

**ÉBAUCHE EN VUE DE LA PRÉPARATION
D'UN DOSSIER OPÉRATIONNEL DANS LE
CADRE D'UN PROJET DE RÉVISION
RÉGLEMENTAIRE DANS
LE SECTEUR LAITER**

DOCUMENT DE TRAVAIL
DIRECTION GÉNÉRALE DE L'ALIMENTATION

AVRIL 1999

TABLE DES MATIÈRES

| | | |
|-----------|--|----|
| Partie 1 | Définitions | 1 |
| Partie 2 | Application | 2 |
| Partie 3 | Construction, aménagement et opérations des établissements de production | 3 |
| Partie 4 | Qualité du lait | 12 |
| Partie 5 | Manutention et transport du lait | 14 |
| Partie 6 | Construction, aménagement et opérations des usines | 17 |
| Partie 7 | Procédés | 25 |
| Partie 8 | Normes pour les produits laitiers | 30 |
| Partie 9 | Distribution des produits laitiers | 38 |
| Partie 10 | Succédanés de produits laitiers | 40 |

PARTIE 1 - DÉFINITIONS

« **Eau potable** » : une eau conforme aux normes de qualité présentées dans le Règlement sur l'eau potable adopté par le décret #1158-84 du 16 mai 1984.

« **Étable** » : bâtiment servant au logement ou à la traite des animaux laitiers.

« **Essayeur** » : personne qui effectue la collecte du lait ou de la crème à la ferme.

« **Lait** » : la sécrétion lactée obtenue de la glande mammaire d'un animal.

« **Producteur** » : toute personne qui vend ou livre du lait provenant de son troupeau ou d'un troupeau dont elle a la garde.

« **Produit laitier** » : le lait ou tout dérivé du lait ainsi que tout produit alimentaire dans la confection duquel le lait est le seul ingrédient ou l'ingrédient principal.

« **Succédané** » : tout produit alimentaire qu'on peut substituer à un produit laitier et qui, par ses caractères extérieurs ou son mode d'emploi, est analogue à un produit laitier.

« **Thermisation** » : Tout traitement thermique inférieur aux barèmes prévus pour la pasteurisation tel que le lait présente après ce traitement, une réaction positive au test de la phosphatase.

« **Usine laitière** » : un établissement dans lequel on traite, modifie, transforme, reconstitue ou emballe, **entrepone** un produit laitier ou dans lequel on **reçoit**, directement du producteur, un produit laitier dans le but de le vendre ou de le transporter à un autre établissement à ces fins.

PARTIE 2 - APPLICATION

Il appartiendra au légiste de déterminer si une telle section est nécessaire.

DOCUMENT DE TRAVAIL

PARTIE 3 - CONSTRUCTION, AMÉNAGEMENT ET OPÉRATIONS DES ÉTABLISSEMENTS DE PRODUCTION

3.1 Environnement

L'établissement de production doit être situé dans un environnement ne constituant pas une de contamination pour le lait.

3.2 Terrain et abords

Le terrain et les abords, les voies d'accès et les aires de circulation des établissements de production doivent:

- a) être aménagés et entretenus de manière à prévenir la contamination du lait;
- b) être exempts de boue, de résidus et de débris de toute sorte pouvant contaminer le lait;
- c) être drainés de manière qu'il n'y ait pas d'accumulation d'eau.

Les autres établissements de production (écurie, bergerie, porcherie, poulailler, etc.) ou toute autre source éventuelle de pollution (tas de fumier, fosse à purin, etc.) ne doivent pas constituer une source de contamination pour le lait ou pour les animaux laitiers.

3.3 Étable

L'étable d'un producteur de lait doit répondre aux exigences suivantes:

- 1⁰ Les planchers, les plates-formes, les caniveaux, les passages, les mangeoires et les abreuvoirs doivent être en matériau dur, lisse, lavable et imperméable;

Les planchers doivent être exempts d'eau stagnante;

- 2⁰ Les murs et le plafond doivent être étanches;

- 3⁰ Être pourvue d'eau potable;

- 4⁰ Être ventilée de façon à éliminer la condensation et les odeurs qui altèrent les caractères organoleptiques du lait;

- 5⁰ Être éclairée de manière à ce que le préposé à la traite puisse bien voir, le cas échéant, le pis des animaux pendant la traite et effectuer les opérations reliées à la traite de façon hygiénique;
- 6⁰ Comporter des stalles distinctes pour les jeunes animaux de même espèce laitière et pour les boucs, le cas échéant.

3.4 Salle de traite

La salle de traite doit répondre aux exigences suivantes:

- 1⁰ Le plancher doit:
 - a) être en matériau lavable, imperméable et être conçu de manière à empêcher l'accumulation d'eau ou de saletés incluant à l'intersection du plancher avec les murs;
 - b) être exempt d'échancrures, de fissures et de crevasses;
 - c) permettre l'évacuation des eaux usées sans possibilité de reflux;
- 2⁰ Les murs et le plafond doivent être:
 - a) étanches;
 - b) revêtus d'un matériau dur, lisse, lavable et imperméable;
 - c) exempts d'échancrures, d'écailles, de piqûres et de fissures;
- 3⁰ Les équipements de traite doivent être en matériau lavable et imperméable;
- 4⁰ Être pourvue d'un réseau d'eau potable courante, sous pression, chaude et froide, de façon à effectuer le nettoyage du local et de l'équipement. Ce réseau doit être protégé de toute source de contamination de l'eau;
- 5⁰ Être éclairée de manière à ce que le préposé à la traite puisse bien voir le pis des animaux pendant la traite et effectuer les opérations reliées à la traite de façon hygiénique;
- 6⁰ Être ventilée de façon à éliminer la condensation et les odeurs qui altèrent les caractères organoleptiques du lait.

Dans le cas d'une étable à stabulation libre, la salle de traite doit être séparée de l'étable de manière à éviter l'altération des caractères organoleptiques du lait.

3.5 Laiterie

3.5.1 Laiterie - Obligation - Exemption

Un producteur de lait doit posséder une laiterie réservée exclusivement au refroidissement et à la

conservation du lait ainsi qu'aux activités de nettoyage et de désinfection et à l'entreposage du matériel et de l'équipement utilisés dans la production et la manipulation du lait.

Il n'est pas nécessaire qu'un producteur qui transforme la totalité de sa production de lait dans son établissement, possède une laiterie, à condition que son exploitation comporte:

- 1^o Un local réservé au nettoyage, à la désinfection et à l'entreposage du matériel et de l'équipement utilisés dans la production et la manipulation du lait et qui répond aux exigences des paragraphes 5^o, 6^o, 8^o, 9^o, 10^o, 11^o, et 12^o de l'article 3.5.2;
- 2^o Une usine laitière dont l'équipement de refroidissement et de conservation du lait répond aux exigences du paragraphe 14^o et du 2^e alinéa du paragraphe 15^e de l'article 3.5.2 et à la condition que le réservoir à lait ou le bac à bidons soit placé derrière une cloison de façon à l'isoler de l'aire de fabrication du fromage.

Si la totalité du lait est transformé dans un délai de 2 heures après la traite, il n'est pas nécessaire d'exiger un bassin refroidisseur.

3.5.2 Laiterie - Exigences

Les aires de circulation devant la laiterie doivent être aménagées de manière à empêcher la circulation des animaux afin de prévenir la contamination des lieux (fumier ...).

La laiterie doit répondre aux exigences suivantes:

- 1^o Être aménagée de manière à pouvoir y installer un réservoir à lait ou un bac à bidons permettant l'accès pour les opérations d'inspection, de transvasement, de nettoyage et de désinfection;
- 2^o Être située, construite et aménagée de manière à empêcher l'altération du lait;
- 3^o Le plancher doit:
 - a) être en matériau dur, lisse, lavable, imperméable et être conçu de manière à empêcher l'accumulation d'eau ou de saletés ainsi qu'à l'intersection avec les murs;
 - b) être exempt d'échancrures, de fissures et de crevasses;
 - c) comporter un réseau d'évacuation des eaux usées, protégé du gel et muni de dispositifs empêchant la contamination des locaux;
- 4^o Les murs et le plafond doivent être:
 - a) étanches;
 - b) revêtus d'un matériau dur, lisse, lavable et imperméable; exempts d'écailles, d'échancrures, de piquûres et de fissures.

- 5⁰ Être pourvue d'un réseau d'eau potable courante, sous pression, chaude et froide de façon à effectuer le nettoyage du local et de l'équipement. Ce réseau doit être protégé de toute source de contamination de l'eau;
- 6⁰ Être éclairée de façon à permettre d'effectuer (adéquatement) les opérations de manipulation du lait, le nettoyage, la désinfection ainsi que l'inspection du local et des équipements; le système d'éclairage doit être muni de dispositifs protecteurs pour éviter la contamination du lait, ou des équipements en cas de bris des éléments du système;
- 7⁰ Être ventilée de façon à éliminer la condensation et les odeurs qui altèrent les caractères organoleptiques du lait, et assurer un apport d'air exempt de contaminants;
- 8⁰ Comprendre un évier distinct pour le lavage des mains et un bassin pour le nettoyage de l'équipement. Ceux-ci doivent communiquer par un tuyau à siphon, avec une bouche dans le plancher;

Dans le cas d'une laiterie comportant une toilette, celle-ci doit être située et entretenue de manière à ne pas constituer une source de contamination pour le lait ou pour les équipements. La toilette ne doit pas avoir un accès direct à la laiterie.

