

Règlement et Code nationaux sur les produits laitiers

DIRECTIVES D'INTERPRÉTATION POUR LE SECTEUR DE LA PRODUCTION

document modifier en novembre 2002

**Groupe de mise en oeuvre du système canadien
d'inspection des aliments**

GMOSCIA

Titre abrégé

1. Le présent document peut être cité sous le titre : Code laitier national - 1997.

Interprétation

2. Dans le présent Code,
- préposé au classement du lait en vrac désigne une personne qui détient un permis l'autorisant à faire le classement du lait en vrac;
- permis de préposé au classement du lait en vrac désigne un permis délivré par un organisme de réglementation à une personne qui effectue le classement du lait à la ferme ou pendant son transport;
- animal laitier désigne les vaches, les chèvres, les brebis et toute autre espèce d'animaux producteurs de lait;
- ferme laitière désigne une ferme servant à la traite des animaux laitiers, dont une partie ou la totalité du lait est vendu, offert à la vente ou fourni pour la consommation humaine. Elle comprend tous les bâtiments, les cours et les lieux occupés ou utilisés aux fins de la production de lait;
- étable laitière désigne un bâtiment ou une construction servant au logement des animaux laitiers sur une ferme laitière et comprenant
- (i) une étable où sont logés les animaux laitiers mais où il ne se produit aucune activité de traite,
 - (ii) une étable de traite où les aires de logement et d'alimentation des animaux laitiers sont équipées d'un système de traite;
- usine de transformation de produits laitiers désigne un local, un bâtiment ou une structure où l'on reçoit le lait et transforme les produits laitiers;
- préposé à la transformation des produits laitiers désigne une personne exécutant des activités, des tâches et des fonctions régies par la partie II du présent Code;
- crème séparée à la ferme désigne le liquide gras obtenu du lait par séparation des composants du lait, à la ferme;
- inhibiteur désigne tout agent antibactérien ou autre substance qui ne se trouve pas à l'état naturel dans le lait, et qui entrave la croissance des bactéries¹;

¹Une fois la décision prise quant au libellé retenu (absence d'inhibiteurs ou absence de médicaments vétérinaires), cette définition et les autres références aux inhibiteurs devront être modifiée en conséquences.

lait désigne la sécrétion lactée normale obtenue de la glande mammaire d'un animal laitier;

laiterie désigne un bâtiment ou une construction

a) où sont refroidis ou entreposés le lait ou la crème séparée à la ferme, ou encore

b) où le matériel de traite est nettoyé, désinfecté et entreposé;

salle de traite désigne un lieu, un bâtiment ou une construction utilisé pour la traite des animaux laitiers, mais qui ne sert pas de logement à ceux-ci;

office de commercialisation du lait désigne tout organisme ou entité mandaté par la législation provinciale ou territoriale compétente pour assurer la commercialisation du lait ou de la crème séparée à la ferme;

organisme nuisible désigne tout animal ou arthropode susceptible de contaminer le lait ou la crème séparée à la ferme;

producteur désigne une personne qui vend ou livre pour la vente du lait ou de la crème séparée à la ferme, qui sont produits par des animaux laitiers dont elle est propriétaire ou responsable;

lait cru désigne du lait qui n'a pas été pasteurisé;

organisme de réglementation désigne tout organisme fédéral, provincial ou territorial responsable de l'administration et de la mise en application de tout volet du présent Code;

vente s'entend d'une transaction commerciale ou d'un échange;

véhicule de transport désigne un véhicule utilisé pour le transport du lait ou de la crème séparée à la ferme;

dépôt de véhicule de transport désigne un bâtiment ou un abri où le lait ou la crème séparée à la ferme est transféré d'un véhicule de transport à un autre.

Application

3. Le présent Code s'applique à toutes les fermes et usines laitières, à tous les préposés au traitement des produits laitiers, à tous les producteurs et à leurs employés, à tous les préposés au classement du lait en vrac ainsi qu'aux propriétaires et aux exploitants de véhicules de transport.

Partie 1 Production et transport**Construction, aménagement et exploitation d'installations de production de produits laitiers**

4. Les aires et les cours entourant les étables laitières et les laiteries doivent
- a) être aménagées et entretenues de manière à prévenir toute contamination du lait ou de la crème séparée à la ferme;
 - b) être maintenues exemptes de matériaux de rebut ainsi que de déchets animaux et végétaux;
 - c) être bien drainées.

Directive d'interprétation

L'emplacement des bâtiments, des installations et des différentes activités (chargement du lait, taille du camion-citerne, circulations des personnes et des véhicules, entreposage du fumier, égouts et évacuation des eaux usées, etc.) doit être envisagé et aménagé de manière à prévenir la contamination. Il est possible de minimiser les risques de contamination en faisant ce qui suit :

- *assurer un drainage adéquat autour des bâtiments, surtout dans les aires de chargement et de transfert du lait, et éliminer ainsi l'eau stagnante pouvant servir de sites de reproduction d'insectes et de bactéries de même que réduire les possibilités de transport d'eau et de terre humide d'un endroit à un autre;*
- *enlever régulièrement tous les débris, déchets et végétaux indésirables pour éliminer les sites potentiels de reproduction de bactéries, d'insectes et de rongeurs et empêcher les odeurs indésirables;*
- *situer les bâtiments de telle façon que l'évacuation des dépôts de fumier et des eaux usées se trouve à au moins 30 m de la laiterie;*
- *l'aire entourant l'étable laitière et la laiterie doit être maintenue propre, ordonnée et aussi sèche que possible.*

5. Afin de permettre le passage des véhicules de transport du lait, tout producteur est tenu d'entretenir la voie d'accès à la laiterie de manière qu'elle
- a) soit carrossable par tous les temps,
 - b) ne soit pas accessible aux animaux, et qu'il n'y ait pas de grilles verrouillées ou d'autres obstacles.

Directive d'interprétation

Le camion-citerne devrait pouvoir accéder facilement à la laiterie et ce, dans des conditions qui réduisent au minimum la contamination du camion et du transporteur de lait en vrac. Il s'agit d'un point important étant donné que le véhicule et le personnel se déplacent d'une ferme à l'autre. L'aire de circulation et de stationnement du camion et du transporteur devrait :

- *avoir une pente favorisant une bonne évacuation des eaux usées*

- être en bon état, exempte de nids de poule et d'ornières
- être propre, ordonnée et exempte d'odeurs
- être accessible par tous les temps
- être exemptes d'animaux et d'obstacles pour que le camion-citerne puisse accéder facilement à la prise du boyau et à la laiterie.

Étables laitières

6. L'étable laitière doit

- a) être gardée propre;
- b) être gardée en bon état;
- c) être alimentée en eau potable;
- d) être isolée et ventilée de manière à prévenir l'accumulation d'odeurs et la condensation provoquée par de la vapeur d'eau.

Directive d'interprétation

Toute ferme laitière doit comporter une étable laitière offrant un milieu propre, sec et confortable. Des vaches propres et en bonne santé contribuent à réduire au minimum la teneur en bactéries du lait cru. Facteurs à prendre en compte pour maintenir le milieu souhaité : type de logement, ventilation, conception des logettes, type de litière, entretien des litières et base des logettes.

Les aires propres comprennent l'étable laitière, l'étable et la salle de traite. Il ne doit pas y avoir d'accumulation excessive de restants d'aliments, de litière ou de fumier causant des problèmes d'odeurs, de parasites, de contamination ou autres. Les volailles et les animaux autres que les animaux laitiers (consulter les articles 29 et 31 pour plus d'éclaircissements) doivent être gardés hors de l'étable laitière pour aider à prévenir la transmission de maladies.

