Fiche d’information pour la DDPP : mise sous vide

*Fiche d’information à transmettre à la DDPP au regard de l’instruction technique du 3 avril 2020*

*(adaptation temporaire des* ***ateliers en agrément sanitaire*** *durant la période d’urgence sanitaire)*

COORDONNEES DE L’ETABLISSEMENT

|  |  |
| --- | --- |
| Nom de l’établissement : | Interlocuteur de la DD(CS) PP/DAAF : |
| Adresse : | Coordonnées de la DD(CS)PP/DAAF : |
| Numéro d’agrément : |

DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA MODIFICATION : MISE SOUS VIDE

La mise sous vide a pour objectif de stocker plusieurs mois des fromages (lactiques frais ou affinés, pâtes pressées fraiches), afin de pouvoir reporter le lait en vendant ces fromages après la crise.

Espèce(s) : ☐ Vache ☐ Chèvre ☐ Brebis ☐ Autre :……………….

Fromage de type : ☐ Lactique frais ☐ Lactique affiné ☐ Pâte pressée fraiche ☐ Autre : ……………….

Lait cru : ☐ Oui ☐ Non Format et poids : …………………………………

Les locaux et les équipements

La mise sous vide se fait dans l’atelier de transformation à la ferme, avec les équipements à disposition adaptés :

- Sachets en plastique alimentaire

Quantité de fromage par sachet (pièce et kg) : …………………………………

- Machine de mise sous vide

Maitrise de la chaine de production

Cf. fiche du GBPH personnalisée et diagramme de fabrication disponible sur la ferme

Le plan de d’autocontrôles du lait et des produits laitiers est adapté avec cette nouvelle fabrication.

Conditions de stockage des fromages sous vide : ☐ Sur place ☐ A l’extérieur  :……………………....

Traçabilité

Une traçabilité est mise en place sur sachet, de la transformation jusqu’à la vente du produit après la crise, sous forme de : ☐ Etiquette ☐ Feutre/Marqueur ☐ Autre :……………………………………

Gestion du personnel (adaptation de l’organisation et mesures d’hygiène covid-19)

☐ Personnel habituel ☐ Nouveau personnel : …………………………………………………………

Maintien des Bonnes Pratiques d’Hygiène et mesures supplémentaires exceptionnelles (décrire) :

☐ Masque ☐ Gants ☐ Gel hydroalcoolique ☐ Autre :…………………………………

.