

10.1.3 HYGIÈNE DU LAIT (HyL)

Le présent manuel de contrôle ne s'utilise que dans les exploitations produisant du lait *qui sera commercialisé*.

HyL 00	Objectif	Le lait est produit de manière hygiénique et les précautions nécessaires contre les résidus sont prises.
--------	----------	--

HyL 01	Point	Les contrôles de la mamelle sont effectués chaque mois, documentés et les résultats sont conservés durant au moins 3 ans.
	Bases légales	OHyPL, art. 6 , Contrôles sanitaires laitiers
	Autres bases	-----
	Remplie si	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôle de la mamelle effectué chaque mois, documenté et conservé durant 3 ans • Test de Schalm effectué et documenté <p><i>Contrôler au moins 1 x par mois, à l'aide du test de Schalm, la santé des mamelles de toutes les vaches dont le lait est livré. Le lait des quartiers positifs au test (++, +++) est considéré comme défectueux.</i></p> <p><i>Effectuer le premier contrôle dans les exploitations d'estivage au plus tard 7 jours après l'arrivée à l'alpage.</i></p> <p><i>Peuvent également être utilisés à la place du test de Schalm:</i></p> <p><i>a) Le dénombrement, pour chaque vache, des cellules du lait de mélange des 4 quartiers du soir et du matin</i></p> <p><i>b) La mesure permanente de la conductibilité du lait par quartier (avec les robots de traite)</i></p> <p><i>Si le nombre de cellules est supérieur à 150 000/ml ou si la conductibilité du lait d'un quartier s'écarte de plus de 50 % de la norme, il faut effectuer le test de Schalm et le documenter.</i></p> <p><i>Les résultats doivent être consignés par écrit et doivent être conservés durant 3 ans.</i></p>
	Note	<ul style="list-style-type: none"> • Se faire montrer la palette du test de Schalm et le réactif • Regardez les enregistrements des résultats du test de Schalm. En cas de résultats positifs ++ ou +++, demander ce qui a été fait. • Faire une comparaison entre le journal des traitements et les animaux identifiés dont il est interdit de livrer le lait • Prêter attention aux résultats de Suisselab (surtout au nombre de cellules)

HyL 02	Point	Les conditions relatives à l'hygiène exigée lors de la traite sont remplies.
	Bases légales	<p>OHyPL, art. 3, Soins et détention des animaux OHyPL, art. 10, al. 1, let. k, Lait des premiers jets OHyPL, art. 12, Traite OHyPL, art. 11, Hygiène du personnel</p>
	Autres bases	-----
	Remplie si	<ul style="list-style-type: none"> • Les éléments des installations, les récipients et les ustensiles de traite sont propres et dépourvus de toute eau résiduelle • Les premiers jets sont éliminés • Il y a un dispositif de lavage des mains avec du savon et du matériel pour se sécher les mains à usage unique à proximité de l'étable ou de la chambre à lait • Les vaches laitières sont propres, en particulier dans la région de la mamelle • Le produit de trempage des trayons est autorisé. <p>a) <i>Avant la traite, il faut que les éléments des installations, les récipients et les ustensiles de traite qui sont en contact avec le lait soient propres et dépourvus de toute eau résiduelle.</i></p> <p>b) <i>Les vaches laitières doivent être maintenues propres, en particulier dans la région de la mamelle.</i></p> <p>c) <i>Le lait de chaque animal doit être contrôlé, lors des premiers jets, en vue de détecter des caractéristiques organoleptiques ou physico-chimiques anormales. Le lait présentant de telles caractéristiques ne peut pas être utilisé comme denrée alimentaire.</i></p> <p>d) <i>Seuls les produits autorisés par Swissmedic ou l'OFSP peuvent être utilisés pour l'immersion et la pulvérisation des trayons.</i></p> <p>e) <i>Des installations adaptées permettant au personnel de se laver régulièrement les mains et les bras doivent être disposées à proximité du lieu de traite.</i></p> <p>f) <i>Les personnes affectées à la traite doivent porter des vêtements propres et adaptés.</i></p> <p>g) <i>Les personnes atteintes d'une maladie aiguë transmissible par les denrées alimentaires ou qui excrètent des agents infectieux transmissibles sur les denrées alimentaires ne doivent pas être affectées à la traite ni à la manipulation des denrées alimentaires.</i></p>
	Note	<ul style="list-style-type: none"> • Lorsqu'un produit de trempage des trayons est utilisé: vérifier s'il est autorisé par Swissmedic (si c'est un produit vétérinaire) ou par l'OFSP (si c'est un biocide). (MédV: numéro d'autorisation, biocide: numéro fédéral d'autorisation ACH). • La présence d'un gobelet pour recueillir le lait des premiers jets peut être un indice que le contrôle des premiers jets a été effectué. <p>Remarque: Le contrôleur peut rarement vérifier sur place l'hygiène de traite. L'évaluation de la propreté des éléments des installations, des récipients et des ustensiles à lait et l'état des dispositifs de lavage donnent des informations sur la manière dont les personnes se comportent au niveau de l'hygiène.</p>