7. (1) L'étable laitière doit être conçue et construite de manière à
- a) permettre la conduite des opérations dans des conditions de salubrité et d'hygiène;
 - b) prévenir toute contamination du lait ou de la crème séparée à la ferme;
 - c) empêcher les dommages causés par les animaux laitiers.

7. (2) L'étable doit être construite avec des matériaux
- a) durables;
 - b) permettant un nettoyage efficace de toutes les surfaces intérieures;
 - c) exempts de toute substance toxique ou nocive.

7. (3)	Sous réserve du paragraphe (4), le plancher et les allées de l'étable laitière doivent
a)	être construits en béton ou en un autre matériau hydrofuge destiné à prévenir toute fissuration anarchique;
b)	être gardés en bon état.
7. (4)	Le paragraphe (3) ne s'applique pas aux aires de couchage des étables à stabulation libre ou aux logettes des étables à stabulation libre en logettes.
7. (5)	Aux fins du paragraphe (4), on entend par
a)	« étable à stabulation libre en logettes » un bâtiment comportant des allées et des logettes individuelles où les animaux laitiers sont logés et ont libre accès aux logettes;
b)	« étable à stabulation libre » un ouvrage comprenant au moins trois murs et un toit et ne comportant aucune logette.

Directive d'interprétation

L'étable laitière doit être construite très solidement avec des matériaux sûrs et solides, faciles à nettoyer.

8. L'étable de traite doit

- a) comporter des murs construits en matériaux durables et lavables, de couleur claire;
- b) comporter des plates-formes à logettes, des caniveaux, des planchers, des auges et des allées en béton ou en un autre matériau hydrofuge destiné à prévenir toute fissuration anarchique;
- c) comporter un plafond construit en matériau durable, lavable et de couleur claire;
- d) comporter des caniveaux à déjections de dimensions suffisantes pour contenir le fumier accumulé entre les nettoyages;
- e) comporter des logettes présentant une pente suffisante pour permettre l'évacuation complète des eaux usées;
- f) comporter des appareils d'éclairage munis de dispositifs de protection qui permettront d'empêcher le verre brisé de tomber dans les contenants de lait ouverts;
- g) comporter des appareils d'éclairage assurant un niveau d'éclairage qui permettra aux préposés à la traite
 - i) de bien voir les pis des animaux pendant la traite;
 - ii) d'effectuer toutes les opérations de traite dans des conditions d'hygiène;
- h) lorsqu'il y a une fosse à purin sous l'étable laitière ou à proximité de celle-ci, être ventilée de manière à ce que les odeurs dégagées par la fosse ne pénètrent pas dans l'étable, la laiterie ou la salle de traite.

Directive d'interprétation

Il importe de maintenir de bonnes conditions d'hygiène pour empêcher la contamination du lait. Des planchers en béton ou en un autre matériau hydrofuge peuvent être plus facilement maintenus propres que des planchers en bois ou en un matériau similaire. L'utilisation de ces matériaux hydrofuges contribuera à assurer la propreté des flancs et du pis des vaches. Les murs et les plafonds doivent être lisses, correctement finis et entretenus et peuvent avoir un parement en bois peint, en carreaux de céramique, en béton, en plâtre, en brique, en vinyle ou en aluminium ou autre matériau imperméable convenable. Il faut prendre des moyens de réduire au minimum la poussière et les substances étrangères pour empêcher la contamination du lait, par exemple l'entretien régulier, notamment en nettoyant les conduits et en balayant les toiles d'araignée. Les plafonds doivent être construits à joints serrés de manière à empêcher la poussière et les débris de tomber dans l'aire de traite. Il faut un éclairage adéquat pour pouvoir effectuer les opérations nécessaires à l'intérieur de l'installation et vérifier visuellement la propreté des lieux. La circulation de l'air et la ventilation sont suffisantes pour réduire au minimum les odeurs et empêcher la condensation sur les murs et les plafonds.

Salle de traite

- 9.(1) La salle de traite doit
- a) être desservie par un réseau d'alimentation en eau potable chaude et froide sous pression, protégé contre toute source de contamination;
 - b) être équipée de tuyauterie, tuyaux souples et ajutages disposés de manière à permettre le nettoyage de la salle et du matériel;
 - c) comporter un système de ventilation destiné à prévenir la formation de condensation et l'accumulation d'odeurs qui pourraient modifier les caractéristiques organoleptiques du lait;
 - d) comporter un système de chauffage servant à prévenir le gel;
 - e) comporter un système d'éclairage assurant un niveau d'éclairage qui permettra au préposé à la traite
 - i) de bien voir les pis des animaux pendant la traite;
 - ii) d'effectuer les opérations de traite dans des conditions d'hygiène;
 - f) comporter des murs et des plafonds
 - i) revêtus de matériaux durables, lavables, hydrofuges, à surface lisse et de couleur claire;
 - ii) exempts de creux, d'écaillures de revêtement, de piqûres ou de fissures;
 - g) comporter des murs dont les 15 cm inférieurs, au-dessus du niveau du sol, sont en béton ou en un autre matériau hydrofuge;
 - h) Les animaux autres que ceux destinés à la traite ne doivent pas être admis dans la salle de traite.

9. (2) Le plancher, les rampes et les plates-formes de la salle de traite doivent
- être construits en béton ou en un autre matériau hydrofuge;
 - être maintenus en bon état;
 - être exempts de creux, de fissures et de lézardes;
 - être arrondis aux intersections avec les murs;
 - présenter une pente en direction de drains et de caniveaux couverts, munis de siphons, de manière à assurer l'écoulement vers un réseau d'évacuation des eaux usées.

9. (3) Lorsqu'une salle de traite est attenante à une étable laitière, elle doit être aménagée de manière que le matériel puisse être gardé propre et qu'il ne puisse être contaminé par tout ce qui pourrait provenir de l'étable, y compris les odeurs.

Directive d'interprétation

Afin d'empêcher la contamination du lait et de maintenir un milieu salubre pour la traite, il faut nettoyer régulièrement la salle de traite. Pour en faciliter l'entretien, il faut que le plancher ait une pente adéquate, soit construit en béton ou en un autre matériau hydrofuge et soit maintenu en bon état. Les surfaces intérieures qui sont peintes, lisses et correctement finies sont aussi plus faciles à garder propres. Le matériel de la salle de traite doit être fait de matériau hydrofuge et maintenu propre. Il faut prendre des moyens de réduire au minimum la poussière et les substances étrangères pour empêcher la contamination du lait. Il faut également un éclairage approprié pour pouvoir vérifier visuellement la propreté des lieux et les opérations de traite et assurer la production de lait salubre.

Lorsque qu'on effectue les opérations de traite dans une aire ouverte de l'étable laitière, comme dans le cas d'opérations robotisées, il faut prévoir une aire d'attente pourvue d'un plancher de béton ayant une pente adéquate et facile à nettoyer. Cette aire constitue une séparation entre la salle de traite et l'étable.

La salle de traite doit être équipée d'un réseau d'alimentation en eau adéquat, sûr et salubre. La source d'alimentation en eau doit respecter les exigences des « Recommandations pour la qualité de l'eau potable au Canada » de Santé Canada. Ces exigences comprennent les normes visant les contaminants microbiologiques, chimiques et physiques. De plus, la source d'eau doit être protégée contre les risques de contamination (ruissellement d'eaux superficielles, entrée d'animaux, etc.).

Le réseau d'alimentation en eau doit être pourvu d'un moyen d'empêcher le reflux de l'étable à la salle de traite ou à la laiterie.

