

# **Code national sur les produits laitiers – Partie I**

## **DIRECTIVES D'INTERPRÉTATION POUR LA PRODUCTION**

Modifié en mai 2014 – 3<sup>e</sup> édition  
FIL-IDF Canada, Comité de coordination sur les normes réglementaires laitières (CC NRL)

### **Avertissement**

Le Code national sur les produits laitiers est une référence technique nationale (ne tient pas lieu de règlement) qui aide les instances dirigeantes, les propriétaires et les employés à assurer un approvisionnement adéquat et salubre de produits laitiers. Il énonce les exigences qui s'appliquent à la production, au transport et à la transformation des produits laitiers et encourage les pratiques sécuritaires et la saine gestion.

Toutes les instances gouvernementales sont encouragées à examiner et à utiliser le Code national sur les produits laitiers pour s'orienter dans la formulation et la mise à jour des lois pertinentes. Depuis sa création, le Code tient lieu de modèle réglementaire national en matière de production laitière pour les vérificateurs étrangers de même que lors des discussions sur l'équivalence entre le Canada et les États-Unis, l'Union européenne et d'autres gouvernements étrangers.

### **Introduction**

Le Système canadien d'inspection des aliments (SCIA) a été créé en 1994 pour élaborer des codes nationaux sur la salubrité des aliments. Il est le fruit de la collaboration des gouvernements fédéral, provinciaux et territoriaux. Le SCIA a pour but de faciliter l'harmonisation et la rationalisation du processus d'inspection, d'alléger les pressions sur l'industrie et d'offrir un système qui est souple, adaptable et opportun. Des comités de travail ont été mis sur pied pour élaborer des modèles et codes réglementaires. Le Code national sur les produits laitiers a été créé par les gouvernements, les producteurs, les transformateurs et d'autres intervenants de l'industrie laitière en 1997, et une sixième version modifiée du Code a été publiée en septembre 2013. L'examen régulier du Code et sa modification sont initiés par un comité d'intervenants du secteur qui cherche continuellement à mettre à profit les nouvelles connaissances et technologies.

## **Titre abrégé**

1. Le présent document peut être cité sous le titre : Code laitier national - 1997, révisé en septembre 2013.

## **Interprétation**

2. Dans le présent Code,

"Aire de traite" désigne une zone à l'intérieur de l'étable laitière qui est réservée à la traite des animaux;

"Animal laitier" désigne les vaches, les chèvres, les brebis et toute autre espèce élevée pour son lait;

"Essayeur" désigne une personne autorisée par l'organisme de réglementation à assumer les fonctions décrites dans le présent Code et qui détient un permis, un certificat ou une licence d'essayeur;

"Étable à stabulation libre" désigne un bâtiment pourvu d'allées et de logettes individuelles où les animaux laitiers sont logés et ont libre accès aux logettes;

"Étable laitière" désigne un bâtiment où des aires d'affouragement et de logement sont utilisées de concert avec un système de traite (stalle entravée, salle de traite ou système de traite automatisé);

"Étable ouverte" désigne un ouvrage comprenant au moins trois murs et un toit et ne comportant aucune logette;

"Ferme laitière" désigne une ferme servant à la traite des animaux laitiers, dont le lait est vendu, offert à la vente ou fourni pour la consommation humaine. Elle comprend tous les bâtiments, les cours et les lieux occupés ou utilisés aux fins de la production de lait;

"Inhibiteur" désigne tout agent qui n'est pas une culture bactérienne, qui ne se trouve pas à l'état naturel dans le lait et qui entrave la croissance des bactéries;

"Lait" désigne la sécrétion lactée sans colostrum obtenue de la glande mammaire d'un animal laitier;

"Lait cru" désigne le lait qui n'a ni été chauffé à plus de 40°C ni subi de traitement produisant un effet comparable;

"Laiterie" désigne un bâtiment ou une construction où

- a) le lait est réfrigéré et (ou) entreposé; et
- b) où le matériel de traite est nettoyé, désinfecté et entreposé.

"Office de commercialisation du lait" désigne tout organisme ou entité mandaté par la législation provinciale ou territoriale compétente pour assurer la commercialisation du lait;

"Organisme de réglementation" désigne l'organisme, le gouvernement, le ministre ou l'autorité de compétence fédérale, provinciale ou territoriale qui administre et applique la réglementation relative au contenu du présent Code;

"Permis, certificat ou licence de préposé au classement du lait" désigne un permis, un certificat ou une licence délivré par un organisme de réglementation et requis pour assumer les fonctions d'un préposé au classement du lait décrites dans le présent Code;

"Poste de transfert" désigne un bâtiment ou un abri où le lait est transféré d'un véhicule de transport à un autre ou d'un véhicule de transport à un silo;

"Préposé à la transformation des produits laitiers" désigne une personne exécutant les activités, les tâches et les fonctions régies par la partie II du présent Code;

"Producteur" désigne une personne qui commercialise ou vend le lait produit par le troupeau d'animaux laitiers qu'elle possède ou qu'elle gère;

"Salle de traite" désigne un lieu, un bâtiment ou une construction utilisé pour la traite et non pour l'hébergement des animaux;

"Système de traite automatisé (STA)" est un système de traite qui effectue la traite des animaux sans intervention humaine. Il est aussi appelé système de traite robotisé;

"Usine laitière" désigne un lieu, un bâtiment ou une structure où le lait est reçu et (ou) des produits laitiers sont fabriqués;

"Véhicule de transport" désigne un véhicule utilisé pour le transport du lait. Le "camion-citerne à lait" est un véhicule de transport ;

"Vente" comprend les échanges ou le troc.

## **Application**

3. Le présent Code s'applique à toutes les fermes et usines laitières, à tous les préposés au traitement des produits laitiers, à tous les producteurs et à leurs employés, à tous les préposés au classement du lait en vrac ainsi qu'aux propriétaires et aux exploitants des véhicules de transport.

## PARTIE I

### EXIGENCES RELATIVES AUX INSTALLATIONS ET AU MATÉRIEL

#### Construction, aménagement et exploitation d'installations de production

4. Les aires et les cours entourant l'étable laitière et la laiterie doivent
  - a) être aménagées et entretenues de manière à ne pas contribuer à la contamination du lait;
  - b) être maintenues exemptes de matériaux de rebut ainsi que de déchets animaux; et
  - c) être bien drainées.

#### **Directive d'interprétation**

*Il faut tenir compte de l'emplacement des bâtiments et d'autres éléments (la collecte du lait, la taille du camion-citerne à lait, la circulation des personnes et des véhicules, l'évacuation des déchets et des eaux usées, etc.) et les configurer de manière à éviter la contamination du lait. On peut réduire au minimum le risque de contamination par les moyens suivants.*

- *Mettre en place un bon système d'évacuation autour des bâtiments, surtout dans les zones de collecte ou de transfert du lait, afin d'éviter de transporter l'eau ou la boue d'un endroit à l'autre. Réduire au minimum l'eau stagnante, car elle peut favoriser la reproduction de bactéries et d'insectes.*
- *Éliminer régulièrement tous les débris, déchets et plantes indésirables pour ne pas créer de milieux favorables à la reproduction des bactéries, des insectes et des rongeurs, et pour prévenir les odeurs indésirables.*
- *Entreposer le fumier et évacuer les déchets à plus de 30 m de la laiterie.*
- *Veiller à ce que le terrain entourant l'étable laitière et la laiterie soit aussi propre, dégagé et sec que possible.*

5. Afin de permettre le passage des véhicules de transport du lait, le producteur doit entretenir la voie d'accès à la laiterie de manière à ce qu'elle
  - a) soit carrossable par tous les temps; et
  - b) libre d'animaux, d'excréments, de clôtures verrouillées ou de tout autre obstacle.

#### **Directive d'interprétation**

*Le camion-citerne à lait doit pouvoir accéder à la laiterie dans des conditions qui réduisent au minimum la contamination du camion et de l'essayeur. C'est important, puisque le camion-citerne à lait et le personnel voyagent d'une ferme à l'autre. La zone où passent le camion-citerne et l'essayeur et où est stationné le camion-citerne devrait*

- *présenter une pente favorisant l'écoulement des liquides,*
- *être libre d'écoulement d'ensilage ou d'autres contaminants,*
- *être bien entretenue, sans nids de poule ni ornières,*
- *être propre, dégagée et sans odeurs,*
- *être carrossable par tous les temps,*
- *être libre d'animaux et d'obstacles afin que le camion-citerne à lait puisse accéder facilement à l'orifice pour le tuyau et à la laiterie.*

#### Étable laitière

6. L'étable laitière doit
  - a) comporter, pour les activités de traite, une source d'eau dont la teneur en bactéries *Escherichia coli* est indécélable dans 100 ml d'eau; et
  - b) être construite et ventilée de manière à empêcher le gel, la condensation d'eau et l'accumulation d'odeurs.

**Directive d'interprétation**

*Il faut disposer d'une source suffisante d'eau potable pour les activités de traite.*

*Pour veiller à ce qu'elle ne contienne pas de bactéries Escherichia coli, l'eau devrait être échantillonnée et analysée une fois par année, de préférence pendant les périodes critiques, soit après de fortes pluies, pendant la saison des pluies ou pendant la saison sèche.*

*La source d'eau doit être munie de dispositifs pour prévenir le refoulement de liquides de l'étable laitière à la salle de traite ou à la laiterie. De plus, elle doit être protégée d'éventuelles sources de contamination telles que l'écoulement des eaux de surface, les animaux, etc.*

*Au besoin, la source d'eau doit aussi être munie d'un dispositif pour prévenir le gel.*

*Chaque ferme laitière doit avoir une étable laitière qui offre un environnement propre, sec et confortable. Il faut veiller à ce que les vaches soient propres et en bonne santé pour réduire au minimum la contamination bactérienne du lait cru. Pour entretenir un environnement optimal, il faut considérer le type d'hébergement, la ventilation, la conception des logettes, le type de litière, l'entretien de la litière et la plate-forme des logettes.*

*La circulation de l'air et la ventilation devraient suffire à réduire les odeurs et à prévenir la condensation sur les murs et les plafonds.*

7.

7.1 L'étable laitière doit être conçue et construite de manière à

- a) permettre la conduite des opérations de traite dans des conditions salubres;
- b) réduire au minimum la contamination du lait;
- c) réduire au minimum les dommages causés par les animaux laitiers;
- d) réduire au minimum l'entrée, la nidification et la multiplication des animaux nuisibles; et
- e) prévenir que les animaux laitiers ne se blessent.

**Directive d'interprétation**

*L'étable laitière devrait être conçue pour offrir aux animaux un environnement propre, sec, confortable et sécuritaire. Les aires d'hébergement des animaux devraient être conçues et entretenues pour favoriser le maintien de la propreté des flancs et des pis des vaches et de l'environnement de traite, et pour prévenir la contamination du lait pendant les opérations de traite. Pour entretenir un environnement optimal, il faut considérer le type d'hébergement, la circulation de l'air, la ventilation (article 6), la circulation des animaux, la conception des logettes, les systèmes d'alimentation, le type de litière et la manutention du fumier.*

*Il est difficile d'empêcher les oiseaux, les insectes et les rongeurs d'entrer dans l'étable laitière. Le producteur doit cependant prendre des mesures pour réduire au minimum l'entrée d'organismes nuisibles. Toutes les ouvertures sur l'extérieur telles que les cheminées et les fenêtres doivent être recouvertes de grillages à mailles pour empêcher les oiseaux et les rongeurs de pénétrer dans les bâtiments. La végétation à proximité de l'étable laitière doit être coupée court pour empêcher les rongeurs de s'y abriter. Autour des bâtiments, l'évacuation doit être suffisante pour empêcher l'accumulation d'eau stagnante qui favorise la prolifération des insectes. Les débris et les déchets ne doivent pas s'accumuler autour de la ferme laitière.*

*Les aires d'hébergement et de circulation des animaux doivent être conçues de manière à éviter que les animaux ne se blessent. Il faut veiller à ce que les logettes soient bien conçues, à ce que les planchers offrent une bonne traction dans les zones de circulation et à éliminer les rebords tranchants et les objets dangereux.*

7.2 L'étable doit être construite avec des matériaux

- a) durables;
- b) permettant un nettoyage efficace de toutes les surfaces intérieures; et
- c) exempts de toute substance toxique ou nocive.

