

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

Arrêté du 18 mars 1994 relatif à l'hygiène de la production et de la collecte du lait

NOR : AGRG9400574A

Le ministre de l'agriculture et de la pêche,

Vu la directive (C.E.E.) n° 92-46 du conseil du 16 juin 1992 arrêtant les règles sanitaires pour la production et la mise sur le marché de lait cru, de lait traité thermiquement et de produits à base de lait ;

Vu la directive (C.E.E.) n° 92-47 du conseil du 16 juin 1992 relative aux conditions d'octroi de dérogations temporaires et limitées aux règles communautaires sanitaires spécifiques pour la production et la mise sur le marché de lait et de produits à base de lait ;

Vu la directive (C.E.E.) n° 89-362 de la commission du 26 mai 1989 concernant les conditions générales d'hygiène des exploitations de production de lait ;

Vu le code rural, notamment ses articles 258 à 262 ;

Vu le décret n° 63-301 du 19 mars 1963 modifié relatif à la prophylaxie de la tuberculose bovine ;

Vu le décret n° 65-1177 du 31 décembre 1965 modifié relatif à la prophylaxie de la brucellose bovine, ovine et caprine et à la réglementation de la cession et de l'utilisation des antigènes brucelliques ;

Vu le décret n° 67-295 du 31 mars 1967 portant règlement d'administration publique pour l'application des articles 258, 259 et 262 du code rural et relatif à l'organisation et aux fonctions de l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale ;

Vu le décret n° 71-636 du 21 juillet 1971 pris pour l'application des articles 258, 259 et 262 du code rural et relatif à l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale, notamment ses articles 25 et 26 ;

Vu l'arrêté du 20 août 1987 relatif aux mesures techniques et administratives relatives à la police sanitaire et à la prophylaxie collective de la brucellose caprine et ovine ;

Vu l'arrêté du 16 mars 1990 fixant les conditions techniques et administratives relatives à la prophylaxie collective de la tuberculose bovine ;

Vu l'arrêté du 20 mars 1990 fixant les mesures techniques et administratives relatives à la police sanitaire et à la prophylaxie collective de la brucellose bovine,

Arrête :

Art. 1^{er}. - Le lait cru destiné à la fabrication de lait de consommation et de produits à base de lait doit être produit, entreposé et collecté conformément aux dispositions des chapitres I^{er}, II et III et satisfaire aux exigences du chapitre IV du présent arrêté.

Aux termes du présent arrêté, on entend par :

1. Lait cru : le lait produit par la sécrétion de la glande mammaire d'une ou plusieurs vaches ou brebis ou chèvres ou bufflonnes et non chauffé au-delà de 40 °C ni soumis à un traitement d'effet équivalent ;

2. Lait de consommation : lait destiné à être consommé en l'état ;

3. Produits à base de lait : les produits laitiers et les produits composés de lait ;

4. Produits laitiers : les produits dérivés exclusivement du lait, étant donné que des substances nécessaires pour leur fabrication peuvent être ajoutées pourvu que ces substances ne soient pas utilisées en vue de remplacer, en tout ou partie, l'un quelconque des constituants du lait ;

5. Produits composés de laits : les produits dont aucun élément ne se substitue ou ne tend à se substituer à un constituant quelconque du lait et dont le lait ou un produit laitier est une partie essentielle soit par sa quantité, soit par son effet caractérisant ces produits ;

6. Exploitation de production : un établissement dans lequel se trouvent une ou plusieurs vaches, brebis, chèvres ou bufflonnes affectées à la production de lait ;

7. Traitement thermique : tout traitement par chauffage ayant pour conséquence, immédiatement après son application, une réaction négative au test de la phosphatase ;

8. Etablissement de traitement : un établissement où le lait est traité thermiquement ;

9. Etablissement de transformation : un établissement, qui peut être une exploitation de production, où le lait ou des produits à base de lait sont traités, transformés ou conditionnés.