Laiteries

10. (1) Le producteur doit avoir une laiterie servant exclusivement :
- à la réfrigération et au stockage du lait ou de la crème séparée à la ferme;
 - au nettoyage, à la désinfection et au stockage du matériel et des produits utilisés pour la production et pour la manutention du lait ou de la crème séparée à la ferme.

<p>10. (2) Toute laiterie attenante ou contiguë à une étable ou à une salle de traite, ou qui en fait partie, doit</p> <ul style="list-style-type: none">a) être équipée de portes à fermeture automatique aux endroits d'accès direct à la salle de traite;b) être située, construite et entretenue de manière à empêcher les odeurs désagréables d'y pénétrer par la salle de traite, par l'étable ou par tout autre endroit;c) être accessible de l'extérieur.
<p>10. (3) Le plancher de la laiterie doit :</p> <ul style="list-style-type: none">a) être construit en matériaux lavables, à l'épreuve de l'eau, être arrondi et scellé aux points de rencontre avec les murs;b) être exempt de creux, de fissures ou de lézardes;c) avoir une pente favorisant l'écoulement des liquides vers des drains au sol couverts munis d'un siphon et assurant l'évacuation des eaux usées;d) être pourvu d'un système d'évacuation des eaux usées;e) comporter une plinthe en béton ou en un autre matériau hydrofuge d'au moins 15 cm au-dessus du niveau du plancher.
<p>10. (4) La laiterie doit :</p> <ul style="list-style-type: none">a) être équipée d'un réseau d'alimentation en eau potable chaude et froide sous pression :<ul style="list-style-type: none">i) muni de canalisations, de tuyaux souples et d'ajutages, installés et disposés de manière à permettre le nettoyage de la salle de traite et de son matériel;ii) protégé contre toute source de contamination de l'eau;b) être équipée d'un système de ventilation destiné à éliminer la condensation et les odeurs susceptibles de modifier les caractéristiques organoleptiques du lait;c) être correctement isolée et chauffée pour empêcher le gel;d) comporter un éclairage approprié pour la manutention du lait ou de la crème séparée à la ferme, et pour l'inspection, le nettoyage et la désinfection des lieux et du matériel;e) être équipée d'un distributeur de serviettes individuelles;f) être pourvue de murs et de planchers :<ul style="list-style-type: none">i) revêtus d'un matériau dur, lisse, lavable et à l'épreuve de l'eau;ii) exempts de creux, de piqûres et de fissures;g) être exempte d'animaux.
<p>10. (5) Les appareils d'éclairage à l'intérieur de la laiterie doivent être protégés par des couvercles ou des revêtements incassables.</p>
<p>10. (6) Toutes les portes, les fenêtres et les ouvertures extérieures de la laiterie doivent être fermées ou équipées de moustiquaires ou d'autres dispositifs empêchant l'entrée d'organismes nuisibles.</p>

Directive d'interprétation

Il faut prévoir une aire distincte appropriée pour le refroidissement, la manutention et l'entreposage du lait de même que pour le lavage, la désinfection et le stockage des ustensiles afin de réduire au minimum la contamination du lait ou des ustensiles. Une construction appropriée et un usage exclusif permettent de faciliter le nettoyage et de contribuer à la propreté. La laiterie ne doit pas servir à d'autres fins que celles précisées en 10.(1) a) et b).

Les ouvertures entre la laiterie et l'étable laitière ou la salle de traite doivent être équipées de portes pleines, étanches et à fermeture automatique lesquelles permettent de réduire au minimum l'entrée de poussières, d'insectes, d'animaux et d'odeurs inacceptables. Un point d'accès distinct par l'extérieur permet d'empêcher que des personnes, comme le préposé au classement du lait en vrac, ne soient obligés de pénétrer dans l'étable laitière pour procéder à la collecte du lait.

Les planchers doivent être construits en béton de bonne qualité ou en un autre matériau ayant les mêmes propriétés hydrofuges comme les carreaux de céramique ou la brique, être exempts de discontinuités, de dépressions, de fissures et d'écaillage superficiel. La pente vers le drain de sol doit correspondre à au moins 1/4 po par pied et être telle qu'il ne se formera aucune flaque d'eau stagnante dans la laiterie. Les joints entre le plancher et les murs doivent être incurvés et hydrofuges de manière à faciliter le nettoyage et l'évacuation des eaux usées. Les drains doivent être couverts et munis d'un siphon, et les eaux usées doivent être évacuées de manière salubre.

La propreté de la laiterie est essentielle pour prévenir la contamination du lait et de l'équipement. Les surfaces doivent être conçues de manière à être faciles à laver. Les surfaces en bois ou en plâtre peintes de couleur claire, les parements métalliques ou de vinyle, carrelage, blocs, briques ou autres matériaux hydrofuges peuvent être utilisés. La ventilation doit permettre de réduire au minimum les odeurs et la condensation sur les planchers, les murs, les plafonds ainsi que les ustensiles et le matériel de traite.

La salle de traite doit être équipée d'un réseau d'alimentation en eau adéquat, sûr et salubre. La source d'alimentation en eau doit respecter les exigences des « Recommandations pour la qualité de l'eau potable au Canada » de Santé Canada. Ces exigences comprennent les normes visant les contaminants microbiologiques, chimiques et physiques. De plus, la source d'eau doit être protégée contre les risques de contamination (ruissellement d'eaux superficielles, entrée d'animaux, etc.)

Le réseau d'alimentation en eau doit être pourvu d'un moyen d'empêcher le reflux de l'étable à la salle de traite ou à la laiterie.

Il doit y avoir une source d'alimentation adéquate (quantité et température) en eau chaude et froide sous pression afin de permettre le nettoyage efficace du matériel, des ustensiles et des installations.

Les couvercles ou revêtements incassables des appareils d'éclairage empêchent les débris de verre de tomber là où ils pourraient contaminer le lait ou le matériel.

- 11.(1) La laiterie doit comporter :
- a) un évier à deux compartiments avec fond concave ou un évier à un seul compartiment avec fond concave pour le lavage de l'équipement, et un évier distinct pour le lavage des mains;
 - b) les produits et le matériel nécessaires pour le lavage et le séchage des mains;
 - c) une armoire, des supports ou des rayonnages en matériau non susceptible de se corroder, à distance du plancher, pour le rangement des produits et du matériel servant à la production et à la manutention du lait ou de la crème séparée à la ferme.

11.(2) Tous les éviers mentionnés au paragraphe (1) doivent être dotés d'un tuyau d'évacuation muni d'un siphon et raccordé au réseau d'évacuation des eaux usées.

- 11.(3) Dans le cas d'une laiterie comportant une toilette, cette toilette :
- a) ne doit pas donner directement sur l'aire de travail de la laiterie;
 - b) doit être gardée dans un état de propreté et de salubrité.

Directive d'interprétation

Les compartiments de l'évier doivent être de dimensions suffisantes pour recevoir le plus grand des ustensiles ou des contenants utilisés. Un des deux compartiments peut être l'évier de nettoyage en place relié au réseau de canalisations. Les éviers servant au nettoyage des ustensiles et du matériel ne sont pas considérés comme des postes de lavage des mains.

Il faut prévoir un évier distinct, du savon pour les mains et une réserve de serviettes de papier à usage unique pour se laver et se sécher les mains afin de réduire la contamination du lait, des échantillons de lait et de l'équipement par le personnel de la ferme ou de l'extérieur. L'évacuation de tous les éviers doit se faire par un tuyau doté d'un siphon raccordé à un réseau d'égouts, et non sur le plancher de la laiterie.

Pour faciliter le nettoyage convenable du plancher, on ne doit rien entreposer sur le sol.