**Directive d'interprétation**

*Les matériaux utilisés pour fabriquer les planchers, les plateformes, les caniveaux, les murs et les auges devraient être durs et hydrofuges pour faciliter le nettoyage. Il peut s'agir de tuiles, de béton, de plâtre, de fibre de verre, de vinyle, de revêtement en aluminium, de bois peint ou d'autres matériaux hydrofuges qui conviennent. Il est plus facile d'entretenir la propreté des matériaux de construction tels que le béton ou le revêtement en aluminium que celle du bois ou de matières poreuses semblables. Les matériaux doivent aussi être robustes et durables pour résister aux dommages causés par les animaux. Le bois traité peut être toxique pour les animaux qui s'y frottent ou qui l'ingèrent. Le contact des animaux avec des matériaux toxiques peut aussi causer la contamination du lait qu'ils produisent. Éviter d'utiliser du bois traité ou d'autres substances nocives dans les aires fréquentées par les animaux et celles où les aliments pour animaux sont entreposés. Il ne faut pas utiliser de litière faite de bois traité.*

*Il faut éviter de construire des planchers lattés dans les aires de traite ouvertes. Les planchers lattés au-dessus des fosses à lisier permettent aux odeurs fortes de persister et d'influencer les propriétés organoleptiques du lait, surtout si la ventilation est inadéquate.*

7.3 Sous réserve du paragraphe 4), le plancher et les allées de l'étable laitière doivent

- a) être construits en béton ou faits d'un autre matériau hydrofuge;
- b) être conservés en bon état et sans accumulation d'eau.

7.4 Le paragraphe 3) ne s'applique pas aux aires de repos des étables ouvertes ou aux logettes des étables à stabulation libre.

**Directive d'interprétation**

*Les planchers et les allées de l'étable laitière devraient être faits de béton ou d'un autre matériau durable et hydrofuge pour en permettre le nettoyage efficace. Pour prévenir que les animaux se blessent, les surfaces de plancher devraient être fermes et antidérapantes (rainurées, p. ex.). Les planchers devraient être bien entretenus, libres de fissures et d'eau stagnante.*

*Remarque : Cette exigence ne s'applique pas aux logettes des étables à stabulation libre ou aux aires de repos des étables ouvertes. Voir l'article 23.*

8.

8.1 L'étable laitière doit

- a) comporter des murs construits en matériaux durables et lavables, de couleur claire;
- b) au besoin, comporter des plates-formes, des caniveaux, des planchers, des auges et des allées en béton ou un autre matériau hydrofuge et être construite de manière à éviter les fissures;
- c) comporter un plafond construit en matériau durable, lavable et de couleur claire;
- d) Sous réserve du paragraphe 23.2, être débarrassée régulièrement des déjections dans les allées et les caniveaux de manière à maintenir les animaux propres; et
- e) au besoin, comporter des logettes conçues et entretenues de manière à maintenir les vaches propres, au sec, et confortables;

8.2 Une étable à stalles entravées doit

- a) comporter des appareils d'éclairage munis de dispositifs de protection pour empêcher le verre brisé de tomber dans les contenants de lait ouverts;
- b) comporter des appareils d'éclairage assurant un niveau d'éclairage qui permettra aux préposés à la traite
  - i. d'évaluer la propreté des animaux et des pis et l'état du lait pendant la traite; et
  - ii. d'effectuer les opérations de traite dans des conditions salubres.

**Directive d'interprétation**

*Il faut entretenir des conditions salubres pour prévenir la contamination du lait. Il est plus facile d'entretenir la propreté des matériaux de construction tels que le béton ou les autres matériaux hydrofuges que celle du bois ou de matériaux semblables. Ils contribuent à garder propres les flancs et les pis des vaches. Les surfaces intérieures devraient être lisses, et bien finies et entretenues. Elles peuvent être faites de bois peint, de tuiles, de béton, de plâtre, de brique, de parement en vinyle ou en aluminium ou d'autres matériaux hydrofuges.*

*Le producteur devrait prendre des mesures pour prévenir autant que possible la contamination du lait par la poussière et les substances étrangères, par un entretien régulier comprenant le nettoyage des tuyaux à lait, le balayage des toiles d'araignée, etc. Les plafonds étanches empêchent la poussière et les débris de tomber dans l'aire de traite.*

*L'éclairage doit être suffisant pour effectuer les opérations nécessaires et pour permettre d'évaluer la propreté par un examen visuel.*

*Dans les étables où le lait est conservé dans des contenants ouverts (seaux, postes de vidage de lait), les appareils d'éclairage doivent être munis de dispositifs de protection.*

*Il ne devrait y avoir aucune accumulation d'aliments pour animaux, de litière ou de fumier pouvant entraîner des problèmes liés aux odeurs, aux organismes nuisibles, à la contamination, etc.*

## **Salle de traite**

9.

### 9.1 La salle de traite doit

- a) être équipée d'un réseau d'alimentation en eau chaude et froide sous pression où les bactéries *Escherichia coli* sont indétectables dans 100 ml d'eau et qui est protégé de toute source de contamination, ou pouvoir accéder facilement à un tel réseau pour l'eau qui entre en contact avec le matériel de manipulation du lait.
- b) être munie de tuyauterie, de tuyaux souples et d'ajutages installés et disposés de manière à permettre le nettoyage de la salle et du matériel;
- c) être équipée, au besoin, d'un système de ventilation destiné à prévenir la formation de condensation et l'accumulation d'odeurs qui pourraient modifier les caractéristiques organoleptiques du lait;
- d) être équipée, au besoin, d'un système de chauffage servant à prévenir le gel;
- e) comporter des appareils d'éclairage assurant un niveau d'éclairement qui permettront aux préposés à la traite
  - i. d'évaluer la propreté des animaux et des pis et l'état du lait pendant la traite; et
  - ii. d'effectuer les opérations de traite dans des conditions salubres;
- f) être pourvue de murs et de planchers
  - i. qui sont revêtus de matériaux durables, lavables, hydrofuges, à surface lisse; et
  - ii. qui sont exempts de creux, d'écaillures de revêtement, de piqûres ou de fissures;
- g) comporter des murs dont les parties inférieures, au-dessus du niveau du sol, sont en béton ou un matériau hydrofuge;
- h) être libre d'animaux autres que ceux de l'espèce qui est élevée pour son lait; et
- i) être libre d'animaux sauf au moment de la traite.

### **Directive d'interprétation**

*Pour réduire le risque de contamination du lait, l'eau utilisée pour laver et/ou désinfecter les surfaces internes et externes de l'équipement de traite et l'eau pouvant entrer en contact avec cet équipement ne doit pas contenir de bactéries *Escherichia coli* (présence indétectable dans 100 ml d'eau). Il doit y avoir suffisamment de tuyaux souples et d'ajutages pour nettoyer la salle de traite, l'aire d'attente et l'équipement. L'eau doit être maintenue à des températures adéquates pour le nettoyage de l'équipement. Les dispositifs de ventilation installés devraient suffire à prévenir la condensation et les fortes odeurs pouvant altérer l'odeur ou la saveur du lait.*

*La salle de traite doit être suffisamment éclairée pour permettre la bonne utilisation et le nettoyage de l'équipement de traite. Ces conditions sont aussi idéales pour l'inspection des animaux, de l'équipement de traite et du lait pendant la récolte de lait.*

*Selon la configuration de la salle de traite et de l'étable laitière, les murs et les plafonds de l'aire de traite doivent être recouverts d'un revêtement qui peut être nettoyé et entretenu pour assurer la salubrité de l'environnement. Ce revêtement devrait être de couleur pâle pour améliorer l'éclairage et présenter une surface propre après le nettoyage. Les surfaces de bois nu sur lesquelles la peinture s'écaille ou qui sont endommagées sont interdites.*

*La partie inférieure des murs de la salle de traite doit être faite de béton ou d'un autre matériau durable et hydrofuge. Le but est de rendre le nettoyage efficace et de réduire les dommages d'eau au fil du temps.*

*Les seuls animaux autorisés dans l'aire de traite sont les vaches à traire. Tout autre animal peut contaminer l'environnement ou le lait récolté.*

- 9.2 Les portes, les fenêtres et toutes les ouvertures sur l'extérieur doivent être conçues et entretenues de manière à prévenir l'entrée d'insectes, d'oiseaux, de rongeurs ou d'autres animaux nuisibles.

**Directive d'interprétation**

*Les étables laitières qui contiennent une salle de traite cloisonnée et distincte réservée à la traite doivent être pourvues d'ouvertures vers l'extérieur qui sont conçues pour minimiser l'entrée d'insectes, de rongeurs, d'autres animaux et d'organismes nuisibles. Quand ces animaux entrent dans la salle de traite, ils peuvent entrer en contact avec l'équipement de traite et, éventuellement, le lait. Les fenêtres et les portes doivent être refermées et les autres ouvertures (y compris les fenêtres et les cheminées) peuvent être pourvues de moustiquaires. Autant que possible, la ventilation devrait contribuer à réduire l'entrée d'insectes, d'odeurs et de particules de poussière.*

- 9.3 Le plancher, les rampes et les plates-formes de la salle de traite doivent
- être construits en béton ou en un autre matériau hydrofuge;
  - être exempts de fissures et de lézardes;
  - être construits pour permettre un nettoyage efficace; et
  - présenter une pente en direction d'avaloirs et de caniveaux couverts, munis de siphons, de manière à assurer l'écoulement vers un réseau d'évacuation des eaux usées.

**Directive d'interprétation**

*Les planchers, les rampes, les plates-formes et les allées de la laiterie doivent être faits de béton ou d'un autre matériau durable et hydrofuge. Ces matériaux facilitent le nettoyage et, quand ils sont correctement assemblés, l'évacuation des déchets et des liquides. Les avaloirs devraient être recouverts pour éviter les éclaboussures et munis de clapets pour empêcher les odeurs et les gaz de se répandre dans la laiterie. Leur contenu devrait s'écouler dans un système d'évacuation des eaux usées homologué.*

- 9.4 L'aire de traite doit être conforme aux exigences décrites aux paragraphes 9 (1) a), b), c), d), e), i) et aux paragraphes 9 (3) a), b), c) et d) et, le cas échéant, aux exigences décrites au paragraphe 9(2).

Seules les installations conformes aux exigences décrites aux paragraphes 9 (1) a), b), c), d), e), f) et h) peuvent être équipées d'un système de traite automatisé.

L'aire de traite et le système de traite automatisé doivent être séparés du reste de l'étable laitière par une aire d'attente gardée libre d'accumulation de fumier.

**Directive d'interprétation**

*Le terme « aire de traite » désigne toute aire réservée à la traite qui n'est pas conçue comme une laiterie pourvue de murs et d'un plafond, mais qui est distincte de l'aire d'hébergement et de la laiterie. Les aires de traite devraient se conformer aux exigences décrites aux paragraphes 9(1), 9(3) et, dans certains cas, à celles décrites au paragraphe 9(2), cependant il n'est pas nécessaire qu'elles soient pourvues de murs ou de plafonds comme le stipulent les paragraphes 9(1) (f) et (g).*

*De même, les systèmes de traite automatique doivent respecter les critères décrits au paragraphe 9(1).*

*L'aire de traite et le système de traite automatisé devraient être séparés de l'aire d'hébergement des animaux et on*



*devrait pouvoir y nettoyer régulièrement les planchers pour éviter toute accumulation de fumier. Ainsi, les animaux qui y pénètrent ne pourront pas transporter de fumier dans les postes de traite ce qui permettra de garder les postes plus propres et de réduire les odeurs.*

## **Laiterie**

10.