HyL 03	Point	On veille à l'entretien correct de l'installation de traite.
	Bases légales	OHyPL, art. 21 , Entretien
	Autres bases	-----
	Remplie si	<ul style="list-style-type: none"> • Les travaux d'entretien sont effectués au moins 1x par année par un <u>spécialiste reconnu</u>. • L'entretien est prouvé par des fiches d'entretien. Les fiches d'entretien sont conservées durant 3 ans. <p>a) <i>Installations de traite irréprochables</i> b) <i>Travaux d'entretien par un <u>spécialiste reconnu</u> d'après les indications (au moins 1x par année, exploitations d'estivage au moins une fois tous les 2 ans)</i> c) <i>Les fiches d'entretien doivent être conservées durant 3 ans.</i></p>
	Note	<p>En faisant le tour des locaux de stabulation, évaluer l'état de l'installation de traite (manchons trayeurs, tuyaux, griffes, etc.).</p> <p>Remarque: Le contrôleur ne peut pas vérifier sur place si l'installation de traite fonctionne de manière irréprochable. L'évaluation de l'état de l'installation de traite et les résultats mensuels du lait de citerne donnent des informations sur la manière dont l'exploitant s'acquitte de l'entretien des installations et sur la manière dont le personnel se comporte au niveau de l'hygiène. Les spécialistes reconnus pour l'entretien des installations de traite (avec un certificat de capacité pour la marque de machine à traire correspondante) sont listés sur le site Internet de l'Association suisse de la machine agricole.</p>

