

Code national sur les produits laitiers

Exigences pour la production et la transformation du lait

Neuvième édition (Partie I)

**Révisions approuvées
le 30 octobre 2024**

Avertissement

Le Code national sur les produits laitiers est une référence technique nationale (ne tient pas lieu de réglementation) qui aide les instances gouvernementales, les producteurs-propriétaires et les employés à assurer un approvisionnement adéquat et salubre de produits laitiers. Il énonce les exigences qui s'appliquent à la production, au transport et à la transformation des produits laitiers et encourage les pratiques sécuritaires et la saine gestion.

Toutes les instances gouvernementales sont fortement incitées à examiner et à utiliser le Code national sur les produits laitiers lors de la formulation et la mise à jour des lois pertinentes.

Depuis sa création, le Code tient lieu de modèle réglementaire national en matière de production laitière pour les vérificateurs étrangers de même que lors des discussions sur l'équivalence entre le Canada et les États-Unis, l'Union européenne et d'autres gouvernements étrangers.

Introduction

Le Système canadien d'inspection des aliments (SCIA) a été créé en 1994 pour élaborer des codes nationaux sur la salubrité des aliments. Il est le fruit de la collaboration des gouvernements fédéral, provinciaux et territoriaux. Le SCIA a pour but de faciliter l'harmonisation et la rationalisation du processus d'inspection, d'alléger les pressions sur l'industrie et d'offrir un système qui est souple, adaptable et opportun. Des comités de travail ont été mis sur pied pour élaborer des modèles réglementaires et des Codes. Le Code national sur les produits laitiers a été créé par les gouvernements, les producteurs, les transformateurs et d'autres intervenants de l'industrie laitière en 1997, et une neuvième version modifiée du Code a été approuvée le 30 octobre 2024. L'examen régulier du Code et sa révision sont initiés par un comité d'intervenants du secteur; le Comité de coordination des normes réglementaires laitières de FIL-IDF Canada, qui cherche continuellement à mettre à profit les nouvelles connaissances et technologies.

Titre abrégé

1. Le présent document peut être cité sous le titre : **Code national sur les produits laitiers - 1997, révisé le 30 octobre 2024**

Interprétation

2. Dans le présent Code,

« **Aire de traite** » désigne une zone à l'intérieur de l'étable laitière qui est réservée à la traite des animaux.

« **Animal laitier** » désigne les vaches, les chèvres, les brebis et toute autre espèce élevée pour son lait.

« **Étable laitière** » désigne un bâtiment où des aires de logement ; en stabulation libre (en logettes ou en enclos) ou stabulation entravée, d'alimentation et d'attente sont utilisées de concert avec un système de traite.

« **Étable ouverte** » désigne un ouvrage comprenant au moins trois murs et un toit et ne comportant aucune logette.

« **Étable à stabulation libre** » désigne un bâtiment pourvu d'allées et de logettes individuelles où les animaux laitiers sont logés et ont libre accès aux logettes.

« **Ferme laitière** » désigne une ferme où les animaux sont traités et hébergés et, dont le 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.

« **Inhibiteur** » désigne tout agent qui n'est pas une culture bactérienne, qui ne se trouve pas à l'état naturel dans le lait et qui entrave la croissance de microorganismes dans le lait.

« **Lait** » désigne la sécrétion lactée sans colostrum obtenue de la glande mammaire d'un animal laitier.

« **Lait cru** » désigne le lait qui n'a pas été chauffé à plus de 40°C, ni subi de traitement produisant un effet comparable.

« **Laiterie** » désigne un bâtiment ou une construction où :

- a) le lait est réfrigéré et (ou) entreposé ; et
- b) le matériel de traite est nettoyé, assaini et entreposé.

« **Local de collecte du lait** » désigne une pièce séparée dans la laiterie qui contient le ou les points de raccordement vers le réservoir en vrac et les contrôles du réservoir en vrac.

« **Office de commercialisation du lait** » désigne tout organisme ou entité mandaté par la législation provinciale ou territoriale compétente pour assurer la commercialisation du lait.

« **Organisme de réglementation** » désigne l'autorité gouvernementale ou son représentant responsable de l'administration et de l'application de la réglementation provinciale relative au contenu du présent Code.

« **Permis, certificat ou licence de préposé au classement du lait en vrac** » désigne un permis, un certificat ou une licence émis par un organisme de réglementation et requis pour assumer les fonctions d'un préposé au classement du lait en vrac ou d'essayeur décrites dans le présent Code.

« **Poste de transfert** » désigne un bâtiment ou un abri où le lait est transféré d'un véhicule de transport à un autre ou d'un véhicule de transport à un bassin en vrac vertical.

« **Préposé au classement du lait en vrac ou Essayeur** » désigne une personne autorisée par l'organisme de réglementation à assumer les fonctions décrites dans le présent Code et qui détient un permis, un certificat ou une licence de préposé au classement du lait en vrac ou d'essayeur.