- 10.1 Le producteur doit avoir une laiterie servant exclusivement
- à la réfrigération et à l'entreposage du lait; et
  - au nettoyage, à la désinfection et à l'entreposage du matériel et de l'équipement utilisés pour la production et la manutention du lait.
- 10.2 La laiterie doit
- être équipée de portes solides et ajustées se refermant d'elles-mêmes, maintenues fermées lorsqu'elles ne sont pas utilisées, la séparant de toute salle de traite ou aire de repos connexe;
  - être située, construite et entretenue de manière à empêcher les odeurs désagréables d'y pénétrer; et
  - être accessible de l'extérieur par une zone qui n'est pas fréquentée par les animaux.
- 10.3 Le plancher de la laiterie doit
- être construit en matériaux lavables, à l'épreuve de l'eau et être scellé à l'angle du mur;
  - être exempt de creux, de fissures ou de lézardes;
  - avoir une pente favorisant l'écoulement des liquides vers des avaloirs au sol;
  - être pourvu d'un système d'évacuation des eaux usées; et
  - être pourvu d'une bordure imperméable surélevée.
- 10.4 La laiterie doit
- être équipée d'un réseau d'alimentation en eau chaude et froide sous pression où la bactérie *Escherichia coli* est indétectable dans 100 ml d'eau et qui est;
    - muni de tuyauterie, de tuyaux souples et d'ajutages installés et disposés de manière à permettre le nettoyage et le rinçage du plancher de la salle, du matériel et du réservoir de lait en vrac;
    - protégé contre la contamination de l'eau;
  - être équipée, au besoin, d'un système de ventilation destiné à prévenir la formation de condensation et l'accumulation d'odeurs susceptibles de modifier les caractéristiques organoleptiques du lait;
  - être chauffée au besoin pour empêcher le gel;
  - être suffisamment éclairée pour les opérations de manutention du lait, d'inspection, de nettoyage et de désinfection de la salle et du matériel;
  - être pourvue de murs et de planchers qui sont
    - revêtus d'un matériau dur, lisse, lavable et à l'épreuve de l'eau;
    - exempts de creux, de piqûres et de fissures; et
  - être exempte d'animaux.
- 10.5 Les appareils d'éclairage à l'intérieur de la laiterie doivent être protégés par des couvercles ou des revêtements incassables.
- 10.6 Toutes les portes, les fenêtres et les ouvertures extérieures de la laiterie doivent être fermées ou équipées de moustiquaires ou d'autres dispositifs destinés à prévenir l'entrée d'organismes nuisibles.

### **Directive d'interprétation**

*Une salle distincte et convenable est requise pour le refroidissement, la manutention et l'entreposage du lait, ainsi que pour le nettoyage, la désinfection et l'entreposage des ustensiles, afin de minimiser la contamination du lait et/ou des ustensiles. Les produits nettoyants et désinfectants et les autres matériaux doivent être*

*entrepasés de manière à éviter la contamination du lait. La laiterie doit servir exclusivement aux activités décrites aux paragraphes 10 (1) (a) et (b).*

*Les ouvertures entre la laiterie et l'étable laitière doivent être pourvues de portes solides, ajustées et se refermant d'elles-mêmes pour minimiser l'entrée de poussière, d'insectes, d'animaux nuisibles et d'odeurs désagréables. Une entrée distincte permet aux personnes telles que l'essayeur d'accéder à la laiterie sans passer par une zone où circulent les animaux, et réduit donc le risque d'introduire des dangers biologiques dans la laiterie ou d'autres fermes.*

*Les planchers peuvent être faits de béton de qualité ou d'autres matériaux à l'épreuve de l'eau tels que les tuiles ou la brique assorties d'un matériau hydrofuge, et leur surface devrait être exempte de cassures, de creux, de fissures et d'écaillés. La pente vers les avaloirs devrait être d'au moins 1/4 po par pied pour qu'il n'y ait aucune flaque d'eau stagnante dans la laiterie. Les joints entre le plancher et les murs devraient être scellés, incurvés et imperméables pour faciliter l'écoulement et le nettoyage. Les avaloirs devraient être recouverts pour éviter les éclaboussures et munis de clapets pour empêcher les odeurs et les gaz de se répandre dans la laiterie. Leur contenu devrait s'écouler dans un système d'évacuation des eaux usées homologué.*

*Il est essentiel que la laiterie soit propre pour prévenir la contamination du lait et de l'équipement. Toutes les surfaces doivent être conçues pour être faciles à nettoyer. On peut utiliser le bois peint ou un revêtement de tôle ou de vinyle de couleur pâle, des tuiles, des blocs, du béton ou tout autre matériau imperméable.*

*La ventilation doit être suffisante pour réduire au minimum les odeurs et la condensation sur les planchers, les murs, les plafonds, les ustensiles et l'équipement de traite.*

*Les systèmes de chauffage installés ne doivent pas produire de gaz ou d'émanations pouvant contaminer le lait.*

*La laiterie doit être équipée d'un réseau d'alimentation en eau chaude et froide sous pression. L'eau utilisée pour désinfecter l'équipement de traite, quelle qu'en soit la source, doit être analysée une fois par année pour la bactérie *Escherichia coli*. L'échantillon d'eau devrait être prélevé le plus près possible du point d'utilisation (par exemple, le robinet de la laiterie) et non de la source (par exemple, un puits). Les résultats d'analyse doivent être négatifs pour la bactérie *Escherichia coli* dans 100 ml. Si l'eau est contaminée, elle devrait être échantillonnée à nouveau et/ou traitée jusqu'à ce qu'elle soit conforme à la norme.*

*L'approvisionnement en eau doit être protégé d'éventuelles sources de contamination telles que l'écoulement des eaux de surface, le fumier, etc. Il faut munir les tuyaux raccordés à la laiterie et à la source d'eau de l'étable de dispositifs antiretour. Tout tuyau raccordé au système d'eau de la laiterie qui est utilisé pour remplir des contenants ou des pulvérisateurs de pesticides devrait être doté d'un dispositif antiretour pour éviter le siphonnement à rebours.*

*Un éclairage adéquat est nécessaire à l'inspection, au nettoyage et à la désinfection de la salle et de l'équipement. Les revêtements incassables qui recouvrent les appareils d'éclairage empêchent les débris de verre de tomber sur l'équipement ou de contaminer le lait.*

*Les animaux, y compris les chats et les chiens, sont interdits dans la laiterie.*

11.

11.1 La laiterie doit comporter

- a) un évier à deux compartiments avec fond concave ou un évier à un seul compartiment avec fond concave pour le lavage de l'équipement, et un évier distinct pour le lavage des mains;
- b) les produits et le matériel nécessaires pour le lavage et le séchage hygiénique des mains; et
- c) une armoire, des supports ou des rayonnages en matériau non susceptible de se corroder, à distance du plancher, pour le rangement des produits et du matériel servant à la production et à la manutention du lait.

11.2 Tous les éviers mentionnés au paragraphe 1) doivent être dotés d'un drain muni d'un siphon et raccordé au réseau d'évacuation des eaux usées.

- 11.3 Dans le cas d'une laiterie comportant une toilette, l'entretien de cette toilette ainsi que son emplacement doivent faire en sorte qu'elle ne constitue pas une source de contamination pour le lait et les équipements.

**Directive d'interprétation**

*Les compartiments d'évier devraient être assez grands pour recevoir les plus grands ustensiles et contenants. L'évier de nettoyage en place pour les conduites de lait peut être considéré comme l'un des deux compartiments de l'évier. Les éviers de lavage des ustensiles et de l'équipement ne sont pas considérés comme des postes de lavage des mains.*

*Il faut prévoir un compartiment ou un évier distinct équipé de savon et d'essuie-mains en papier (ou d'autres fournitures sanitaires) pour se laver et se sécher les mains afin de réduire le risque de contamination du lait, des échantillons de lait et de l'équipement au contact du personnel de la ferme et de l'extérieur. Le contenu de tous les éviers doit s'écouler dans un tuyau pourvu d'un siphon raccordé à un système d'évacuation des eaux usées et ne doit pas se déverser sur le plancher de la laiterie.*

*Pour faciliter le bon nettoyage des planchers, les matériaux devraient être entreposés à distance du plancher dans une armoire ou sur des rayonnages en matériau résistant à la corrosion. Seuls les matériaux indiqués à l'article 12 peuvent être entreposés dans la laiterie.*

*Il faut situer et entretenir les toilettes de manière à éviter qu'elles ne soient une source de contamination du lait ou de l'équipement. En évitant d'installer une toilette qui s'ouvre sur la laiterie, on empêche les organismes pathogènes des déjections humaines de contaminer la laiterie. Les toilettes devraient comprendre un poste de lavage des mains.*

*La toilette devrait être raccordée à un système d'évacuation des eaux usées distinct et homologué, et devrait être construite et utilisée conformément aux exigences locales. Toutes les toilettes devraient être pourvues de portes ajustées qui se referment d'elles-mêmes. Toutes les ouvertures vers l'extérieur dans les toilettes devraient être recouvertes de moustiquaires.*

12.

- 12.1 Tous les matériaux et les produits de nettoyage utilisés pour la production ou la manutention du lait doivent être entreposés dans un lieu et d'une façon qui préviennent la contamination du lait.
- 12.2 Il est interdit d'entreposer dans la laiterie des pesticides ou des produits toxiques autres que ceux directement reliés à l'exploitation de la laiterie. Les pesticides et produits toxiques doivent être entreposés et utilisés de façon à ne pas contaminer le lait.
- 12.3 Tous les médicaments vétérinaires entreposés dans la laiterie doivent être gardés dans une armoire fermée ou dans un réfrigérateur, de manière à empêcher la contamination du lait.

**Directive d'interprétation**

*Parce qu'il faut prendre des mesures pour réduire au minimum la possibilité de contaminer l'approvisionnement en lait, il faut correctement entreposer et contrôler les articles nécessaires à la traite.*

*Les produits nettoyants et désinfectants et les autres matériaux doivent être entreposés de manière à éviter la contamination du lait.*

*Les médicaments et les produits chimiques doivent être clairement étiquetés et entreposés de sorte qu'ils ne puissent pas contaminer le lait ou les surfaces de contact avec le lait. Les médicaments doivent être entreposés suivant les indications sur l'étiquette en les réfrigérant au besoin. L'accès au lieu d'entreposage doit être contrôlé, et le lieu d'entreposage est libre de poussière, frais et protégé de la lumière. Il doit être impossible pour les enfants, les animaux et les insectes d'y accéder.*

*Les médicaments administrés aux animaux qui ne sont pas en lactation ne devraient pas être entreposés dans la laiterie.*

13.

13.1 La laiterie doit être conçue

- a) de manière à ce que le réservoir de lait en vrac soit entouré d'un espace libre afin de permettre les opérations essentielles telles que l'inspection, le transfert du lait et le nettoyage; et
- b) de manière à ce que le plafond soit suffisamment haut pour permettre l'inspection, le prélèvement d'échantillons ainsi que la lecture et le retrait complet de la jauge du réservoir de lait en vrac.

13.2 Dans le cas où le lait est livré depuis le réservoir de lait en vrac, la laiterie doit être pourvue d'une ouverture pour boyau, maintenue fermée lorsqu'elle n'est pas utilisée, située dans un mur à proximité de l'orifice du réservoir de lait en vrac à travers lequel le tuyau de collecte puisse passer pour permettre la collecte du lait à partir de la citerne du camion.

13.3 Il doit y avoir

- a) une surface dure à l'extérieur de la laiterie, directement en dessous de l'orifice de passage du tuyau de collecte du lait et reliée à l'entrée principale de la laiterie par un trottoir fait de matériau dur et qui est assez grande et entretenue de manière à maintenir propre ce tuyau;
- b) une prise électrique avec mise à la terre, installée à l'extérieur près de l'orifice pour tuyau, et commandée par un interrupteur bipolaire situé sur le mur intérieur de la laiterie, à un endroit accessible par le préposé au classement du lait;
- c) une fenêtre par laquelle l'essayeur pourra observer, de l'intérieur de la laiterie, le compartiment de la pompe de transfert entre la laiterie et le camion-citerne à lait, si le lait est livré depuis le réservoir de lait en vrac.

