

## **DISTRIBUTEURS AUTOMATIQUES<sup>1</sup> de lait cru non préemballé : exigences en matière d'hygiène**

Cette annexe reprend une liste des principales bonnes pratiques d'hygiène, qui servent de base au système d'autocontrôle qui doit être instauré par les exploitants d'un distributeur automatique de lait. Pour les exigences en matière d'hygiène qui sont d'application pour les distributeurs automatiques de lait cru non préemballé, il faut principalement tenir compte des dangers potentiels tels que :

- l'introduction de bactéries suite à un manque d'hygiène lors de la traite, du transport du lait et du nettoyage/remplissage du distributeur ;
- la multiplication de bactéries lors du stockage à la ferme et dans le distributeur suite à un refroidissement insuffisant du lait cru.

En outre, les activités devant être enregistrées pour la gestion du distributeur automatique sont également indiquées.

---

<sup>1</sup> On entend par distributeur automatique : la distribution automatique de lait cru depuis un réservoir (vrac). Le consommateur apporte son propre récipient ou des récipients vides sont éventuellement mis à disposition par le distributeur.

<p><b>1. Autorisation/ enregistrement<sup>2</sup></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vous vendez du lait cru produit dans votre exploitation via un distributeur automatique : <ul style="list-style-type: none"> <li>- cette activité est une activité implicite du LAP ACT 069 <i>Ferme – production de lait</i> (PL42AC64PR85). Si ce LAP est enregistré auprès de l’UPC (unité provinciale de contrôle), il n’est pas nécessaire de notifier une activité supplémentaire. Le distributeur doit se trouver dans un rayon de 80km du le site de production.</li> </ul> </li>   <li>• Vous transportez le lait cru produit dans votre exploitation jusqu’au distributeur automatique : <ul style="list-style-type: none"> <li>- cette activité ne doit pas être enregistrée spécifiquement (= activité implicite).</li> </ul> </li>   <li>• Vous vendez du lait cru via un distributeur automatique alors que vous n’êtes pas le producteur du lait : <ul style="list-style-type: none"> <li>- si le lait cru est acheté auprès d’un producteur, vous devez notifier à l’UPC le LAP ACT 098 <i>Acheteur lait cru de vache</i> (PL2AC4PR87) et/ou le LAP ACT 099 <i>Acheteur lait cru autre que de vache</i> (PL2AC4PR86). Pour ces activités, une autorisation spécifique est nécessaire.</li> <li>- en outre, pour la vente de lait via un distributeur automatique, le LAP Gestionnaire de distributeurs (PL39AC95PR55) doit être notifié. Cette activité exige une autorisation. Exception : si la gestion des distributeurs est une activité implicite d’une autre activité déjà enregistrée par l’opérateur et que le distributeur se trouve sur le terrain de l’exploitation ou est visible depuis celle-ci, le LAP Gestionnaire de distributeurs n’est alors pas exigé.</li> </ul> </li>   <li>• Vous conditionnez le lait cru produit dans votre exploitation et le vendez ainsi via un distributeur : <ul style="list-style-type: none"> <li>- vous devez enregistrer le LAP ACT 322 <i>Ferme – produit laitier fermier lait cru de vache</i> (PL42AC42PR143) ou ACT 323 <i>Ferme – produits laitiers fermiers lait cru autre que de vache</i> (PL42AC42PR142) et disposer de l’autorisation afférente. Une autorisation complémentaire pour la gestion du distributeur est requise si le distributeur ne se trouve pas à l’exploitation de production ou dans un rayon de 80km de celle-ci (voir ci-dessus).</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>Les exigences en matière d’hygiène mentionnées ci-dessous se concentrent sur les distributeurs de lait non conditionné.</b></p>	

<sup>2</sup> Vous trouverez de plus amples informations sur les agréments, les autorisations et les activités (LAP) sur le site web de l’AFSCA : [www.afsca.be](http://www.afsca.be) > Professionnels > Agréments, autorisations et enregistrements