« **Producteur** » désigne une personne qui commercialise ou vend le lait produit par le troupeau d'animaux laitiers qu'elle possède ou qu'elle en a la gestion.

« **Réservoir ou bassin en vrac (réservoir ou bassin réfrigérant)** » désigne un réservoir où est stocké le lait offert à la vente et qui a la capacité de refroidir ou de maintenir le lait pré-refroidi entre 0 et 4⁰C, de l'agiter et d'en mesurer le volume, incluant les réservoirs et bassins en vrac horizontaux (BVH) ou verticaux (BVV).

« **Salle de traite** » désigne un lieu ou une construction fermée utilisé pour la traite et non pour l'hébergement des animaux.

« **Système de traite automatisé (STA)** » Dans le contexte de ce document, un STA est un système pour la traite d'animaux identifiés sans supervision. Ce système comprend les postes de traite, l'équipement de traite, les réservoirs tampons, les réservoirs en vrac, les équipements de nettoyage du matériel, ainsi que tous les composants informatiques et les logiciels nécessaires pour son opération et pour la surveillance. Les STA comprennent les modèles fixes et mobiles. Les modèles mobiles sont aussi appelés « STA pour stabulation entravée ».

« **Thermographe ou Enregistreur de température** » désigne un appareil qui fournit une surveillance électronique en continue de la température du lait et qui est normalement connecté au réservoir en vrac, au réservoir tampon ou au lactoduc. Le thermographe mesure la température du lait ou la température de l'eau de lavage sur une période de temps donnée, l'enregistre et émet un signal d'alarme lorsque les températures sont hors d'un écart acceptable.

« **Usine laitière** » désigne un lieu, un bâtiment ou une structure où le lait est reçu et (ou) des produits laitiers sont fabriqués.

« **Véhicule de transport** » désigne un véhicule utilisé pour le transport du lait. Le « camion-citerne à lait » est un véhicule de transport.

« **Vente** » comprend les échanges ou le troc.

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 des véhicules de transport.

Lorsque la traite est effectuée avec un système de traite automatisée (STA), prière de se référer aux **Lignes directrices relatives aux systèmes de traite automatisés** pour des exigences supplémentaires.

PARTIE I

EXIGENCES RELATIVES AUX INSTALLATIONS ET AU MATÉRIEL

Construction, aménagement et exploitation d'installations de production

4. Les aires et les cours entourant l'étable laitière et la laiterie doivent :
 - a) être aménagées et entretenues de manière à ne pas contribuer à la contamination du lait ;
 - b) être maintenues exemptes de matériaux, de rebut ainsi que de déchets animaux ; et
 - c) être bien drainées.

5. Afin de permettre le passage des véhicules de transport du lait, le producteur doit entretenir la voie d'accès à la laiterie de manière à ce qu'elle :
 - a) soit carrossable par tous les temps ; et
 - b) libre d'animaux, d'excréments, de clôtures verrouillées ou de tout autre obstacle.

Étable laitière

6. L'étable laitière doit :
 - a) comporter, pour les activités de traite, une source d'eau dont la teneur en bactéries *Escherichia coli* est indécélable dans 100 ml d'eau ;
 - b) être construite et ventilée de manière à empêcher la condensation d'eau et l'accumulation d'odeurs ; et
 - c) être munie, aux endroits où il est nécessaire de nettoyer l'équipement, d'un ou des évier(s) pour le lavage situé(s) adéquatement dans un environnement propre.

7. 1) L'étable laitière doit être conçue et construite de manière à :
 - a) permettre la conduite des opérations de traite dans des conditions salubres ;
 - b) réduire au minimum la contamination du lait ;
 - c) réduire au minimum les dommages causés par les animaux laitiers ;
 - d) réduire au minimum l'entrée, la nidification et la multiplication d'insectes et d'organismes nuisibles ; et
 - e) prévenir que les animaux laitiers ne se blessent.

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

- 3) Sous réserve du paragraphe 4), le plancher, les allées, les plateformes, les caniveaux et les mangeoires doivent :
 - a) être construits en béton ou faits d'un autre matériau hydrofuge de manière à prévenir les fissures ;
 - b) être conservés en bon état et sans accumulation d'eau stagnante.
 - 4) Le paragraphe (3) ne s'applique pas aux aires de repos des étables à stabulation libre avec enclos ou avec logettes.
 - 5) Sous réserve du paragraphe 23 (2), le fumier doit être retiré régulièrement des allées, des caniveaux et des aires d'attente de manière à maintenir les animaux propres ; et
 - 6) Au besoin, comporter des stalles ou des logettes conçues et entretenues de manière à maintenir les animaux propres, au sec et confortables.
8. L'étable laitière à stabulation entravée doit :
- a) comporter des murs et des plafonds construits de matériaux dur, lavables et de couleur claire ;
 - b) comporter des appareils d'éclairage munis de dispositifs de protection pour empêcher le verre brisé de tomber dans les contenants de lait ouverts ;
 - c) comporter des appareils d'éclairage assurant un niveau d'éclairage qui permettra aux préposés à la traite
 - i) d'évaluer la propreté des animaux et des pis, ainsi que l'état du lait pendant la traite ; et
 - ii) d'effectuer les opérations de traite dans des conditions salubres.

