

SALOIR COLLECTIF D'HOURATATE

REGLEMENT INTERIEUR

L'agrément sanitaire du saloir est une extension de l'agrément de l'atelier de chaque producteur utilisateur: seuls les producteurs sont individuellement responsables du fonctionnement du saloir.

Fonctionnement et règles d'utilisation:

- Chaque utilisateur possède sa clé du saloir et en garde la responsabilité. Tout renouvellement sera facturé à l'utilisateur.
- Date d'ouverture: en raison des conditions météorologiques et de maintenance du saloir, le premier accès n'est autorisé qu'après demande faite à la mairie et intervention des services techniques.
- Date de fermeture: pour les mêmes raisons météorologiques et de maintenance, la date de fermeture sera fixée par la mairie qui préviendra chaque utilisateur.
- Chaque utilisateur s'engage à respecter tout au long de la saison le bon état et la propreté du matériel et des locaux mis à disposition.
- En fin de saison après descente des fromages les locaux ET le matériel doivent être propres et en bon état et débarrassé de tout effet personnel.
- Chaque utilisateur est responsable de sa tenue vestimentaire (chaussures et vêtements spécifiques).

Article 1 - Gestion de la production

Chaque utilisateur est responsable de:

- la gestion de ses lots de fromage,
- de l'identification des lots et des fromages,
- des enregistrements et des entrées/sorties,
- des autocontrôles,
- du nettoyage

Chaque producteur est responsable de l'entretien et de l'affinage de ses fromages.

Article 2 – Plan de nettoyage et de désinfection des locaux

Chaque utilisateur s'engage à respecter les modalités de nettoyage et de désinfection des locaux et du matériel.

- Nettoyage sol et ustensiles du sas par tour de rôle, chaque semaine par ordre alphabétique d'utilisateur
- entretien régulier des locaux et du matériel en cours d'affinage par chaque utilisateur
- nettoyage complet du saloir en début de saison à tour de rôle
- nettoyage complet du saloir en fin de saison à tour de rôle

Un calendrier de suivi du nettoyage est affiché dans le sas.

Article 3 – Plan d’autocontrôle

Chaque utilisateur s’engage à respecter le plan d’autocontrôle, à assurer une transparence des résultats vis-à-vis de tous les utilisateurs et à les transmettre au gestionnaire (Mairie d’Arette).

- Les producteurs qui entrent des fromages affinés provenant des exploitations devront présenter un résultat d'analyse listéria sur croûte avant l'entrée dans le saloir.
- Les fromages blancs seront prélevés le même jour pour l'ensemble des utilisateurs à la date prévue par l'organisme de collecte des échantillons et impérativement dans la première quinzaine de fabrication.
- Les fromages affinés seront contrôlés par grattage de croûte et les résultats seront transmis dès réception à la Mairie.

Un tableau général des analyses fournies par les utilisateurs sera affiché dans le sas du saloir.

Article 4 – Gestion des non-conformités

En cas de non-conformité des résultats, l'utilisateur s’engage à respecter les obligations suivantes :

- Transmission immédiate des résultats dès réception aux autres utilisateurs ainsi qu’à la mairie et à la DDPP par le producteur par courrier ou par téléphone.
- Afin d’éviter les contaminations croisées, obligation de séparation physique des lots non conforme et informations auprès des autres utilisateurs.
- Obligation de nettoyage de l’ensemble du matériel utilisé (poignées de portes, interrupteur, robinet, mobilier...) après chaque manipulation des lots contaminés.

En cas de modification du document, le règlement sera transmis à la DDPP pour avis.
Le règlement sera affiché dans le sas.

Je m'engage à respecter le règlement intérieur ci dessus

Mr

Mr

Mr

Mr

Mr

Mr

Fait à Arette le 31 octobre 2012