



Autocontrôles

Je sais que cela fait plusieurs fois que nous l'inscrivons sur la lettre d'info mais il semble que sur le terrain tout ne soit pas aussi facile...

Sachez que nous sommes là pour vos épauler, ou vous aidez à mettre à jour vos registres ou votre GBPH

Je vous ai fait un récapitulatif ci-dessous.

Valérie

Quelques rappels

Le lait, matière première, et les fromages au stade de leur mise en marché doivent faire l'objet d'autocontrôles qui sont sous la responsabilité du producteur.

Les autocontrôles sont obligatoires sur le lait et le fromage

Sur le lait pour les critères d'hygiène des process

Staphylocoques et E.coli

Sur les fromages

Listeria : Absence dans 25g

Salmonelle : Absence dans 25g

Staphylocoque : dans la Drôme (analyse sur broyat) = Résultat < 10 000 germes

E.coli : Non obligatoire mais recommandé < 1000 germes

Pour les staphylocoques, le critère est :

M = 10 000 ufc/g et lorsque les valeurs dépassent 100 000 germes, il y a recherche de toxine staphylococcique. Néanmoins, lorsque le nombre de germes dépasse 1000, il y a lieu de s'interroger sur l'origine de ces germes.

En pratique :

Pour l'échantillon de lait :

Prélever le lait dans un flacon stérile qui peut être pris au Syndicat : Dénombrement des staphylocoques, E.coli

Pour les fromages lactiques :

Prélèvement de 3 fromages entiers du même âge de moins de 5 jours (J0 = date emprésurage). Mettre chaque fromage dans un sachet stérile (ces sachets peuvent être pris au bureau du Syndicat)

Pour le « foujou » donner un échantillon dans un petit pot

Pour les fromages (pâte pressée) :

Prélèvement d'un échantillon de 100g minimum (ne pas enlever la croûte)

Pour les yaourts : Faire un DLC et une recherche en entérobactéries

Et si non connaissance du pH faire une recherche en listeria

FAIRE UN AUTO CONTRÔLE POUR CHAQUE TECHNOLOGIE



En cas de doute quelconque
Appelez au bureau

Nous avons aussi à disposition,
des feuille de prélèvement, des sachets et des flacons

Pour les éleveurs qui veulent faire leurs autocontrôles par le laboratoire départemental, une tournée organisée sur différentes communes est à leur disposition.

N'hésitez pas à contacter l'agent collecteur, Christian MARTIN (coordonnées en dessous du tableau) pour prendre rendez vous et faciliter la logistique.