CHAPITRE I^{er}

Prescriptions de santé animale

Art. 2. - *Etat de santé des animaux :*

1^{er} Le lait cru provient d'animaux :

a) α) En ce qui concerne les vaches et les bufflonnes, reconnues indemnes de tuberculose et de brucellose, conformément à la réglementation en vigueur ;

b) En ce qui concerne les chèvres et les brebis, reconnues indemnes de brucellose, conformément à la réglementation en vigueur ;

b) Ne présentant aucun symptôme de maladie contagieuse transmissible à l'homme par le lait ;

c) Ne pouvant transmettre au lait des caractéristiques organoleptiques anormales ;

d) Dont l'état de santé général ne présente aucun trouble apparent et qui ne souffrent pas de maladies de l'appareil génital accompagnées d'écoulement, d'entérite avec diarrhée accompagnée de fièvre ou d'une inflammation visible du pis ;

e) Qui ne présentent aucune blessure du pis pouvant altérer le lait ;

f) Qui, en ce qui concerne les vaches, donnent au moins deux litres de lait par jour ;

g) Qui n'ont pas été traités avec des substances dangereuses ou pouvant devenir dangereuses pour la santé de l'homme, susceptibles de se transmettre au lait, sauf respect du délai d'attente officiel.

2^o Lorsque dans l'exploitation cohabitent plusieurs espèces animales, chaque espèce doit satisfaire aux conditions sanitaires qui seraient exigées si elle était toute seule.

3^o Si des chèvres cohabitent avec des bovins, elles sont soumises à un contrôle à l'égard de la tuberculose.

4^o Les animaux infectés ou suspects d'être infectés par les agents responsables des maladies visées au point 1^o (a) sont isolés du reste du cheptel dans des locaux prévus à ce seul usage.

5^o Chaque animal est identifié conformément à la réglementation.

Art. 3. - *Obligation de traitement thermique :*

Le lait provenant d'animaux non reconnus indemnes de tuberculose et/ou de brucellose, en application de la réglementation en vigueur, ne peut être utilisé qu'après avoir subi un traitement thermique sous le contrôle des services vétérinaires départementaux. Pour le lait de chèvre et de brebis destiné aux échanges, ce traitement thermique doit intervenir sur place.

Art. 4. - *Lait impropre à toute utilisation pour la consommation humaine :*

Le lait cru est exclu de la collecte, du traitement, de la transformation et de la vente en vue de la consommation humaine :

- lorsqu'il provient d'animaux reconnus atteints de tuberculose et/ou de brucellose, en application de la réglementation en vigueur ou ne satisfaisant pas aux exigences de l'article 2-1, points b à g ;

- lorsqu'il provient d'animaux auxquels ont été administrées illicitement des substances à effet hormonal ou thyrostatique ;

- lorsqu'il contient des résidus de substances ayant une action pharmacologique, de leurs produits de transformation, ainsi que d'autres substances se transmettant au lait et susceptibles de nuire à la santé humaine, interdits ou en quantité dépassant le niveau autorisé par la réglementation ;

- lorsqu'il présente une anomalie physique lors de la traite ;

- lorsqu'il provient d'une exploitation de production de lait dont deux moyennes géométriques successives relatives aux germes à 30 °C ou aux cellules somatiques, calculées conformément aux dispositions des articles 12 à 14, ont donné un résultat supérieur aux critères prévus par lesdits articles. Le lait cru ne pourra être réutilisé pour la consommation humaine que lorsqu'il sera de nouveau conforme à ces critères.

Le lait cru visé au présent article est entreposé immédiatement après la traite dans des récipients portant la mention « impropre à la consommation humaine ». Le transport est effectué à l'aide de véhicules sur lesquels est apposée une inscription portant la mention « impropre à la consommation humaine ».

CHAPITRE II

Hygiène de l'exploitation de production

Art. 5. - *Conditions générales relatives aux locaux d'hébergement, de traite et d'entreposage du lait :*

Ces locaux sont faciles à nettoyer et à désinfecter; ils sont propres, nets et en bon état.

L'accès aux locaux est libre de toute accumulation de déjections ou d'autres substances malpropres ou nauséabondes.

Les locaux comportent des sols permettant un drainage facile des substances liquides et l'élimination des déchets dans de bonnes conditions.

La désinfection des locaux est effectuée de manière à éviter tout risque de présence de désinfectant dans le lait ou de souillure du lait.

Les produits chimiques, pharmaceutiques et similaires sont gardés dans des armoires fermant à clé.

Des mesures visant à l'élimination des mouches, des rongeurs et autre vermine sont mises en œuvre.

Art. 6. - Conditions spéciales relatives aux locaux d'hébergement :

Ces locaux assurent de bonnes conditions d'hébergement, d'hygiène, de propreté, de santé pour les animaux.