La toilette ne doit pas donner directement dans la laiterie pour aider à prévenir la contamination par les organismes pathogènes présents dans les déjections humaines. Elle doit contenir un poste de lavage des mains.

La toilette doit être raccordée à un réseau d'égouts distinct et approuvé. Ce réseau d'égouts doit être construit et exploité conformément aux exigences des administrations locales. Toutes les portes donnant sur la toilette doivent être étanches, à fermeture automatique. Toutes les ouvertures dans la toilette doivent être munies de moustiquaires.

- 12.(1) Tous les matériaux et les produits de nettoyage ainsi que les contenants de détergent ou de désinfectant utilisés pour la production ou la manutention du lait ou de la crème séparée à la ferme et stockés dans la laiterie doivent être placés d'une manière et à un endroit tels qu'ils ne contamineront ni le lait ni la crème séparée à la ferme.

12.(2) Il est interdit de stocker dans la laiterie des insecticides, des pesticides et des produits toxiques autres que ceux directement reliés à l'exploitation de la laiterie.

12.(3) Tous les médicaments vétérinaires stockés dans la laiterie doivent être gardés dans une armoire ou dans un réfrigérateur, d'une manière à empêcher la contamination du lait.

Directive d'interprétation

Il faut prendre toutes les mesures voulues pour empêcher la contamination du lait, et il faut donc entreposer correctement les articles nécessaires aux opérations de traite de même que ceux qui nécessitent un contrôle serré.

Les médicaments, les produits médicaux et les produits chimiques doivent être clairement étiquetés et entreposés de manière à empêcher la contamination du lait ou des surfaces de contact avec le lait. Les médicaments doivent être entreposés conformément aux instructions données sur l'étiquette et réfrigérés au besoin. Une armoire ou un contenant propre, sans poussière, frais, à l'abri de la lumière et à accès contrôlé constitue un endroit d'entreposage approprié. Les enfants, les animaux et les insectes ne doivent pas pouvoir y accéder.

Les médicaments destinés aux animaux qui ne sont pas en lactation ne devraient pas être entreposés dans la laiterie.

13.(1) La laiterie doit être conçue de manière

- a) que le réservoir de lait en vrac puisse être installé avec un espace libre de chaque côté, en avant, derrière, au-dessus et au-dessous, afin d'en faciliter l'accès à des fins d'inspection, de transfert, de nettoyage et de désinfection;
- b) que le plafond soit suffisamment haut pour permettre l'inspection du lait et pouvoir retirer complètement, dans l'axe vertical, l'indicateur ou la jauge du réservoir de lait en vrac.

13.(2) La laiterie doit être pourvue d'un orifice pour tuyau, avec clapet à fermeture automatique, dans un de ses murs, à proximité du tuyau de vidage du réservoir de lait en vrac, cet orifice devant servir au passage du tuyau raccordé au véhicule de transport assurant la collecte du lait.

13.(3) Il doit y avoir

- a) une dalle en béton ou une aire en concassé, de dimensions suffisantes pour que le tuyau du camion reste propre, ménagée à l'extérieur de la laiterie directement au-dessous de l'orifice de passage de tuyau et reliée à l'entrée principale de la laiterie par un trottoir en dur;

- b) une prise électrique mise à la terre, installée à l'extérieur près de l'orifice pour tuyau, et commandée par un interrupteur bipolaire situé sur le mur intérieur de la laiterie, à un endroit accessible par le préposé au classement du lait;
- c) une fenêtre par laquelle le préposé au classement du lait en vrac pourra observer, de l'intérieur de la laiterie, le compartiment de la pompe de transfert du réservoir du camion.

- 13.(4) Lorsque le compresseur de réfrigération est situé dans la laiterie, la pompe à vide du circuit lait, la pompe à eau et le chauffe-eau doivent être installés et utilisés d'une manière qui ne contamine pas le lait.

Directive d'interprétation

La conception et la structure de la laiterie de même que l'agencement de son équipement doivent permettre le bon fonctionnement, le nettoyage, l'examen visuel et l'entretien de l'équipement et donner au personnel la possibilité de s'acquitter de ses diverses fonctions et tâches dans la laiterie. Les plafonds doivent être suffisamment hauts pour permettre l'ouverture complète des couvercles des trappes de visite des réservoirs de vrac ainsi que l'inspection visuelle du lait et de l'intérieur du réservoir, le prélèvement aisé d'échantillons représentatifs de même que le retrait complet de la jauge à des fins de lecture, de nettoyage manuel et d'inspection.

Le transfert du lait entre le réservoir de vrac et le véhicule de transport se fera par un tuyau passant dans un orifice aménagé dans le mur de la laiterie. Il doit toujours rester fermé, sauf lorsqu'on l'utilise. Il doit être maintenu en bon état et accessible par tous les temps.

Une surface facile à nettoyer et bien drainée doit être construite et entretenue dans l'aire se trouvant en-dessous et près de l'orifice pour tuyau afin de réduire au minimum la contamination du tuyau du camion et du personnel.

Il faut prévoir des raccords électriques appropriés pour permettre la collecte du lait se trouvant dans le réservoir de vrac et assurer la sécurité du préposé au classement du lait en vrac. Le fait de pouvoir observer le véhicule de transport réduit les possibilités de déversement de lait cru et les autres problèmes pouvant survenir au cours du transfert du lait.

Lorsque c'est possible, ces dispositifs [13.(4)] doivent être installés dans un local de services, à l'écart de la laiterie. Ce matériel est souvent sujet à des fuites d'huile, produit de la poussière, d'autres saletés et débris et parfois de la fumée, il dégage souvent de la chaleur et rend la ventilation difficile dans la laiterie. La présence de ce matériel augmente la difficulté de garder la laiterie propre et bien ventilée. Le plancher du local de services devrait permettre une évacuation facile vers des drains de sol couverts et munis d'un siphon qui peuvent être raccordé au réseau d'évacuation des eaux usées de la laiterie.

- 14.(1) Un réservoir de lait en vrac doit être installé dans la laiterie.

- 14.(2) Le réservoir de lait en vrac de la laiterie doit répondre aux exigences suivantes :
- a) être utilisé exclusivement pour le stockage et la réfrigération du lait;
 - b) avoir une capacité équivalente à la production de 2,5 jours de traite du troupeau laitier durant la période de pointe;
 - c) être équipé d'un indicateur, d'une jauge ou d'un autre dispositif de mesure autorisé par l'organisme de réglementation, permettant de déterminer le volume de lait contenu selon le tableau d'étalonnage portant le même numéro de série que l'indicateur ou la jauge et le réservoir;
 - d) être pourvu d'un dispositif mécanique d'agitation pouvant rétablir l'homogénéité du lait sans le baratter ni faire d'éclaboussures;
 - e) ne pas faire appel à un système d'agitation par air;
 - f) être équipé d'un système d'agitation intermittent assurant un temps d'agitation d'au moins 5 minutes par heure;
 - g) être conçu pour refroidir le lait à une température comprise entre 1 °C et 4 °C et le maintenir à cette température;
 - h) être équipé d'un thermomètre en bon état gradué d'au moins 0 °C à 50 °C et indiquant avec une précision de 2 °C la température du lait contenu dans le réservoir;
 - i) être équipé d'un bouchon à la sortie.

- 14.(3) Le réservoir de lait en vrac devra être :
- a) vidangé au moins une fois tous les deux jours, sauf autorisation expresse de l'organisme de réglementation;
 - b) nettoyé et désinfecté après chaque transfert de lait dans le véhicule de transport.

15.(1) Le lait contenu dans le réservoir de vrac de la ferme doit être maintenu à une température comprise entre 1 °C et 4 °C jusqu'au moment de sa collecte.