HyL 04	Point	Propreté du local de nettoyage et du local d'entreposage du lait ainsi que de la citerne et des installations de transport du lait ; qualité de l'eau potable.
	Bases légales	<p>OHyPL, art. 16, al. 2 et 3, Principe OHyPL, art. 18, al. 2, Produits de nettoyage et de désinfection OHyPL, art. 19, Qualité de l'eau</p>
	Autres bases	-----
	Remplie si	<ul style="list-style-type: none"> • Les récipients et citernes utilisés pour le transport du lait sont propres • Les citernes et les récipients sont nettoyés et désinfectés • Les surfaces en contact avec le lait sont nettoyées au moins 1 fois par semaine avec un produit acide • Le nettoyage se fait avec de l'eau ayant la qualité de l'eau potable. Si l'eau provient d'une source privée, la qualité de l'eau est analysée sur la base d'une analyse des risques. <p><i>Après utilisation, les surfaces doivent être nettoyées et, au besoin, désinfectées.</i></p> <p><i>Les surfaces en contact avec le lait doivent être nettoyées au moins 1x/semaine avec un produit acide.</i></p> <p>a) <i>Les récipients et citernes utilisés pour le transport du lait doivent être nettoyés et désinfectés après chaque utilisation</i> b) <i>au moins 1x par jour de travail</i> c) <i>avant réutilisation.</i></p> <p><i>Parois et sols lavables, résistants aux acides, eau chaude et froide, écoulements dotés d'un siphon, bon éclairage et bonne ventilation.</i></p> <p><i>Pour la désinfection, on peut utiliser:</i> a) <i>des produits de désinfection autorisés</i> b) <i>de l'eau chaude (à au moins 85 °C) après nettoyage approfondi</i></p> <p><i>Pour le nettoyage et le rinçage, il faut utiliser de l'eau potable. Les exploitations qui ont un approvisionnement en eau privé (source) doivent faire analyser l'eau et conserver les résultats. La fréquence et les paramètres analysés sont définis sur la base d'une analyse des risques (recommandation : au moins une fois par an, voir sous « Remarque »).</i></p>
	Note	<ul style="list-style-type: none"> • Des nombres élevés de germes (bd-lait) peuvent indiquer des problèmes. • Vérifier le nettoyage des raccords, y c. les joints, les pulsateurs, les tuyaux à vide. Regarder dans la citerne. • Vérifier si le plafond du local d'entreposage présente des moisissures. <p>Remarque: Remonter la chaîne de production du lait dans le sens inverse à la production et évaluer visuellement la propreté. Classer les souillures en fraîches ou anciennes, et d'après l'étendue. Des souillures en relation avec l'activité en cours sont admises. Si l'eau utilisée provient d'une source privée, il est recommandé de vérifier la qualité bactériologique de l'eau au moins une fois par an, en prenant en compte les conditions les plus défavorables (p. ex. après un orage). La fréquence des analyses peut être ajustée en fonction du risque (consulter si besoin le service cantonal de contrôle de l'eau potable).</p>

HyL 05	Point	Le local de nettoyage et le local d'entreposage du lait, ainsi que la citerne et les installations de transport du lait sont en bon état.
	Bases légales	<p>OHyPL, art. 16, al. 1, Principe OHyPL, art. 17, Locaux de nettoyage OHyPL, art. 18, al. 1, Produits de nettoyage et de désinfection OHyPL, art. 22, Locaux de stabulation, aires extérieures et lieux de traite OHyPL, art. 23, Locaux, récipients et ustensiles destinés à l'entreposage du lait OHyPL, art. 24, Locaux d'entreposage du lait OHyPL, art. 25, Citerne à lait</p>
	Autres bases	-----
	Remplie si	<p>Les locaux et les matériaux doivent être constitués et entretenus de sorte qu'il n'y ait aucune possibilité de contamination du lait.</p> <p>Le local de nettoyage et le local d'entreposage du lait, ainsi que la citerne et les installations de transport du lait sont en bon état</p> <p>a) pas d'eau résiduelle, b) pas de flaques d'eau.</p> <p>Local d'entreposage du lait (si lait livré < 2 fois par jour)</p> <p>a) doit être bien séparé de l'étable et du lieu de traite; en cas d'accès direct à l'étable : porte à fermeture automatique, seuil ou grille, sol incliné du côté de l'étable et porte séparée donnant sur l'extérieur b) ne doit pas être relié directement à des douches ou à des WC c) doit pouvoir être fermé à clé, ne doit pas être accessible aux animaux de compagnie, protection contre les mouches d) protection contre les préjudices dus aux odeurs e) bonne aération et, si nécessaire, système de réfrigération f) pas de pompes à vide lubrifiées à l'huile minérale brute, la sortie d'air des pompes doit donner sur l'extérieur g) surface d'accès stable et propre h) supports et tablettes pour l'entreposage des ustensiles à lait. i) le refroidissement du lait conforme aux exigences doit être assuré.</p> <p>Locaux de nettoyage</p> <p>Les locaux où sont nettoyés les récipients, les installations de traite et les ustensiles à lait doivent remplir les exigences suivantes</p> <p>a) parois et sols lavables, résistants aux acides et en bon état b) eau chaude et eau froide c) écoulements équipés d'un siphon d) bon éclairage et bonne aération.</p> <p>Citerne à lait</p> <p>Citerne fermée pour l'entreposage du lait:</p> <p>a) dans un lieu propre et protégé b) sol en dur, lisse. Sol incliné pour permettre l'évacuation de l'eau c) les ouvertures de la citerne doivent pouvoir être fermées de manière hermétique d) le refroidissement du lait conforme aux exigences doit être assuré</p> <p>Lieux de traite</p> <p>Les sols des espaces d'attente et des lieux de traite doivent être pourvus d'un revêtement stable (exception : matelas de chaux et de paille) Les produits de nettoyage et de désinfection doivent être identifiés de manière claire.</p> <p>Locaux/équipements/ustensiles</p> <p><i>Les surfaces des équipements destinés à entrer en contact avec le lait doivent:</i></p> <p>a) être en matériau non toxique b) être lisses et résistantes à la corrosion c) être facilement accessibles d) être faciles à nettoyer et à désinfecter e) être bien entretenues.</p> <p>Le local de nettoyage, le local destiné à l'entreposage du lait ainsi que la citerne et les installations de transport du lait sont en bon état.</p>

