

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 (02/05/2019)

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