

ACHETEURS DE LAIT DE VACHE

1. Conditions d'équipement	2
1.1. <i>Règlement (EG) n° 852/2004</i>	2
1.1.1. Dispositions applicables aux équipements	2
2. Conditions d'exploitation	4
2.1. <i>Règlement (CE) n° 852/2004</i>	4
2.1.1. Mesures d'hygiènes	4
2.1.2. HACCP	4
2.1.3. Contrôles officiels, enregistrement et agrément	5
2.1.4. Transport	5
2.1.5. Alimentation en eau	6
2.1.6. Hygiène personnelle	6
2.1.7. Dispositions applicables aux denrées alimentaires	7
2.1.8. Formation	7
2.2. <i>Règlement (CE) n° 853/2004</i>	8
2.2.1. Hygiène pendant le transport	8
2.2.2. Hygiène du personnel	8
2.3. <i>Arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires</i>	8
2.3.1. Utilisation des produits désinfectants et substances toxiques	8
2.3.2. Hygiène personnelle	9
2.4. <i>Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale</i>	9
3. Arrêté Royal du 21 décembre 2006 relatif au contrôle de la qualité du lait cru et à l'agrément des organisations interprofessionnelles	9
4. Arrêté ministériel du 1ier février 2007 portant approbation du document établi par les organismes interprofessionnels agréés en ce qui concerne les modalités du contrôle de la qualité du lait cru de vache	9

ACHETEURS DE LAIT DE VACHE

Description du lieu, de l'activité et du produit

Annexe III.4.1. à l'arrêté royal du 16 janvier 2006 fixant les modalités d'agrément, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'Agence pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

La fiche ACT 098 d'application est disponible sur le lien suivant :

<http://www.favv-afsca.fgov.be/agrements/activites/fiches/>

1. Conditions d'équipement

1.1. Règlement (EG) n° 852/2004

1.1.1. Dispositions applicables aux équipements

1. Tous les articles, installations et équipements avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact doivent :

- a) être effectivement nettoyés et, le cas échéant, désinfectés. Le nettoyage et la désinfection doivent avoir lieu à une fréquence suffisante pour éviter tout risque de contamination ;
- b) être construits, réalisés et entretenus de manière à réduire au maximum les risques de contamination ;
- c) à l'exception des conteneurs et emballages perdus, être construits, réalisés et entretenus de manière à ce qu'ils soient tenus propres et, au besoin, désinfectés.

[Annexe II, Chapitre V, point 1, a, b et c]

2. Si cela est nécessaire, les équipements doivent être munis d'un dispositif de contrôle approprié pour garantir la réalisation des objectifs du présent règlement.

[Annexe II, Chapitre V, point 2]

3. S'il est nécessaire pour empêcher la corrosion des équipements et des récipients d'utiliser des additifs chimiques, ils doivent l'être conformément aux bonnes pratiques.

[Annexe II, Chapitre V, point 3]

2. Conditions d'exploitation

2.1. Règlement (CE) n° 852/2004

2.1.1. Mesures d'hygiène

Les exploitants du secteur alimentaire prennent, le cas échéant, les mesures d'hygiène spécifiques suivantes :

- a) respect des critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;
- b) procédures nécessaires pour atteindre les objectifs fixés afin que le présent règlement atteigne son but ;
- c) respect des exigences en matière de contrôle de la température applicables aux denrées alimentaires ;
- d) maintien de la chaîne du froid ;
- e) prélèvement d'échantillons et analyses.

[Article 4, point 3]

2.1.2. HACCP

1. Les exploitants du secteur alimentaire mettent en place, appliquent et maintiennent une ou plusieurs procédures permanentes fondées sur les principes HACCP.

[Article 5, point 1]

2. Les exploitants du secteur alimentaire :
 - a) démontrent à l'Agence qu'ils se conforment au paragraphe 1 en respectant les exigences de l'autorité compétente, en fonction de la nature et de la taille de l'entreprise ;
 - b) veillent à ce que tout document décrivant les procédures élaborées conformément au présent article soit à jour à tout moment ;
 - c) conservent tout autre document et dossier pendant une période appropriée.

[Article 5, point 4]

2.1.3. Contrôles officiels, enregistrement et agrément

1. Les exploitants du secteur alimentaire coopèrent avec les autorités compétentes conformément aux autres dispositions législatives communautaires applicables ou, lorsqu'il n'en existe pas, au droit national.

[Article 6, point 1]

2. En particulier, tout exploitant du secteur alimentaire notifié à l'Agence appropriée, en respectant les exigences de celle-ci en vue de l'autorisation, chacun des établissements dont il a la responsabilité et qui mettent en œuvre l'une des étapes dans le stade de la production, de la transformation et de la distribution de denrées alimentaires.

Les exploitants du secteur alimentaire veillent, en outre, à ce que l'Agence disposent en permanence d'informations à jour sur les établissements, y compris en signalant toute modification significative de leurs activités et/ou toute fermeture d'un établissement existant.