		<p>Le local destiné à l'entreposage du lait (si livraison du lait < 2 fois par jour) est équipé des séparations nécessaires, peut être fermé à clé et peut être aéré correctement.</p> <p><i>Les locaux où sont nettoyés les récipients, les installations de traite et les ustensiles à lait doivent disposer des équipements nécessaires.</i></p> <p><i>Une citerne d'entreposage fermée est disponible pour l'entreposage du lait.</i></p> <p><i>Les lieux de traite doivent être conçus de façon à garantir la propreté et l'hygiène de traite.</i></p> <p><i>Les produits de nettoyage et de désinfection doivent être entreposés dans leur emballage original; ils doivent être dans des récipients bien fermés, être entreposés dans des conditions qui répondent à la législation sur les produits chimiques et être suffisamment séparés des denrées alimentaires et des aliments pour animaux.</i></p> <p><i>Pas d'entreposage de petit-lait et de lait écrémé dans des récipients/ustensiles qui sont utilisés pour le lait.</i></p>
	Note	Évaluer l'état des locaux et des ustensiles en remontant la chaîne de production du lait.

HyL 06	Point	Le lait est filtré, refroidi, entreposé et transporté conformément aux prescriptions.										
	Bases légales	<p>OHyPL, art. 13, Filtration du lait OHyPL, art. 14, Refroidissement et entreposage du lait OHyPL, art. 15, Transport du lait</p>										
	Autres bases	-----										
	Remplie si	<ul style="list-style-type: none"> Le lait est filtré, refroidi, entreposé et transporté conformément aux prescriptions. La température de refroidissement est vérifiée régulièrement dans le cadre de l'autocontrôle. <p><i>Pendant ou immédiatement après la traite, le lait doit être filtré au moyen d'un filtre propre à servir dans le secteur alimentaire. Les filtres à usage unique ne sont pas utilisés pour plus d'une filtration du lait.</i></p> <p><i>Immédiatement après la traite, le lait doit être placé dans un endroit propre et être protégé de toute contamination.</i></p> <p>Réfrigération du lait</p> <table border="1" data-bbox="483 752 1455 1133"> <tr> <td><i>Livraison 2x jour</i></td> <td><i>Refroidissement à l'eau froide courante</i></td> </tr> <tr> <td><i>Livraison 1x jour</i></td> <td><i>< 8 °C dans les 2 heures qui suivent la traite</i></td> </tr> <tr> <td><i>Livraison 1x en 2 jours</i></td> <td><i>Continuer à refroidir à < 6 °C et le maintenir à cette température</i></td> </tr> <tr> <td><i>Entreposage dans l'exploitation</i></td> <td><i>Pendant 48 heures au maximum</i></td> </tr> <tr> <td><i>Entreposage pour la fabrication de fromage</i></td> <td><i>Uniquement si prescrit par le fabricant de fromage, mais au max. 18 °C; transformation au plus tard après 24 heures si le lait est entreposé à plus de 8 °C</i></td> </tr> </table> <p>→ Les dérogations à la réfrigération (fabrication de fromage) doivent pouvoir être attestées par une convention.</p> <p><i>Le transport du lait à l'établissement de transformation doit être effectué avec ménagement et conformément aux normes d'hygiène. Pendant le transport, la chaîne du froid doit être maintenue.</i></p>	<i>Livraison 2x jour</i>	<i>Refroidissement à l'eau froide courante</i>	<i>Livraison 1x jour</i>	<i>< 8 °C dans les 2 heures qui suivent la traite</i>	<i>Livraison 1x en 2 jours</i>	<i>Continuer à refroidir à < 6 °C et le maintenir à cette température</i>	<i>Entreposage dans l'exploitation</i>	<i>Pendant 48 heures au maximum</i>	<i>Entreposage pour la fabrication de fromage</i>	<i>Uniquement si prescrit par le fabricant de fromage, mais au max. 18 °C; transformation au plus tard après 24 heures si le lait est entreposé à plus de 8 °C</i>
<i>Livraison 2x jour</i>	<i>Refroidissement à l'eau froide courante</i>											
<i>Livraison 1x jour</i>	<i>< 8 °C dans les 2 heures qui suivent la traite</i>											
<i>Livraison 1x en 2 jours</i>	<i>Continuer à refroidir à < 6 °C et le maintenir à cette température</i>											