Les locaux de stabulation entravée sont tenus secs, le cas échéant en utilisant des litières.

Les aliments des animaux qui peuvent avoir un effet défavorable sur le lait ne peuvent y être entreposés.

Les porcs et la volaille ne peuvent être logés dans les locaux d'hébergement des animaux producteurs de lait.

Art. 7. - Conditions spéciales relatives aux salles de traite et aux locaux d'entreposage du lait :

1° Ils sont situés et construits de façon à éviter tout risque de contamination du lait et pourvus pour le moins :

- a) De murs et de sols faciles à nettoyer;
- b) D'un système de ventilation et d'éclairage satisfaisant;
- c) D'un système d'approvisionnement en eau potable suffisant pour les opérations de traite et de nettoyage du matériel;
- d) D'une séparation convenable de toute source de contamination telles que toilettes, fumier et logement des animaux. Les animaux de toutes espèces sont maintenus éloignés des locaux et lieux où le lait est entreposé, manipulé et refroidi;
- e) De matériels et d'instruments devant entrer en contact avec le lait (notamment ustensiles, récipients, citernes, destinés à la traite, à la collecte et au transport) fabriqués dans une matière lisse, facile à nettoyer et à désinfecter, résistant à la corrosion et ne libérant pas dans le lait une quantité d'éléments de nature à mettre en danger la santé de l'homme, à altérer la composition du lait ou à avoir un effet néfaste sur ses propriétés organoleptiques.

2° En cas d'utilisation d'un système de traite mobile, celui-ci doit satisfaire aux exigences visées aux points 1°, c et e. En outre, il :

- a) Est situé sur un sol vierge de tout tas d'excréments ou d'autres déchets;
- b) Garantit la protection du lait pendant toute la période de son utilisation;
- c) Est conçu de façon que les surfaces intérieures puissent être maintenues propres.

CHAPITRE III

Hygiène de la traite, de l'entreposage et de la collecte du lait

Art. 8. - Hygiène de la traite :

Les animaux sont tenus propres et bien soignés, notamment les trayons, la mamelle et les parties adjacentes de l'aîne, de la cuisse et de l'abdomen de l'animal.

Toute opération qui pourrait avoir un effet défavorable sur le lait ne peut être pratiquée immédiatement avant et pendant la traite. Le traieur doit contrôler l'aspect du lait.

Les animaux visés à l'article 4, premier tiret, sont traités en dernier ou à l'aide d'une machine distincte ou à la main.

Le traitement, par immersion ou par pulvérisation, des trayons des animaux producteurs de lait ne peut être pratiqué qu'immédiatement après la traite, à moins que l'autorité administrative ne prévienne des dispositions différentes. Les spécialités destinées au traitement des trayons, par immersion ou par pulvérisation, sont agréées par l'autorité administrative.

Les seaux contenant le lait sont couverts lorsqu'ils sont entreposés dans l'étable, ou transférés vers les salles de réception du lait.

Si le lait est filtré, les filtres utilisés sont, selon le type en cause, changés ou nettoyés avant que leur capacité d'absorption ne soit épuisée. En tout état de cause, le filtre est changé ou nettoyé avant chaque traite. Il est interdit, pour filtrer, d'utiliser une toile.

Art. 9. - Entreposage du lait :

Dès après la traite, le lait est entreposé jusqu'à la collecte dans un local d'entreposage du lait, réservé à cet usage.

Ce local dispose d'un équipement de refroidissement approprié. Si le lait n'est pas collecté dans les deux heures suivant la traite, il est

refroidi à une température égale ou inférieure à 8 °C lorsqu'il est collecté chaque jour, égale ou inférieure à 6 °C lorsque la collecte n'est pas effectuée chaque jour. Pendant le transport vers les établissements de traitement ou de transformation, la température du lait refroidi n'excède pas 10 °C.

Art. 10. - Hygiène du matériel :

Les équipements et ustensiles utilisés pour la traite sont à tout moment propres et bien entretenus.

Après utilisation, ils sont nettoyés et désinfectés puis rincés à l'eau potable.

