



Circulaire relative à la vente de lait cru non préemballé par le biais d'un distributeur automatique de lait

Référence	PCCB/ S2S3/VCT /374206	Date	<u>22/03/2022</u>
Version actuelle	2. <u>10</u>	Date de mise en application	Date de publication
Mots-clés	Lait cru, distributeur automatique		

Rédigé par	Validé par
Wits, Julie, attaché	Diricks Heymans, Herman Jean-François, directeur général

1. **Objectif**But

La présente circulaire a pour but d'attirer l'attention des opérateurs qui vendent du lait cru non préemballé via un distributeur automatique de lait sur les exigences applicables en matière d'hygiène. ~~Cette révision concerne une adaptation de la circulaire référencée PCCB/S2/VCT/374206 du 16/11/2009 suite à la publication de l'arrêté royal du 7 janvier 2014 relatif à l'approvisionnement direct, par un producteur primaire, du consommateur final ou du commerce de détail local en petites quantités de certaines denrées alimentaires d'origine animale et à la modification de l'arbre d'activités de l'AFSCA.~~

2. **Champ d'application**

La vente de lait cru non préemballé et/ou de colostrum par le biais d'un distributeur automatique de lait.

3. **Références**

3.1. **Législation**

Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;

Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;

Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;

Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire ;

Arrêté royal du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire ;

Arrêté royal du ~~29~~ décembre-août 2021~~06~~ relatif au contrôle de la qualité du lait cru et à l'agrément des organismes interprofessionnels ;

Arrêté royal du 26 avril 2009 concernant des critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;

Arrêté royal du 7 janvier 2014 relatif à l'approvisionnement direct par un producteur primaire du consommateur final ou du commerce de détail local en petites quantités de certaines denrées alimentaires d'origine animale.

3.2. Autres

~~/Avis 11-2013 du Comité scientifique : Evaluation des risques et bénéfices de la consommation du lait cru d'espèces animales autres que les vaches~~

4. Définitions et abréviations

~~/LAP : Lieu — Activité — Produit ; la combinaison LAP remplace depuis le 1^{er} janvier 2013 l'ancienne description des activités. Avec cette nouvelle approche, chaque type d'opération exercée par un opérateur, est définie par :~~

- ~~— le lieu (par exemple PL42 — Exploitation agricole)~~
- ~~— la nature de l'activité (par exemple AC28 — Détention)~~
- ~~— le produit (par exemple PR109 — Ovins et caprins)~~

~~Chaque LAP a une description spécifique. Les LAP sont repris dans la liste d'activités et sont décrits dans des fiches qui ont un code et une dénomination (exemple : ACT 069 ; ferme — production de lait) et qui se trouvent sur le site internet de l'AFSCA⁴.~~

5. Distributeurs automatiques de lait cru

Les points de vente traditionnels (supermarchés, épiceries, ...) proposent au consommateur du lait conditionné dans des emballages (tetra brik, bouteilles en verre ou en plastique, ...). Ce lait a subi un traitement thermique (pasteurisation, UHT, stérilisation) permettant de détruire les bactéries pathogènes potentiellement présentes et constitue dès lors un produit entièrement sûr et sain à la consommation.

~~Depuis un certain nombre d'années—et à l'instar d'autres pays européens, la Belgique constate un succès croissant des distributeurs automatiques de lait cru.~~

~~Le consommateur peut—ainsi acheter du lait cru non emballé par le biais d'un distributeur automatique. Le consommateur doit apporter lui-même un récipient à remplir ou utiliser les récipients vides mis à sa disposition par le distributeur.~~

~~Le lait cru n'a subi aucun traitement thermique en vue de détruire les bactéries pathogènes potentiellement présentes. C'est pourquoi les groupes sensibles (enfants, femmes enceintes, personnes âgées et personnes immunodéprimées) doivent en particulier éviter de consommer du lait cru. En portant le lait à ébullition, on obtient un produit sûr pour la consommation. Le comité scientifique recommande donc de chauffer brièvement le lait cru jusqu'au point d'ébullition avant consommation.~~