<b>2. Origine du lait cru</b>	Les distributeurs doivent être approvisionnés avec du lait cru déjà réfrigéré à $\leq 6^{\circ}\text{C}$ dans le refroidisseur à la ferme. Ne mélangez pas du lait provenant de différents sites de production.
<b>3. Transport du lait cru</b>	<p>Pour le transport de lait cru depuis le refroidisseur jusqu'au distributeur automatique de lait, utilisez des récipients fermés et propres pouvant entrer en contact avec des denrées alimentaires (ex. cruches avec couvercle). Ainsi la contamination du lait cru est évitée. Veillez à ce que la durée du transport soit aussi courte que possible afin qu'au cours de celui-ci la température du lait ne dépasse pas <math>6^{\circ}\text{C}</math>.</p> <p>Lors d'un transport long, le risque de réchauffement du lait étant plus élevé, vous devez prévoir des mesures afin de maintenir la chaîne du froid (ex. utilisation d'un moyen de transport avec refroidissement).</p> <p>Pour le transport, utilisez un véhicule propre et bien entretenu.</p>
<b>4. Remplissage / vidange du distributeur automatique</b>	<p>Remplissez le réservoir du distributeur de manière à ce qu'il n'y ait aucune contamination du lait cru.</p> <p>Remplissez régulièrement le distributeur, de préférence tous les jours. Enlevez d'abord le lait encore présent. Veillez à ce que ce lait ne se retrouve plus dans la chaîne alimentaire pour consommation humaine (ne l'ajoutez donc pas au lait du refroidisseur à la ferme). Si vous êtes producteur de lait et que vous approvisionnez vous-même le distributeur, vous pouvez toutefois donner le lait restant à vos animaux s'il est encore propre à cet usage. La même chose est d'application lorsque des problèmes se sont posés avec le refroidissement. L'utilisation des restes de lait pour l'alimentation animale est uniquement autorisée si le reste de lait est constitué de lait qui provient de votre exploitation laitière.</p> <p>Si nécessaire, nettoyez et désinfectez le distributeur entre le vidage et le remplissage du distributeur (voir point 7).</p>
<b>5. Récipients optionnels</b>	Certains distributeurs prévoient accessoirement la distribution de récipients (ex. bouteilles en plastique, gobelets en plastique). Demandez une déclaration de conformité au fournisseur des récipients. Cela prouve qu'ils sont appropriés pour entrer en contact avec les denrées alimentaires. Conservez le stock de récipients dans un endroit propre et bien entretenu.
<b>6. Distributeur automatique de lait :</b>	
<b>6.1. Mise en place</b>	Placez le distributeur automatique de lait dans un environnement propre où l'on évite la contamination du lait cru (par des déchets, des organismes nuisibles, ...), de préférence sous un abri si le distributeur est placé à l'extérieur. Cela le protège aussi de la chaleur directe du soleil. Veillez aussi à ce que l'abri éventuel soit propre et bien entretenu.

	Veillez à ce que l'équipement nécessaire soit disponible pour le nettoyage et la désinfection du distributeur (e.a. eau potable).
<b>6.2. Construction</b>	<p>Veillez à ce que le robinet ne soit pas exposé à l'environnement (choisissez un distributeur muni par ex. d'un petit volet amovible que le consommateur peut refermer lui-même après utilisation).</p> <p>L'appareil doit disposer d'un système de blocage des ventes lorsque la température de conservation n'est plus respectée. Une méthode équivalente peut également être utilisée à condition qu'elle ait d'abord été acceptée par l'AFSCA (UPC compétente).</p> <p>Veillez à ce que la puissance du système de refroidissement soit suffisante pour réfrigérer le réservoir de lait cru.</p>
<b>6.3. Thermomètre</b>	<p>Le distributeur doit être équipé d'un thermomètre.</p> <p>La température doit être indiquée automatiquement de manière continue et doit être visible par le consommateur.</p>
<b>6.4. Température de conservation</b>	<p>La température idéale de conservation du lait se situe entre 0°C et 6°C maximum.</p> <p>Le lait qui se trouve dans la conduite entre le réservoir et le robinet doit également satisfaire à cette température.</p>
<b>6.5. Surveillance de la température</b>	<p>Vérifiez quotidiennement l'indication de température. En cas de température non conforme, prenez-en note, cherchez-en la cause et résolvez le problème.</p> <p>Si le distributeur se retrouve bloqué en raison d'un problème avec le système de refroidissement, le distributeur ne peut être remis en service que lorsque tout le lait concerné par le blocage en a été retiré et qu'il a été nettoyé et désinfecté. Le lait retiré du distributeur ne peut plus servir pour la consommation humaine.</p>
<b>6.6. Temps de conservation</b>	Remplissez à nouveau le réservoir après avoir éliminé le reste de lait.
<b>6.7. Mentions</b>	Affichez ce qui suit de manière bien lisible sur le distributeur automatique :

