

AVIS 46-2005 : Réévaluation du Guide d'autocontrôle pour la collecte et le transport de lait cru (dossier Sci Com 2005/57)

Le Comité scientifique de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, Considérant les discussions lors des séances plénières des 9 septembre et 13 octobre 2005, donne l'avis suivant:

1. INTRODUCTION

Le 'Guide autocontrôle pour la collecte et le transport de lait cru' a été soumis au Comité scientifique pour réévaluation. Le guide a été établi par le groupe de travail interprofessionnel Qualité Filière Lait (QFL), Integrale Kwaliteitszorg Melk (IKM), et Qualität der Milchketten (QMK). Le Comité scientifique a déjà donné un avis circonstancié relatif à une version antérieure de ce guide (avis 10-2005). On a demandé au Comité scientifique d'évaluer le 'Guide autocontrôle pour la collecte et le transport de lait cru' adapté.

2. REPONSE DU COMITE SCIENTIFIQUE AUX ADAPTATIONS DANS LE GUIDE SUITE AUX RECOMMANDATIONS FORMULEES PAR L'AVIS 10-2005

L'avis du Comité scientifique quant aux adaptations dans le 'Guide autocontrôle pour la collecte et le transport de lait cru' par rapport à l'avis 10-2005, est formulé aux points suivants.

▪ **Exigences relatives au transbordement**

Il a été recommandé dans l'avis 10-2005 de préciser l'action 'transbordement' ainsi que d'ajouter à quels points spécifiques il faut accorder de l'attention (par ex. en ce qui concerne la température et le nettoyage). On constate qu'une définition claire du transbordement a été reprise dans le guide mais on ne retrouve aucune information sur les points d'attention.

▪ **Transport de lait en provenance/vers l'étranger**

Il a été recommandé dans l'avis 10-2005 d'ajouter les spécifications requises lors du transport à grande distance, par ex. lors de l'import/export de lait cru. En ce qui concerne ce point, on a ajouté dans le guide une référence à la législation européenne en vigueur. Il faut ajouter à cela qu'en cas de transport de lait en provenance/vers l'étranger, la chaîne du froid doit être respectée.

▪ **Remarques introduction**

Une suite a été donnée à toutes les recommandations formulées dans l'avis 10-2005 et qui concernent le chapitre « introduction ». Cela concernait e.a. des recommandations sur le domaine d'application et la traçabilité.

▪ **Chapitre bonnes pratiques de transport – module collecte du lait**

En ce qui concerne la procédure de collecte, la version précédente du guide faisait mention d'une procédure interne qui décrit comment agir lorsqu'un problème de refroidissement se présente chez l'éleveur de bétail laitier. Le Comité scientifique a conseillé d'ajouter au guide les aspects pertinents de cette procédure pour la sécurité alimentaire. On constate que la version révisée du guide ne contient pas ces aspects. Les recommandations relatives aux points 3, 9, 11-12, 13-14 ont été entièrement suivies. Pour ce qui est du point 10, le prélèvement manuel d'échantillons pour la détermination officielle, un certain nombre de spécifications ont été recommandées dans l'avis 10-2005. Le guide révisé ne contient pas ces spécifications.

▪ **Chapitre bonnes pratiques de transport – module transport**

Il a été tenu compte des recommandations telles que formulées dans l'avis 10-2005.

Pour ce qui est de la présence éventuelle de corps étrangers dans le lait, on mentionne en guise de mesure de correction le déchargement séparé ainsi que l'exigence d'un nombre de germes inférieur à 300 000 germes/ml. Il faut également ajouter qu'il faudra considérer la manière d'agir en fonction de la sorte du corps étranger.

▪ **Chapitre bonnes pratiques de transport – module transport**

Une suite a été donnée à toutes les recommandations formulées dans l'avis 10-2005 en ce qui concerne ce chapitre. Cela concernait e.a. des recommandations relatives à la prévention de la contamination croisée, au lieu d'échantillonnage et au contrôle de la température du lait cru à la réception.

▪ **Plan HACCP – Transport de lait cru transformé sans traitement par la chaleur**

L'avis 10-2005 formulait la remarque que le plan HACCP correspond uniquement à la collecte et au transport de lait cru destiné à la transformation qui comprend au moins un traitement de pasteurisation. Il est vrai qu'un plan HACCP qui tient également compte du transport de lait cru qui sera transformé sans traitement thermique ultérieur exige en effet des accentuations complémentaires. Le plan HACCP actuel y accorde trop peu d'attention. La première partie du guide, la partie « bonnes pratiques de transport » comporte cependant un certain nombre d'exigences spécifiques comme par exemple que l'intervalle entre deux collectes de lait ne peut pas dépasser les 48 heures (avec traitement thermique : 72 heures), l'utilisation de camions-citernes isolés thermiquement et l'interdiction de transbordement. Ces spécifications (ou une référence) doivent également être reprises dans le plan HACCP. On recommande aussi lors de la description des actions de corrections (par exemple dans le cas d'une température supérieure à 10°C à la réception) de faire particulièrement attention s'il s'agit de transport de lait cru sans traitement thermique ultérieur.

▪ **Plan HACCP, flux de production (étape 4), étape de vérification de flux de production et étape d'analyse des dangers (étape 6)**

On a tenu compte des remarques formulées dans l'avis 10-2005 sur le flux de production et de la vérification du flux de production. En ce qui concerne l'analyse des dangers, toutes les recommandations ont été suivies à l'exception de l'insertion du danger potentiel 'contamination du lait cru par le liquide réfrigérant si le transport a lieu au moyen de camions frigorifiques'.

▪ **Plan HACCP, étapes 7, 8, 9, 10 – analyse du risque, fixer des tolérances pour CCP, monitoring des CCP, mesures de correction**

On a donné suite aux recommandations formulées dans l'avis 10-2005 en ce qui concerne l'insertion d'un certain nombre de dangers potentiels dans le tableau d'analyse du risque. En ce qui concerne l'attribution de points de contrôle critiques (CCP), un CCP a été attribué dans le plan à la mesure de la température lors de la réception du lait. Le Comité scientifique avait toutefois conseillé d'attribuer également un CCP au contrôle de la température lors de la collecte de lait cru. Cette recommandation n'a pas été suivie. Le Comité scientifique signale que ce CCP est en particulier important pour la sécurité alimentaire s'il s'agit de la collecte de lait cru qui ne subira plus de traitement thermique ultérieur.

Pour le Comité scientifique,
Le Président
Prof. Dr Ir André Huyghebaert
Bruxelles, le 24 octobre 2005