Après chaque transport ou chaque série de transports, lorsque la période de temps séparant la décharge de la charge suivante est de très courte durée, mais dans tous les cas au moins une fois par jour, les récipients et les citernes utilisés pour le transport du lait cru au centre de collecte ou de standardisation ou à l'établissement de traitement ou de transformation du lait sont nettoyés, désinfectés et rincés avant d'être réutilisés.

Les outils et brosses de traite sont entreposés de manière hygiénique.

Une fois vidées après nettoyage et désinfection, les cuves sont laissées bondées ouvertes jusqu'au moment où elles sont utilisées.

Art. 11. - Hygiène du personnel :

Le plus parfait état de propreté est exigé du personnel.

Les personnes chargées de la traite et du traitement ultérieur du lait portent des vêtements de traite propres et adaptés.

Les traieurs se lavent les mains immédiatement avant la traite et les maintiennent propres autant que possible tout au long de la traite. A cette fin, à proximité du lieu de traite sont disposées des installations destinées à permettre aux personnes occupées à la traite ou au traitement du lait de se laver les mains et les bras.

Les écorchures et les coupures ouvertes sont recouvertes par un pansement imperméable.

CHAPITRE IV

Normes à respecter lors de la collecte à l'exploitation de production

Art. 12. - Critères pour le lait de vache :

1. Le lait cru de vache destiné à la production de lait de consommation traité thermiquement, de lait fermenté, emprésuré, gélifié ou aromatisé et de crèmes doit satisfaire aux critères suivants :

- Teneur en germes à 30 °C (par ml) : < 100 000 (a);
- Teneur en cellules somatiques (par ml) : < 400 000 (b).

2. Le lait cru de vache destiné à la fabrication des produits à base de lait autres que ceux visés au point 1 doit satisfaire aux critères suivants :

- a) Dès l'entrée en vigueur du présent arrêté :
Teneur en germes à 30 °C (par ml) : < 400 000 (a);
Teneur en cellules somatiques (par ml) : < 500 000 (b).
- b) A partir du 1^{er} janvier 1998 :
Teneur en germes à 30 °C (par ml) : < 100 000 (a);
Teneur en cellules somatiques (par ml) : < 400 000 (b).

3. Le lait cru de vache destiné à la fabrication des produits « au lait cru » dont le processus de fabrication n'inclut aucun traitement thermique doit :

- a) Satisfaire aux critères indiqués au point 1;
- b) En outre, satisfaire au critère suivant :

- Staphylococcus aureus* (par ml) :
 $m = 500$;
 $M \leq 2\,000$;
 $n = 5$;
 $c = 2$.

avec :

m = valeur seuil du nombre de bactéries : le résultat est considéré comme satisfaisant si toutes les unités d'échantillonnage ont un nombre de bactéries inférieur ou égal à m ;

M = valeur limite du nombre de bactéries : le résultat est considéré comme insatisfaisant si une ou plusieurs unités d'échantillonnage ont un nombre de bactéries égal ou supérieur à M ;

n = nombre d'unités d'échantillonnage dont se compose l'échantillon;

c = nombre d'unités d'échantillonnage dont le nombre de bactéries peut se situer entre m et M , l'échantillon étant encore considéré comme acceptable si les autres unités d'échantillonnage ont un nombre de bactéries inférieur ou égal à m .

Art. 13. - Critères pour le lait de bufflonne :

1. Le lait cru de bufflonne destiné à la fabrication de produits à base de lait doit satisfaire aux critères suivants :

Teneur en germes à 30 °C (par ml) : < 1 000 000 (a) ;
Teneur en cellules somatiques (par ml) : < 500 000 (b).

2. Le lait cru de bufflonne destiné à la fabrication de produit « au lait cru » dont le processus de fabrication n'inclut aucun traitement thermique doit satisfaire aux critères suivants :

Teneur en germes à 30 °C (par ml) : < 500 000 ;
Teneur en cellules somatiques (par ml) : < 400 000 ;

Staphylococcus aureus (par ml) :

$m = 500$;

$M = 2\,000$;

$n = 5$;

$c = 2$.

avec :

m = valeur seuil du nombre de bactéries : le résultat est considéré comme satisfaisant si toutes les unités d'échantillonnage ont un nombre de bactéries inférieur ou égal à m ;

M = valeur limite du nombre de bactéries : le résultat est considéré comme insatisfaisant si une ou plusieurs unités d'échantillonnage ont un nombre de bactéries égal ou supérieur à M ;

n = nombre d'unités d'échantillonnage dont se compose l'échantillon ;

c = nombre d'unités d'échantillonnage dont le nombre de bactéries peut se situer entre m et M , l'échantillon étant encore considéré comme acceptable si les autres unités d'échantillonnage ont un nombre de bactéries inférieur ou égal à m .