lait cru/colostrum	<p>« Lait cru/colostrum. Porter à ébullition avant utilisation ».</p> <p>« A consommer jusqu'au [date] ». La date mentionnée ici ne peut pas être postérieure à trois jours après la première traite du lait ou colostrum présent dans le conteneur.</p> <p>« A conserver entre 0 et 6°C ».</p> <p>Il s'agit d'une obligation légale.</p> <p>Attirez l'attention du consommateur sur l'importance de ne pas toucher le robinet et de ne pas mettre les récipients en contact avec le robinet, ce pour éviter toute contamination.</p>
infos responsable	<p>Nom du producteur ou nom de l'entreprise qui possède l'autorisation ou l'enregistrement, comme mentionné au point 1.</p> <p>Numéro d'entreprise de l'opérateur.</p> <p>Adresse du producteur ou l'adresse de l'entreprise qui possède l'autorisation ou l'enregistrement.</p> <p>Numéro de téléphone de l'entreprise qui possède l'autorisation ou l'enregistrement.</p> <p>Il s'agit également d'une obligation légale.</p>
<b>7. Nettoyage et désinfection</b>	<p>Entretenez le matériel : moyen de transport, récipients, distributeur automatique de lait,... Suivez les instructions d'entretien du constructeur du distributeur.</p> <p>Déterminez des fréquences de nettoyage et de désinfection pour votre matériel et exécutez scrupuleusement le programme.</p> <p>Nettoyez le distributeur de préférence quotidiennement et au moins lors de chaque remplissage.</p> <p>N'utilisez que des produits désinfectants autorisés. Après désinfection, rincez à l'eau potable.</p> <p>Utilisez de l'eau de qualité potable (de préférence l'eau de distribution).</p> <p>Après le nettoyage et la désinfection, rincez avec de l'eau potable et faites couler un peu de lait pour ôter l'eau de rinçage des conduites.</p>
<b>8. Qualité du lait</b>	<p>Il va de soi que seul du lait d'animaux sains, récolté de manière hygiénique et dont le nombre de germes, de cellules ainsi que la teneur en résidus de médicaments vétérinaires sont conformes, est proposé à la vente par le biais d'un distributeur automatique.</p> <p>Si le producteur de lait est soumis à une interdiction de livraison ; le lait ne peut naturellement pas être vendu par le biais d'un</p>

distributeur automatique.

Les opérateurs de la chaîne alimentaire sont responsables de la sécurité alimentaire de cette chaîne alimentaire. C'est pourquoi il est important de contrôler régulièrement, au moyen d'analyses, si le lait cru vendu via le distributeur satisfait aux critères qu'ils soient microbiologiques ou autres.

Quelles sont les analyses à réaliser ?

**A. Par les producteurs de lait qui proposent du lait produit dans leur exploitation de production :**

**A.1. Si la livraison directe totale de lait cru ou de colostrum au consommateur ou au commerce de détail local s'élève annuellement à maximum 15.000 litres de lait cru de vache et/ou 2.000 litres de lait cru autre que de vache et/ou 20 litres de colostrum (que cela se fasse ou non via un distributeur automatique)**

- **A.1.1... et que le lait directement livré provient d'un stock déjà contrôlé car livré également à un acheteur (ex. une laiterie) :**

Vous ne devez plus faire des analyses pour le dénombrement des germes, des cellules somatiques et des substances inhibitrices. Les analyses exécutées par MCC-Vlaanderen ou le Comité du Lait suffisent.

Vous devez malgré tout faire procéder à une analyse pour *Escherichia coli* (100 ufc/ml, déterminé sur 5 échantillons, Cf. AR 26/04/2009). Vous pouvez vous-mêmes choisir la fréquence mais l'AFSCA considère 2 analyses par an comme un minimum.

Prélevez des échantillons dans le réservoir du distributeur. L'idéal est de prélever un échantillon du lait qui se trouve déjà depuis quelques heures dans le réservoir. Vous obtenez alors une meilleure idée de la qualité du lait cru que vous fournissez au consommateur.

