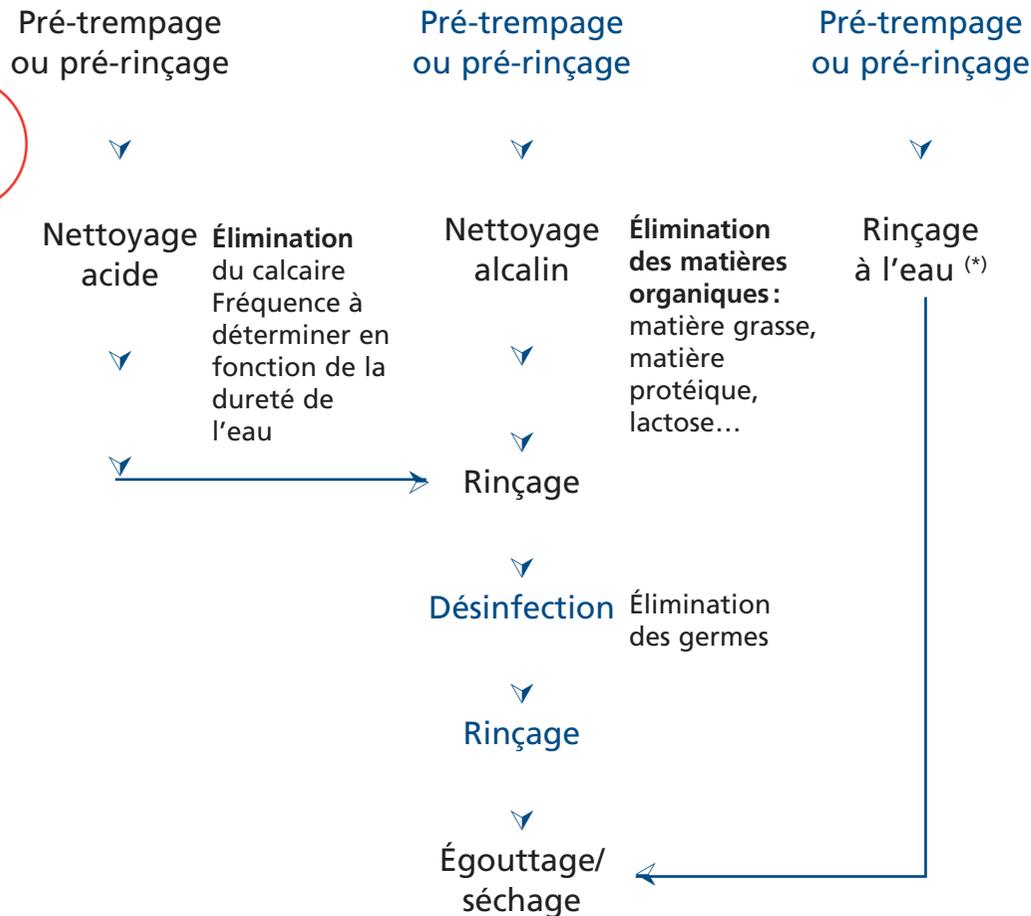


# Guide

## des bonnes pratiques d'hygiène pour les fabrications de produits laitiers et fromages fermiers

### ■ Schéma du nettoyage et désinfection



Étape facultative

(\*) : Possible lorsque le professionnel désireux de préserver la flore naturelle utile de l'environnement, dispose de produits finis conformes au sens de la réglementation hygiène