- 15.(2) La température prescrite au paragraphe (1) doit être obtenue de la manière ci-après :
- a) le lait versé en premier dans le réservoir de lait en vrac devra être refroidi à 10 °C ou moins dans l'heure suivant la traite, et entre 1 °C et 4 °C dans les deux heures suivant la traite, et maintenu à cette température;
 - b) la température du mélange pendant l'ajout d'autre lait dans le réservoir de lait en vrac ne doit pas dépasser 10 °C et le lait doit être refroidi entre 1 °C et 4 °C dans l'heure suivant la traite, et maintenu à cette température.

Directive d'interprétation

Le lait produit par des vaches en bonne santé dans des conditions de propreté contient relativement peu de bactéries immédiatement après la traite. À moins que le lait ne soit refroidi rapidement, les bactéries peuvent se multiplier et atteindre une teneur très élevée en peu de temps. Lorsque le lait est refroidi rapidement selon les exigences ci-dessus, la prolifération des bactéries dans le lait est beaucoup plus lente.

Le refroidissement aide à préserver la fraîcheur et à retarder la dégradation du lait. Une température du lait supérieure à 4 °C contribue à faire augmenter la teneur bactérienne et à diminuer la durée de conservation du produit fini.

16.(1) Le producteur de crème séparée à la ferme doit avoir un système de refroidissement pouvant maintenir la crème séparée à la ferme aux niveaux d'acidité indiqués au tableau 1.

16.(2) Le producteur de crème séparée à la ferme n'est pas tenu d'avoir un réservoir de lait en vrac dans la laiterie.

Directive d'interprétation

La crème séparée à la ferme doit être produite avec du matériel propre et en bon état de fonctionnement. La crème séparée à la ferme provenant de chaque traite doit être refroidie avant d'être mélangée à de la crème séparée à la ferme qui a déjà été refroidie pour maintenir des niveaux d'acidité acceptables.

Équipement

17. Tout le matériel venant en contact avec le lait ou avec la crème séparée à la ferme doit :

- a) être maintenu en bon état de fonctionnement;
- b) ne pas servir à d'autres fins que la collecte, le refroidissement, le stockage et le transfert du lait ou de la crème séparée à la ferme;
- c) avoir les surfaces en contact avec le lait ou la crème séparée à la ferme
 - i) construites en matériaux non susceptibles de se corroder;
 - ii) lisses, exemptes de cavités, de joints ouverts ou de particules non adhérentes;
 - iii) non toxiques et résistant aux dommages causés par les produits de nettoyage et de désinfection;
 - iv) insensibles au lait et à la crème séparée à la ferme, et fabriquées de manière à ne pas les altérer.

Directive d'interprétation

Le matériel, les contenants et les ustensiles servant à manipuler le lait et ne comportant pas de surfaces lisses, faciles à nettoyer et à atteindre, qui ne sont pas faites en matériau durable, non corrosif et non toxique constituent des endroits propices à l'accumulation et à la croissance bactériennes. Les articles à usage unique comme les filtres ne doivent pas être recyclés et réutilisés.

Les matériaux acceptables pour les surfaces en contact avec le lait comprennent : acier inoxydable, tout métal non corrosif et non toxique, verre incassable, plastique ou matériau élastomère. Le plastique et le matériau élastomère doivent être relativement inertes, résistants aux égratignures et aux éraflures, à la décomposition, au fendillement, à l'écaillage et à la déformation dans des conditions d'utilisation normale. De plus, le matériau doit être non toxique, résistant aux graisses, non absorbant, insoluble et ne pas dégager de composants chimiques ou donner du goût ou une odeur au produit. Les matériaux devront être inspectés et remplacés au besoin.

Le matériel de nettoyage en place doit être de type autopurgeur. Les canalisations doivent être inclinées et les garnitures d'étanchéité, le cas échéant, doivent être en bon état et former une surface intérieure lisse et dans l'alignement des surfaces adjacentes. Les parties et les joints soudés doivent être lisses, exempts de piqûres, de fissures et d'autres défauts.

Le matériel de traite, les réservoirs de lait en vrac et toutes les autres surfaces de contact avec le lait doivent être faciles à nettoyer et pouvoir être soumis à une inspection visuelle. Les surfaces extérieures du matériel servant à manipuler le lait doivent être propres.

Exploitation

18. Les lieux, les matériaux et le matériel de l'étable laitière, de la salle de traite et de la laiterie doivent être maintenus propres et en bon état.

Directive d'interprétation

Des lieux qui sont propres et en bon état réduisent les risques de contamination et créent un milieu de travail satisfaisant pour la manutention d'un produit alimentaire. L'état général des lieux est important de même que le maintien d'une image crédible liée à un produit alimentaire naturel sain et salubre.

19. Avant de commencer la traite, le préposé à la traite doit :

- a) s'assurer que les côtés, les flancs et le ventre de l'animal sont exempts de saleté;
- b) jeter le premier jet de lait de chaque trayon;
- c) nettoyer et désinfecter les trayons ainsi que la base du pis et les assécher avec des serviettes à usage unique.

Directive d'interprétation

La propreté des animaux en lactation constitue un des principaux facteurs influant sur la teneur bactérienne du lait. Les pis et les trayons sont des surfaces de contact qui peuvent contaminer le lait cru. Les conditions environnementales (eaux stagnantes, boue et fumier, par exemple) risquent de contaminer les pis et les flancs des animaux qui sont logés dans ces conditions ou qui y ont accès. On peut couper ou brûler les poils de pis pour faciliter le nettoyage de ces parties.

L'élimination des premiers jets stimule la descente du lait, réduit sa teneur en bactéries et SCC (parce qu'on évacue ainsi le lait qui se trouve dans les trayons et dont la teneur en bactéries et SCC est plus élevée) et aide à déceler les mammites. Ces premiers jets de lait (les deux ou trois premiers de chaque trayon) doivent être évacués correctement (jamais sur la litière de la logette ni sur les mains de l'exploitant) pour éviter la contamination.

Le pis et les trayons doivent être propres et secs avant la traite, car toute trace de saleté ou d'humidité contaminerait le lait. L'application de solutions désinfectantes sur les trayons suivie d'un séchage complet immédiatement avant la traite contribuera à éliminer les bactéries et aidera à enrayer les risques de mammite. Les trayons ne devraient pas être recontaminés de quelque manière que ce soit avant la pose du poste de traite.

20.(1) Le préposé à la traite doit :

- a) se laver les mains et les assécher avec des serviettes à usage unique afin de s'assurer qu'elles sont propres en tout temps durant la traite;
- b) attendre que ses mains soient sèches avant de commencer la traite;
- c) porter des vêtements propres;
- d) au cas où il aurait une lésion ouverte, protéger cette lésion d'un pansement à l'épreuve de l'eau empêchant de contaminer le lait ou la crème séparée à la ferme.

20.(2) Aucune personne souffrant d'une maladie contagieuse qui peut être transmise par le lait ou par la crème séparée à la ferme, ou porteuse d'une telle maladie, ne doit effectuer un travail se rapportant à la production, à la manutention, au stockage ou au transport du lait cru ou de la crème séparée à la ferme.

Directive d'interprétation

Le port de gants de caoutchouc ou de latex peut réduire la contamination du lait et la propagation de micro-organismes pendant la traite. Ils sont plus faciles à laver et stériliser que les mains nues.

On doit se laver les mains nues ou gantées avec un produit de nettoyage approprié et les sécher avec une serviette à usage unique immédiatement avant la traite, avant d'effectuer n'importe quelle activité liée à la laiterie et immédiatement après une interruption de ces activités pour prévenir la contamination. Les lésions ouvertes constituent une source superficielle de bactéries et il faut les protéger correctement à l'aide d'un pansement imperméable.