13.4 Le compresseur de réfrigération, la pompe à vide du circuit lait, la pompe à eau et le chauffe-eau doivent être installés et utilisés d'une manière qui ne contamine pas le lait.

#### **Directive d'interprétation**

*La structure, la conception et la disposition de l'équipement de la laiterie devraient permettre le bon fonctionnement, le nettoyage adéquat, l'examen visuel et l'entretien de l'équipement. Elles devraient aussi permettre au personnel d'effectuer diverses tâches dans la laiterie. Les plafonds doivent être suffisamment élevés pour permettre d'ouvrir complètement les trous d'homme ou les réservoirs de lait en vrac pour inspecter visuellement le lait et l'intérieur du réservoir, prélever un échantillon représentatif et retirer complètement la jauge pour lecture, nettoyage manuel et inspection.*

*Le lait doit être transféré du réservoir en vrac à un véhicule de transport en passant par un orifice pour tuyau dans la cloison de la laiterie. Il faut garder l'orifice de cloison fermé sauf pendant son utilisation. Il doit être en bon état, facile d'accès et dépourvu de rebords tranchants pouvant endommager les tuyaux ou blesser le personnel.*

*Le terrain à l'extérieur de la laiterie et adjacent à l'orifice de cloison doit être facile à nettoyer, bien drainé et construit et entretenu de façon à réduire au minimum la contamination du tuyau du camion-citerne et du personnel.*

*Des prises électriques adéquates sont requises pour extraire le lait du réservoir et assurer la sécurité de l'essayeur. La capacité d'observer le véhicule de transport depuis la laiterie permet d'éviter les déversements de lait cru et d'autres problèmes pendant le transfert du lait.*

*Autant que possible, ces dispositifs [13. (4)], doivent être hébergés dans une pièce de service éloignée des activités de la laiterie. Ces équipements peuvent produire des fuites d'huile, de la poussière, des saletés, des débris, des émanations et de la chaleur, et nuire à la ventilation de la laiterie. Leur présence peut nuire au maintien d'une laiterie propre, bien rangée et bien ventilée. Le plancher de la pièce de service devrait comporter un système d'évacuation raccordé à un siphon de sol recouvert qui peut être relié au système d'évacuation des eaux usées de la laiterie.*

14.

14.1 Le réservoir de lait en vrac doit être installé dans la laiterie.

- 14.2 Le réservoir de lait en vrac de la laiterie doit répondre aux exigences suivantes :
- être utilisé exclusivement pour l'entreposage et la réfrigération du lait;
  - avoir une capacité suffisante pour contenir le lait entre les collectes;
  - être équipé d'un indicateur, d'une jauge ou d'un autre dispositif de mesure autorisé par l'organisme de réglementation, permettant de déterminer le volume de lait contenu selon le tableau d'étalonnage portant le même numéro de série que l'indicateur ou la jauge et le réservoir;
  - être pourvu d'un dispositif mécanique d'agitation pouvant rétablir l'homogénéité du lait sans le baratter ni faire d'éclaboussures;
  - ne pas faire appel à un système d'agitation par air;
  - être équipé d'un système d'agitation intermittent assurant un temps d'agitation d'au moins 5 minutes par heure ou davantage si nécessaire afin de maintenir l'homogénéité du lait;
  - être conçu pour refroidir le lait à une température supérieure à 0°C et inférieure ou égale à 4°C et le maintenir à cette température;
  - être équipé d'un thermomètre en bon état gradué d'au moins 0°C à 50°C et indiquant à 1°C près la température du lait dans le réservoir;
  - être équipé d'un bouchon à la sortie.

**Directive d'interprétation**

*Le réservoir de lait en vrac doit être conforme à certains critères, dont les suivants.*

- Il doit être utilisé exclusivement pour le stockage et la réfrigération du lait.*
- Il doit être pourvu d'un dispositif d'agitation mécanique pouvant rétablir l'homogénéité du lait et empêcher la crème de monter à la surface. Puisque l'essayeur recueille des échantillons aux fins de paiement ou pour des analyses de composition et microbiologiques, il est important de veiller à l'homogénéité du lait dans le réservoir avant le prélèvement de ces échantillons. De plus, une agitation adéquate empêchera le lait contre les parois du réservoir de geler et le lait en surface de devenir trop chaud. Les dispositifs d'agitation par air sont interdits puisqu'ils peuvent entraîner la contamination du lait.*
- Il faut s'équiper d'une jauge ou d'un tube de mesure qui permet d'établir le volume de lait dans le réservoir. La jauge doit être correctement positionnée dans le support pour assurer une lecture exacte. Si on utilise un tube de mesure, celui-ci doit être transparent et gradué pour assurer une lecture exacte.*
- Pour assurer des mesures exactes, le réservoir de lait en vrac doit être calibré, et les numéros de série du réservoir, de la jauge et du tableau de calibration doivent être identiques.*
- Le réservoir de lait en vrac doit être assez grand pour permettre le refroidissement, l'agitation et la mesure du lait produit par le troupeau laitier.*
- Le producteur doit être en mesure de maintenir la température du lait entre 0°C et 4°C pendant toute la durée d'entreposage afin de maintenir la qualité et la salubrité du produit.*
- Il doit utiliser un thermomètre gradué allant d'au moins 0°C à 50 °C, précis à 1°C près, et positionné pour être facile à lire.*
- Pour protéger la valve de sortie contre la contamination, le bouchon doit être propre et en place.*

14.3 Si une partie du réservoir se prolonge à l'extérieur de la laiterie, les exigences suivantes sont requises:

- le trou d'homme, l'orifice et la sortie d'air doivent se trouver à l'intérieur de la laiterie;
- la partie du réservoir qui est à l'extérieur de la laiterie doit se trouver dans une aire propre où elle peut être nettoyée et désinfectée afin que l'on puisse accéder de façon hygiénique aux agitateurs externes pour le service d'entretien;
- il faut entretenir l'accès à toutes les parties du réservoir sauf la partie cloisonnée afin de faciliter les inspections visant à déceler des fissures;
- toute partie du réservoir qui est à l'extérieur de la laiterie doit être mise à l'abri des animaux de par sa conception ou à l'aide de clôtures, et les arbres agitateurs doivent être protégés par des structures adéquates et à l'épreuve des intempéries;

- e) les pieds du réservoir doivent être installés de manière à éviter que le réservoir ne se torde ou se fissure;
- f) le réservoir ne doit pas soutenir un mur ou un plafond; et
- g) les murs doivent être scellés par un joint d'étanchéité autour du réservoir, là où il est cloisonné.

**Directive d'interprétation**

*À mesure que la taille des fermes et la production de lait se sont accrues, les grands réservoirs de lait en vrac sont devenus plus courants dans les fermes laitières. Bon nombre des plans de laiterie modernes intègrent de plus grands réservoirs de lait en vrac qui traversent des cloisons. Cette utilisation des cloisons crée un environnement propre pour les activités de collecte du lait (dans la laiterie) et sépare ces activités des activités pouvant entraîner la contamination. Une partie importante du réservoir de lait en vrac, y compris l'agitateur, peut être hébergée dans une pièce distincte qui servira souvent au nettoyage de l'équipement de traite et à l'entreposage des produits nettoyants, ainsi qu'à l'hébergement des systèmes de traitement de l'eau, des compresseurs de réfrigération, des pompes à vide, des chauffe-eau et des pompes à eau. La partie du réservoir de lait en vrac qui est à l'extérieur de la laiterie ne doit pas se prolonger dans une aire destinée à l'hébergement et à la traite des animaux.*

*Les silos à lait verticaux doivent être pourvus de points d'accès tels que des trous d'homme, des bouches d'air et des sorties dans la laiterie. Les sorties d'air doivent être recouvertes de moustiquaire pour empêcher les animaux nuisibles ou les contaminants d'entrer tout en permettant à l'air de circuler.*

14.4 Le réservoir de lait en vrac devra être

- a) vidangé au moins une fois tous les deux jours quand il s'agit de lait de vache, sauf exception autorisée par l'organisme de réglementation; et
- b) nettoyé et désinfecté à chaque fois que la totalité du lait qu'il contient est transférée dans le camion-citerne à lait ainsi qu'à toute autre occasion où il est vidé complètement.

**Directive d'interprétation**

*La collecte du lait se fait généralement tous les deux jours pour optimiser la qualité et la salubrité du lait destiné aux transformateurs. Après la collecte, le réservoir doit être soigneusement lavé et désinfecté pour prévenir la contamination du produit des prochaines traites.*

14.5 Le lait d'animaux autres que les vaches

- a) peut-être entreposé et refroidi dans des installations autres que le réservoir de lait en vrac pourvu que le lieu d'entreposage puisse être inspecté, manipulé, lavé et désinfecté;
- b) ces installations doivent répondre aux exigences énoncées aux paragraphes 14 (2) a), g) et h); et
- c) ces installations d'entreposage doivent avoir été inspectées et autorisées par l'organisme de réglementation.

**Directive d'interprétation**

*Avec l'autorisation de l'organisme de réglementation, le lait produit par des espèces autres que les vaches peut être entreposé dans des contenants autres que les réservoirs de lait en vrac. Le dispositif de refroidissement peut consister d'une cuve où circule de l'eau froide et dans laquelle les contenants de lait sont placés. Le lait de brebis peut aussi être congelé.*

*Les contenants d'entreposage du lait doivent répondre aux critères énoncés au paragraphe 17(a) (utilisé uniquement à cette fin) et au paragraphe (c) (surfaces pouvant entrer en contact avec les aliments). Les articles à usage unique ne doivent servir qu'une seule fois. Les articles à usage unique comprennent les sacs, les doublures de seau, etc. Les seaux et les couvercles doivent être soigneusement lavés, désinfectés et séchés après avoir été vidés et avant la prochaine traite.*

15.

- 15.1 Le lait contenu dans le réservoir de lait en vrac ou dans d'autres types de réservoirs doit être conservé jusqu'à la collecte à une température supérieure à 0°C et inférieure ou égale à 4°C.

**Directive d'interprétation**

*Le lait produit par des animaux en santé dans des conditions salubres devrait contenir relativement peu de bactéries immédiatement après la traite. Si le lait n'est pas rapidement refroidi, les bactéries peuvent se multiplier pour atteindre rapidement des niveaux très élevés. Lorsque le lait est rapidement refroidi suivant les directives susmentionnées, le contenu en bactéries du lait augmente beaucoup moins vite.*

*Le refroidissement aide à garder le produit frais et à retarder sa détérioration. Conserver le lait à des températures supérieures à 4°C augmente son contenu en bactéries et réduit la durée de conservation des produits finis.*

- 15.2 La température prescrite au paragraphe 1) doit être obtenue de la manière suivante :
- a) la première traite entreposée dans le réservoir de lait en vrac sera refroidie en moins d'une heure à une température qui ne doit pas dépasser 10°C, puis refroidie à une température supérieure à 0°C et inférieure ou égale à 4°C dans les deux heures suivant la fin de la traite;
  - b) quand les traites suivantes se déversent dans le réservoir, la température du mélange ne doit pas dépasser 10°C et le lait doit atteindre une température supérieure à 0°C et inférieure ou égale à 4°C dans l'heure suivant la fin de la traite.
  - c) dans le cas d'un STA:
    - i. la température doit être supérieure à 0°C et inférieure ou égale à 4°C dans les deux heures suivant la traite (c.-à-d., à partir du moment où le lait est dirigé dans le réservoir tampon ou dans le réservoir de lait en vrac). Veuillez noter que le délai de deux heures inclut la période pendant laquelle le lait est entreposé dans le réservoir tampon ou le réservoir de lait en vrac.
    - ii. la température du mélange ne doit en aucun cas dépasser 4°C pour une période supérieure à 15 minutes.