⁴~~—<http://www.afsca.be/agruments/activites/>~~

~~Dans la présente circulaire, l'AFSCA souhaite attirer l'attention sur les exigences en matière d'hygiène en ce qui concerne les distributeurs automatiques de lait. Une énumération des bonnes pratiques d'hygiène à respecter, est reprise en annexe. De plus, un système d'autocontrôle basé sur les principes HACCP doit être mis en œuvre.~~

Étant donné que les enfants, les personnes âgées, etc. constituent des groupes sensibles, l'AFSCA demande avec insistance de ne pas installer de tels distributeurs dans les écoles, les maisons de retraite ...

De plus, il est important de savoir que les distributeurs automatiques de lait cru doivent se trouver sur le site de production du lait ou au maximum dans un rayon de 80 km autour du site de production s'ils sont sous la responsabilité du producteur de lait.

6. Annexes

~~Annexe : Distributeurs automatiques de lait cru non préemballé : exigences en matière d'hygiène~~

6. DISTRIBUTEURS AUTOMATIQUES² de lait cru non préemballé : exigences en matière d'hygiène

Cette ~~circulaire~~ ~~annexe~~ reprend une liste des principales bonnes pratiques d'hygiène, qui servent de base au système d'autocontrôle qui doit être instauré par les exploitants d'un distributeur automatique de lait. Pour les exigences en matière d'hygiène qui sont d'application pour les distributeurs automatiques de lait cru non préemballé, il faut principalement tenir compte des dangers potentiels tels que :

- l'introduction de bactéries suite à un manque d'hygiène lors de la traite, du transport du lait et du nettoyage/remplissage du distributeur ;
- la multiplication de bactéries lors du stockage à la ferme et dans le distributeur suite à un refroidissement insuffisant du lait cru.

En outre, les activités devant être enregistrées pour la gestion du distributeur automatique sont également indiquées.

1. Autorisation/ enregistrement¹	<ul style="list-style-type: none">• Vous vendez du lait cru produit dans votre exploitation via un distributeur automatique :<ul style="list-style-type: none">- si vous disposez de l'enregistrement <i>Ferme – production de lait</i> (LAP ACT 069 PL42AC64PR85), il n'est pas nécessaire de notifier une activité supplémentaire auprès de l'ULC (unité locale de contrôle) cette activité est une activité implicite du LAP ACT 069 <i>Ferme – production de lait</i> (PL42AC64PR85). Si ce LAP est enregistré auprès de l'UPC (unité provinciale de contrôle), il n'est pas nécessaire de notifier une activité supplémentaire. Le
--	--

²~~On entend par distributeur automatique : la distribution automatique de lait cru depuis un réservoir (vrac). Le consommateur apporte son propre récipient ou des récipients vides sont éventuellement mis à disposition par le distributeur.~~

¹Vous trouverez de plus amples informations sur les agréments, les autorisations et les activités (LAP) sur le site web de l'AFSCA : www.afsca.be > Professionnels > Agréments, autorisations et enregistrements