- 9⁰ Être pourvue du matériel nécessaire pour le lavage et le séchage hygiéniques des mains;
- 10⁰ Comprendre des installations en matériau non corrodable pour y ranger le matériel et l'équipement utilisés durant les activités de production et de manipulation du lait;
- 11⁰ Comprendre une aire ou un compartiment pour y ranger le matériel de nettoyage et les contenants de détergents et de désinfectants utilisés durant les activités de production et de manipulation du lait, situé à un endroit qui ne permette pas la contamination du lait;

Les pesticides doivent être entreposés hors de la laiterie, sauf ceux dont l'usage est permis dans le local. Dans ce cas, ils doivent être utilisés et entreposés de façon à ne pas contaminer le lait ou les surfaces en contact avec le lait.

- 12⁰ Comprendre une armoire ou un réfrigérateur pour y entreposer, le cas échéant, les médicaments vétérinaires. Ces médicaments doivent y être entreposés de manière à éviter la contamination du lait et des équipements;

Les médicaments pour animaux en lactation doivent être séparés des autres médicaments;

- 13⁰ Les portes et les fenêtres doivent être étanches. Celles-ci, ainsi que toutes les ouvertures qui donnent sur l'extérieur doivent empêcher l'entrée d'insectes, d'oiseaux et de la vermine dans la laiterie;

Les portes doivent être maintenues fermées entre chaque utilisation.

Il ne doit pas y avoir d'ouverture directe entre la laiterie et l'étable.

14⁰ Comprendre un réservoir servant uniquement à l'entreposage et au refroidissement du lait :

- a) muni d'au moins un agitateur automatique dont le fonctionnement permet de maintenir l'homogénéité et une température uniforme du lait.
- b) apte à maintenir le lait à une température comprise entre 1°C et 4°C selon les modalités suivantes :

La température prescrite pour le lait doit être atteinte selon le processus suivant:

- 1⁰ Une heure après la fin de chaque premier déversement du lait dans le réservoir, le lait doit être à une température qui n'excède pas 10°C;
 - 2⁰ Deux heures après la fin de ce premier déversement, le lait doit être à une température qui varie entre 1°C et 4°C;
 - 3⁰ Durant chaque déversement subséquent, le lait contenu dans le réservoir doit être à une température qui n'excède pas 10°C;
 - 4⁰ Une heure après la fin de chaque déversement subséquent, le lait doit être à une température qui varie entre 1°C et 4°C.
- c) Pourvu d'un thermomètre, en état de fonctionnement, avec une graduation d'au moins 0°C à 50°C permettant de lire la température avec une précision de 1°C;

Nonobstant ce qui est prévu au paragraphe 14⁰, la laiterie du producteur de lait autre que le lait de vache, doit comprendre un réservoir à lait muni d'au moins un agitateur ou un bac à bidons équipé d'un système de circulation ou d'agitation d'eau, de façon à refroidir le lait et à le maintenir à une température qui varie entre 1°C et 4°C.

Le réservoir à lait doit être muni d'un thermomètre conforme au sous-paragraphe c du paragraphe 14⁰ de l'article 3.5.2.

Dans le cas où le lait est conservé dans des bidons, le producteur doit disposer, dans la laiterie, d'un thermomètre conforme au sous-paragraphe c du paragraphe 14⁰ de l'article 3.5.2.

15⁰ La laiterie doit être aménagée de manière à ce que les opérations reliées à la collecte du lait se fassent dans des conditions hygiéniques, que le boyau de raccordement du camion citerne au réservoir de lait soit maintenu propre, que la porte de la laiterie ou la fenêtre, le cas échéant, soit maintenue fermée durant l'opération de transvasement du lait du bassin réfrigérant, au camion citerne et que l'essayeur de lait, puisse surveiller le déroulement des opérations, de l'intérieur de la laiterie.

Le compresseur frigorifique, la pompe à vide du système de traite, le chauffe-eau, la pompe à eau et les canalisations, la tuyauterie ne doivent pas constituer une source de contamination pour le lait ou l'équipement qui entre en contact avec le lait.

3.6 Matériel et équipement

Les surfaces du matériel et de l'équipement qui entrent en contact avec le lait doivent être:

- 1⁰ En matériau non corrodable;
- 2⁰ Inaltérables par le lait ou la crème et être fabriquées de façon à ne pas constituer une source de contamination pour les produits;
- 3⁰ Lisses et exemptes de cavités et de particules détachables;
- 4⁰ Non toxiques et résistantes aux opérations de nettoyage et de désinfection.

Le matériel et l'équipement doivent être en bon état de fonctionnement et doivent servir exclusivement aux opérations reliées à la production et à la collecte du lait. Ce matériel et cet équipement doivent être maintenus secs après le lavage et protégés de toute source de contamination.

Le matériel et l'équipement fabriqués par assemblage, autrement que par soudure, doivent être démontables et chacun de leurs éléments doit être accessible de façon à en permettre le nettoyage, la désinfection et l'inspection.

3.7 Opérations

3.7.1 Propreté

Le personnel, les animaux, les locaux, le matériel et l'équipement de l'étable, de la salle de traite ou de la laiterie doivent être propres.

3.7.2 Manipulation du lait

La manipulation du lait et des équipements est réservée exclusivement à une personne:

- 1⁰ Qui n'est pas atteinte d'une maladie contagieuse à un stade transmissible ou n'ayant pas une plaie ou une blessure infectée;
- 2⁰ Qui n'est pas porteuse de microbes pathogènes susceptibles de contaminer le lait ;
- 3⁰ Qui, ayant une lésion ouverte, porte sur cette blessure un pansement imperméable empêchant la contamination du lait .

3.7.3 Traite des animaux

Dans le cas d'une étable de vaches à stabulation libre, la traite doit être effectuée dans une salle de traite séparée de l'étable.

3.7.4 Opérations reliées à la traite

Avant la traite, le préposé à la traite doit:

- 1⁰ S'assurer que les flancs, les cuisses, la queue et le ventre de l'animal soient exempts de saleté;
- 2⁰ Laver et désinfecter les trayons et le pis et les essuyer avec des serviettes à usage unique;
- 3⁰ Recueillir le lait des premiers jets de chaque trayon et vérifier l'aspect du lait.

Le préposé à la traite doit constamment avoir les mains propres durant les activités de traite.

Immédiatement après la traite, le préposé à la traite doit désinfecter les trayons.

3.7.5 Nettoyage, désinfection du matériel et des équipements

Le matériel et les équipements qui entrent en contact avec le lait au cours de la traite doivent être:

- 1⁰ Nettoyés après leur utilisation;
- 2⁰ Désinfectés immédiatement avant leur utilisation;
- 3⁰ Maintenus au sec et entreposés à l'abri de toute source de contamination.

Le récurage doit se faire au moyen d'un instrument non métallique.

Le réservoir à lait doit être nettoyé et désinfecté après chaque transvasement du lait au camion-citerne.

3.7.6 Produits chimiques non alimentaires

Les détergers, les désinfectants, les pesticides doivent être conformes à la « liste de référence pour les pièces de matériaux, de construction, les matériaux d'emballage et les produits chimiques non-alimentaires » acceptée d'Agriculture et Agro-Alimentaire Canada, sinon le fabricant doit détenir une lettre de non-opposition émise par Santé Canada ou la Loi sur les produits antiparasitaires (L.R. (1985), ch. P-9). Ces produits doivent être utilisés selon les recommandations du fabricant.

3.7.7 Identification des produits chimiques non alimentaires

Les contenants des produits chimiques non alimentaires et des médicaments doivent porter des inscriptions de façon à les identifier.

3.7.8 Absence d'animaux

La laiterie doit être exempte d'animaux incluant les insectes et la vermine.

La salle de traite doit être exempte d'animaux autres que ceux qui servent à la production laitière.

L'étable doit être exempte d'animaux qui sont susceptibles de transmettre des maladies aux animaux laitiers, sauf ceux qui servent à la production laitière ou ceux de l'espèce équine.

3.7.9 Séparation des animaux laitiers

Les brebis laitières doivent être gardées dans des locaux séparés des autres espèces laitières; dans le cas des autres espèces laitières, elles doivent être placées dans des aires séparées.

Des systèmes de traite et d'entreposage du lait distincts doivent être utilisés pour chaque espèce animale.

3.7.10 Santé animale

Les animaux dont le lait est destiné à la consommation humaine en l'état ou après transformation, doivent être exempts de maladie transmissible à l'homme par le lait.