**Directive d'interprétation**

*On veillera au refroidissement adéquat du lait en fixant des délais précis assortis de températures spécifiques. Les délais de refroidissement du lait sont mesurés à partir de la fin de la traite.*

*Avec certains équipements et notamment les systèmes de traite automatisée (STA), le lait peut passer par un réservoir tampon avant d'atteindre la cuve de refroidissement. Si c'est le cas, le délai de deux heures comprend le temps pendant lequel le lait est dans le réservoir tampon.*

- 15.3 Au besoin, l'organisme de réglementation responsable peut autoriser d'autres températures d'entreposage du lait cru destiné à la production de produits spécialisés à condition que les normes de santé et de salubrité soient respectées.

**Directive d'interprétation**

*On peut envisager d'autres températures pour les produits spéciaux si les étapes de la transformation sont très surveillées et les pratiques en matière de salubrité alimentaire sont observées. Par exemple, il n'est pas toujours nécessaire de refroidir le lait à une température allant de 0° à 4°C s'il est transformé à l'intérieur d'un délai acceptable.*

16. Les normes de refroidissement énoncées aux paragraphes 15 (1) et 15 (2) s'appliquent au lait de brebis, mais celui-ci peut être congelé.
- 16.1 Le lait destiné à la congélation doit être congelé dans les 72 heures qui suivent la traite et doit être conservé dans cet état jusqu'à ce que le transformateur en prenne livraison.
  - 16.2 Le lait de brebis cru doit être refroidi à 4°C ou moins avant d'être ajouté à un contenant de lait congelé.
  - 16.3 Chaque contenant de lait doit être identifié et inscrit dans le registre du producteur de manière à pouvoir retracer les dates de traite et le producteur qui lui sont associés.

- 16.4 On inscrira à chaque jour les températures du congélateur dans un journal.
- 16.5 Les contenants de lait réutilisables doivent être bien lavés, désinfectés et séchés avant chaque utilisation.
- 16.6 Les articles destinés à une seule utilisation, tels que les sacs en plastique et les doublures de seau ne seront utilisés qu'une seule fois. Les contenants seront entreposés de manière à éviter qu'ils entrent en contact avec des contaminants.
- 16.7 L'unité de réfrigération doit être équipée d'un appareil pouvant mesurer la température de manière précise.
- 16.8 Les congélateurs et les étagères doivent être
- a) exempts de creux et de corrosion; et
  - b) conservés en bon état de salubrité pendant leur utilisation.

#### **Directive d'interprétation**

*Tout le lait de brebis sera refroidi à une température de 0° à 4°C immédiatement après la récolte comme le prévoient les paragraphes 15 (a) et (b). Le plus souvent, on le refroidit dans un réservoir en vrac, ou encore en plaçant des bidons ou des seaux de lait dans une cuve où circule de l'eau froide appelée refroidisseur à bidons.*

*Il faut geler et entreposer le lait de brebis dans les 72 heures qui suivent la récolte. Le lait doit être porté à une température de 0° à 4°C avant d'être entreposé à froid. Il faut parfois que le lait soit transvasé dans des sacs de plastique ou des contenants adaptés à l'entreposage à froid. Il est permis d'ajouter du lait dans des seaux de lait congelés à condition de l'avoir d'abord refroidi à une température allant de 0° à 4°C.*

*Les chambres froides dotées de rayonnage pour séparer et entreposer les contenants de lait sont préférables aux congélateurs à usage domestique, car ceux-ci n'ont pas de circulation d'air et mettent plus de temps à congeler le lait.*

*Une fois que le lait est congelé, il doit le rester jusqu'à ce qu'il soit prêt à transformer. Le lait de brebis est rapidement congelé à une température de -18°C ou moins pour prévenir la détérioration de sa qualité et de son rendement dans les produits qui en sont dérivés. Des études ont révélé que la caséine est déstabilisée dans le lait de brebis trop longtemps entreposé à des températures inadéquates. Le lait de brebis congelé peut être entreposé jusqu'à 12 mois à -27°C. Si on utilise un coffre congélateur, la période d'entreposage ne devrait pas dépasser 3 mois. Il faut régulièrement contrôler la température du congélateur pour détecter les pannes ou les pannes d'équipement pouvant faire fluctuer la température du produit.*

*L'intérieur et l'extérieur des seaux d'entreposage et des couvercles doivent être nettoyés dès que les seaux ont été vidés et avant qu'ils n'aient été empilés. Il est inacceptable d'empiler des seaux mouillés. Les contenants vides et les couvercles doivent être entreposés et transportés dans des conditions salubres. Tous les seaux doivent être désinfectés juste avant d'être utilisés.*

*L'accumulation de glace dans le congélateur doit être tenue au minimum pour éviter qu'elle ne nuise au bon fonctionnement du congélateur. Il est conseillé de vider complètement les congélateurs, de les dégeler et d'en nettoyer les surfaces au besoin.*

### **Matériel de manipulation du lait**

17. Tout le matériel utilisé pour la collecte, le refroidissement, l'entreposage et le transfert du lait doit
- a) être utilisé uniquement à cette fin;
  - b) être maintenu en bon état; et
  - c) avoir des surfaces qui entrent en contact avec le lait
    - i. construites en matériaux non susceptibles de se corroder;



- ii. lisses, exemptes de cavités, de joints ouverts ou de particules;
- iii. non toxiques et résistantes aux dommages causés par les produits de nettoyage et de désinfection;
- iv. inaltérables par le lait et qui ne nuisent pas à l'innocuité et à la qualité du lait.

**Directive d'interprétation**

*Seuls les types de surface suivants peuvent entrer en contact avec le lait : acier inoxydable, tout matériau comparable qui est non corrosif et non toxique, verre de sécurité, ou tout matériau comparable au plastique ou au caoutchouc. Les matériaux comme le plastique et le caoutchouc doivent être relativement inertes et résistants aux égratignures ou aux éraillures, à la décomposition, aux craquelures, aux piqûres et à la distorsion associées à une utilisation normale. De plus, ils doivent être non toxiques, résistants aux graisses, non absorbants et insolubles, ne libérer aucun composant chimique et ne transmettre aucune saveur ni odeur au produit. Les matériaux devraient être inspectés et remplacés au besoin.*

*L'équipement de traite, les contenants et les ustensiles peuvent favoriser la multiplication des bactéries s'ils ne sont pas lisses, faciles à nettoyer et faits de matériaux durables, non corrodables et non toxiques. On doit pouvoir accéder à toutes les surfaces pour les nettoyer, les entretenir et les inspecter. Les articles à usage unique tels que les filtres ne doivent servir qu'une seule fois.*

*L'équipement de nettoyage en place doit être muni d'un système de vidange automatique. Les conduits de laits doivent être en pente et les joints d'étanchéité doivent être en bon état et présenter une surface intérieure lisse et égale. Tous les éléments soudés et les joints doivent être lisses et libres de piqûres, de craquelures et de défauts.*

*L'équipement de traite, les réservoirs de lait en vrac et les autres surfaces de contact avec le lait doivent être faciles à nettoyer et à inspecter visuellement. Toutes les surfaces externes de l'équipement de manutention du lait doivent être propres.*

## HYGIÈNE DURANT LA TRAITE

18. Les lieux, les matériaux et le matériel de l'étable laitière, de la salle de traite et de la laiterie doivent être maintenus propres et en bon état de fonctionnement.

**Directive d'interprétation**

*L'état général des lieux compte pour beaucoup dans la production d'un aliment salubre et sain et le maintien de la crédibilité de l'industrie laitière. En gardant les installations propres et en bon état, on réduit le risque de contamination et on crée un milieu de travail adapté à la manutention alimentaire. On peut réduire au minimum le risque de contamination par les moyens suivants.*

- *Les agents de contamination tels que les carcasses, les autres animaux et les accumulations de fumier sont tenus à l'écart des animaux en lactation.*
- *Les lieux sont propres et dégagés d'objets inutiles.*
- *Les auges, les abreuvoirs et les mangeoires à moulée sont régulièrement nettoyés pour supprimer toute accumulation d'aliments vieillis ou décomposés pouvant attirer les organismes nuisibles.*
- *On nettoie régulièrement les accumulations sur les planchers.*
- *Les plafonds, les murs, les cloisons et les structures et dispositifs surélevés sont nettoyés, peints ou blanchis chaque année (ou au besoin) pour éliminer les accumulations de toiles d'araignée, de poussière et de mouchetures.*

19.

19.1 Le préposé à la traite doit

- a) se laver les mains et les assécher avec des serviettes à usage unique afin de s'assurer qu'elles sont propres en tout temps durant la traite;
- b) porter des vêtements propres;
- c) au cas où il a une lésion ouverte, protéger cette lésion d'un pansement à l'épreuve de l'eau pour ne pas contaminer le lait.

19.2 Dans le cas d'une traite manuelle, la personne ne doit pas avoir les mains mouillées.

19.3 Aucune personne souffrant d'une maladie contagieuse qui peut être transmise par le lait, ou porteuse d'une telle maladie, ne doit effectuer un travail se rapportant à la production, à la manutention, à l'entreposage ou au transport du lait cru.

**Directive d'interprétation**

*Le port de gants en caoutchouc ou en latex peut réduire la contamination et la propagation de microorganismes pendant la traite. Ils sont plus faciles à nettoyer et à désinfecter que les mains nues.*

*On devrait utiliser le bon nettoyant pour les mains et des gants de caoutchouc, et se sécher avec des essuie-tout à usage unique pour éviter la contamination juste avant la traite, avant de travailler dans la laiterie et juste après les travaux dans la laiterie. Les plaies ouvertes sont une source de bactéries qu'il faut bien recouvrir avec un produit hydrofuge.*

*La traite avec les mains mouillées est interdite puisqu'elle peut contaminer le lait.*

20.

20.1 Avant de commencer la traite, le préposé à la traite doit

- a) s'assurer que les côtés, les flancs et le ventre de l'animal sont exempts de saleté;
- b) nettoyer et désinfecter les trayons avec un produit approuvé pour cet usage et les assécher de manière hygiénique;
- c) examiner le premier jet de chaque trayon et en disposer en veillant à ne pas contaminer l'aire de traite;
- d) rejeter tout lait qui ne présente pas un aspect normal.

20.2 Si la traite est automatisée, le producteur et (ou) l'exploitant doit veiller à ce que les animaux soient propres et à ce que le système

- a) lave et désinfecte les trayons et rejette les premiers jets; et
- b) rejette le lait lorsqu'il détecte des anomalies.

**Directive d'interprétation**

*La propreté des animaux en lactation est l'un des principaux facteurs qui influencent la teneur en bactéries du lait. Les pis et les trayons sont des surfaces de contact qui peuvent contaminer la source de lait cru. L'environnement, si on y trouve de l'eau stagnante, de la boue et du fumier, peut fort bien contaminer les pis et les flancs des animaux. On peut couper ou roussir les poils du pis pour aider à le garder propre.*

*Tirer et jeter les premiers jets favorise la descente du lait, réduit le compte de bactéries et de cellules somatiques (CCS) en supprimant le lait des trayons qui contient des quantités plus élevées de bactéries et de cellules somatiques, et aide à détecter la mammite. On doit soigneusement jeter les 2 ou 3 premiers jets tirés de chaque trayon pour éviter la contamination (jamais sur la litière de la logette ou les mains du trayeur).*

*Les pis et les trayons doivent être propres et secs avant la traite, car toute saleté ou humidité peut contaminer le lait. L'application de solutions désinfectantes aux trayons et leur séchage juste avant la traite aide à éliminer les bactéries et à éviter la mammite. On doit soigneusement éviter de contaminer les trayons de avant de poser le faisceau trayeur. On peut utiliser des serviettes à usage unique ou des serviettes lavables et réutilisables.*

*Les systèmes de traite automatisés (STA) peuvent déceler les anomalies dans le lait par diverses méthodes y compris en analysant la photosensibilité (la couleur), la conductivité, la température et la fluidité du lait.*

*Les STA nettoient automatiquement les trayons avant la traite. Certains STA ne désinfectent pas les trayons avant la traite; il est donc important que les producteurs veillent à la propreté des animaux.*

21. Immédiatement après la traite, les trayons doivent être désinfectés à l'aide d'une solution pour trempage des trayons approuvée pour cet usage en vertu de la *Loi sur les aliments et drogues du Canada* et des règlements qui y sont associés.