	<p>distributeur doit se trouver dans un rayon de 80km du le site de production.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vous transportez le lait cru produit dans votre exploitation jusqu'au distributeur automatique : <ul style="list-style-type: none"> — cette activité ne doit pas être enregistrée spécifiquement (= activité implicite). • Vous vendez du lait cru via un distributeur automatique alors que vous n'êtes pas le producteur du lait : <ul style="list-style-type: none"> - si le lait cru est acheté auprès d'un producteur, vous devez notifier à l'UPC l'ULC le LAP ACT 098 <i>Acheteur lait cru de vache</i> (PL2AC4PR87) et/ ou le LAP ACT 099 <i>Acheteur lait cru autre que de vache</i> (PL2AC4PR86). Pour ces activités, une autorisation spécifique est nécessaire. — en outre, pour la vente de lait via un distributeur automatique, le LAP ACT 380 Gestionnaire de distributeurs (PL39AC95PR55 PL39AC95PR52) doit être notifié. Cette activité exige une autorisation. Exception : si la gestion des distributeurs est une activité implicite d'une autre activité déjà enregistrée par l'opérateur et que le distributeur se trouve sur le terrain de l'exploitation ou est visible depuis celle-ci, le LAP Gestionnaire de distributeurs n'est alors pas exigé. • Vous conditionnez le lait cru produit dans votre exploitation et le vendez ainsi via un distributeur : <ul style="list-style-type: none"> - vous devez enregistrer le LAP ACT 322 <i>Ferme – produit laitier fermier lait cru de vache</i> (PL42AC42PR143) ou ACT 323 <i>Ferme – produits laitiers fermiers lait cru autre que de vache</i> (PL42AC42PR142) et disposer de l'autorisation afférente. Une autorisation complémentaire pour la gestion du distributeur est requise si le distributeur ne se trouve pas à l'exploitation de production ou dans un rayon de 80km de- celle-ci (voir ci-dessus).
<p>Les exigences en matière d'hygiène mentionnées ci-dessous se concentrent sur les distributeurs de lait non conditionné.</p>	
<p>2. Origine du lait cru</p>	<p>Les distributeurs doivent être approvisionnés avec du lait cru déjà réfrigéré à ≤ 6°C dans le refroidisseur à la ferme. Ne mélangez pas du lait provenant de différents sites de production.</p>
<p>3. Transport du lait cru</p>	<p>Pour le transport de lait cru depuis le refroidisseur jusqu'au distributeur automatique de lait, utilisez des récipients fermés et propres pouvant entrer en contact avec des denrées alimentaires (ex. cruches avec couvercle). Ainsi la contamination du lait cru est évitée. Veillez à ce que la durée du transport soit aussi courte que possible afin qu'au cours de celui-ci la température du lait ne dépasse pas 6°C.</p>

	<p>Lors d'un transport long, le risque de réchauffement du lait étant plus élevé, vous devez prévoir des mesures afin de maintenir la chaîne du froid (ex. utilisation d'un moyen de transport avec refroidissement).</p> <p>Pour le transport, utilisez un véhicule propre et bien entretenu.</p>
4. Remplissage / vidage du distributeur automatique	<p>Remplissez le réservoir du distributeur de manière à ce qu'il n'y ait aucune contamination du lait cru.</p> <p>Remplissez <u>quotidiennement/régulièrement</u> le distributeur, de préférence tous les jours. Enlevez d'abord le lait encore présent. Veillez à ce que ce lait ne se retrouve plus dans la chaîne alimentaire pour consommation humaine (ne l'ajoutez donc pas au lait du refroidisseur à la ferme). Si vous êtes producteur de lait et que vous approvisionnez vous-même le distributeur, vous pouvez toutefois donner le lait restant à vos animaux s'il est encore propre à cet usage. La même chose est d'application lorsque des problèmes se sont posés avec le refroidissement. L'utilisation des restes de lait pour l'alimentation animale est uniquement autorisée si le reste de lait est constitué de lait qui provient de votre exploitation laitière.</p> <p>N<u>Si nécessaire</u>, nettoyez et désinfectez le distributeur entre le vidage et le remplissage du distributeur (voir point 7).</p>
5. Récipients optionnels	<p>Certains distributeurs prévoient accessoirement la distribution de récipients (ex. bouteilles en plastique, gobelets en plastique). Demandez une déclaration de conformité au fournisseur des récipients. Cela prouve qu'ils sont appropriés pour entrer en contact avec les denrées alimentaires<u>Ces récipients doivent être appropriés pour entrer en contact avec les denrées alimentaires (le symbole verre/fourchette doit apparaître sur les récipients)</u>. Conservez le stock de récipients dans un endroit propre et bien entretenu.</p>
6. Distributeur automatique de lait :	
6.1. Mise en place	<p>Placez le distributeur automatique de lait dans un environnement propre où l'on évite la contamination du lait cru (par des déchets, des organismes nuisibles, ...), de préférence sous un abri si le distributeur est placé à l'extérieur. Cela le protège aussi de la chaleur directe du soleil. Veillez aussi à ce que l'abri éventuel soit propre et bien entretenu.</p> <p>Veillez à ce que l'équipement nécessaire soit disponible pour le nettoyage et la désinfection du distributeur (e.a. eau potable).</p>
6.2. Construction	<p>Veillez à ce que le robinet ne soit pas exposé à l'environnement (choisissez un distributeur muni par ex. d'un petit volet amovible que le consommateur peut refermer lui-même après utilisation).</p> <p>L'appareil doit disposer d'un système de blocage des ventes lorsque la température de conservation <u>(point 6.4.)</u> n'est plus respectée. Une méthode équivalente peut également être utilisée à condition qu'elle ait d'abord été acceptée par l'AFSCA (UPC compétente).</p> <p>Veillez à ce que la puissance du système de refroidissement soit suffisante pour réfrigérer le réservoir de lait cru.</p>
6.3. Thermomètre	<p>Le distributeur doit être équipé d'un thermomètre.</p>