3.7.11 Médicaments vétérinaires

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 (L.R. (1985), ch. F-27) de la Loi sur les aliments du bétail du Canada (L.R. (1985)) ou de la Loi sur les produits antiparasitaires peuvent être administrés à un animal laitier, selon les indications paraissant sur l'étiquette du produit pour les produits ne nécessitant pas une ordonnance vétérinaire ou selon l'ordonnance du médecin vétérinaire pour les autres produits.

3.7.12 Registres

Le producteur doit identifier les animaux traités et conserver un registre de toutes les utilisations des médicaments vétérinaires.

Ces registres doivent être conservés durant une période d'un an et comporter les informations suivantes:

- 1) Identification de l'animal traité;
- 2) Nom du médicament utilisé;
- 3) Délai d'attente;
- 4) Date du début et de fin du traitement;
- 5) Date de remise du lait dans le bassin;
- 6) Nom de la personne ayant administré le médicament;
- 7) Si le médicament nécessite une ordonnance, l'ordonnance.

3.7.13 Entreposage des aliments

L'entreposage des aliments pour les animaux doit se faire de manière à être à l'abri des contaminations.

3.7.14 Fumier et litière

Le fumier et le lisier doivent être éliminés de l'étable de façon à procurer aux animaux une aire de repos propre et sèche.

Dans le cas d'une fosse à lisier située sous ou près de l'étable, celle-ci doit être ventilée de manière à ce que les odeurs ne pénètrent pas dans l'étable, la salle de traite ou la laiterie.

3.7.15 Usage du tabac

Il ne doit pas se faire d'usage de tabac dans la laiterie durant les opérations reliées à la manipulation du lait et durant le nettoyage et la désinfection des équipements.

DOCUMENT DE TRAVAIL

PARTIE 4 - QUALITÉ DU LAIT

4.1 Qualité primaire du lait

Le lait doit être exempt:

- 1^o de sang et de particules étrangères au lait;
- 2^o de colostrum;
- 3^o de coagulation;
- 4^o de saveurs ou d'odeurs qui altèrent les caractères organoleptiques du lait.
- 5^o de contaminants chimiques.

4.2 Qualité chimique et microbiologique du lait et de la crème

Le lait destiné à la transformation doit être conforme aux normes définies au tableau 1 du présent règlement.

DOCUMENT DE TRAVAIL

TABLEAU 1

NORMES CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES DU LAIT, DE LA CRÈME DESTINÉS À LA TRANSFORMATION

| PRODUIT | PARAMÈTRE | NORME |
|---------|--|--|
| | Pathogènes et toxines d'origine bactérienne | Absence |
| | Numération des bactéries aérobies mésophiles vivantes par ml | Lait :: maximum 75 000 (unités formant des colonies-UFC) et maximum 10 000 à la suite d'une pasteurisation en laboratoire crème : maximum 300 000 et maximum 15 000 à la suite d'une pasteurisation en laboratoire |
| | Cellules somatiques | Lait de vache: maximum 500 000 cellules somatiques par ml. Lait de chèvre: maximum 1 500 000 cellules somatiques par ml. |
| | Résidus de médicaments ou d'inhibiteurs | Absence |
| | Cryoscopie | Lait : maximum -0,508°C (-0,525) degrés Hortvet) |

PARTIE 5 - MANUTENTION ET TRANSPORT DU LAIT

5.1 Essayeur

La collecte du lait à la ferme doit être effectuée par une personne détenant un certificat attestant ses qualités à cette fin et délivré par l'Institut de technologie agricole de Saint-Hyacinthe ou tout autre certificat reconnu équivalent par le ministre.

Cette personne doit porter des vêtements propres, être coiffée de façon à ne pas contaminer le lait et être conforme aux normes prescrites aux articles 3.7.1 et 3.7.2.

Les opérations reliées à la collecte doivent se faire de façon hygiénique.

5.1.1 Fonctions de l'essayeur

Lors de la collecte du lait à la ferme, l'essayeur doit:

- a) Accepter ou refuser le lait en fonction des normes prévues à l'article 4.1 et de la température du lait (1 à 4°C);
- b) Prélever un échantillon représentatif du lait contenu dans le réservoir:
 - i) Au moyen de l'échantillonneur mécanique du camion-citerne, ou;
 - ii) Directement dans le réservoir de lait du producteur après une agitation d'au moins 5 minutes; ou
 - iii) Directement dans les bidons, après une agitation de façon à rendre homogène le lait;

Cet échantillon doit être maintenu entre 1 et 4°C jusqu'à son arrivée à l'usine.

- iv) Et le cas échéant, selon les exigences de l'organisme de réglementation, prélever un échantillon de lait de façon aseptique après une agitation d'au moins cinq (5) minutes du lait contenu dans le réservoir. Cet échantillon doit être acheminé au laboratoire désigné après son prélèvement.

Cet échantillon doit être maintenu entre 1°C et 4°C jusqu'au moment de l'analyse.

- c) Après le transvasement du lait au camion-citerne, rincer à l'eau tiède les surfaces intérieures du réservoir de lait et laisser les lieux dans le même état de propreté qu'à son arrivée.

5.2 Véhicule

5.2.1 Usage du camion citerne

Le camion-citerne destiné au transport des produits laitiers doit servir exclusivement à cette fin ou au transport de l'eau potable.

Nul ne peut transporter de la ferme d'un producteur à une usine du lait en vrac qui est refusé par un essayeur ou un inspecteur.

Le transport du lait doit se faire directement et sans arrêt autre que pour les besoins du service.

5.2.2 Normes de construction

Les parois internes du véhicule de transport et tous les accessoires qui entrent en contact avec les produits laitiers durant le transport doivent être :

- 1^o En matériau non corrodable;
- 2^o Lisses, lavables, imperméables, exempts de cavités et de fissures;
- 3^o Non toxiques et résistants aux opérations de nettoyage et de désinfection;
- 4^o Inaltérables par les produits laitiers et être fabriqués de façon à ne pas les altérer;
- 5^o Dans le cas de la citerne, être isolée de façon à maintenir la température des produits laitiers entre 1°C et 4°C jusqu'à leur déchargement.

De plus, elle doit être conçue de manière à protéger le boyau, la pompe, les échantillons de lait et tout l'équipement utilisé pour le transvasement des produits laitiers contre toute source de contamination et doit permettre les opérations d'inspection, de nettoyage et de désinfection.

La paroi externe du véhicule de transport doit être fabriquée d'un matériau dur, lisse, lavable et imperméable.

5.2.2.1 Échantillonneur mécanique

Tout camion citerne destiné au transport du lait, de la ferme à l'usine, doit être muni d'un échantillonneur mécanique permettant l'échantillonnage du lait lors des opérations de collecte; ainsi que des équipements nécessaires pour la collecte des échantillons en cas de bris ou de non fonctionnement de l'échantillonneur mécanique.

5.2.3 Nettoyage et désinfection

La citerne du véhicule de transport et ses accessoires, ainsi que les contenants servant au transport des produits laitiers doivent être lavés et désinfectés de manière à prévenir la contamination.

5.2.4 Propreté

Le véhicule, la citerne et les accessoires servant au transport des produits laitiers et aux prélèvements des échantillons doivent être propres.

5.2.5 Transfert de lait

Dans le cas de transbordement de lait d'une citerne à une autre, cette opération doit s'effectuer dans une usine laitière (poste de transfert).

PARTIE 6 - CONSTRUCTION, AMÉNAGEMENT ET OPÉRATIONS DES USINES

6.1 Construction et aménagement

6.1.1 Environnement

L'usine doit être située dans un environnement qui est protégé de toute source de pollution susceptible de contaminer les produits laitiers.

6.1.2 Terrain et abords

Le terrain et les abords, les voies d'accès et les aires de circulation des usines doivent:

- a) Être aménagés et entretenus de manière à prévenir la contamination;
- b) Être exempts de boue, de résidus et de débris de toute sorte pouvant contaminer les aliments;
- c) Être drainés de manière qu'il n'y ait pas d'accumulation de liquide.

6.1.3 Aménagement des locaux

Les locaux de l'usine doivent répondre aux exigences suivantes:

1⁰ Les planchers doivent:

- a) Être en matériau dur, lisse, lavable, imperméable et être conçus de manière à empêcher l'accumulation d'eau ou de saletés incluant à l'intersection avec les murs;
- b) Être exempts d'échancrures, de fissures et de crevasses;
- c) Permettre l'évacuation des eaux usées de manière à empêcher la contamination des locaux.

2⁰ Les murs doivent être:

- a) Revêtus d'un matériau dur, lisse, lavable et imperméable;
- b) Exempts d'écailles, d'échancrures, de piqûres et de fissures.

3⁰ Les plafonds et les installations situées en hauteur doivent être:

- a) Revêtus d'un matériau dur, lisse, lavable et imperméable et être aménagés de manière à ne pas constituer une source de contamination;
- b) Exempts d'échancrures, de piqûres, de fissures et d'écailles.

4⁰ Les portes, les fenêtres doivent être étanches.

Celles-ci, ainsi que toutes les ouvertures qui donnent sur l'extérieur doivent empêcher l'entrée d'insectes, d'oiseaux et de la vermine dans l'usine.

Les portes doivent être maintenues fermées entre chaque utilisation.