**Directive d'interprétation**

*Le trempage du trayon est universellement reconnu comme moyen pour prévenir la mammites. Il sert à détruire les bactéries qui vivent sur la peau du trayon. Les bains de trayons homologués par Santé Canada ont un numéro d'identification du médicament (DIN). Ils doivent être administrés suivant les indications du fabricant sur l'étiquette.*

22. Dans une étable où est effectuée la traite, le changement ou le remuement des litières ne doit pas se faire durant la traite.

**Directive d'interprétation**

*Il faut éviter de remuer la litière pour ne pas contaminer le lait de poussière et de substances étrangères.*

- 23.
- 23.1 Sous réserve du paragraphe 2), le fumier et le purin doivent être évacués tous les jours de l'étable de traite.
- 23.2 Le fumier peut s'accumuler dans une étable à stabulation libre pourvu qu'il y ait suffisamment de litière pour maintenir l'aire de couchage des animaux laitiers dans un état propre et sec.

**Directive d'interprétation**

*L'enlèvement quotidien et régulier du fumier réduit le risque de contamination du lait par le milieu, aide à garder les animaux propres et en santé, réduit la prolifération et les foyers d'insectes et d'organismes nuisibles et favorise la propreté du milieu en général.*

*Dans une étable à stalles entravées qui sert uniquement à héberger les animaux, il faut enlever le fumier tous les jours.*

24. Tout le lait doit être filtré avant d'être entreposé.

**Directive d'interprétation**

*Les substances étrangères telles que la paille et les mouches peuvent contaminer le lait. Il faut remplacer les filtres après chaque traite. Il faut entreposer et manipuler les filtres en évitant de les contaminer avant l'usage.*

25. Dans toute installation regroupant plus d'une espèce laitière, le matériel de traite, de collecte, d'entreposage et de transfert du lait doit être exploité de manière à éviter les mélanges de laits.

**Directive d'interprétation**

*Il ne faut pas mélanger le lait des différentes espèces.*

26. Tout matériel qui entre en contact avec le lait durant la traite doit être
- rincé, lavé, rincé puis égoutté au plus tard une heure après son utilisation;
  - entreposé, lorsqu'il n'est pas utilisé, de manière à prévenir la contamination;
  - désinfecté puis égoutté immédiatement avant utilisation.

**Directive d'interprétation**

*Le lait qui entre en contact avec de l'équipement et des ustensiles malpropres ne peut pas être maintenu propre et libre de contamination. Toutes les surfaces d'équipement et d'ustensiles qui entrent en contact avec le lait doivent être bien nettoyées, entreposées et désinfectées avant d'être utilisées.*

*Immédiatement après la traite, on devrait rincer à l'eau chaude toutes les surfaces de contact avec le lait pour éliminer dès que possible un maximum de lait résiduel et éviter que le lait ne sèche sur ces surfaces. Le rinçage devrait être suivi d'un lavage à l'eau chaude conformément à la durée, la température et la concentration de solution prescrites par le fournisseur des produits nettoyants. La procédure de nettoyage devrait être conçue pour optimiser l'efficacité, l'approvisionnement en eau et la conception de l'équipement. Le lavage devrait être suivi d'un rinçage pour éliminer les résidus et empêcher la corrosion et les liquides devraient être*

*immédiatement évacués pour prévenir la contamination.*

*Le nettoyage de l'équipement et des ustensiles ne garantit pas l'élimination de toutes les bactéries présentes. Les bactéries peuvent se multiplier et contaminer les surfaces entre le dernier rinçage, l'entreposage et l'utilisation suivante. Les installations d'entreposage et les structures qui les hébergent doivent être situées et construites de manière à réduire le risque de contamination après le nettoyage. La contamination peut provenir du milieu, de l'air, des supports d'entreposage (rayonnages, étagères, crochets, etc.) ou de la condensation qui peut se former sur les surfaces de contact avec le lait.*

*La désinfection adéquate de toutes les surfaces de contact avec le lait juste avant l'utilisation est nécessaire pour supprimer les microorganismes résiduels. On peut procéder en immergeant les surfaces de contact avec le lait dans de l'eau chauffée à 77°C pendant au moins 5 minutes, ou en les immergeant pendant 1 minute dans un désinfectant chimique tel que le chlore, à une concentration de 100 à 200 PPM. Toutes les surfaces doivent être intégralement mouillées. On peut utiliser toute autre méthode dont il est démontré qu'elle est aussi efficace.*

*Dans le cas de systèmes de traite automatisés (STA), les éléments suivants sont requis pour veiller à ce que les activités de traite se déroulent dans des conditions salubres.*

- Le STA doit être conçu pour faciliter un processus de nettoyage et de désinfection efficace.*
- La conception de ses composants (pots, tubes, brosses, bras hydrauliques, etc.) doit réduire l'exposition aux déjections animales.*
- La plate-forme du STA doit être conçue et entretenue de manière à éviter l'accumulation de déchets d'élevage et de débris.*
- Dans le cas de STA mobiles, il faut désigner une aire réservée au processus de nettoyage et de désinfection. Celle-ci devrait être faite de matériaux durs et imperméables. Il peut s'agir de tuiles, de béton, de plâtre, de fibre de verre, de vinyle, de revêtement en aluminium, de bois peint ou d'autres matériaux hydrofuges qui conviennent. Cette aire doit aussi disposer d'une source adéquate d'eau chaude et d'eau froide.*
- Lors de la traite de vaches malades ou soupçonnées d'être malades, les surfaces de contact avec le lait doivent être correctement lavées et rincées pour que le lait n'entre pas en contact avec celui de vaches saines.*

27. Le producteur doit rendre accessibles à l'intérieur de la laiterie, les procédures de nettoyage du matériel et il doit s'assurer qu'elles sont suivies.

***Directive d'interprétation***

*Il est essentiel de suivre des instructions fiables pour bien nettoyer et désinfecter de l'équipement. Celles-ci sont généralement fournies par les fabricants d'équipement et de produits chimiques. Les employés responsables du nettoyage et de la désinfection devraient savoir où se trouvent les procédures et les suivre.*

28. Seuls sont autorisés les détergents, les désinfectants, les pesticides qui sont conformes aux normes de la Loi sur les aliments et drogues et de la Loi sur les produits antiparasitaires, ou qui figurent sur la liste des matériaux de construction, du matériel d'emballage et des produits chimiques non alimentaires publiée sur Internet par l'ACIA (<http://www.inspection.gc.ca>).

***Directive d'interprétation***

*L'utilisation de produits non homologués et la mauvaise utilisation de produits homologués peuvent entraîner la contamination du lait et endommager l'équipement.*

29. Tous les détergents, les désinfectants, les insecticides, les pesticides et les autres produits antiparasitaires doivent être gardés dans leur contenant d'origine, avec l'étiquette d'origine, ou dans des contenants appropriés, étiquetés de manière à identifier les produits qu'ils contiennent.

***Directive d'interprétation***

*L'utilisation de substances stockées dans des contenants sans étiquettes peut causer la contamination du lait, un nettoyage inadéquat ou des dommages à l'équipement.*

## EXIGENCES SANITAIRES RELATIVES À LA PRODUCTION DE LAIT CRU

30. Une étable laitière doit loger uniquement les animaux laitiers destinés à la traite. Les animaux d'espèce bovine, caprine ou équine peuvent être hébergés dans une étable laitière à condition que chaque espèce occupe un espace qui lui est réservé.

### **Directive d'interprétation**

*Les animaux autres que les bovins laitiers, y compris la volaille, doivent être tenus à l'écart de l'étable laitière pour prévenir la transmission de maladies (voir les articles 30, 32 et 35 pour plus de précisions).*

*Évidemment, la présence de chats et de chiens dans l'étable laitière est inévitable. C'est pourquoi le règlement tolère leur présence sauf pendant la traite, si celle-ci se déroule dans l'étable laitière.*

*La ségrégation des animaux prévient la transmission de maladies entre espèces.*

31. Aucun producteur ne doit vendre ou proposer de vendre le lait d'un animal qui présente les symptômes d'une maladie transmissible aux humains par le lait ou qui peut affecter la qualité ou les caractères organoleptiques du lait.

### **Directive d'interprétation**

*Les maladies telles que la mammite peuvent influencer la qualité du lait et les agents infectieux peuvent contaminer le lait directement (Staphylococcus, Brucella, Streptococcus, Salmonella, etc.). Les effets d'autres maladies peuvent être moins directs (troubles respiratoires, infections des systèmes locomoteur et reproductif). Les animaux souffrant d'une maladie infectieuse grave telle que la salmonellose et la diarrhée virale bovine sont plus à risque de développer une mammite causée par le milieu. Toute maladie qui doit être traitée au moyen de médicaments pour animaux d'élevage augmente le risque que le lait soit contaminé par les résidus de ces médicaments.*

*Le contrôle et l'atténuation des maladies zoonotiques devraient faire l'objet d'une discussion avec le vétérinaire. L'objectif doit être de réduire au minimum les risques pour les personnes à la ferme, et de prendre des décisions éclairées sur la réintégration de la vache touchée au troupeau laitier.*

*Les bovins qui produisent du lait invendable (voir les exemples à l'article 34) devraient être identifiés, et leur lait ne devrait pas pénétrer le réservoir de lait en vrac.*

32. Les brebis laitières doivent être maintenues dans des locaux séparés lorsque d'autres espèces laitières sont gardées dans les mêmes installations.

### **Directive d'interprétation**

*Une aire fermée est pourvue de murs, de plafonds et de portes. Elle est ainsi séparée pour prévenir la transmission de maladies (p. ex. la fièvre catarrhale maligne des bovins).*

33. Seuls les médicaments, drogues et produits autorisés à être administrés aux animaux laitiers en vertu de la Loi sur les aliments et drogues du Canada, de la Loi relative aux aliments du bétail du Canada, de la Loi sur les produits antiparasitaires du Canada, de la Loi sur les produits agricoles au Canada ou de toute loi provinciale applicable peuvent être administrés à un animal laitier. Les médicaments, les drogues et les produits doivent être administrés suivant l'ordonnance d'un vétérinaire ou, dans le cas de médicaments vendus sans ordonnance, suivant les indications du fabricant sur l'étiquette.

### **Directive d'interprétation**

*Le mauvais usage des médicaments vétérinaires ainsi que les périodes de retrait insuffisantes peuvent entraîner la contamination du lait. L'utilisation de médicaments non étiquetés ou à étiquettes multiples doit se faire sous la supervision ou suivant les prescriptions d'un vétérinaire.*

34. Le producteur doit clairement identifier les animaux traités dont le lait doit être rejeté et maintenir un registre de tous les médicaments vétérinaires utilisés.

**Directive d'interprétation**

*Les producteurs doivent se doter d'un système pour identifier les bovins auxquels ils administrent des médicaments qui exigent une période de retrait. Parmi les moyens d'identification on compte les bagues, le ruban de couleur, les marqueurs, des groupes distincts et isolés par aux groupes qui n'ont pas été traités. Dans les étables à stalles entravées on peut marquer l'animal et les conduits de lait. Avec un STA, on peut saisir son identificateur dans le système informatique avant de le soigner.*

*Les vaches tarées qui suivent un traitement doivent aussi être marquées ou gardées à l'écart du troupeau.*

*Les producteurs doivent tenir des fiches de traitement indiquant tous les médicaments vétérinaires utilisés, y compris lorsqu'ils sont administrés aux veaux et aux génisses. Ceux-ci devraient comprendre*

- *l'identification de l'animal soigné,*
- *le traitement utilisé (le produit, la posologie et le mode d'administration),*
- *l'heure et la date d'administration,*
- *les retraits de lait ou de viande associés au traitement,*
- *la signature ou les initiales de la personne qui a administré le traitement.*

35. Dans une étable laitière, les veaux doivent être gardés dans des logettes ou des enclos distincts s'ils sont logés dans le même bâtiment que les animaux de traite.