Art. 14. - *Critères pour le lait de chèvre et de brebis :*

1. Le lait cru de chèvre ou de brebis destiné à la production de lait de chèvre ou de brebis de consommation traité thermiquement ou à la fabrication de produits à base de lait de chèvre ou de brebis traités thermiquement doit satisfaire aux critères suivants :

Teneur en germes à 30 °C (par ml) : < 1 000 000 (a).

2. Le lait cru de chèvre ou de brebis destiné à la fabrication de produits au lait cru, dont le processus de fabrication n'inclut aucun traitement thermique, doit satisfaire aux critères suivants :

Teneur en germes à 30 °C (par ml) : < 500 000 (a) ;

Staphylococcus aureus (par ml) :

$m = 500$;

$M = 2\,000$;

$n = 5$;

$c = 2$.

avec :

m = valeur seuil du nombre de bactéries : le résultat est considéré comme satisfaisant si toutes les unités d'échantillonnage ont un nombre de bactéries inférieur ou égal à m ;

M = valeur limite du nombre de bactéries : le résultat est considéré comme insatisfaisant si une ou plusieurs unités d'échantillonnage ont un nombre de bactéries égal ou supérieur à M ;

n = nombre d'unités d'échantillonnage dont se compose l'échantillon ;

c = nombre d'unités d'échantillonnage dont le nombre de bactéries peut se situer entre m et M , l'échantillon étant encore considéré comme acceptable si les autres unités d'échantillonnage ont un nombre de bactéries inférieur ou égal à m .

Art. 15. - *Contrôle du respect des critères :*

Le respect des critères indiqués aux articles 12 à 14 est à contrôler par des prélèvements effectués par sondage lors de la collecte à l'exploitation de production. Toutefois, pour le contrôle du respect du critère *Staphylococcus aureus*, les prélèvements pourront être effectués par sondage soit lors de la collecte à l'exploitation de production soit lors de l'admission du lait cru à l'établissement de traitement ou de transformation.

Art. 16. - *Obligation d'information des services vétérinaires départementaux :*

L'établissement de traitement ou de transformation informe les services vétérinaires départementaux dès le moment où sont atteints les niveaux maximaux établis pour la teneur en germes et en cellules somatiques.

Art. 17. - *Déroptions éventuelles :*

Des dérogations à l'obligation de respecter les dispositions des articles 12 à 14 peuvent être accordées, par décision du ministre de l'agriculture et de la pêche, aux établissements de fabrication de fromage d'une durée de maturation de soixante jours au moins ou de produits à base de lait présentant des caractéristiques traditionnelles.

Ces dérogations sont accordées individuellement à chaque établissement, à sa demande, et dans le cas des produits à base de

lait présentant des caractéristiques traditionnelles, uniquement dans la mesure où le respect des dispositions des articles précités porterait atteinte à ces caractéristiques.

Des dérogations temporaires, jusqu'au 31 décembre 1997 au plus tard, à l'obligation de respecter les dispositions des articles 12 à 14, peuvent être accordées par décision du ministre de l'agriculture et de la pêche, aux établissements de traitement ou de transformation qui en font la demande. La mise sur le marché du lait de consommation et des produits à base de lait fabriqués par les établissements bénéficiant de ces dérogations est limitée au territoire national.

Art. 18. - Sont abrogés :

- les articles 28, 43 dernier alinéa et 54 de l'arrêté du 20 août 1987 susvisé ;

- l'article 35 de l'arrêté du 16 mars 1990 susvisé ;

- l'article 40 de l'arrêté du 20 mars 1990 susvisé.

Art. 19. - Le directeur général de l'alimentation du ministère de l'agriculture et de la pêche est chargé de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 18 mars 1994.

Pour le ministre et par délégation :
Le directeur général de l'alimentation,
J.-F. GUTHMANN

(a) Moyenne géométrique constatée sur une période de deux mois, avec au moins deux prélèvements par mois.

(b) Moyenne géométrique constatée sur une période de trois mois, avec au moins un prélèvement par mois.