5⁰ L'aménagement des locaux et la disposition des équipements doivent être conçus, fabriqués et utilisés de façon à éviter la contamination des produits.

6.1.4 Installation pour le lavage et la désinfection des mains

Les locaux ou les aires de travail des produits laitiers doivent être pourvus d'installations pour le lavage, le séchage hygiénique et la désinfection des mains et permettre l'inspection. Celles-ci doivent être accessibles et pourvues d'eau courante sous pression, chaude et froide.

6.1.5 Éclairage

L'usine doit être éclairée de façon à permettre d'effectuer les opérations de manipulation des aliments, le nettoyage et la désinfection dans des conditions hygiéniques ainsi que l'inspection des locaux et de l'équipement. Le système d'éclairage doit être muni de dispositifs protecteurs pour éviter la contamination des aliments en cas de bris des éléments du système.

6.1.6 Ventilation

L'usine doit être ventilée de façon à éliminer la condensation et les odeurs et à assurer un apport d'air exempt de contaminants.

La circulation de l'air à l'intérieur de l'usine doit se faire des zones moins contaminées vers les zones plus contaminées.

6.1.7 Réseau d'eau potable

L'usine doit être pourvue d'un réseau d'eau potable courante, sous pression, chaude et froide de façon à effectuer le nettoyage des locaux et de l'équipement.

Ce réseau doit être protégé de toute source de contamination de l'eau.

L'eau potable introduite directement dans les produits laitiers doit être filtrée de façon à être exempte de sédiments.

6.1.8 Réseau d'évacuation des eaux usées

L'usine doit avoir un réseau d'évacuation des eaux usées.

Les canalisations des eaux de lavage doivent être indépendantes de celles des drains sanitaires jusqu'à la sortie de l'usine. Le système doit être conçu de manière à permettre l'entretien et l'inspection et ne pas constituer une source de contamination.

6.1.9 Locaux sanitaires

Les locaux sanitaires de chaque usine doivent être pourvus d'eau courante sous pression chaude et froide et du matériel nécessaire pour le lavage et le séchage hygiénique des mains.

Les locaux sanitaires ne doivent pas donner accès directement sur les locaux ou les aires de manipulation des produits laitiers. Ces locaux sanitaires doivent être conformes aux normes prescrites par l'article 67 du Règlement sur la qualité du milieu de travail (R.R.Q., 1981, c. S-2.1, r. 15).

6.1.10 Vapeur/air

La vapeur introduite directement dans le lait ou les produits laitiers, ou qui entre directement en contact avec les surfaces des équipements de transformation des produits laitiers, doit être préparée à partir d'eau potable et être exempte de substances nocives.

L'air utilisé dans les procédés de fabrication de produits laitiers doit être exempt de contaminants.

Les substances utilisées pour la production de vapeur ou d'air doivent être conformes à la « liste de référence pour les pièces de matériaux de construction, les matériaux d'emballage et

les produits chimiques non-alimentaires » publiée par Agriculture et Agro-Alimentaire Canada, sinon le fabricant doit détenir une lettre de non-opposition émise par Santé Canada.

6.1.11 Matériel et équipement

Les surfaces du matériel et de l'équipement qui entrent en contact avec les produits laitiers doivent être:

- 1^o En matériau non corrodable;
- 2^o Inaltérables par les produits laitiers et être fabriquées de manière à ne pas constituer une source de contamination pour les produits laitiers;
- 3^o Lisses et exemptes de cavités et de particules détachables;
- 4^o Non toxiques et résistantes aux opérations de nettoyage et de désinfection.

Le matériel et l'équipement doivent être en bon état de fonctionnement.

Le matériel et l'équipement fabriqués par assemblage autrement que par soudure, doivent être démontables et chacun de leurs éléments doit être accessible de façon à en permettre le nettoyage, la désinfection et l'inspection.

6.2 Opérations

6.2.1 Propreté

Le personnel, les locaux, le matériel et l'équipement de l'usine doivent être propres.

6.2.2 Personnel

La manipulation des produits laitiers est réservée exclusivement à une personne:

- 1^o Qui n'est pas atteinte d'une maladie contagieuse à un stade transmissible ou n'ayant pas une plaie ou une blessure infectée;
- 2^o Qui n'est pas porteuse de microbes pathogènes susceptibles de contaminer les produits laitiers;
- 3^o Qui, ayant une lésion ouverte, porte sur cette blessure une protection imperméable empêchant la contamination des produits laitiers, des ingrédients ou des surfaces avec lesquelles les aliments entrent en contact.

Le personnel affecté à la manipulation des produits laitiers à l'usine doit:

- 1^o Porter des vêtements de travail permettant de déceler la saleté et exempts de poches au dessus de la taille;
- 2^o Porter une coiffe enveloppant l'ensemble de la chevelure et, le cas échéant un couvre barbe de façon à recouvrir entièrement ou la barbe.

Ces vêtements doivent être utilisés exclusivement pour le travail à l'usine.

- 3^o Ne pas porter de montre ou autres bijoux dans les locaux ou les aires de manipulation des produits laitiers.

6.2.3 Usage du tabac et consommation d'aliments

Il ne doit pas être fait usage de tabac et il ne doit pas se faire de consommation d'aliments dans les locaux ou les aires qui servent à la manipulation des produits laitiers au nettoyage de l'équipement ou dans ceux qui servent à l'entreposage des matières premières ou du matériel d'emballage.

6.2.4 Visiteurs

Les visiteurs qui accèdent aux aires de manipulation des produits laitiers doivent se conformer aux articles 6.2.1 à 6.2.3.

6.2.5 Absence d'animaux

L'usine doit être exempte d'animaux.

6.2.6 Nettoyage, désinfection et entreposage du matériel, de l'équipement

Le matériel et l'équipement qui entrent en contact avec les produits laitiers doivent être nettoyés à la fin des opérations de la journée et désinfectés immédiatement avant leur utilisation et chaque fois qu'ils sont contaminés.

Après le nettoyage, le matériel et l'équipement doivent être entreposés de façon à ce qu'ils soient maintenus secs et protégés de toute contamination. Le récurage doit se faire au moyen d'un instrument non métallique.

Entre chaque déchargement complet de son contenu, la citerne et l'équipement qui ont été en contact avec le lait doivent être rincés. Dans le cas du dernier déchargement complet de la journée à l'usine, ceux-ci doivent être nettoyés et désinfectés.

L'usine doit fournir le local, l'équipement et le matériel nécessaires pour ces opérations.

6.2.7 Produits chimiques non alimentaires

Les détergers, les désinfectants, les insecticides, les pesticides et les autres produits utilisés contre les animaux nuisibles doivent être conformes à la « liste de référence pour les pièces de matériaux, de construction, les matériaux d'emballage et les produits chimiques non-alimentaires » acceptée d'Agriculture et Agro-Alimentaire Canada, sinon le fabricant doit détenir une lettre de non-opposition émise par Santé Canada ou la Loi sur les produits antiparasitaires (L.R. (1985), ch. P-9). Ces produits doivent être utilisés selon les recommandations du fabricant.

6.2.7.1 Additifs

Les additifs alimentaires doivent être conformes au titre 16 du Règlement sur les aliments et drogues.

6.2.8 Entreposage et identification des produits chimiques non-alimentaires

Les détergers, les désinfectants, les insecticides, les pesticides et les autres moyens de lutte contre les animaux nuisibles doivent être entreposés dans un local ou un compartiment fermé, à l'extérieur des locaux de manipulation des produits laitiers. Les contenants de ces produits doivent porter des inscriptions de façon à identifier la nature des produits qu'ils contiennent.

Cependant, dans le cas où il est nécessaire d'utiliser constamment, durant chaque journée d'opération uniquement une portion des produits visés au premier alinéa, des contenants identifiés de cette portion destinée à un usage quotidien peuvent être entreposés dans un compartiment fermé situé à l'intérieur des locaux de transformation des produits laitiers.

6.2.9 Matières premières et ingrédients / Matériaux d'emballage

Les matières premières, les ingrédients et les matériaux d'emballage doivent être protégés contre toute source de contamination et d'infestation. Les contenants de matières premières et d'ingrédients doivent porter des inscriptions identifiant leur contenu. Les matériaux d'emballage ne doivent pas transmettre au contenu un goût ou une odeur ou un résidu susceptible d'affecter le produit. En outre, ils doivent protéger le contenu de toute contamination ou altération.

Ces matériaux d'emballage doivent être conformes à la « liste de référence pour les pièces de matériaux de construction, les matériaux d'emballage et les produits chimiques non-alimentaires » acceptée par Agriculture et Agro-Alimentaire Canada, sinon le fabricant doit détenir une lettre de non-opposition émise par Santé Canada.