**Directive d'interprétation**

*Ces mesures ont pour but d'empêcher la transmission de maladies entre vaches et veaux.*

## MANUTENTION ET TRANSPORT DU LAIT EN VRAC

36. Toute personne assumant les fonctions d'essayeur aux termes du présent Code doit avoir suivi et réussi la formation conçue à cette fin précise et approuvée par l'organisme de réglementation.

**Directive d'interprétation**

*L'essayeur joue un rôle important dans la relation entre le producteur-transformateur et l'organisme de réglementation. Il aide à établir le volume, prélève des échantillons représentatifs et détermine si le produit est acceptable. Il assume des responsabilités rattachées à la commercialisation du lait et au contrôle de sa qualité.*

*Ce n'est qu'une fois qu'ils ont réussi la formation et qu'ils détiennent le certificat exigé par l'organisme de réglementation de la province, que les essayeurs peuvent exécuter leurs tâches.*

37. Toute personne qui s'occupe du classement ou de la collecte du lait, qui exploite un camion-citerne à lait ou un poste de transfert de lait en vrac, ou qui exerce d'autres fonctions connexes au classement ou au transport du lait, doit y avoir été autorisée par un organisme de réglementation.

**Directive d'interprétation**

*Les essayeurs doivent recevoir une formation et être reconnus par l'organisme de réglementation provincial avant d'accomplir des tâches professionnelles.*

38. L'essayeur
- a) doit porter des vêtements propres dans l'exercice des devoirs et des fonctions prévus au présent Code;
  - b) doit protéger toute plaie ouverte au moyen d'un pansement étanche empêchant la contamination du lait;
  - c) ne doit pas entrer dans les aires d'hébergement des animaux.

**Directive d'interprétation**

*En soignant particulièrement son hygiène, l'essayeur peut réduire le risque de contamination du lait ou des équipements de manutention du lait.*

*Les essayeurs ne devraient pas entrer dans des étables ou dans les aires d'hébergement des animaux pour éviter de transporter des contaminants ou des maladies d'une ferme à l'autre.*

39. L'essayeur ne doit pas transférer le lait d'un réservoir de lait en vrac
- a) lorsque le lait dans le réservoir a été saisi par l'organisme de réglementation; ou
  - b) que l'organisme de réglementation a interdit au producteur d'expédier le lait.

**Directive d'interprétation**

*Il ne faut pas faire la collecte du lait chez un producteur à qui il est interdit de livrer du lait ou dans des réservoirs de lait qui ont été retenus par l'organisme de réglementation. Cela risquerait de contaminer un bassin plus important de collectes mélangées.*

40. Au moment de la collecte du lait du réservoir de lait en vrac, l'essayeur doit
- a) utiliser l'orifice pour tuyau;
  - b) avoir les mains propres avant de manipuler ou de toucher le matériel;
  - c) accepter ou refuser le lait contenu dans le réservoir de lait en vrac, en fonction de l'aspect, de l'odeur et de la température du lait ou de toute autre caractéristique similaire;
  - d) mesurer le volume de lait contenu dans le réservoir de lait en vrac du producteur;
  - e) prélever un échantillon représentatif du lait;
    - i. au moyen d'un appareil d'échantillonnage monté sur le camion-citerne à lait; ou
    - ii. directement dans le réservoir de lait en vrac du producteur, au moyen d'une pipette, d'une sonde désinfectée et rincée dans le lait avant l'échantillonnage, ou de tout autre dispositif de prélèvement hygiénique, après agitation du lait contenu dans le réservoir pendant au moins 5 minutes ou pendant le temps autorisé par l'organisme de réglementation pour assurer une agitation uniforme du lait; ou
    - iii. selon d'autres directives prescrites par l'organisme de réglementation;
  - f) prélever, tous les mois ou à une fréquence plus élevée prescrite par l'organisme de réglementation, un échantillon de lait, en procédant de manière hygiénique, après agitation du lait contenu dans le réservoir pendant au moins 5 minutes ou pendant une période suffisante pour assurer l'homogénéité du lait;
  - g) garder les échantillons à une température supérieure à 0°C et inférieure ou égale à 4°C et les livrer à la personne compétente à l'usine laitière ou à un autre endroit désigné;
  - h) consigner sur le rapport de collecte tous les renseignements requis par l'usine laitière, l'organisme de réglementation ou l'office de commercialisation du lait; et
  - i) après le transfert du lait au camion-citerne à lait, débrancher le tuyau et rincer à l'eau tiède ou froide les surfaces intérieures du réservoir de lait en vrac.

**Directive d'interprétation**

*L'hygiène personnelle de l'essayeur est importante, car il ne doit pas contaminer le lait pendant le prélèvement et l'analyse d'échantillons. Il doit garder les mains propres pour prévenir la contamination de l'équipement d'échantillonnage et des échantillons.*

*On devrait fournir aux essayeurs les outils dont ils ont besoin pour réaliser les tâches d'échantillonnage et de transfert y compris les outils suivants :*

- *des instruments d'échantillonnage tels que des récipients à échantillon, des pipettes à échantillon et l'équipement*
- *nécessaire pour transporter les échantillons aux températures prescrites,*
- *un thermomètre gradué pour mesure la température,*
- *une montre, pour mesurer la durée de l'agitation dans le réservoir de lait en vrac,*
- *le matériel d'enregistrement requis (plumes, formulaires, ordinateurs de poche, etc.) pour enregistrer l'information requise pendant la collecte de lait.*

*L'essayeur doit introduire le tuyau du camion-citerne dans la laiterie en passant par l'orifice de cloison. Le tuyau ne doit pas être introduit par une porte. Ceci permettrait aux animaux nuisibles de pénétrer dans la laiterie.*

*Il est important de bien suivre les procédures d'échantillonnage puisque l'échantillon prélevé à la ferme est l'unique échantillon prélevé avant le mélange avec le lait dans le camion-citerne.*

*Dans le cas d'un STA, l'essayeur doit aussi suivre des instructions pour éviter que le lait n'entre dans le réservoir de lait en vrac pendant la collecte.*

41.

- 41.1 L'essayeur doit laisser le lait dans le réservoir de lait si celui-ci
- a) a une odeur anormale;
  - b) contient des matières nuisibles ou présente d'autres anomalies ou défauts physiques;
  - c) a une température anormale;
  - d) pourrait, une fois transféré dans le camion-citerne à lait, avoir un effet nocif sur le lait se trouvant déjà dans le véhicule ou sur celui qui y sera transféré subséquent;
  - e) n'est pas de bonne qualité; ou
  - f) ne peut être échantillonné.

#### **Directive d'interprétation**

*Les essayeurs font beaucoup pour prévenir la distribution et la transformation de lait non conforme aux normes réglementaires. Accepter du lait non conforme risquerait de contaminer un bassin plus important de collectes mélangées. L'essayeur doit aussi être en mesure de prélever un échantillon représentatif du lait avant de le charger dans le camion-citerne. Il est essentiel que l'échantillon soit représentatif pour déterminer la qualité et la salubrité du lait de chaque producteur, et pour identifier les composants qui déterminent le paiement qu'il recevra. Normalement, le lait est inodore, légèrement sucré, d'une couleur allant de blanc à jaunâtre et libre de matières étrangères. Voici les critères suivant lesquels on juge si le lait être acceptable pour la transformation.*

- *La couleur. Une couleur anormale peut signaler la présence de contaminants tels que le sang ou l'eau, alors que la couleur crémeuse du lait à forte teneur en gras n'a rien d'alarmant.*
- *L'odeur. Un lait qui ne sent pas bon peut être contaminé ou commencer à se gâter. Les odeurs indésirables peuvent comprendre les odeurs de malt, d'étable, d'ensilage, de fruits ou de produits chimiques.*
- *Les matières étrangères. Il faut refuser le lait s'il contient des matières étrangères telles que des insectes, de la saleté ou de la paille. Le lait ne doit pas contenir de gras baratté, de boulettes de beurre ni de morceaux de glace.*
- *La température. Le producteur doit conserver le lait dans le réservoir à une température supérieure à 0°C et ne dépassant pas 4°C. Le lait ne doit pas être gelé. Quand les températures d'entreposage ne sont pas respectées, la qualité et la salubrité du lait sont sensiblement touchées.*
- *Le prélèvement d'échantillons représentatifs. S'il est impossible de prélever un échantillon de la façon prescrite, le lait doit être rejeté (si, par exemple, il n'y a pas assez de lait pour prélever un échantillon, pas d'équipement d'échantillonnage désinfecté ou le lait n'a pas été bien agité).*

- 41.2 Après avoir pris les mesures mentionnées au paragraphe 1), l'essayeur doit remettre au producteur un avis écrit faisant état du motif du rejet ou de tout autre renseignement requis par l'organisme de réglementation et il doit, le plus rapidement possible, en informer l'organisme de réglementation ou l'office de commercialisation compétent.

#### **Directive d'interprétation**

*On devrait aviser le producteur des motifs de refus du lait. Chaque fois que le lait est rejeté, l'essayeur devrait*

- *informer le producteur du rejet et de son motif. Le producteur devrait être informé par écrit sur une étiquette, par un formulaire de rejet ou par tout autre moyen prescrit par l'organisme de réglementation.*



- *L'étiquette et/ou le formulaire doivent identifier le réservoir de lait en vrac conformément aux critères de l'organisme de réglementation.*
- *L'essayeur doit informer l'organisme de réglementation ou de mise en marché du rejet en indiquant*
  - *la date,*
  - *le volume de lait rejeté,*
  - *le(s) motif(s) du rejet.*

41.3 Le lait rejeté en fonction des éléments visés au paragraphe 41(1) doit être identifié pour éviter qu'il ne soit utilisé dans l'alimentation humaine.

***Directive d'interprétation***

*Chaque organisme de réglementation a sa façon d'identifier le lait à rejeter. Les méthodes vont de l'étiquetage du réservoir de lait en vrac à la coloration du lait au moyen d'un colorant alimentaire. Personne ne doit collecter ou livrer du lait qui a été rejeté pour qu'il soit transformé en produits destinés à l'alimentation humaine.*

## Véhicules de transport du lait

42. Sauf exception autorisée par l'organisme de réglementation, les camions-citernes à lait doivent servir exclusivement au transport du lait, de sous-produits laitiers ou d'eau potable.

***Directive d'interprétation***

*Le lait doit être transporté dans des véhicules réservés à cet usage, afin d'éviter la contamination croisée. Ceci comprend la contamination du lait ou de produits laitiers par des résidus dans le véhicule de transport. Même s'ils ont été méticuleusement nettoyés, les camions ayant transporté des produits tels que le jus d'orange ou la mélasse peuvent transmettre des goûts et des odeurs aux produits qu'ils transportent par la suite.*

43. Les véhicules de transport du lait en contenants doivent être équipés de manière à éviter toute contamination du lait ou des contenants. Ils doivent aussi être équipés pour conserver le lait à une température ne dépassant pas 6°C jusqu'à sa livraison à l'usine laitière.

***Directive d'interprétation***

*Les véhicules qui transportent des contenants de lait à livrer aux usines de transformation doivent être couverts pour protéger leurs cargaisons des contaminants dans l'environnement et des effets du climat.*

*Dans les véhicules, les espaces d'entreposage des contenants doivent être soigneusement nettoyés avant le chargement et tout déversement devrait être nettoyé dès que les contenants sont déchargés.*

*Aucun autre produit ou article ne doit être transporté dans les espaces d'entreposage pendant le transport de contenants de lait.*

44.

