

## **Avis 12-2005 : Evaluation scientifique du “Guide pour l’autocontrôle pour la production primaire de lait cru“(dossier Sci Com 2005/10)**

Le Comité scientifique de l’Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire émet l’avis suivant :

### **Introduction**

Le « Guide pour l’autocontrôle pour la production primaire de lait cru » a été soumis pour réévaluation à l’Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (AFSCA). Le guide avait été établi par le groupe de travail interprofessionnel Integrale Kwaliteitszorg Melk (IKM), Qualité Filière Lait (QFL) et Qualität der Milchketten (QMK). Le guide est d’application pour les producteurs de lait cru entier de vache et de lait cru écrémé de vache. Le Comité scientifique a déjà donné un avis circonstancié (avis 37-2004) concernant une version antérieure de ce guide. Cet avis comportait la formulation d’un certain nombre de points du guide pouvant être améliorés. On a demandé au Comité scientifique d’évaluer le guide adapté.

Le guide retravaillé a été adapté suivant le point de vue que seules les normes légales doivent être reprises. C’est pourquoi, dans le guide retravaillé, un certain nombre de points pertinents pour la sécurité alimentaire n’ont plus été repris tout comme un certain nombre d’explications et d’annexes. Le système de classification des points de garantie (points P et points HP) qui permet de distinguer les points très importants des points importants a également été supprimé. Outre la suppression de ces parties, il a globalement été tenu compte des remarques formulées dans l’avis 37-2004.

Étant donné que le guide retravaillé omet un certain nombre de points importants dans le cadre de la sécurité alimentaire, le Comité scientifique conseille de reprendre un certain nombre de parties, annexes et points de garantie. Ils sont repris et commentés ci-dessous.

### **Module santé animale**

Ce module décrit comment agir en ce qui concerne la lutte légale contre les maladies animales, l’utilisation de médicaments vétérinaires et le soin pour une bonne hygiène.

Le Comité scientifique préconise de reprendre le point qui stipule que les interventions vétérinaires sont effectuées par un vétérinaire dont les actes sont conformes aux ‘bonnes pratiques vétérinaires’ (reprise du point 5, partie médicaments vétérinaires).

Le marquage des animaux, par exemple à l’aide d’un bandeau aux pattes ou d’une estampille durant le temps d’attente d’un traitement médical (reprise du point 6, partie médicaments vétérinaires) permet de distinguer les animaux traités des animaux non-traités et est par conséquent important pour prévenir la présence de substances inhibitrices dans le lait. Il est conseillé de reprendre ce point dans le guide. Il est également important de décrire dans le guide quelles mesures de précaution d’hygiène doivent être prises lorsque des tiers (ex. visiteurs, groupes scolaires) entrent dans les étables et des locaux (reprise du point 11, partie hygiène). Il y a lieu d’ajouter dans le guide que si un pédiluve est utilisé, il faut prêter attention à ce qu’il soit régulièrement entretenu. Ainsi, on prévient le risque que le pédiluve ne

devienne une source de contamination bactérienne (reprise du point 9, sous hygiène).

### **Module bien-être animal**

Le bien-être animal (alimentation, eau potable, soins et logement) est en lien direct avec la sécurité des produits animaux. Dans le cadre de la prévention des maladies, il est important que les vaches ne soient pas hébergées avec par exemple des porcs ou des volailles (reprise du point 10, logement). Il est évident qu'il faut faire attention à la composition des aliments et de l'eau donnés aux vaches laitières.

Par exemple, si la vache ingère des aliments contaminés par de l'aflatoxine B1, cela conduira à la contamination du lait à l'aflatoxine M1. Un certain nombre d'importantes spécifications relatives à l'entreposage du fourrage dans des lieux secs et propres et au nettoyage des silos n'ont plus été reprises. Le Comité scientifique estime ces spécifications très importantes (reprise points 23, 25 et 26, fourrage et eau). Le guide mentionnait auparavant que les animaux ne pouvaient recevoir que des aliments composés destinés aux bovins (point 20, fourrage et eau). Cela est très important dans le cadre de la prévention des encéphalopathies spongiforme transmissibles. Il est conseillé de spécifier, comme mentionné dans la version précédente, que pour l'entreposage en vrac, tas ou sacs, il doit y avoir une séparation des autres aliments par un espace libre ou par une cloison. Les spécifications relatives à la composition et à la qualité de l'eau que boivent les vaches laitières ont été omises dans ce module (reprise point 27, fourrage, eau) ainsi que l'exigence relative à la précaution à prendre afin que les vaches laitières ne boivent pas l'eau souillée par les eaux d'égouts (reprise point 29, fourrage et eau).