6.2.10 Température de conservation

Les produits laitiers doivent être conservés aux températures suivantes :

- 1⁰ Les produits laitiers non congelés doivent être maintenus à une température interne qui varie entre 1°C et 4°C;
- 2⁰ Les produits laitiers congelés doivent être maintenus dans cet état;
- 3⁰ Les fromages suivants dont le taux d'humidité se situe entre 36% et 44%, peuvent, uniquement durant une période n'excédant pas 24 heures de leur date de fabrication, être conservés à une température ambiante d'au plus 24°C.
 - 1⁰ Le fromage cheddar frais.
 - 2⁰ Le fromage cheddar en grains.
 - 3⁰ Le fromage dont l'emballage ou l'étiquette est apposée porte l'inscription des noms descriptifs « Fromage non affiné à pâte ferme» ou « Fromage non affiné à pâte demi-ferme» et dont la teneur minimale en matière grasse est de 25%.
- 4⁰ Les produits laitiers suivants peuvent être conservés à la température ambiante du local où ils sont détenus:
 - 1⁰ Le fromage dont le taux d'humidité est inférieur à 36%;
 - 2⁰ Le fromage fondu, le fromage fondu à tartiner ou la préparation de fromage fondu dans le cas où ils sont maintenus dans leurs emballages originels restés fermés;
 - 3⁰ Les produits laitiers en poudre;
 - 4⁰ Les produits laitiers pasteurisés selon le procédé d'ultra-haute température ou stérilisés et qui sont emballés dans des contenants stériles et hermétiquement scellés de façon à protéger ces produits contre les microorganismes, y compris les spores.

6.2.11 Registre des températures

Les installations servant à l'entreposage des produits laitiers destinés à la transformation, les installations frigorifiques ou de congélation des produits laitiers doivent être munies de thermomètres ou de thermographe en état de fonctionnement.

Chaque diagramme d'un thermographe doit:

- 1⁰ Être utilisé de façon à ce que les courbes ne se chevauchent pas;
- 2⁰ Porter, pour chaque jour d'utilisation, l'identification des installations pour lesquelles ils ont servi, la date et les initiales du préposé à son fonctionnement;

Dans le cas où les installations prévues au premier alinéa sont munies uniquement de thermomètres, les températures qui apparaissent sur ces appareils doivent faire l'objet d'un relevé quotidien et les résultats doivent être conservés dans un registre, les diagrammes et les relevés quotidiens doivent être conservés à l'usine durant une période de 180 jours à compter de la date de leur enregistrement ou jusqu'à la date limite d'utilisation du produit si celle-ci dépasse 180 jours.

6.2.12 Déchets

La gestion des déchets doit se faire de façon à ne pas contaminer les produits, les locaux, l'équipement ou l'environnement et ne doit pas représenter un risque de contamination de l'eau potable.

DOCUMENT DE TRAVAIL

PARTIE 7 - PROCÉDÉS

7.1 Pasteurisation obligatoire

Le lait et la crème destinés à la consommation humaine en l'état ou à la fabrication de produits laitiers doivent être pasteurisés dans une usine laitière conformément aux dispositions minimales de l'annexe 1 et le produit laitier pasteurisé doit réagir négativement à l'épreuve de la phosphatase alcaline.

7.2 Interdiction

Nonobstant l'article 7.3, il est interdit de vendre ou d'offrir, pour consommation humaine, un produit laitier qui n'a pas été pasteurisé conformément aux normes prévues à l'article 7.1.

7.3 Équivalence

La pasteurisation n'est pas obligatoire dans les cas suivants:

- a) Pour tout fromage conservé à une température de 2°C ou plus durant 60 jours ou davantage après la date du début de sa fabrication;
- b) Pour tout produit laitier concentré ou à l'état sec ayant subi un traitement thermique équivalent ou supérieur au traitement thermique de pasteurisation.

7.4 Température

La température ne doit pas s'abaisser en dessous des températures minimales prévues à l'annexe 1, en quelque point que ce soit du produit laitier et être maintenue égale ou au-dessus de ces normes pendant toute la durée du processus.

Immédiatement après la pasteurisation, le lait et la crème ou tout produit laitier liquide non fermenté ou non concentré et destinés à la consommation humaine en l'état, doivent être refroidis en tous leurs points à une température inférieure ou égale à 4°C.

Dans le cas de la pasteurisation basse et lente, ce refroidissement doit être effectué en moins d'une heure.

Les produits laitiers doivent être maintenus à cette température jusqu'à leur sortie de l'usine.

7.5 Contamination croisée

Pendant toutes les phases de la pasteurisation, le produit laitier pasteurisé ne doit pas venir en contact avec le produit laitier cru. Le produit laitier (cru ou traité) ne doit pas venir en contact avec les liquides caloporteurs ou toute autre source de contamination.

De plus, la pression du produit laitier pasteurisé doit être maintenue supérieure d'au moins sept kPa à celle du produit laitier cru ou celle des liquides caloporteurs. La pression du lait (cru ou pasteurisé) doit être maintenue supérieure d'au moins 7 kPa à celle des liquides caloporteurs.

7.6 Procédé

7.6.1 Appareil de pasteurisation HTST et UHT

Tout système de pasteurisation utilisé pour la pasteurisation haute et rapide ou à ultra-haute température doit permettre:

- a) De vérifier les pressions du produit laitier pasteurisé et des liquides caloporteurs.
- b) De vérifier et d'enregistrer en continu la température de pasteurisation, la température de dérivation, la position de la vanne de dérivation; et dans le cas du lait ou de la crème vendu en l'état, la température finale du produit au moment où il quitte l'échangeur thermique.
- c) De vérifier et d'arrêter le débit dans le cas d'un appareil de pasteurisation muni d'un débitmètre magnétique.
- d) De dériver automatiquement de son cours normal, le produit laitier qui n'a pas atteint la température de pasteurisation et de le déverser, le cas échéant, dans le bassin d'alimentation pour être de nouveau soumis au traitement complet de pasteurisation.
- e) De dériver automatiquement de son cours normal le produit laitier dont le débit est supérieur à celui qui est requis pour respecter les paramètres prévus à l'annexe 1 et de le déverser, le cas échéant, dans le bassin d'alimentation.
- f) D'arrêter la pompe d'appoint lorsque les paramètres de l'article 7.5 ne sont pas respectés.

7.6.2 Appareils de pasteurisation basse et lente

Tout système utilisé pour la pasteurisation basse et lente doit permettre

- a) De vérifier la température du produit et de l'espace d'air au cours du procédé;
- b) D'enregistrer la température du produit au cours du procédé.

7.6.3 Appareil de stérilisation

Tout système de stérilisation doit permettre de :

- a) Vérifier la température et la durée de traitement du produit au cours du procédé;
- b) Vérifier et d'enregistrer la pression atteinte au cours du procédé.

7.7 Stérilité commerciale

Un produit laitier ayant été traité à ultra-haute température et conditionné de manière aseptique dans des contenants stérilisés et hermétiquement scellés, et les produits laitiers ayant été stérilisés dans leur contenant doivent être conformes à la définition de « stérilité commerciale » tel que prescrite à l'article B 27.001 du Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., c.870).

7.8 Registres de température

Chaque diagramme d'un thermographe doit :

- 1) Être installé et utilisé de façon à ce que le graphique indique une lecture unique et corresponde au temps réel;
- 2) Comporter pour chaque jour d'utilisation, l'inscription de la date et des initiales du préposé à son fonctionnement ainsi que l'identification de la nature des installations et des opérations pour lequel il a été utilisé;
- 3) Indiquer une comparaison entre le thermomètre indicateur et le thermographe pendant la période de retenue.

Les diagrammes doivent être conservés à l'usine durant une période de 180 jours à compter de la date de leur enregistrement ou jusqu'à la date limite d'utilisation du produit si celle-ci dépasse 180 jours.

7.9 Scellés

L'exploitant d'un appareil de pasteurisation doit faire régler, par une personne qualifiée et selon la méthode intitulée « Modalité d'essais des pasteurisateurs HTST, matériel et dispositifs de régulation », publiée par Agriculture et Agro-alimentaire Canada, les composants suivants :

- 1^o le contrôleur de débit ;
- 2^o le thermographe enregistrant la température de pasteurisation et déclenchant la vanne de diversion ;

3⁰ le contrôleur de pression ;

4⁰ la vanne de diversion.

La personne qualifiée appose elle-même les scellés sur les composants qu'elle a réglés.

L'exploitant doit conserver sur le lieu de pasteurisation un registre dans lequel sont consignés les dates et les résultats de vérification de chaque composant ainsi que les nom et adresse de la personne qualifiée.

7.10 Interdiction

Nul ne peut utiliser un appareil de pasteurisation dont les composants énumérés à l'article 7.9 n'ont pas été scellés par la personne qualifiée.

7.11 Vitamines

L'addition de vitamines au lait, au lait partiellement écrémé et au lait écrémé doit se faire avant la pasteurisation ou le traitement équivalent.

7.12 Registres

L'exploitant doit tenir un registre d'utilisation des vitamines qui indique le type et les quantités de vitamines utilisés.