- 44.1 Dans un camion-citerne, les surfaces qui entrent en contact avec le lait doivent être
- a) faites de matériaux résistants à la corrosion;
  - b) lisses et exemptes de cavités, de joints ouverts, de fissures et de particules détachables;
  - c) non toxiques et résistantes aux produits de nettoyage et de désinfection;
  - d) inaltérables par le lait et être fabriquées de manière à ne pas affecter sa qualité; et
  - e) facilement lavables.

***Directive d'interprétation***

*Les camions de transport doivent pouvoir assurer le transport du lait ou de produits laitiers sans les contaminer ou les altérer.*

*Les surfaces du camion-citerne qui entrent en contact avec le lait comprennent l'intérieur de la citerne, les*

*boules de nettoyage ainsi que leurs tuyaux et raccords, la pompe à lait, les conduits de lait et leurs raccords, le tuyau souple, la prise d'air, le couvercle du trou d'homme et les joints d'étanchéité.*

*Toutes les surfaces qui entrent en contact avec le lait doivent être en acier inoxydable, en caoutchouc ou simili caoutchouc, ou en plastique, et ils doivent être conformes aux normes actuelles sur les citernes de transport en acier inoxydable et le service de collecte à la ferme (Sanitary Standards for Stainless Steel Automotive Transportation tanks for Bulk Delivery and Farm Pick-up Service #05-15).*

44.2 La citerne du véhicule de transport doit

- a) être construite de manière à ce que la température du lait ne s'accroisse pas de plus de 2°C en 24 heures; et
- b) être conçue et équipée d'un nombre suffisant de gicleurs pour permettre un nettoyage adéquat.

**Directive d'interprétation**

*Puisque les citernes de transport en vrac ne sont pas réfrigérées, elles doivent être conçues pour empêcher la température du lait d'augmenter de plus que 2°C en 24 heures.*

*Les citernes de transport du lait en vrac sont lavées et désinfectées en utilisant les systèmes de nettoyage sur place (CIP). Les boules de nettoyage véhiculent l'eau de manière à ce que toutes les surfaces de contact avec le lait soient intégralement nettoyées pendant les divers cycles de lavage. Elles sont intégrées à la citerne au montage et doivent être installées en nombre suffisant et positionnées de façon stratégique pour assurer un nettoyage adéquat.*

45.

45.1 Lorsqu'ils sont en usage, le réservoir et les accessoires du camion-citerne à lait doivent être lavés et désinfectés au moins une fois par jour de manière à prévenir la contamination du lait.

45.2 Le camion-citerne à lait doit être équipé d'un compartiment servant à loger le tuyau, la pompe et tout autre matériel de transfert du lait et à les protéger contre toute source de contamination.

**Directive d'interprétation**

*Les camions-citernes qui servent quotidiennement à la collecte et au transport du lait doivent être lavés et désinfectés chaque jour. Les activités de lavage et de désinfection doivent faire l'objet de précautions pour éviter la contamination du lait par des produits nettoyants et désinfectants. Les systèmes de nettoyage sur place, par exemple, ne doivent pas être raccordés au camion-citerne avant que tout le lait n'ait été déchargé et les tuyaux de réception déconnectés. L'extérieur des camions et les accessoires (les joints d'étanchéité des couvercles, les prises d'air, les échantillonneurs mécaniques) devraient seulement être lavés après que tout le lait a été déchargé pour éviter la contamination.*

*On recommande de laver et de désinfecter de nouveau le camion s'il a été hors de service pendant plus de 96 heures.*

## Transfert du lait

46. Les postes de transfert du lait doivent

- a) être construits et entretenus de manière à prévenir tout risque de contamination du lait au cours du processus de transfert du lait;
- b) être équipée d'un réseau d'alimentation en eau chaude et froide sous pression où la bactérie *Escherichia coli* est indétectable dans 100 ml d'eau, pour permettre la désinfection du matériel et du camion-citerne à lait;
- c) disposer d'une aire d'entreposage salubre pour le matériel de transfert du lait; et
- d) être maintenus exempts d'organismes nuisibles.

**Directive d'interprétation**

*Un poste de transfert du lait devrait être aussi propre et bien désinfecté qu'une usine de transformation.*

*Au minimum, un poste de transfert du lait doit être une structure recouverte qui possède*

- *un toit pour protéger la citerne pendant l'échantillonnage et le déchargement (qui permet l'échantillonnage, le déchargement et le nettoyage selon les besoins) et*
- *qui est construite sur une base en béton ou en matière imperméable, dont l'angle favorise l'écoulement des déversements, empêche les accumulations de liquides et permet de bien évacuer les liquides.*
- *Le drain devrait se déverser dans le système d'égout du poste de transfert afin que les liquides déversés (eau, lait, solutions de nettoyage) soient bien évacués.*
- *Un poste de transfert peut être rattaché à une usine enregistrée (Il peut, par exemple, être une structure semblable à une aire de réception répondant à des normes plus simples et mieux adaptées aux petits exploitants).*

*Les postes de transfert du lait doivent disposer d'un approvisionnement suffisant en eau propre et potable pour qu'on puisse y accomplir les tâches suivantes :*

- *le nettoyage de l'intérieur des citernes de transport du lait au besoin (certaines instances gouvernementales permettent aux usines d'utiliser d'autres installations pour le lavage des camions-citernes),*
- *le nettoyage de l'intérieur du véhicule de transport du lait (au besoin),*
- *le nettoyage des contenants de lait,*
- *le nettoyage des déversements de lait,*
- *le nettoyage de l'équipement de réception du lait,*
- *l'entretien de la propreté de l'aire de réception.*

*La source d'eau devrait être conforme aux Recommandations pour la qualité de l'eau potable au Canada. Celles-ci comprennent des normes microbiologiques, et sur les contaminants chimiques et matériels. De plus, la source d'eau doit être protégée des sources de contamination telles que l'écoulement des eaux de surface, les animaux, etc. La source d'eau devrait être équipée de dispositifs pour prévenir le refoulement des liquides.*

*Tout équipement (pompes, tuyaux, canalisations) utilisé pour transférer le lait d'un contenant à un autre (camions-citernes, seaux, bacs) doit être protégé de la contamination et entreposé dans un endroit propre quand il n'est pas en usage.*

47. Les pesticides, les désinfectants et tous les produits utilisés dans l'exploitation du poste de transfert doivent être employés et entreposés de manière à ne pas contaminer le lait ou le matériel de transfert du lait.

**Directive d'interprétation**

*Seuls sont autorisés les détergents, les désinfectants, les pesticides qui sont conformes aux normes de la Loi sur les aliments et drogues et de la Loi sur les produits antiparasitaires, ou qui figurent sur la liste des matériaux de construction, du matériel d'emballage et des produits chimiques non alimentaires publiée sur Internet par l'ACIA (<http://www.inspection.gc.ca>).*

48. Sauf exception autorisée par l'organisme de réglementation, le transfert du lait doit se dérouler dans un poste de transfert autorisé ou une usine laitière.

**Directive d'interprétation**

*Quand le lait est régulièrement transféré d'un camion-citerne à l'autre dans le cadre d'échanges entre transformateurs, territoires ou provinces, les camions-citernes doivent être garés dans un environnement propre à proximité de l'aire de réception d'une usine ou d'un poste de transfert.*

*Quand les transformateurs ou les transporteurs doivent temporairement transférer le lait entre camions en raison de contraintes opérationnelles, le transporteur doit obtenir l'autorisation de l'autorité réglementaire. On autorisera de rares exceptions dans le cas de camions-citernes en panne ou accidentés dont la charge de lait peut être récupérée.*

*Il faut éviter de contaminer le lait lors de transferts entre camions-citernes.*

49. Les transferts de lait d'un camion-citerne à un autre doivent se faire à l'aide d'un tuyau raccordé à une valve de chacun des camions.

***Directive d'interprétation***

*Lors des transferts entre camions, il ne faut pas pomper le lait dans le camion par un orifice tel que le trou d'homme, un tuyau de lavage ou tout orifice autre que les valves. Le lait doit passer par le tuyau de transfert du lait qui est connecté aux valves des deux camions-citernes.*

## NORMES VISANT LE LAIT CRU

50. Le lait cru doit satisfaire aux normes décrites au tableau 1.
51. Seules les méthodes conformes aux paramètres concernant la manutention, la méthodologie et le contrôle de la qualité décrits dans les Standard Methods for the Examination of Dairy Products (version la plus récente) et approuvés par l'American Public Health Association, les méthodes Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist, les méthodes approuvées par la Fédération internationale de laiterie/Organisation internationale de normalisation (ISO) ou d'autres méthodes approuvées par l'organisme de réglementation peuvent être utilisées pour analyser le lait.

***Directive d'interprétation***

*Suivre les méthodes internationales éprouvées. En l'absence de telles méthodes, on peut suivre les méthodes conçues et approuvées par l'autorité réglementaire.*

52. Il est interdit de vendre du lait qui
- provient d'un animal ayant mis bas, et ce, à compter de 15 jours avant et jusqu'à 3 jours après la parturition ou pendant une période plus longue au besoin, pour s'assurer que le lait est exempt de colostrum;
  - contient du sang ou toute autre particule étrangère;
  - est aqueux ou coagulé;
  - a une odeur qui affecte ses caractéristiques organoleptiques; et
  - est contaminé par des produits chimiques, des toxines, des résidus de médicaments ou de toute autre substance étrangère.

***Directive d'interprétation***

*Le lait qui contient un niveau élevé d'immunoglobuline ne doit pas être vendu pour la consommation humaine. Le lait doit être libre de contaminants et de défauts organoleptiques. La qualité des produits laitiers est étroitement associée à la qualité du lait cru livré à l'usine laitière.*

*Le commerce national et international est sensible à la salubrité et la qualité des produits finis.*

- 53.
- 53.1 Les échantillons de lait cru prélevés auprès des producteurs doivent être analysés dans un laboratoire désigné par l'organisme de réglementation de manière à assurer leur conformité au présent Code.
- 53.2 Les échantillons de lait cru, prélevés pour satisfaire au présent Code, doivent être analysés au moyen de méthodes reconnues, et ce dans un laboratoire accrédité désigné par l'organisme de réglementation.

***Directive d'interprétation***

*Un laboratoire agréé démontre qu'il est en mesure d'offrir régulièrement des résultats d'analyse fiables encadrés par un processus qui exige qu'un organisme d'agrément indépendant veille à examiner et à vérifier ces résultats en s'appuyant sur des méthodes officiellement reconnues.*

54. Il est interdit au producteur chez qui on a dépisté des résidus de médicaments vétérinaires ou des résidus d'inhibiteurs dans le lait de vendre ou de fournir du lait avant qu'un nouvel échantillon prélevé dans le réservoir de lait cru de la ferme ne produise une analyse négative.

### **TABLEAU 1 - NORMES CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES VISANT LE LAIT CRU**

<b>Paramètre</b>	<b>Norme</b>
<b>Température</b>	Le lait dans le réservoir de lait en vrac doit être conservé à une température supérieure à 0°C et inférieure ou égale à 4°C. (sous réserve des paragraphes 15.1 et 15.2).
<b>Bactéries totales</b>	Maximum de 50 000 bactéries aérobies mésophiles vivantes totales par ml (ufc/ml); ou 121 000 bactéries individuelles totales par ml (Bactoscan®) pour le lait de vache.
<b>Cellules somatiques</b>	Lait de vache : maximum de 400 000 cellules somatiques par ml. Lait de chèvre : maximum de 1 500 000 cellules somatiques par ml.
<b>Résidus de médicaments vétérinaires</b>	Négatifs en ce qui concerne la présence de résidus de médicaments vétérinaires et de résidus d'inhibiteurs après avoir été vérifiés au moyen de méthodes de dépistage approuvées ou en-deçà de la LMR d'après une méthode quantitative approuvée.
<b>Cryoscopie</b>	Maximum : -0,525°Hortvet (-0,507°C) pour le lait de vache. Maximum : -0,564°Hortvet (-0,545°C) pour le lait de chèvre.

Modifié le: 2014-05-27