<i>Entreposage dans l'exploitation</i>	<i>Pendant 48 heures au maximum</i>											
<i>Entreposage pour la fabrication de fromage</i>	<i>Uniquement si prescrit par le fabricant de fromage, mais au max. 18 °C; transformation au plus tard après 24 heures si le lait est entreposé à plus de 8 °C</i>											
	Note	<ul style="list-style-type: none"> Questions : comment le refroidissement est-il contrôlé ? Y a-t-il un système d'alarme ? Dans la mesure du possible, le contrôle doit être réalisé au niveau pratique. Des résultats indiquant des nombres élevés de germes dans le lait de citerne peuvent être un indice d'un manquement au niveau du refroidissement. S'assurer qu'il n'y a pas d'ultrafiltration pratiquée dans l'exploitation. <p>Remarque: La température de tous les récipients à lait doit être réglée à 6, respectivement 8 degrés. Pour que le lait se refroidisse de manière homogène, il faut le brasser régulièrement. Une température plus basse peut être judicieuse si du lait chaud est ajouté à du lait déjà refroidi (pour éviter de trop fortes variations de température).</p>										

HyL 07	Point	L'interdiction de livrer le lait est respectée.
	Bases légales	OHyPL, art. 10 Lait dont la livraison est interdite
	Autres bases	-----
	Remplie si	<ul style="list-style-type: none"> • L'interdiction de livrer le lait est respectée. • Les animaux qui sont actuellement sous traitement (y c. délai d'attente), doivent être identifiés par un marquage bien visible (bande plastique, marqueur de couleur, bande de tissu etc.) (≠ blocage électronique au stand de traite ou au robot de traite). <p><i>Il est interdit de livrer le lait dans les cas suivants:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> a) <i>lait provenant d'animaux auxquels ont été administrés des substances ou des produits interdits ou non autorisés</i> b) <i>lait provenant d'animaux traités avec des médicaments ou d'autres substances qui peuvent altérer le lait ou dont le délai d'attente n'est pas encore arrivé à échéance;</i> c) <i>lait provenant d'animaux présentant les signes d'une maladie transmissible à l'homme par le lait ou animaux suspectés d'une telle maladie</i> d) <i>lait provenant d'animaux souffrant d'une maladie pouvant altérer la qualité du lait telle qu'une infection ou une maladie gastro-intestinale accompagnée de diarrhée et de fièvre, une acétonémie, un kyste ovarien, une infection de l'appareil génital accompagnée d'écoulements;</i> e) <i>lait provenant de mamelles visiblement enflammées et de mamelles positives au test de Schalm;</i> f) <i>lait provenant d'animaux ayant des blessures ouvertes et purulentes à la mamelle ou à proximité de celle-ci ou d'autres blessures qui peuvent altérer le lait;</i> g) <i>lait obtenu durant les huit premiers jours suivant le début de la lactation;</i> h) <i>lait provenant d'animaux traités moins de deux fois par jour;</i> i) <i>lait provenant de vaches dont la production journalière est inférieure à deux litres;</i> j) <i>lait inapproprié au mode de mise en valeur prévu;</i> k) <i>lait des premiers jets;</i> l) <i>Les animaux chez lesquels des substances étrangères risquent de passer dans le lait suite à un traitement vétérinaire doivent être identifiés.</i>
	Note	<ul style="list-style-type: none"> • Évaluation visuelle, le cas échéant par palpation. • Vérifier les données concernant l'état de santé de la mamelle (comptage régulier du nombre de cellules, enregistrements des tests de Schalm). • En faisant le tour des locaux de stabulation, noter les animaux identifiés et les comparer avec les entrées faites dans le journal des traitements. Vérifier si les animaux mentionnés dans le journal des traitements sont marqués. Voir s'il y a un système de marquage. Demander ce qu'il advient de ce lait → lorsqu'il est utilisé pour l'abreuvement, vérifier si c'est noté dans le journal des traitements.