PROPOSITION*

ANNEXE I

NORMES MINIMALES DE PASTEURISATION

| PRODUIT | TYPE DE PASTEURISATION | DURÉE MINIMALE | TEMPÉRATURE MINIMALE |
|--|------------------------|----------------------------|----------------------|
| Produits à base de lait contenant moins de 10 % de M.G. | Basse et lente | 30 minutes | 63° C |
| Produits à base de lait contenant moins de 10 % de M.G. | Procédé HTST | 15 secondes | 72° C |
| Produits à base de lait contenant au moins 10 % de M.G. ou avec ajout de sucre (crème liquide, lait au chocolat, lait aromatisé) | Basse et lente | 30 minutes | 66° C |
| Produits à base de lait contenant au moins 10 % de M.G. ou avec ajout de sucre (crème liquide, lait au chocolat, lait aromatisé) | Procédé HTST | 15 secondes | 75° C |
| Mélanges de produits laitiers congelés, lait de poule | Basse et lente | 30 minutes | 69° C |
| Mélanges de produits laitiers congelés, lait de poule | Procédé HTST | 25 secondes 15 secondes | 80° C 83° C |

* Dans le cas de la pasteurisation en basse et lente, la température de l'espace d'air doit être supérieure d'au moins 3° C à la température minimale de pasteurisation.

PARTIE 8 - NORMES POUR LES PRODUITS LAITIERS

8.1 Normes de composition

8.1.1 Lait – crème – yogourt

Cette section (8.1.1. a à c) s'applique au lait de vache destiné à la consommation humaine en l'état addition de vitamines sauf dans le cas du lait de chèvre, du lait de brebis ou du lait « kasher », l'addition de vitamine D est obligatoire dans le lait et celle de vitamines A et D dans le lait partiellement écrémé et le lait écrémé.

a) Lait

Le lait doit contenir au moins 3,25% de matière grasse de lait, 8% de solides non gras du lait et avoir une teneur d'au moins 355 et au plus 465 unités internationales de vitamine D par litre.

b) Lait partiellement écrémé

Le lait partiellement écrémé doit contenir au moins 1% et au plus 2% de matière grasse de lait, au moins 8% de solides non gras de lait et avoir une teneur par litre d'au moins 1410 et d'au plus 2930 unités internationales de vitamine A et d'au moins 355 et d'au plus 465 unités internationales de vitamine D.

c) Lait écrémé

Le lait écrémé doit contenir au plus 0,1% de matière grasse de lait et au moins 8% de solides non gras de lait. Il doit avoir une teneur par litre d'au moins 1410 et d'au plus 2930 unités internationales de vitamine A et d'au moins 355 et d'au plus 465 unités internationales de vitamine D.

d) Lait de chèvre

Le lait de chèvre liquide ou en poudre peut être additionné d'acide folique à un niveau minimum de 5 microgrammes et à un maximum de 10 micro grammes par 100ml de lait prêt à servir. Dans le cas où il y a addition d'acide folique au lait de chèvre standardisé, il doit aussi y avoir addition de vitamines A ou A et D dans les concentrations prévues pour le lait, le lait partiellement écrémé et le lait écrémé de vache.

e) La crème

La crème doit contenir au moins 10% de matière grasse de lait.

f) La crème à fouetter

La crème à fouetter doit contenir au moins 32% de matière grasse de lait.

g) La crème sure

La crème sure doit contenir au moins 10% de matière grasse de lait et 0,2% d'acide lactique. Elle doit être fermentée par l'addition d'une culture bactérienne.

h) La crème acidulée

La crème acidulée doit contenir au moins 10% de matière grasse de lait ; elle est acidifiée par l'ajout d'un agent acidifiant.

i) Lait fermenté

Le lait fermenté doit renfermer une culture bactérienne et avoir au moins 8,5% de solides non gras du lait et 0,7% d'acide lactique.

j) Le yogourt

Le yogourt doit être le produit laitier obtenu par la fermentation du lait, du lait partiellement écrémé ou du lait écrémé, par les bactéries lactiques *Lactobacillus bulgaricus* et *Streptococcus thermophilus* auxquelles peuvent être associées les bactéries lactiques *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus casei*, les bactéries *Bifidobacterium bifidum*, *Bifidobacterium longum*, *Bifidobacterium infantis*, *Bifidobacterium breve* et *Bifidobacterium animalis*.

Ce produit doit contenir :

i) au moins 0,8% d'acide lactique ;

ii) au moins 9,5% de solides non gras du lait, 8,2% de solides non gras s'il est additionné de jus ou d'extraits de fruits ou de confiture ou 6,5% de solides non gras du lait dans le cas du yogourt à boire;

iii) au moins 3,0% de protéines lactières ou 2,2% dans le cas du yogourt à boire.

Ce produit peut contenir:

- i) des ingrédients qui proviennent du lait;
- ii) des fruits, des jus ou extraits de fruits, des confitures, des céréales, des légumes, confiseries, assaisonnements, fines herbes, noix ou tout autre aromatisant;
- iii) des édulcorants ;
- iv) des stabilisants, gélifiants, épaississants ou émulsifiants dont la quantité n'excède pas 2,0%;
- v) de l'acide citrique;
- vi) des colorants alimentaires;

- vii) dans le cas d'un yogourt additionné de fruits, de jus ou extraits de fruits ou de confitures, un agent de conservation dont la teneur n'excède pas 50 parties par millions.

8.1.2 Autres produits laitiers

Les normes de composition et de dénomination des produits laitiers non prévues à l'article 8.1.1 sont celles qui sont adoptées sous l'autorité de la Loi des aliments et drogues et du Règlement sur les produits laitiers adopté en vertu de la Loi sur les normes des produits agricoles au Canada.

8.1.2.1 Produits laitiers « légers »

Par dérogation aux normes de composition prévues aux articles 8.1.1 et 8.1.2, les produits laitiers, sauf le lait de consommation, peuvent contenir plus que le pourcentage maximal d'humidité et moins que le pourcentage minimal de matière grasse du lait si les conditions et l'étiquetage du produit sont conformes au « Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments » de Mars 1996, d'Agriculture et Agro-alimentaire Canada.

8.1.3 Uniformisation du lait ou de la crème

L'uniformisation de la teneur en gras du lait ou de la crème doit être effectuée uniquement par la soustraction ou l'addition de lait entièrement ou partiellement écrémé ou de crème provenant du lait ou de la crème à uniformiser.

8.1.4

Les produits laitiers doivent être exempts de bioxyde de titane et de dibenzo-para-dioxine chlorée et de dibenzofurane chlorée.

8.1.5 Pourcentage de matière grasse

Chaque pourcentage de la teneur en matière grasse prescrit pour les produits laitiers doit correspondre au rapport en poids des parties de matière grasse du lait sur 100 parties de produit laitier.

8.1.6

Les produits laitiers peuvent contenir les bactéries *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus casei*, ou les bactéries *Bifidobacterium bifidum*, *Bifidobacterium longum*, *Bifidobacterium infantis*, *Bifidobacterium breve*, et *Bifidobacterium animalis*.

8.2 Lactase

Les produits laitiers visés aux paragraphes 8.1.1 peuvent être traités avec de la lactase.

8.3 Normes microbiologiques

8.3.1

Tout produit laitier destiné à la consommation humaine ne doit contenir aucun microorganisme pathogène ou toxine d'origine microbienne.

8.3.2

Tout lot d'un produit laitier énuméré à l'annexe II et qui se trouve dans l'usine doit, après avoir été soumis au traitement de pasteurisation ou tout autre traitement équivalent, être conforme aux normes microbiologiques prévues à cette annexe.

8.4 Normes d'étiquetage

Tout produit laitier conditionné en vue de la vente doit porter en caractères indélébiles, lisibles et apparents sur son contenant, les indications suivantes :

a) La dénomination du produit ;

- b) Les nom et adresse de la personne par laquelle le produit est fabriqué ; ou
- c) Les nom et adresse de la personne pour laquelle le produit est fabriqué ainsi que le numéro d'identification de l'usine ;
- d) L'indication du volume du produit exprimé en millilitres ou en litres ou, le cas échéant, sa masse exprimée en grammes ou en kilogrammes ;

Toutefois, lorsqu'un produit laitier est présenté dans un contenant comprenant des unités ou portions d'au plus 60 millilitres ou d'au plus 20 grammes, emballées séparément, il doit être indiqué, sur le contenant, le nombre des unités ou portions contenues ainsi que le volume ou la masse de chacune. L'indication du volume ou de la masse sur les unités ou portions vendues dans un tel contenant n'est pas obligatoire.

- e) L'énumération de tous les constituants par ordre d'importance décroissante ;
- f) La date de fabrication dans le cas des fromages visés à l'article 6.2.10 (3^e) et la date du début de la fabrication dans le cas des fromages faits de lait non pasteurisé ;
- g) Le mode de conservation;
- h) La mention « à réfrigérer après 24 heures de la date de fabrication » dans le cas des fromages visés à 6.2.10 (3^e);
- i) La mention « fait de lait cru » dans le cas des fromages faits de lait n'ayant pas subi de traitement thermique supérieur à 40°C et la mention « fait de lait thermisé » pour les fromages faits de lait ayant subi un traitement de thermisation;
- j) Le numéro de lot du produit;
- k) Dans le cas d'un produit laitier fabriqué avec du lait, qui est le produit de la sécrétion lactée des glandes mammaires autres que la vache, l'indication de l'origine du lait sur l'espace principal de son étiquette.
- l) Le pourcentage de matière grasse sauf dans le cas du beurre, des produits laitiers congelés, des produits laitiers en poudre, du lait concentré et du lait concentré sucré.

