lait fermenté traité thermiquement
 6. Fromage frais
 7. Fromage à pâte dure à base de lait pasteurisé
 8. Mozzarella à base de lait pasteurisé
 9. Fromage à pâte molle à base de lait pasteurisé

10. Beurre acide à base de lait pasteurisé, babeurre acide frais, babeurre acide traité thermiquement
11. Poudre de lait
12. Desserts neutres
13. Fromage à base de lait cru
14. Beurre acide à base de lait cru - babeurre acide frais

Annexe 1: Analyse de dangers matière première lait

Annexe 2: Liste littérature

Annexe 3: Analyse de dangers autres matières premières

Annexe 4: Plan d'échantillonnage sectoriel matière première lait

Annexe 5: Contrôle des substances inhibitrices lors de la réception de lait dans la laiterie

Annexe 6: Allergènes

~~Annexe 7: Matériaux qui entrent en contact avec les denrées alimentaires~~

~~Annexe 8: Utilisation des auxiliaires technologiques dans l'analyse des risques dans la production des denrées alimentaires~~

3.3. Flux de produits vers l'alimentation animale

4. Exportation vers les pays tiers
5. Checklist législation
6. Modalités d'application
7. Liste des abréviations et définitions
8. Update SAC-produits laitiers

Révision	Applicable à partir de	Amendements
Version 4.1	Julliet	Partie 3.1. Bonnes pratiques d'hygiène: <ul style="list-style-type: none"> • Section 1.2.9. adduction d'eau: Différentes conditions ont été formulées pour l'utilisation de l'eau potable reconditionnée. • Annexe 3A Analyse qualité de l'eau: Des exigences spécifiques pour l'eau de qualité potable avec l'eau du produit comme source ont été ajoutées. La dérogation sectorielle pour les paramètres ammonium et oxydabilité a été incluse, ainsi que les conditions d'utilisation de la dérogation. • Annexe 3B Identification des dangers, évaluation et détermination CCP pour l'eau de qualité potable à partir de l'eau de production: Nouveau

Les modules ci-dessous sont considérés comme faisant partie de la version actuelle de ce guide et devraient donc également être appliqués, le cas échéant, dans l'entreprise concernée :

Module	Titre	Référence dans la G-002
Module GM1	Exportation vers des pays tiers	4. Exportation vers les pays tiers 6. Modalités d'application
Module GM2	Chapitre générique pour les fabricants de denrées alimentaires : Matériaux qui entrent en contact avec les denrées alimentaire	3.2. Garantie de la sécurité alimentaire: transformation – plans HACCP
Module GM3	Chapitre complémentaire pour les guides d'autocontrôle : Utilisation d'auxiliaires technologiques dans l'analyse des dangers lors de la production de denrées alimentaires	3.2. Garantie de la sécurité alimentaire: transformation – plans HACCP
Module GM4	Module générique dans l'industrie alimentaire : Maîtrise des agents pathogènes environnementaux dans l'industrie alimentaire	Nouveau