LABORATOIRE DÉPARTEMENTAL D'ANALYSES DE LA DROME À VALENCE														
Planning des tournées alimentaires 2015 1er semestre 2015														
1	2	2 BIS	3	4	5	6	7	8	8 BIS	9	10	11	12	
Grignan	Le Cheyraud		Loriol	Charmes Sur Rhodé	St Marcel Les Valence	Chabeuil	Saint Vallier	8 Plaine de Valence		Crest	Viviers	Tournon Rhône Tain L'Hermitage	Bouvieres	
Taulignan	St Martin de Valamas	St Barth de Grozon	Le Teil	La Vouhe Le Pouzin	Bourg de Péage	Annonay	St Cyr les Annonay	Guilberand Granges	Die	Bourg St Andol	Clérieux	Vesc Crépies		
Nyons	Saint Agève Devost	Vernoux	Montélimar	Privas	Romans /Isère	Roiffeux	Savos	Bourg L'Valence Chateaufort/ Isère	Recoubert Jansac	Pierrelatte	St Donat/ Herbasse	Bourdeaux		
Rémuzat (1/2) La Motte Chalonon (Fév, Avril, Juin, Août, Oct, Dec)	Déaignes Lamastre	Chalonon		Albosas Saint Pécet Veyras	St Tomas en Royans	Quintenas	Boulieu	Chabeuil Montmeyran	Verechery	St Paul 3 Chx	Charmes/ Herbasse	Dieulefit		
	Portes Les Valence	Boffres		Les Ollières (1/2) (Jan, Mar, Mai, Sep, Nov)	La Chapelle en Vercors	Satillieu	Annonay	Beaumont Malard	Pégros La Clastre Assute Sur Syle	St Restitut	Le Grand Serre	La Hégade Mazenc La Baïe Rolland		
Buis Les Barrs (1/2) Mellans et Mirabel (Janv, Mars, Mai, Juil, Sept, Nov)		Albousière		St Pierreville (1/2) (Fév, Avr, Juin, Oct, Dec)	St Jean en Royans	Saint Floren (1/2) (Fév, Avr, Juin, Août, Oct, Dec)	Saint Julien Vocance	8 BIS Valence	Droives Grane	Suze La Rousse	Saint Sorlin	St Gervais/Roubion		
		St Roman de Lerps		Marcols (1/2) (Fév, Avr, Juin, Oct, Dec)	Ecanécire	Lakouevic (3 ^{er} an) (Mai, Juil, Sep)	Villevoacance	Portes les Valence	Upié Alex	Donzière	St Rambert d'Albon	Cléon d'Andran Pop St Martin		
Tulette		Portes Les Valence		St Laurent du Pape	Chatuzange Le Goubet	Préaux	Saint Uze	Valence	Etoile / Rhône	Loriol	Chanas (38) Plais, Mauves	Royans Marsanne		
Suze la Rousse				Beauchastel	Pizanon	Ardox Eclouss		Montélimar	Valence		Roche de Ghm Plais, Mauves	Montélimar		
Jan	Lun 12/01	Mar 6/01	Mar 27/01	Mer 7/01	Mar 20/01	Mar 13/01	Mer 14/01	Jeu 8/01	Lun 26/01	Mer 21/01	Lun 19/01	Jeu 15/01	Jeu 22/01	Jeu 29/01
Fév	Lun 2/02	Mar 3/02	Ven 6 Mars	Mer 4/02	Mar 3 Mars	Mar 24/02	Mer 25/02	Vend 6/02	Ven 27/02	Mer 4 Mars	Lun 2 Mars	Jeu 5/02	Jeu 26/02	Jeu 5 Mars
Mars	Lun 16/03	Mar 10/03	Ven 27/03	Mer 11/03	Mar 24/03	Mar 17/03	Mer 18/03	Lun 9/03	Ven 20/03	Mar 25/03	Lun 23/03	Jeu 12/03	Jeu 19/03	Jeu 26/03
Avr	Ven 3/04	Mar 31/03	Mar 5 Mai	Mer 1er/04	Mar 28/04	Mar 7/04	Mer 8/04	Lun 30 Mars	Ven 10/04	Mer 29/04	Lun 4 Mai	Jeu 2/04	Jeu 9/04	Mar 30/04
Mai	Lun 18/05	Mar 12/05	Mar 2 Juin	Mer 13/05	Mar 26/05	Mar 19/05	Mer 20/05	Lun 11/05	Ven 29/05	Mer 27/05	Lun 1er Juin	Jeu 21/05	Jeu 28/05	Jeu 4 Juin
Juin	Lun 15/06	Mar 9/06	Ven 26/06	Mer 10/06	Mar 23/06	Mar 16/06	Mer 17/06	Lun 8/06	Ven 19/06	Mar 24/06	Lun 22/06	Jeu 11/06	Jeu 18/06	Jeu 25/06

Responsable du planning prélèvement : Yvan SERVE (yserve@ladrome.fr) - standard = 04 75 81 70 70

Préleveur alimentaire : Christian MARTIN 06.30.51.59.09

Ver 6 - le 28/11/2014

Suivi, conseil client, interprétation analyses : Bertrand BEUGNIES (bbeugnies@ladrome.fr) - standard = 04 75 81 70 70

H3YVAN - HYGIENE ALIMENTAIRE/Collectes/Planning tournées 2015/PLANNING TOURNEES ALIMENTAIRES_1er sem 2015.xls