Il est interdit de traire les animaux avec les mains humides, celles-ci constituant une source de contamination du lait.

21. On ne doit pas changer la litière ni la remuer pendant la traite dans l'étable de traite.

Directive d'interprétation

En évitant de remuer la litière, on réduit le risque de contamination du lait par la poussière ou des matières étrangères.

22.(1) Sous réserve du paragraphe (2), le fumier et le purin doivent être évacués tous les jours de l'étable de traite.

22.(2) Le fumier peut s'accumuler dans une étable laitière à stabulation libre pourvu qu'il y ait suffisamment de litière pour maintenir l'aire de couchage des animaux laitiers dans un état propre et sec.

22.(3) Aux fins du paragraphe (2), la définition d'étable à stabulation libre donnée à l'alinéa 7.(5) s'applique.

Directive d'interprétation

Le fait d'enlever le fumier tous les jours réduit les risques de contamination du lait, contribue à maintenir les animaux propres et en bonne santé, réduit les zones de croissance et d'hébergement d'insectes et d'animaux indésirables et contribue à maintenir la propreté générale des lieux.

23. Immédiatement après la traite, le préposé à la traite doit désinfecter les trayons à l'aide d'une solution pour trempage des trayons approuvée pour cet usage en vertu de la *Loi sur les aliments et drogues du Canada*.

Directive d'interprétation

Le trempage des trayons est une méthode universellement reconnue de prévention de la mammites. Il permet de détruire les bactéries se trouvant sur la peau des trayons.

24. Tout équipement venant en contact avec le lait durant la traite doit être :
- a) rincé, lavé, rincé puis égoutté dans l'heure qui suit son utilisation;
 - b) entreposé lorsqu'il n'est pas en service de manière à prévenir la contamination;
 - c) désinfecté puis égoutté immédiatement avant utilisation.

Directive d'interprétation

Le lait ne peut être maintenu propre ou exempt de contaminants s'il peut entrer en contact avec du matériel et des ustensiles sales. Toutes les surfaces de contact du matériel et des ustensiles avec le lait doivent être nettoyées, entreposées et désinfectées de manière appropriée.

Immédiatement après la traite, toutes les surfaces de contact avec le lait doivent être rincées à l'eau chaude de manière à enlever autant de lait résiduel que possible et à empêcher le lait de sécher sur les surfaces de contact. Le rinçage doit être suivi d'un lavage à l'eau chaude réalisé au moyen d'une méthode conforme aux prescriptions du fabricant du matériel en ce qui concerne le temps, la température et la concentration de la solution. La méthode de nettoyage doit permettre de maximiser l'efficacité du nettoyage avec l'eau potable et le matériel utilisés. Une fois le lavage terminé, il est recommandé de rincer le matériel pour enlever les résidus et prévenir la corrosion. Il faut immédiatement après, laisser le matériel se purger pour éviter toute contamination.

Le nettoyage du matériel et des ustensiles ne permet pas d'assurer l'élimination complète ou la destruction de toutes les bactéries pouvant être présentes. L'intervalle entre le rinçage final et l'entreposage jusqu'à l'utilisation suivante permet aux bactéries résiduelles de croître et de contaminer les surfaces propres. Les installations d'entreposage devraient être construites et situées à un endroit susceptible de réduire les risques de contamination après-lavage. La contamination peut provenir de l'environnement, de l'air, de l'installation d'entreposage (râteliers, tablettes, crochets, etc.) ou de la condensation pouvant se former sur la surface de contact avec le lait.

Il importe de désinfecter correctement toutes les surfaces de contact avec le lait immédiatement avant de les utiliser pour assurer la destruction des bactéries résiduelles. On peut désinfecter ces surfaces en les immergeant dans de l'eau chaude à 77 °C pendant au moins 5 minutes, ou en les plongeant pendant 1 minute dans un produit chimique d'assainissement comme le chlore, par exemple, à une concentration acceptable de 100 à 200 ppm. Toutes les surfaces doivent être mouillées complètement. On peut aussi utiliser toute autre méthode reconnue comme étant aussi efficace.

25. Le producteur doit afficher les procédures à observer pour la désinfection du matériel et il doit s'assurer qu'on les observe.

Directive d'interprétation

Des instructions précises de rinçage, de lavage et de désinfection sont essentielles pour assurer le nettoyage approprié du matériel. Ces instructions sont généralement données par les fournisseurs du matériel et des produits chimiques. Il est important d'afficher les instructions dans un endroit stratégique pour garantir que le personnel se conforme à la procédure prescrite.

26. Les détergents, les désinfectants, les pesticides et les autres produits de lutte antiparasitaire doivent être conformes aux exigences du *Règlement sur l'inspection des viandes du Canada* et de la *Loi sur les produits antiparasitaires du Canada* et de toute législation provinciale qui s'applique.

27. Tous les détergents, les désinfectants, les insecticides, les pesticides et les autres produits de lutte antiparasitaire doivent être gardés dans leur contenant d'origine, avec l'étiquette d'origine, ou dans des contenants appropriés, étiquetés, afin qu'il soit possible d'identifier facilement les produits qu'ils renferment.

28. Dans le cas des fabricants de produits de spécialité, d'autres régimes de températures de stockage peuvent être approuvés, au besoin, par l'organisme de réglementation pourvu que les normes de santé, de salubrité et de sécurité soient respectées.

Directive d'interprétation

D'autres températures peuvent être envisagées pour des produits spécialisés dont les étapes du traitement sont étroitement surveillées et où les pratiques d'assurance de salubrité des aliments sont respectées (par exemple, fromage au lait cru et fabrication de caillés de fromagerie destinés à la vente immédiate).

Hygiène vétérinaire

29. Une étable laitière ne doit pas servir à loger des animaux autres que les animaux laitiers destinés à la traite.

30. Les animaux dont le lait est destiné à la consommation humaine doivent être maintenus propres et ne doivent pas être atteints de maladies transmissibles par le lait.

31. Lorsqu'une installation regroupe plus d'une espèce laitière,

- a) les brebis laitières doivent être gardées dans des bâtiments distincts de ceux des autres espèces laitières;
- b) les espèces autres que les brebis laitières peuvent être gardées dans des enclos distincts d'un même bâtiment;
- c) le matériel de traite, de collecte, de stockage et de transfert du lait doit être exploité de manière à prévenir les mélanges de lait.

32. Dans le cas des chèvres laitières, les mâles doivent être logés séparément du reste du troupeau afin de prévenir la contamination olfactive du lait.

33. 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*, de la *Loi relative aux aliments du bétail du Canada* ou de la *Loi sur les produits antiparasitaires du Canada* peuvent être administrés à un animal laitier, selon les indications paraissant sur l'étiquette du produit.

Directive d'interprétation

Les utilisations de médicaments non indiquées sur l'étiquette doivent se faire sous la supervision ou suivant la prescription d'un vétérinaire.

34. Le producteur doit identifier les animaux traités et conserver un rapport écrit de tous les médicaments vétérinaires utilisés.

Directive d'interprétation

Les producteurs devraient avoir en place une procédure écrite visant l'achat, l'entreposage et l'utilisation de tous les médicaments destinés au bétail pour prévenir la contamination du lait. Le personnel doit être parfaitement au courant des procédures écrites et les respecter. Le Programme national d'identification du bétail exige l'identification des animaux laitiers.

Les procédures doivent prévoir ce qui suit.