	La température doit être indiquée automatiquement de manière continue et doit être visible par le consommateur.
6.4. Température de conservation	La température idéale de conservation du lait se situe entre 0°C et 6°C maximum. Le lait qui se trouve dans la conduite entre le réservoir et le robinet doit également satisfaire à cette température.
6.5. Surveillance de la température	Vérifiez quotidiennement l'indication de température. En cas de température non conforme, prenez-en note, cherchez-en la cause et résolvez le problème. Si le distributeur se retrouve bloqué en raison d'un problème avec le système de refroidissement, le distributeur ne peut être remis en service que lorsque tout le lait concerné par le blocage en a été retiré et qu'il a été nettoyé et désinfecté. Le lait retiré du distributeur ne peut plus servir pour la consommation humaine.
6.6. Temps de conservation	Remplissez à nouveau le réservoir après avoir éliminé le reste de lait <u>Renouvelez chaque jour le lait dans le distributeur après avoir éliminé le reste de lait et nettoyez et désinfectez le distributeur.</u>
6.7. Mentions d'étiquetage légales obligatoires	Affichez ce qui suit de manière bien lisible sur le distributeur automatique :
lait cru/colostrum	« Lait cru/colostrum. Porter à ébullition avant utilisation ». « A consommer jusqu'au [date] ». La date mentionnée ici ne peut pas être postérieure à trois jours après la première traite du lait ou colostrum présent dans le conteneur. « A conserver entre 0 et 6°C ». Il s'agit d'une obligation légale.
infos responsable	Attirez l'attention du consommateur sur l'importance de ne pas toucher le robinet et de ne pas mettre les récipients en contact avec le robinet, ce pour éviter toute contamination. Nom du producteur ou nom de l'entreprise qui possède l'autorisation ou l'enregistrement, comme mentionné au point 1. Numéro d'entreprise de l'opérateur. Adresse du producteur ou l'adresse de l'entreprise qui possède l'autorisation ou l'enregistrement. Numéro de téléphone de l'entreprise qui possède l'autorisation ou l'enregistrement. Il s'agit également d'une obligation légale.
7. Nettoyage et désinfection	Entretenez le matériel : moyen de transport, récipients, distributeur automatique de lait,... Suivez les instructions d'entretien du constructeur du distributeur. Déterminez des fréquences de nettoyage et de désinfection pour votre matériel et exécutez scrupuleusement le programme. Nettoyez le distributeur de préférence quotidiennement nt nt et au moins lors de chaque remplissage.