Dans le cas du lait de chèvre conditionné en vue de la vente, le contenant doit porter en caractères indélébiles, lisibles et apparents:

1^o soit l'indication du pourcentage de matière grasse;

2^o soit l'indication des pourcentages minimal et maximal de matière grasse.

- m) L'indication « additionné de solide de lait » dans le cas du lait, de lait partiellement écrémé ou de lait écrémé qui contient 10% ou plus de solides non gras du lait;
- n) L'inscription « pasteurisé après fermentation » ou, le cas échéant, « stérilisé après fermentation » placée immédiatement sous la dénomination dans le cas d'un yogourt qui, après fermentation, a subi un traitement de pasteurisation ou de stérilisation.

La dénomination du yogourt présenté à l'état de boisson doit être indiquée uniquement par les mots « yogourt à boire ».

- o) L'inscription « additionné de vitamine D » ou « additionné de vitamines A et D », le cas échéant, dans le cas du lait ou l'inscription « additionné de vitamine D et d'acide folique » dans le cas du lait de chèvre qui contient des vitamines ou l'inscription « additionné de vitamines A et D et d'acide folique » dans le cas du lait de chèvre partiellement écrémé ou écrémé qui contient ces vitamines.
- p) L'inscription « réduit en lactose » ou « à teneur réduite en lactose » et l'indication du pourcentage de réduction du lactose placée immédiatement sous cette inscription, dans le cas du lait traité avec de la lactase.
- q) L'expression UHT est réservée au produit laitier pasteurisé selon le procédé d'ultra haute température et qui est emballé de manière aseptique dans un contenant stérilisé et hermétiquement scellé de façon à le protéger contre les microorganismes, y compris des spores, sans besoin de le maintenir sous réfrigération à une température qui varie de 1°C à 4°C.

8.5 Contenants de produits laitiers

Les produits laitiers préemballés suivants doivent être présentés :

- 1⁰ Dans un contenant de 125, 250 ou 454 grammes lorsqu'il s'agit de beurre, du beurre léger ou de beurre réduit en calories préemballé dont la masse est supérieure à 20 grammes et qui ne contient pas de portions ou d'unités d'une masse d'au plus 20 grammes;
- 2⁰ Dans un contenant de 500 grammes lorsqu'il s'agit de beurre ou de beurre réduit en calories préemballé dont la masse totale est supérieure à 20 grammes et qui contient des unités préemballées de 125 ou 250 grammes;
- 3⁰ Dans un contenant de 1 ou 2 litres lorsqu'il s'agit de crème acidulée préemballée dont le volume est supérieur à 500 millilitres;
- 4⁰ Dans un contenant de 1, 2, 10, ou 20 litres lorsqu'il s'agit de crème préemballée, autre que la crème acidulée, dont le volume est supérieur à 500 millilitres;
- 5⁰ Dans un contenant de 1, 2, 4, 10 ou 20 litres lorsqu'il s'agit de tout autre produit laitier à l'état liquide préemballé dont le volume est supérieur à 500 millilitres.

Cependant, aucun produit laitier à l'état liquide préemballé ne peut être présenté dans un contenant dont le volume est inférieur à 15 millilitres.

DOCUMENT DE TRAVAIL

ANNEXE II

NORMES APPLICABLES AUX PRODUITS LAITIERS¹

1. Les produits laitiers liquides provenant de la vache, sauf les crèmes, doivent avoir un point de congélation d'au plus -0,508°C.

| PRODUIT | BACTÉRIE | n | c | m | M |
|--|---|---|---|--------|-------------|
| Fromage fait de lait pasteurisé | <i>S. aureus</i> | 5 | 2 | 100 | 1000/g |
| | <i>E. coli</i> | 5 | 1 | 100 | 1000/g |
| Fromage fait de lait non pasteurisé | <i>S. aureus</i> | 5 | 2 | 100 | 1000/g |
| | <i>E. coli</i> | 5 | 2 | 500 | 1000/g |
| Fromage (pasteurisé) sans affinage, caillé lactique contenant au moins 50% d'humidité | Coliformes totaux | 5 | 2 | 10 | 100/g |
| | <i>S. aureus</i> | 5 | 2 | 10 | 100/g |
| Produits laitiers fermentés | Coliformes totaux | 5 | 2 | 10 | 100/g ou ml |
| Yogourt | Coliformes totaux | 5 | 2 | 1 | 10/g ou ml |
| Lait pasteurisé, crème et autres produits laitiers non fermentés, mélange à crème glacée, à lait glacé et à yogourt glacé ou congelé | Bactéries aérobies mésophiles (32°C) | 5 | 2 | 10 000 | 25 000/ml |
| | Coliformes totaux | 5 | 2 | 1 | 10/ml |
| Produits laitiers congelés ² | Bactéries aérobies mésophiles (32°C) ³ | 5 | 2 | 10 000 | 50 000/ml |
| | Coliformes totaux | 5 | 2 | 10 | 100/ml |
| Beurre non fermenté | Bactéries aérobies mésophiles (32°C) | 5 | 2 | 10 000 | 50 000/g |
| | Coliformes totaux | 5 | 2 | 10 | 100/g |
| Poudres de lait et autres produits laitiers en poudre | Bactéries aérobies mésophiles (32°C) | 5 | 2 | 10 000 | 50 000/g |
| | Coliformes totaux | 5 | 2 | 10 | 100/g |
| | <i>S. aureus</i> | 5 | 2 | 10 | 100/g |
| Lait UHT, lait stérilisé, lait concentré, lait concentré sucré | Doit être offert sous une forme commerciale stérile (stérilité commerciale) | | | | |

n = nombre d'unités d'échantillonnage (sous-échantillons) à examiner par lot.

c = nombre maximum d'unités d'échantillonnage (sous-échantillons) par lot qui peuvent avoir une concentration bactérienne plus élevée que la valeur de « m », sans qu'il n'y ait infraction au Règlement.

m = nombre maximum de bactéries par g ou ml de produit qui n'est pas préoccupant (niveau acceptable de contamination).

M = nombre maximum de bactéries par g ou ml de produit qui, s'il est dépassé dans une unité d'échantillonnage (sous-échantillons), entraîne pour le lot une infraction au Règlement.

¹ Les normes bactériennes figurant au tableau suivant visent les établissements de transformation, car le présent règlement ne s'applique qu'aux transformateurs.

² Ne s'applique pas à la crème glacée molle. Ce produit devrait être traité au niveau du secteur du détail.

³ Cette norme ne s'applique pas au yogourt congelé ni aux autres produits laitiers fermentés congelés.

PARTIE 9 - DISTRIBUTION DES PRODUITS LAITIERS

9.1 Personnel

Le personnel affecté à la distribution de produits laitiers doit se conformer aux normes prévues à l'article 6.2.2 (1^o à 3^o) et doit porter des vêtements propres utilisés exclusivement pour le travail.

9.2 Usage du tabac et consommation d'aliments

L'usage du tabac et la consommation d'aliments sont interdits à l'intérieur du compartiment où sont entreposés les produits laitiers.

9.3 Véhicule de transport

Le véhicule destiné au transport des produits laitiers doit répondre aux exigences suivantes:

- 1^o Ses parois internes doivent être en matériau lisse, lavable, imperméable et résistant aux opérations de nettoyage et de désinfection;
- 2^o Être étanche et exempt d'insectes et de poussière;
- 3^o Être maintenu propre;
- 4^o Être entièrement clos et n'être ouvert que pendant les opérations de chargement, de déchargement ou de transbordement;
- 5^o Être conçu et équipé de telle sorte que les produits soient conservés jusqu'à leur livraison à une température interne comprise entre 1^o et 4^oC sauf pour les produits et aux conditions mentionnés à l'article 6.2.10 (3^o et 4^o) ainsi que les produits congelés qui doivent être maintenus dans cet état.

9.4 Température de transport

Durant leur transport, les produits laitiers doivent être maintenus à une température comprise entre 1^o et 5^oC sauf pour les produits et aux conditions prévues à l'article 6.2.10 (3^o et 4^o) et les produits congelés qui doivent être maintenus dans cet état.

9.5 Entreposage / contamination

Tout produit entreposé à l'intérieur du véhicule de transport ne doit pas être susceptible de transmettre une odeur ni être une source de contamination pour les produits laitiers.

9.6 Identification des véhicules

Tout véhicule affecté à la vente ou à la livraison à domicile, à l'établissement d'un détaillant, d'un restaurateur ou à tout lieu de consommation, doit porter, en caractères indélébiles, très lisibles et apparents, sur ses faces latérales, les inscriptions indiquant le nom et adresse de son propriétaire ou ceux du vendeur, fabricant ou préparateur des produits laitiers détenus à bord.