- *Relevé d'achat, indiquant le lieu, la date et l'objet de l'achat.*
- *Entreposage conforme aux instructions de l'étiquette, dans une aire à laquelle l'accès est limité (verrouillée de préférence).*
- *Consignation des traitements dispensés (identification de la personne qui a administré le médicament, nom du médicament administré, date et heure auxquelles il a été administré, quantité utilisée et identification des vaches ayant reçu le traitement).*
- *Méthode d'identification ou de ségrégation des animaux traités, procédures relatives à la traite des animaux traités et élimination appropriée du lait inacceptable (de la vache et du réservoir de vrac).*
- *Procédures écrites concernant l'injection de crème à tarir ainsi que la ségrégation et l'identification des animaux.*
- *Méthodes visant les essais à la ferme et procédures à suivre en cas d'écart par rapport aux procédures écrites. Cela peut comprendre le nom des personnes avec lesquelles communiquer pour les essais (représentants techniques sur place, installation de réception et traitement) de même que d'autres renseignements au besoin (vétérinaire).*

35. Dans une étable laitière, les jeunes animaux doivent être gardés dans des logettes ou des enclos distincts s'ils sont logés dans le même bâtiment que les animaux de traite.

Manutention et transport du lait en vrac ou de la crème séparée à la ferme

36. Toute personne assumant les fonctions de préposé au classement du lait en vrac aux termes du présent Code doit avoir suivi et réussi le cours de formation approuvé par l'organisme de réglementation pour le classement du lait en vrac.

Directive d'interprétation

Le préposé au classement du lait en vrac occupe une place unique dans les relations entre le producteur-préposé au traitement et les organismes de réglementation. Cette personne mesure les volumes de lait, prélève des échantillons représentatifs et évalue l'acceptabilité du produit. Elle constitue un lien essentiel entre les diverses responsabilités liées à la commercialisation du lait et au contrôle de la qualité du lait.

Il importe que les préposés au classement du lait en vrac reçoivent une formation leur permettant de s'acquitter correctement de leurs fonctions, conformément aux règlements provinciaux concernant la collecte du lait cru à la ferme. Ce n'est qu'après avoir réussi la formation que le préposé au classement du lait en vrac pourra assumer les fonctions requises.

37. Toute personne qui s'occupe du classement ou de la collecte du lait, exploite un véhicule de transport ou un dépôt de transfert de lait en vrac, ou exerce d'autres fonctions connexes au classement ou au transport du lait, doit y avoir été autorisée par un organisme de réglementation.

38. Le préposé au classement du lait en vrac

- a) doit porter des vêtements propres dans l'exercice des devoirs et des fonctions prévus au présent Code;
- b) doit protéger toute plaie ouverte au moyen d'un pansement étanche empêchant la contamination du lait.

Directive d'interprétation

En accordant une attention particulière aux facteurs relatifs à l'hygiène personnelle, le préposé au classement du lait en vrac peut réduire le risque de contaminer le lait ou l'équipement employé dans la manutention du lait.

39. Le préposé au classement du lait en vrac ne doit pas transférer le lait d'un réservoir de lait en vrac

- a) lorsque le lait dans le réservoir a été consigné par l'organisme de réglementation; ou
- b) que l'organisme de réglementation a interdit au producteur d'expédier le lait.

40. Au moment de la collecte du lait à la ferme, le préposé au classement du lait en vrac doit utiliser l'orifice pour tuyau et

- a) avoir les mains propres avant de manipuler ou de toucher le matériel;
- b) accepter ou refuser le lait contenu dans le réservoir de lait en vrac, en fonction de l'aspect, de l'odeur et de la température du lait ou de toute autre caractéristique similaire;
- c) mesurer le volume de lait contenu dans le réservoir de lait en vrac du producteur;

- d) prélever un échantillon représentatif du lait
- i) au moyen d'un appareil d'échantillonnage monté sur le véhicule de transport, ou
 - ii) directement dans le réservoir de lait en vrac du producteur, au moyen d'une pipette, d'une sonde désinfectée et rincée dans le lait avant l'échantillonnage, ou de tout autre dispositif de prélèvement hygiénique, après agitation du lait contenu dans le réservoir pendant au moins 5 minutes ou pendant le temps autorisé par l'organisme de réglementation pour assurer une agitation uniforme du lait;
- e) prélever, tous les mois ou à la fréquence autorisée par l'organisme de réglementation, un échantillon de lait, en procédant de manière hygiénique, après agitation du lait contenu dans le réservoir pendant au moins 5 minutes ou pendant le temps nécessaire autorisé par l'organisme de réglementation pour assurer l'homogénéité du lait;
- f) garder les échantillons à une température comprise entre 1 °C et 4 °C et les livrer à la personne compétente à l'usine de traitement ou à un autre endroit désigné;
- g) consigner sur le rapport de collecte tous les renseignements requis par l'usine de traitement, l'organisme de réglementation ou l'office de commercialisation du lait;
- h) après le transfert du lait au véhicule de transport, débrancher le tuyau et rincer à l'eau tiède les surfaces intérieures du réservoir de lait en vrac.

Directive d'interprétation

Le préposé au classement du lait en vrac doit avoir du matériel adéquat à sa disposition pour pouvoir assumer les fonctions précisées ci-dessus, entre autres :

- *instruments d'échantillonnage, notamment contenant d'échantillons, pipettes, matériel approprié de transport d'échantillons afin de maintenir les températures requises*
- *thermomètre numérique, étalonné régulièrement pour en assurer la précision*
- *montre pour chronométrer l'agitation du lait dans le réservoir de vrac*
- *matériel nécessaire à l'enregistrement des données (stylos, formulaires et étiquettes, ordinateurs portables, etc.) concernant la collecte du lait.*

- 41.(1) Le préposé au classement du lait en vrac doit laisser le lait dans le réservoir de lait en vrac, lorsque le lait dans le réservoir
- a) a une odeur anormale;
 - b) contient des matières nuisibles ou présente d'autres anomalies ou défauts physiques;
 - c) a une température anormale;
 - d) pourrait, une fois transféré dans le véhicule de transport, avoir un effet nocif sur le lait se trouvant déjà dans le véhicule ou sur celui qui y sera transféré subséquemment;
 - e) n'est pas de bonne qualité;
 - f) ne peut être échantillonné.

- 41.(2) Après avoir pris les mesures mentionnées au paragraphe (1), le préposé au classement du lait en vrac doit envoyer au producteur un avis écrit faisant état du motif du rejet ou de tout autre renseignement requis par l'organisme de réglementation et il doit, aussitôt que possible après cela, en informer l'organisme de réglementation ou l'office de commercialisation compétent.

Directive d'interprétation

Voici les critères en fonction desquels on détermine si le lait est acceptable aux fins du traitement ou s'il doit être rejeté et laissé dans le réservoir de vrac.

- *Normalement, le lait est inodore, un peu sucré et d'une couleur allant du blanc légèrement bleuté au jaune doré. Une odeur ou une couleur anormales sont indicatrices de défauts associés à la qualité et à la salubrité tels que conditions d'hygiène médiocres, refroidissement incorrect, mauvaises méthodes d'alimentation, de traite et de manutention, animaux en mauvaise santé. Il faut donc vérifier soigneusement l'odeur et l'aspect du lait.*
- *Au nombre des substances indésirables ou des défauts physiques on compte : présence dans le lait de matières étrangères, notamment insectes, saletés ou autres, ou de graisse de barattage, de grumeaux ou de morceaux comme de la glace, ou de quantités excessives de mousse flottant à la surface du lait.*
- *Température anormale [se reporter au par. 15.(2)] : le lait doit être stocké dans le réservoir de vrac du producteur entre 1 °C et 4 °C. Le lait, sauf celui de brebis, ne devrait pas être congelé. Une température de stockage incorrecte peut avoir une incidence directe et importante sur la qualité et la salubrité du lait.*
- *On ne peut obtenir un échantillon représentatif de la manière prescrite pour des raisons telles que les suivantes : lait non accessible en raison d'un volume trop faible, absence de matériel d'échantillonnage correctement nettoyé et désinfecté ou mauvaise agitation.*

Véhicules de transport

42. À moins d'autorisation contraire de l'organisme de réglementation, les véhicules de transport doivent servir exclusivement au transport du lait, de la crème séparée à la ferme ou de l'eau potable.