### **Module traite**

La traite au moyen d'installations bien entretenues et fonctionnant adéquatement est très importante pour obtenir du lait de bonne qualité et pour la prévention de mammites. Une forte probabilité de mammites est liée à un risque accru de contamination du lait par des bactéries et résidus de substances inhibitrices. Toutes les spécifications relatives à l'installation de traite ont toutefois été supprimées du guide actuel. L'explication relative aux bonnes pratiques de traite et les annexes concernant la préparation des pis ont également été supprimées. Le Comité scientifique conseille de reprendre ces parties dans le guide.

Une réfrigération fonctionnant correctement est importante pour la réfrigération et la conservation du lait à une température inférieure à 6°C (disposition légale). Une réfrigération efficace requiert un bon et fréquent travail de brassage (reprise point 17, partie fonctionnement du tank de refroidissement). L'exécution d'un contrôle technique du tank de refroidissement est essentielle (reprise point 10, partie fonctionnement du tank de refroidissement).

En ce qui concerne le lieu de la traite, il est important, dans le cadre de la prévention de la contamination microbiologique du lait, de spécifier à quelles exigences le système d'aération de l'air doit satisfaire, e.a. en ce qui concerne l'endroit des entrées d'air (point 22, lieu de traite). Le local-réservoir doit être construit de telle sorte qu'une collecte de lait hygiénique ainsi qu'une bonne inspection du réservoir soient possibles (reprise point 36, le local-réservoir et la laiterie de ferme). Il faut également ajouter au guide que les mesures nécessaires (moustiquaires, tenir les portes fermées) doivent être prises en vue d'empêcher l'introduction d'insectes et d'animaux domestiques dans ces locaux.

## Module nettoyage

Dans une première partie, ce module décrit le nettoyage de l'étable des vaches laitières ainsi que le nettoyage et la désinfection du local à lait et du local-réservoir. Les descriptions actuelles dans cette partie sont trop générales. Par exemple, 'l'étable doit rester propre' ou 'le local à lait est facile à nettoyer et propre', cela est trop peu concret. Il est également utile de faire une distinction entre le type d'étable (les étables entravées, les étables libres à logettes, les étables à litière accumulée) [H1][H2] et de mentionner comment et à quelle fréquence elles doivent être nettoyées (reprise points 1 et 2). Une deuxième partie décrit le nettoyage et la désinfection de l'installation de traite et du réservoir réfrigérant. Le guide précédant décrivait précisément la manière de nettoyer en précisant les différents facteurs importants tels que le détergent, le fonctionnement mécanique, la température et le temps. Le Comité scientifique conseille de reprendre ces descriptions. Il est également utile de reprendre des recommandations en ce qui concerne la quantité d'eau utilisée (reprise points 17 et 26, nettoyage de l'installation de traite et du tank de refroidissement). Il faut souligner l'état de propreté du conduit du tank de refroidissement (reprise point 29, nettoyage de l'installation de traite et du tank de refroidissement).

## Compléments

Dans l'avis 37-2004, il était recommandé d'apporter un certain nombre de compléments au guide. Le Comité scientifique est d'accord de ne pas reprendre un complément en ce qui concerne la manière dont l'éleveur doit s'y prendre avec la vente à domicile étant donné que cela constituera une partie d'un autre guide. On constate cependant que le guide ne contient aucun des autres compléments demandés. Les rédacteurs du guide pour l'autocontrôle argumentent que cela n'a pas été fait car il n'y a aucune base légale à cet effet. Le Comité scientifique n'est pas d'accord avec cela. Certains des compléments demandés concernent des mesures ayant trait à la santé et au bien-être des animaux et ont des répercussions sur la santé de l'homme. Il se base à ce propos sur la condition 2b comme définie dans les prescriptions d'hygiène générales pour la production primaire de l'arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité. On a par exemple demandé dans le cadre de la problématique des substances inhibitrices d'ajouter au guide des informations sur le tarissement des vaches et la prévention de mammites. L'utilisation d'un système de préparation adéquat pour le pis est très importante pour éviter les mammites. Il est également important que le guide contienne des informations de fond qui décrivent pourquoi certaines mesures décrites dans le guide sont si importantes. Cela requiert une annexe expliquant les dangers physiques, chimiques et microbiens potentiels liés à la production primaire de lait.

Pour le Comité Scientifique,  
Le Président,  
Prof. Dr. Ir. André Huyghebaert.  
Bruxelles, le 21/04/2005