Un dépassement de la norme pour *E. coli* indique un niveau d'hygiène insuffisant. Comme mesure corrective, une amélioration de l'hygiène doit être apportée dans votre processus de production. Soumettez dans ce cas toutes vos manipulations à un regard critique, prenez les mesures d'hygiène nécessaires (p.ex. nettoyage et désinfection) et évaluez à quels niveaux vous devrez à l'avenir améliorer vos opérations en matière d'hygiène.

- **A.1.2... et que le lait directement livré ne provient pas d'un stock déjà contrôlé :**

Faites alors contrôler le nombre de germes et le nombre de cellules (dans le cas de lait cru de vaches) au minimum 1 fois tous les trois mois.

Après l'utilisation de médicaments vétérinaires et le respect du temps d'attente testez le lait quant à l'éventuelle

présence de résidus de ces médicaments. Vous devez aussi faire procéder à une analyse pour Escherichia coli (voir ci-dessus). Vous pouvez vous-même déterminer la fréquence mais l'AFSCA considère que 2 analyses par an est un minimum.

- **A.2 Si la livraison directe totale annuelle de lait cru ou de colostrum au consommateur ou au commerce de détail local dépasse les 15.000 litres de lait cru de vache et/ou 2.000 litres de lait cru d'autres espèces et/ou 20 litres de colostrum (que cela se fasse ou non via un distributeur automatique de lait) :**

Faites contrôler le nombre de germes au moins 2 fois par mois et dans le cas de lait cru de vaches, également le nombre de cellules au moins 1 fois par mois.

Après utilisation de médicaments vétérinaires et respect du temps d'attente, faites tester le lait quant à la présence éventuelle de résidus de ces médicaments. Faites également réaliser des analyses quant à l'Escherichia coli (voir ci-dessus). Vous pouvez vous-même définir la fréquence mais l'AFSCA considère que 2 fois par an est un minimum.

Dans tous les cas, si les analyses effectuées ne sont pas favorables pour le nombre de germes, le nombre de cellules ou l'éventuelle présence de résidus de ces médicaments, le lait ne peut naturellement pas être vendu par le biais d'un distributeur automatique.

**B. Par les détenteurs d'un distributeur automatique qui achètent du lait chez un producteur pour l'approvisionnement du distributeur :**

Lors de chaque livraison de lait, un échantillon représentatif doit être pris pour le contrôle du taux de germes, du taux de cellules et la présence de résidus de médicaments vétérinaires (cfr. AR 21/12/2006). La majorité des producteurs de lait font collecter le lait par une laiterie et un échantillon représentatif est automatiquement prélevé et analysé (camion-citerne). Si un producteur livre du lait à une laiterie au moins 1 fois tous les trois jours, ce producteur est autorisé, sans prise d'échantillons complémentaires, à effectuer des livraisons jusqu'à une quantité totale maximale de 100 litres par production de 3 jours à d'autres entreprises de la chaîne alimentaire ou à permettre la collecte par celles-ci. Ces entreprises doivent demander les résultats des analyses au producteur de lait. Si les résultats des analyses reçus ne sont pas favorables pour le nombre de germes, le nombre de cellules ou l'éventuelle présence de résidus de ces médicaments, le lait ne peut naturellement pas être vendu par le biais d'un distributeur automatique.

<b>9. Hygiène personnelle</b>	Faites preuve d'une bonne hygiène personnelle lorsque vous utilisez du lait cru pour éviter sa contamination : portez des vêtements propres, lavez-vous soigneusement les mains, ne mangez pas, ne fumez pas.
<b>10. Traçabilité et enregistrement</b>	<p>Notez et conservez au minimum 6 mois :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la date et l'heure à laquelle vous avez exécuté les procédures de nettoyage et de désinfection (tout le matériel + distributeur automatique de lait),</li> <li>- les températures non-conformes,</li> <li>- chaque problème, ex. panne d'électricité, problème de refroidissement d'un distributeur automatique, ....</li> </ul> <p>Classez tous les rapports d'analyse de manière chronologique.</p>

*Seules les matières pour lesquelles l'AFSCA est compétente sont reprises dans ce document. Il a un caractère purement informatif et n'a pas pour objectif de remplacer la législation en la matière. Les dispositions légales auxquelles il est fait référence restent d'application dans tous les cas. Les conditions d'utilisation générales et le disclaimer mentionné sur le site web restent naturellement d'application pour ce document.*