HyL +	Point	Autres aspects concernant l'hygiène du lait
		<ul style="list-style-type: none"> • Affouragement d'ensilage interdit pour la production de fromage au lait cru • Produits de nettoyage et de désinfection • Transport du lait • La traite se fait-elle correctement (hygiène de traite / technique de traite, nettoyage de la mamelle et des trayons) ? • Les animaux qui souffrent d'une maladie transmissible à l'homme ou qui sont suspectés de l'être, sont-ils isolés de manière efficace ? • Contrôle que des aliments interdits pour les vaches laitières ne leur sont effectivement pas affouragés. • Dans l'étable, il n'y a pas d'autres espèces d'animaux de rente que celles qui y sont autorisées. • Les exigences concernant l'affouragement de sous-produits laitiers liquides sont respectées. • ...

HyL 00	Objectif	Le lait est produit de manière hygiénique et les précautions nécessaires contre les résidus sont prises.
	Remplie si	Le lait est produit de manière hygiénique et les précautions nécessaires sont prises contre les résidus.
	Manquement mineur	<p>La production hygiénique du lait est influencée de manière minime ou les mesures de précaution contre les résidus sont légèrement insuffisantes, par ex.</p> <ul style="list-style-type: none"> • petits manquements au niveau de l'hygiène (vêtements, manchons trayeurs secs et craquelés, porcs dans l'étable des vaches, etc.) • pas d'analyse de l'eau de boisson lors de source d'eau privée, mais sinon, la qualité du lait est bonne • documentation incomplète des services de la machine à traire • enregistrements incomplets des tests de Schalm • pas d'archivage de la documentation durant 3 ans
	Manquement important	<p>La production hygiénique du lait est influencée de manière importante et/ou les mesures de précaution contre les résidus sont insuffisantes, par ex.</p> <ul style="list-style-type: none"> • animaux traités non identifiés • animaux très sales • hygiène insuffisante à l'écurie et dans le secteur de traite • mauvaise santé des mamelles • service de la machine à traire insuffisant • 2 manquements et plus au niveau de l'hygiène au long de la chaîne de production du lait (installation de traite, entreposage)
	Manquement grave	<p>La production hygiénique du lait est influencée de manière majeure et/ou il n'y a pas de mesures de précaution prises contre les résidus, par ex.</p> <ul style="list-style-type: none"> • conditions pour une production hygiénique du lait (locaux et installation; comportement) non remplies • animaux chez lesquels des substances étrangères risquent de passer dans le lait suite à un traitement vétérinaire non identifié • livraison du lait d'animaux traités avant expiration du délai d'attente • livraison du lait d'animaux suspects d'être atteints par une maladie transmissible à l'homme ou qui en présentent les symptômes
	Remarque	Interdiction de livrer le lait en cas de menace immédiate pour la santé humaine et animale