[Article 6, point 2]

2.1.4. Transport

1. Les réceptacles de véhicules et/ou conteneurs servant au transport des denrées alimentaires doivent être propres et en bon état d'entretien de manière à protéger les denrées alimentaires contre toute contamination et doivent, en cas de besoin, être conçus et construits de manière à pouvoir être convenablement nettoyés et/ou désinfectés.

[Annexe II, Chapitre IV, point 1]

2. Ces réceptacles de véhicules et/ou de conteneurs doivent être réservés au transport de denrées alimentaires si celles-ci sont susceptibles d'être contaminées par des chargements d'autre nature.

[Annexe II, Chapitre IV, point 2]

3. Lorsque des réceptacles de véhicules et/ou conteneurs sont utilisés pour transporter d'autres produits en plus des denrées alimentaires ou pour transporter différentes denrées alimentaires en même temps, les produits doivent, au besoin, être séparés efficacement.

[Annexe II, Chapitre IV, point 3]

4. Les denrées alimentaires en vrac à l'état liquide, granulaire ou poudreux doivent être transportées dans des réceptacles et/ou conteneurs/citernes réservés au transport de denrées alimentaires. Sur les conteneurs doit figurer une mention clairement visible et indélébile, dans une ou plusieurs langues de la Communauté,

relative à leur utilisation pour le transport de denrées alimentaires, ou la mention «Uniquement pour denrées alimentaires».

[Annexe II, Chapitre IV, point 4]

5. Lorsque des réceptacles de véhicules et/ou conteneurs ont été utilisés pour transporter des produits autres que des denrées alimentaires ou pour transporter des denrées alimentaires différentes, un nettoyage efficace doit être effectué entre deux chargements pour éviter le risque de contamination.

[Annexe II, Chapitre IV, point 5]

6. Les denrées alimentaires chargées dans des réceptacles de véhicules et/ou conteneurs doivent être placées et protégées de manière à réduire au maximum le risque de contamination.

[Annexe II, Chapitre IV, point 6]

7. Si cela est nécessaire, les réceptacles de véhicules et/ou conteneurs servant au transport de denrées alimentaires doivent être aptes à maintenir les denrées alimentaires à des températures appropriées et permettre le contrôle desdites températures.

[Annexe II, Chapitre IV, point 7]

2.1.5. Alimentation en eau

1. L'alimentation en eau potable, qui doit être utilisée si nécessaire pour éviter la contamination des denrées alimentaires, doit être en quantité suffisante.

[Annexe II, Chapitre VII, point 1, a]

2. Lorsque de l'eau non potable est utilisée, par exemple pour la lutte contre l'incendie, la production de vapeur, la production de froid et à d'autres fins semblables, elle doit circuler dans un système séparé dûment signalé. L'eau non potable ne doit pas être raccordée aux systèmes d'eau potable ni pouvoir refluer dans ces systèmes.

[Annexe II, Chapitre VII, point 2]

2.1.6. Hygiène personnelle

1. Toute personne travaillant dans une zone de manutention de denrées alimentaires doit respecter un niveau élevé de propreté personnelle et porter des tenues adaptées et propres assurant, si cela est nécessaire, sa protection.

[Annexe II, Chapitre VIII, point 1]

2. Aucune personne atteinte d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments ou porteuse d'une telle maladie, ou souffrant, par exemple, de plaies infectées, d'infections ou lésions cutanées ou de diarrhée ne doit être autorisée à manipuler les denrées alimentaires et à pénétrer dans une zone de manutention de denrées alimentaires, à quelque titre que ce soit, lorsqu'il existe un risque de contamination directe ou indirecte des aliments. Toute personne atteinte d'une telle affection qui est employée dans une entreprise du secteur alimentaire et est susceptible d'entrer en contact avec les denrées alimentaires informe immédiatement l'exploitant du secteur alimentaire de sa maladie ou de ses symptômes, et, si possible, de leurs causes.

[Annexe II, Chapitre VIII, point 2]

2.1.7. Dispositions applicables aux denrées alimentaires

1. Les exploitants du secteur alimentaire ne doivent accepter aucun ingrédient ou matière première autre que des animaux vivants, ou tout autre matériau participant à la transformation des produits, dont on sait ou dont on a tout lieu de supposer qu'ils sont contaminés par des parasites, des micro-organismes pathogènes ou des substances toxiques, décomposées ou étrangères, de manière telle que, même après que l'exploitant du secteur alimentaire a procédé normalement au triage et/ou aux procédures de préparation ou de transformation, le produit final serait impropre à la consommation humaine.