	<p>N'utilisez que des produits désinfectants autorisés. Après désinfection, rincez à l'eau potable.</p> <p>Utilisez de l'eau de qualité potable (de préférence l'eau de distribution).</p> <p>Après le nettoyage et la désinfection, rincez avec de l'eau potable et faites couler un peu de lait pour ôter l'eau de rinçage des conduites.</p>
<p>8. Qualité du lait</p>	<p>Il va de soi que seul du lait d'animaux sains, récolté de manière hygiénique et dont le nombre de germes, de cellules ainsi que la teneur en résidus de médicaments vétérinaires sont conformes, est proposé à la vente par le biais d'un distributeur automatique.</p> <p>Si le producteur de lait est soumis à une interdiction de livraison ; le lait ne peut naturellement pas être vendu par le biais d'un distributeur automatique.</p> <p>Les opérateurs de la chaîne alimentaire sont responsables de la sécurité alimentaire de cette chaîne alimentaire. C'est pourquoi il est important de contrôler régulièrement, au moyen d'analyses, si le lait cru vendu via le distributeur satisfait aux critères qu'ils soient microbiologiques ou autres.</p> <p>Quelles sont les analyses à réaliser ?</p> <p>A. Par les producteurs de lait qui proposent du lait produit dans leur exploitation de production :</p> <p>A.1. Si la livraison directe totale de lait cru ou de colostrum au consommateur ou au commerce de détail local s'élève annuellement à maximum 15.000 litres de lait cru de vache et/ou 2.000 litres de lait cru autre que de vache et/ou 20 litres de colostrum (que cela se fasse ou non via un distributeur automatique)</p> <p>- A.1.1... et que le lait directement livré provient d'un stock déjà contrôlé car livré également à un acheteur (ex. une laiterie) :</p> <p>Vous ne devez plus faire des analyses pour le dénombrement des germes, des cellules somatiques et des substances inhibitrices résidus de médicaments vétérinaires. Les analyses exécutées par MCC-Vlaanderen ou le Comité du Lait suffisent.</p> <p>Vous devez malgré tout faire procéder à une analyse pour <i>Escherichia coli</i> (100 ufc/ml, déterminé sur 5 échantillons, Cf. AR 26/04/2009). Vous pouvez vous-mêmes choisir la fréquence mais l'AFSCA considère 2 analyses par an comme un minimum.</p> <p>Prélevez des échantillons dans le réservoir du distributeur. L'idéal est de prélever un échantillon du lait qui se trouve déjà depuis quelques heures dans le réservoir. Vous obtenez alors une meilleure idée de la qualité du lait cru que vous fournissez au consommateur.</p> <p>Un dépassement de la norme pour <i>E. coli</i> indique un niveau d'hygiène insuffisant. Comme mesure corrective, une amélioration de l'hygiène doit être apportée dans votre processus de production. Soumettez dans ce cas toutes vos manipulations à un regard critique, prenez les mesures d'hygiène nécessaires (p.ex. nettoyage et désinfection) et évaluez à quel niveau vous devrez à l'avenir améliorer vos opérations en matière d'hygiène.</p>

- **A.1.2... et que le lait directement livré ne provient pas d'un stock déjà contrôlé :**

Faites alors contrôler le nombre de germes et le nombre de cellules (dans le cas de lait cru de vaches) au minimum 1 fois tous les trois mois.

Après l'utilisation de médicaments vétérinaires et le respect du temps d'attente, testez le lait quant à l'éventuelle présence de résidus de ces médicaments. Vous devez aussi faire procéder à une analyse pour Escherichia coli (voir ci-dessus). Vous pouvez vous-même déterminer la fréquence mais l'AFSCA considère que 2 analyses par an est un minimum.

