

Guide des bonnes pratiques de la SSEA

Guide de bonnes pratiques pour la collecte et la transformation du lait dans les exploitations d'estivage

2^{me} version 2023 - modifications importantes :

Adaptations aux modifications de la législation sur les denrées alimentaires

- Désignation des ordonnances
- Changement d'appellation : « valeur de tolérance » devient « valeur indicative »

Nouveaux produits laitiers

- Beurre d'alpage de crème non pasteurisée
- Fromage à pâte molle au lait traité thermiquement

Nouveau chapitre « Collecte et traitement du lait de brebis et du lait de chèvre »

Adaptations au plan d'autocontrôle microbiologique

- Introduction des valeurs indicatives microbiologiques pour le contrôle des bonnes pratiques (valeurs « BP »)
- Nouveautés concernant le fromage à pâte dure
 - Analyse des staphylocoques dans le caillé
 - Analyses des listeria dans la croûte
 - Plafonnement des valeurs d'histamine
- Nouveautés concernant le fromage à pâte mi-dure au lait cru
 - Analyses des listeria au minimum 2x par saison