[Annexe II, Chapitre IX, point 1]

2. Les matières premières, les ingrédients, les produits semi-finis et les produits finis susceptibles de favoriser la reproduction de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines ne doivent pas être conservés à des températures qui pourraient entraîner un risque pour la santé. La chaîne du froid ne doit pas être interrompue. Toutefois, il est admis de les soustraire à ces températures pour des périodes de courte durée à des fins pratiques de manutention lors de l'élaboration, du transport, de l'entreposage, de l'exposition et du service des denrées alimentaires, à condition que cela n'entraîne pas de risque pour la santé.

[Annexe II, Chapitre IX, point 5]

3. Lorsque les denrées alimentaires doivent être conservées ou servies à basse température, elles doivent être réfrigérées dès que possible à une température n'entraînant pas de risque pour la santé.

[Annexe II, Chapitre IX, point 6]

2.1.8. Formation

Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller :

1. à ce que les manutentionnaires de denrées alimentaires soient encadrés et disposent d'instructions et/ou d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptées à leur activité professionnelle ;

[Annexe II, Chapitre XII, point 1]

2. à ce que les personnes responsables de la mise au point et du maintien de la procédure vis à l'article 5, paragraphe 1, du présent règlement, ou de la mise en œuvre des guides pertinents dans leur entreprise aient reçu la formation appropriée en ce qui concerne l'application des principes HACCP ;

[Annexe II, Chapitre XII, point 2]

3. au respect de toute disposition du droit national relative aux programmes de formation des personnes qui travaillent dans certains secteurs de l'alimentation.

[Annexe II, Chapitre XII, point 3]

2.2. Règlement (CE) n° 853/2004

2.2.1. Hygiène pendant le transport

Pendant le transport la chaîne du froid doit être maintenue et la température du lait ou du colostrum ne doit pas dépasser 10 °C à l'arrivée dans l'établissement de destination.

[Annexe III, section IX, chapitre I, II, B, point 3]

2.2.2. Hygiène du personnel

Les personnes affectées à la traite et/ou à la manipulation du lait cru et du colostrum doivent porter des vêtements propres et adaptés.

[Annexe III, section IX, chapitre I, II, C, point 1]

2.3. Arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

2.3.1. Utilisation des produits désinfectants et substances toxiques

1. Les biocides, visés à l'arrêté royal du 22 mai 2003 concernant la mise sur le marché et l'utilisation des produits biocides, doivent respecter les dispositions dudit arrêté concernant l'autorisation par le Ministre et doivent être utilisés de manière à ce qu'ils n'aient aucune influence sur les appareils, le matériel, les matières premières et les denrées alimentaires visés au présent arrêté.

[Annexe III, Chapitre I, point 4]

2. L'utilisation des pesticides, insecticides et autres substances plus ou moins toxiques ne peut pas comporter de risque de pollution des denrées alimentaires. Ils doivent être utilisés selon les prescriptions du producteur.

[Annexe III, Chapitre I, point 5]

2.3.2. Hygiène personnelle

1. Les personnes qui entrent en contact direct avec les denrées alimentaires, doivent prouver au moyen d'un certificat médical qu'aucune raison médicale n'empêche leur activité dans le secteur alimentaire.

1.1. Le certificat doit être établi par un médecin et comporter les indications ci-dessous:

- le nom de la personne examinée;
- l'attestation que cette personne est apte à entrer en contact avec les denrées alimentaires (ou une mention équivalente);
- le cas échéant, la mention de certaines mesures préventives spécifiques qui doivent être prises pour éviter la contamination des denrées alimentaires;
- le nom et la signature du médecin;
- la date d'établissement du certificat.

1.2. La durée de validité du certificat s'élève à maximum 3 années. Toutefois, si des personnes doivent cesser leurs activités dû au fait qu'elles sont atteintes ou porteuses d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments, elles ne peuvent reprendre leurs activités qu'après avoir obtenu un nouveau certificat.

1.3. Le certificat doit être présenté aux personnes chargées du contrôle à leur demande.

[Annexe III, Chapitre IV, point 1]

2.4. Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale

Dans les locaux de travail et d'entreposage, les zones de chargement, d'arrivage, de tri et de déchargement, ainsi que dans les autres zones et couloirs où des denrées alimentaires sont transportées, il est interdit de fumer, de cracher, de manger ou de boire.

[Annexe IV, II, point 1]

3. Arrêté Royal du 21 décembre 2006 relatif au contrôle de la qualité du lait cru et à l'agrément des organisations interprofessionnelles

Voir lien :

http://www.favv-afsc.fgov.be/productionanimale/produitsanimaux/lait/_documents/KB21-

[12-2006controlekwaliteitrawemelk.pdf](#)

- 4. Arrêté ministériel du 1er février 2007 portant approbation du document établi par les organismes interprofessionnels agréés en ce qui concerne les modalités du contrôle de la qualité du lait cru de vache**

Voir lien :

http://www.favy-afsca.fgov.be/productionanimale/produitsanimaux/lait/_documents/2009-11-23_MB01-02-2007doclOkwaliteitrawekoemelk.pdf