DOCUMENT DE TRAVAIL

PARTIE 10 - SUCCÉDANÉS DE PRODUITS LAITIERS

10.1 Application

Le règlement s'applique à tous les succédanés à l'exception des succédanés suivants :

- a) Le mélange en poudre que le consommateur peut utiliser dans la préparation de poudings, garnitures à desserts et remplissages pour tartes;
- b) La sauce à salade;
- c) Le succédané du lait spécialement préparé à l'intention des bébés et nourrissons;
- d) Le succédané de pouding au lait;
- e) Le breuvage ou boisson au soya.

10.2 Appellations interdites

Il est interdit :

- a) D'employer, pour désigner un succédané, les mots « lait », « crème », « beurre », « fromage », ou un dérivé d'un de ces mots;
- b) D'utiliser, pour désigner un succédané, des mots, marques de commerce, appellations ou images évoquant l'industrie laitière ;
- c) D'employer une indication fausse, trompeuse ou frauduleuse relative à un succédané ou à une catégorie de succédanés, par des mots ou autrement, dans une annonce ou circulaire, ou sur l'emballage qui contient un succédané.

10.3 Succédanés autorisés

La fabrication et la mise en marché de tout succédané, qui n'est pas désigné ci-dessous, est interdit :

- a) margarine : le succédané du beurre;

- b) colorant à café : le succédané liquide ou en poudre, de crème à café;
- c) garniture à dessert : le succédané, liquide ou en mousse, de crème fouettée ou à fouetter;
- d) mélange à dessert congelé : le succédané de mélange à crème glacée;
- e) dessert congelé : le succédané de crème glacée.

10.4 Construction, aménagement et opérations des usines de succédanés de produits laitiers

Les usines de succédanés de produits laitiers doivent être conformes à la section 6.1 et 6.2 (sauf 6.2.10).

10.4.1 Température de conservation

Les succédanés de produits laitiers doivent être conservés aux températures suivantes :

1. Les succédanés de produits laitiers non congelés doivent être maintenus à une température interne qui varie entre 1°C et 4°C où selon les indications du fabricant, le cas échéant.
2. Les succédanés de produits laitiers congelés doivent être maintenus dans cet état.

10.4.2 Emballages

Les récipients et emballages doivent être propres et ne doivent transmettre au contenu un goût ou une odeur ou un résidu toxique susceptible d'affecter le produit. En outre, ils doivent protéger le contenu de toute contamination ou altération. Ils doivent être conformes à la liste de référence pour les pièces de matériaux de construction, les matériaux d'emballage et les produits chimiques non alimentaires, acceptée d'Agriculture et Agro-Alimentaire Canada, du 15 janvier 1996.

10.5 Normes de composition

10.5.1 Norme générale

Il est interdit d'ajouter ou de mêler un produit laitier ou l'un de ses constituants à un succédané sauf dans la mesure où le présent règlement le prévoit.

10.5.2 Normes spécifiques

En plus des exigences requises en vertu de la Loi des aliments et drogues, les succédanés doivent répondre aux normes de compositions suivantes:

1) La margarine:

- a) Doit contenir des huiles raffinées d'origine végétale, animale ou marine ou un mélange de ces huiles dont la teneur ou le pourcentage en poids n'est pas:

- i. soit supérieur à 40%;
- ii. soit inférieur à 80%;

par rapport au poids total de l'ensemble des constituants du produit et dont les acides gras monoinsaturés à 22 carbones ne doivent pas représenter plus de 5% des acides gras totaux de ce produit;

- b) Peut également contenir des éléments solides non gras tirés du lait dans une proportion n'excédant pas:

- i. 2,8% de son poids total si elle contient des huiles raffinées dans les limites prévues au sous-paragraphe i du paragraphe a; ou
- ii. 1,4% de son poids total, si elle contient des huiles raffinées dans les limites prévues au sous-paragraphe ii du paragraphe a.

- c) Ne doit pas être d'une couleur de plus d'un degré et six dixièmes ni de moins de dix degrés et cinq dixièmes de jaune ou de jaune et de rouge combinés, mesurée à l'échelle du colorimètre Lovibond.

- 2) Le colorant à café doit contenir au moins 10% d'huiles raffinées d'origine végétale et peut contenir des éléments solides non gras tirés du lait dans une proportion n'excédant pas 5%.

- 3) La garniture à dessert doit contenir au moins 16% d'huiles raffinées d'origine végétale et peut contenir des éléments solides non gras tirés du lait dans une proportion n'excédant pas 5%.

- 4) Le mélange à dessert congelé doit contenir au moins 10% d'huiles raffinées d'origine végétale et peut contenir des éléments solides non gras tirés du lait dans une proportion n'excédant pas 10%.

- 5) Le dessert congelé doit contenir au moins 10% d'huiles raffinées d'origine végétale et 50 grammes d'huile raffinée par litre. Il peut également contenir des éléments solides non pas tirés du lait dans une proportion n'excédant pas 10%.

10.6 Norme d'étiquetage

Tout succédané de produits laitiers conditionné en vue de la vente doit porter en caractères indélébiles, lisibles et apparents sur son contenant, les indications suivantes :

Le mot « margarine » dans le cas, du succédané de beurre et le mot « succédané » dans les autres cas.

Dans le cas, où la margarine contient des matières grasses ou huiles raffinées dans une proportion n'excédant pas 40% de son poids total, le mot « margarine » doit être suivi des mots « réduite en calories ».

- a) Le nom et l'adresse de la personne pour laquelle le produit est fabriqué ou
- b) Le nom et l'adresse de la personne pour laquelle le produit est fabriqué ainsi que le numéro d'identification de l'usine.
- c) L'indication du volume du produit exprimé en millilitres ou en litres ou, le cas échéant, sa masse exprimée en grammes ou en kilogrammes.

Toutefois, lorsqu'un succédané est présenté dans un contenant comprenant des unités ou portions d'au plus 60 millilitres ou d'au plus 20 grammes, emballées séparément, il doit être indiqué, sur le contenant, le nombre des unités ou portions contenues ainsi que le volume ou la masse de chacune. L'indication du volume ou de la masse sur les unités ou portions vendues dans un tel contenant n'est pas obligatoire.

- e) L'énumération de tous les constituants par ordre d'importance décroissante.
- f) La date de fabrication sur le gros emballage contenant les petits emballages.
- g) Le mode de conservation.
- h) Dans le cas de la margarine, l'indication de l'origine et du pourcentage de chaque huile ou matière grasse utilisée par rapport à un total de 100% de matières grasses.

10.7 Barquettes, micropains

Malgré l'article 10.6, la margarine destinée à la vente ou à la livraison au consommateur en micropains ou en barquettes d'au plus 20 grammes, doit porter, sur son emballage, en caractères indélébiles, lisibles et apparents, les inscriptions suivantes:

- a) le mot « margarine » ou les mots « margarine réduite en calories ».
- b) les nom et adresse du fabricant ou du vendeur.

10.8 Normes microbiologiques

Tout succédané de produit laitier destiné à la consommation humaine ne doit contenir aucun microorganisme pathogène ou toxine d'origine microbienne.

Tout lot d'un succédané de produit laitier énuméré à l'annexe IV et qui se trouve dans l'usine doit être conforme aux normes microbiologiques prévues à cette annexe.

**ANNEXE IV
NORMES MICROBIOLOGIQUES PROPOSÉES POUR LES SUCCÉDANÉS DE PRODUITS LAITIERS**

| PRODUIT | BACTÉRIE | n | c | m | M |
|--|--|----------|----------|----------------|----------------|
| Margarine | <i>Bactéries aérobies mésophiles (32⁰C)</i> | 5 | 2 | 10 000/g | 50 000/g |
| | <i>Coliformes totaux</i> | 5 | 2 | 10/g | 100/g |
| Colorant à café | <i>Ba</i> | 5 | 2 | 10 000/g | 50 000/g |
| | <i>ctéries aérobies mésophiles (32⁰C)</i> | 5 | 2 | 10/g | 100/g |
| | <i>Coliformes totaux</i> | | | | |
| Garniture à dessert Mélange à dessert congelé | <i>Bactéries aérobies mésophiles (32⁰C)</i> | 5 | 2 | 10 000/g ou ml | 25 000/g ou ml |
| | <i>Coliformes totaux</i> | 5 | 2 | 1/g ou ml | 10/g ou ml |
| Dessert congelé | <i>Bactéries aérobies mésophiles (32⁰C)</i> | 5 | 2 | 10 000/g ou ml | 50 000/g ou ml |
| | <i>Coliformes totaux</i> | 5 | 2 | 10/g ou ml | 100/g ou ml |

n = nombre d'unités d'échantillonnage (sous-échantillons) à examiner par lot.

c = nombre maximum d'unités d'échantillonnage (sous-échantillons) par lot qui peuvent avoir une concentration bactérienne plus élevée que la valeur de « m », sans qu'il n'y ait infraction au Règlement.

m = nombre maximum de bactéries par g ou ml de produit qui n'est pas préoccupant (niveau acceptable de contamination).

M = nombre maximum de bactéries par g ou ml de produit qui, s'il est dépassé dans une unité d'échantillonnage (sous-échantillons), entraîne pour le lot une infraction au Règlement.