- **A.2 Si la livraison directe totale annuelle de lait cru ou de colostrum au consommateur ou au commerce de —détail local dépasse les 15.000 litres de lait cru de vache et/ou 2.000 litres de lait cru d'autres espèces et/ou 20 litres de colostrum (que cela se fasse ou non via un distributeur automatique de lait) :**

Faites contrôler le nombre de germes au moins 2 fois par mois et dans le cas de lait cru de vaches, également le —nombre de cellules au moins 1 fois par mois.

Après utilisation de médicaments vétérinaires et respect du temps d'attente, faites tester le lait quant à la présence éventuelle de résidus de ces médicaments. Faites également réaliser des analyses **pour quant à l'Escherichia coli** (voir ci-dessus). Vous pouvez vous-même définir la fréquence mais l'AFSCA considère que 2 fois par an est un minimum.

Dans tous les cas, si les analyses effectuées ne sont pas favorables pour le nombre de germes, le nombre de cellules ou l'éventuelle présence de résidus de ~~ces~~ médicaments, le lait ne peut naturellement pas être vendu par le biais d'un distributeur automatique.

B. Par les détenteurs d'un distributeur automatique qui achètent du lait chez un producteur pour l'approvisionnement du distributeur :

Lors de chaque livraison de lait, un échantillon représentatif doit être pris pour le contrôle **du taux de la teneur de en germes, du taux de de la teneur en** cellules et **de** la présence de résidus de médicaments vétérinaires (cfr. AR [2429/0812/202106](#)). La majorité des producteurs de lait font collecter le lait par une laiterie et un échantillon représentatif est automatiquement prélevé et analysé (camion-citerne). Si un producteur livre du lait à une laiterie au moins 1 fois tous les trois jours, ce producteur est autorisé, sans prise d'échantillons complémentaires, à effectuer des livraisons jusqu'à une quantité totale maximale de 100 litres par production de 3 jours à d'autres entreprises de la chaîne alimentaire ou à permettre la collecte par celles-ci. Ces entreprises doivent demander les résultats des analyses au producteur

	de lait. Si les résultats des analyses reçus ne sont pas favorables pour le nombre de germes, le nombre de cellules ou l'éventuelle présence de résidus de ces médicaments, le lait ne peut naturellement pas être vendu par le biais d'un distributeur automatique.
9. Hygiène personnelle	Faites preuve d'une bonne hygiène personnelle lorsque vous utilisez du lait cru pour éviter sa contamination : portez des vêtements propres, lavez-vous soigneusement les mains, ne mangez pas, ne fumez pas.
10. Traçabilité et enregistrement	<p>Notez et conservez au minimum 6 mois :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la date et l'heure à laquelle vous avez rempli le distributeur exécuté les procédures de nettoyage et de désinfection (tout le matériel + distributeur automatique de lait), - les températures non-conformes, - chaque problème, ex. panne d'électricité, problème de refroidissement d'un distributeur automatique, - et les mesures correctives mises en place. <p>Classez tous les rapports d'analyse de manière chronologique.</p>

Seules les matières pour lesquelles l'AFSCA est compétente sont reprises dans ce document. Il a un caractère purement informatif et n'a pas pour objectif de remplacer la législation en la matière. Les dispositions légales auxquelles il est fait référence restent d'application dans tous les cas. Les conditions d'utilisation générales et le disclaimer mentionné sur le site web restent naturellement d'application pour ce document.

7. ~~Inventaire~~ Aperçu des révisions

Inventaire des révisions de la circulaire		
Version	Date de mise en application	Motif et portée de la révision
1.0	16/11/2009	Non applicable
2.0	<u>23/04/2014</u>	Adaptation du format de la circulaire du 16/11/2009 Publication de l'AR du 7 janvier 2014 et du nouvel arbre d'activités de l'AFSCA
<u>2.1</u>	<u>Date de publication</u>	<u>Publication de l'AR du 29 août 2021 abrogeant l'AR du 21 décembre 2006</u>