Directive d'interprétation

L'exclusivité des véhicules de transport est nécessaire en raison des risques de contamination croisée des produits. Cela comprend la contamination des produits du lait pasteurisés par le véhicule de transport.

43.(1) À bord du véhicule de transport, la paroi intérieure du réservoir, tout matériel entrant en contact avec le lait ainsi que tout contenant utilisé pour le transport de la crème séparée à la ferme doivent

- a) être construits avec des matériaux non susceptibles de se corroder et de façon à ne pas modifier le lait ou la crème séparée à la ferme,
- b) être lisses, exempts de cavités et de particules non adhérentes,
- c) être non toxiques et résister aux dommages pouvant être causés par les produits de nettoyage et de désinfection.

43.(2) Le réservoir d'un véhicule de transport doit

- a) être calorifugé de façon que la température du lait ne puisse augmenter de plus de 2 °C en 24 heures;
- b) être équipé d'injecteurs de façon à pouvoir être nettoyé.

43.(3) Le réservoir et les accessoires du véhicule de transport doivent être lavés et désinfectés au moins une fois par jour de manière à prévenir la contamination du lait, et si le véhicule de transport collecte plus d'un chargement de lait par jour, la pompe, les tuyaux et les raccords du véhicule doivent être lavés entre chacun des chargements.

43.(4) La paroi extérieure du réservoir doit être faite d'un matériau dur, lisse, non susceptible de se corroder, lavable et à l'épreuve de l'eau.

43.(5) Le véhicule de transport doit être équipé d'un compartiment servant à loger le tuyau, la pompe et tout autre matériel de transfert du lait et à les protéger contre toute source de contamination.

44. Les contenants de transport de la crème séparée à la ferme doivent être lavés et désinfectés de manière à prévenir toute contamination du produit.

Transfert du lait

45. Tous les dépôts de véhicules de transport doivent

- a) être construits et entretenus de manière qu'il n'y ait aucun risque de contamination du lait au cours du processus de transfert du lait;
- b) être équipés d'un poste de lavage de camion-citerne pour permettre le lavage (à l'eau potable chaude et froide) et la désinfection du véhicule de transport et du matériel;
- c) disposer d'espace de stockage salubre pour le matériel servant à transférer le lait;
- d) être maintenus exempts d'organismes nuisibles.

Directive d'interprétation

Les dépôts de transfert du lait doivent atteindre les mêmes niveaux de propreté et de salubrité que les usines de transformation.

46. Les pesticides, les désinfectants et tous les autres produits utilisés dans l'exploitation du dépôt de véhicules de transport doivent être employés et entreposés de manière à ne pas contaminer le lait ou le matériel de transfert du lait.

Normes de qualité du lait

47.(1) Le lait et la crème séparée à la ferme doivent satisfaire aux limites maximales de résidus établies pour les résidus de médicaments vétérinaires et prescrites par la *Loi et le Règlement sur les aliments et drogues du Canada*.

47.(2) Les méthodes utilisées pour établir la conformité à ces exigences doivent être celles reconnues par Santé Canada visant à déterminer les résidus de médicaments vétérinaires dans le lait et la crème séparée à la ferme.

48. Toutes les méthodes utilisées pour analyser le lait aux fins du présent Code doivent être conformes aux paramètres concernant la manutention, la méthodologie et le contrôle de la qualité décrits dans les *Standard Methods for the Examination of Dairy Products* (version la plus récente) approuvées par l'*American Public Health Association*, les *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist*, les méthodes approuvées par la Fédération internationale de laiterie ou le Groupe national de liaison sur la qualité du lait ou toute autre méthode approuvée par l'organisme de réglementation.

49. Il est interdit de vendre du lait qui

- a) provient d'un animal ayant mis bas, et ce pendant une période s'étendant entre 15 jours avant et 3 jours après la mise bas, ou pendant une période plus longue au besoin, pour s'assurer que le lait est exempt de colostrum,
- b) contient du sang, des traces de coagulation ou toute autre particule étrangère,
- c) est aqueux,
- d) a une odeur risquant de nuire à ses caractéristiques organoleptiques,
- e) est contaminé par des produits chimiques, des médicaments ou toute autre substance étrangère.

50. Le lait cru, la crème séparée à la ferme ou un produit dérivé du lait cru ou de la crème séparée à la ferme ne peuvent être vendus qu'à une usine laitière ou à un organisme de commercialisation du lait.

51.(1) Les échantillons de lait prélevés chez le producteur doivent être analysés selon les exigences de l'organisme de réglementation pour assurer leur conformité au présent Code.

51.(2) Les échantillons de lait cru, prélevés conformément au présent Code, doivent être analysés dans un laboratoire désigné par l'organisme de réglementation.

52. Il est interdit au producteur chez qui on a dépisté des résidus de médicaments vétérinaires dans le lait de vendre ou de fournir du lait jusqu'à ce qu'un autre échantillon provenant du réservoir de lait cru en vrac de la ferme réagisse négativement aux analyses.

Directive d'interprétation

Les producteurs doivent se conformer à la réglementation en vigueur dans leur province.

53.(1) Le lait ou la crème séparée à la ferme doivent répondre aux normes figurant au tableau 1.

53.(2) Pour vendre ou commercialiser du lait ou de la crème séparée à la ferme, le producteur doit respecter les normes figurant au tableau 1.

**TABLEAU 1 - NORMES CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES
APPLICABLES AU LAIT ET À LA CRÈME SÉPARÉE À LA FERME**

PRODUIT	PARAMÈTRE	NORME
Lait cru	Température	De 1 °C à 4 °C pour le lait contenu dans le réservoir de lait cru en vrac (sous réserve des paragraphes 15.1 et 15.(2)).
	Bactéries aérobies mésophiles vivantes totales	Producteur : maximum de 50 000 bactéries aérobies mésophiles vivantes totales par ml.
	Cellules somatiques	Lait de vache : maximum de 500 000 cellules somatiques par ml. Lait de chèvre : maximum de 1 500 000 cellules somatiques par ml.
	Résidus de médicaments vétérinaires	1. Absence d'inhibiteurs (médicaments vétérinaires) aux analyses menées selon les méthodes officielles. 2. LMR selon les prescriptions de la <i>Loi sur les aliments et drogues du Canada</i> . Santé Canada, en consultation avec le Groupe national de liaison sur la qualité du lait, approuvera les méthodes appropriées.
	Cryoscopie	Maximum : -0,525 °H (-0,507 °C) pour le lait de vache.

PRODUIT	PARAMÈTRE	NORME
Crème séparée à la ferme	Acidité	Inacceptable si supérieure à 0,60 % d'acide lactique.
	Résidus de médicaments vétérinaires	1. Absence d'inhibiteurs (médicaments vétérinaires) aux analyses menées selon les méthodes officielles. 2. LMR selon les prescriptions de la <i>Loi sur les aliments et drogues du Canada</i> . Santé Canada, en consultation avec le Groupe national de liaison sur la qualité du lait, approuvera les méthodes appropriées.
	Fréquence des analyses	Toutes les collectes.