Salle de traite

9. 1) La salle de traite doit :
- a) être équipée d'un réseau d'alimentation en eau courante chaude et froide sous pression où les bactéries *Escherichia coli* sont indétectables dans 100 ml d'eau ou pouvoir accéder facilement à un tel réseau. Ce réseau doit être protégé de toute source de contamination pour l'eau qui entre en contact avec le matériel de manipulation du lait.
 - b) être munie de tuyauterie, de tuyaux souples et de becs d'arrosage installés et disposés de manière à permettre le nettoyage de la salle et du matériel ;
 - c) être équipée, au besoin, d'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) être équipée, au besoin, d'un système de chauffage servant à prévenir le gel ;
 - e) comporter des appareils d'éclairage assurant un niveau d'éclairage qui permettront aux préposés à la traite :
 - i) d'évaluer la propreté des animaux et des pis, ainsi que l'état du lait pendant la traite ; et
 - ii) d'effectuer les opérations de traite dans des conditions salubres ;

- f) être pourvue de murs et de plafonds :
 - i) qui sont revêtus de matériaux durs, à surface lisse, nettoyables, de couleur clair, hydrofuges, et
 - ii) qui sont exempts de creux, d'écaillures de revêtement, de piqûres, de corrosion ou de fissures ;
 - g) comporter des murs dont les parties inférieures, au-dessus du niveau du sol, sont en béton ou un matériau hydrofuge ;
 - h) être libre d'animaux autres que ceux servant à la production laitière ; et
 - i) être libre d'animaux sauf au moment de la traite.
- 2) Les portes, les fenêtres et toutes les ouvertures sur l'extérieur doivent être conçues et entretenues de manière à prévenir l'entrée d'insectes, d'oiseaux, de rongeurs ou d'autres organismes nuisibles.
- 3) Le plancher, les rampes et les plates-formes de la salle de traite doivent :
 - a) être construits en béton ou en un autre matériau hydrofuge ;
 - b) être exempts de fissures et de lézardes ;
 - c) être construits pour permettre un nettoyage efficace ; et
 - d) présenter une pente en direction d'avaloirs et de caniveaux couverts, munis de siphons, de manière à assurer l'écoulement vers un réseau d'évacuation des eaux usées.
- 4) L'aire de traite doit être conforme aux exigences décrites aux paragraphes 9 (1) a), b), c), d), e), h), i) et aux paragraphes 9 (3) a), b), c) et d) et, le cas échéant, aux exigences décrites au paragraphe 9 (2).

L'aire de traite doit être séparée du reste de l'étable laitière par une aire d'attente gardée libre d'accumulation de fumier.

Laiterie

10. 1) Le producteur doit avoir une laiterie servant exclusivement :
 - a) à la réfrigération et à l'entreposage du lait ; et
 - b) au nettoyage, à l'assainissement et à l'entreposage du matériel et de l'équipement utilisés pour la production et la manutention du lait.
- 2) La laiterie doit :
 - a) être équipée de portes solides, ajustées et se refermant d'elles-mêmes, maintenues fermées lorsqu'elles ne sont pas utilisées, la séparant de la salle de traite, de l'aire de repos et du reste de l'étable ;
 - b) être située, construite et entretenue de manière à empêcher les odeurs désagréables d'y pénétrer ; et
 - c) être accessible par un accès qui ne nécessite pas de traverser une zone fréquentée par les animaux.

- 3) Le plancher de la laiterie doit :
 - a) être construit en matériaux lavables, à l'épreuve de l'eau et être scellé à l'angle du mur ;
 - b) être exempt de creux, de fissures ou de lézardes ;
 - c) présenter une pente en direction d'avaloirs et de caniveaux couverts, munis de siphons, de manière à assurer l'écoulement vers un réseau d'évacuation des eaux usées.
 - d) être pourvu d'un système d'évacuation des eaux usées ; et
 - e) être pourvu d'une bordure imperméable surélevée.

- 4) La laiterie doit :
 - a) être équipée d'un réseau d'alimentation en eau courante chaude et froide sous pression où la bactérie *Escherichia coli* est indécélable dans 100 ml d'eau et qui est :
 - i) muni de tuyauterie, de tuyaux souples et de becs d'arrosage installés et disposés de manière à permettre le nettoyage et le rinçage du plancher de la salle, du matériel et du bassin en vrac ;
 - ii) protégé contre la contamination de l'eau ;
 - b) être équipée, au besoin, d'un système de ventilation destiné à prévenir la formation de condensation et l'accumulation d'odeurs susceptibles de modifier les caractéristiques organoleptiques du lait ;
 - c) être chauffée au besoin pour empêcher le gel ;
 - d) être suffisamment éclairée pour les opérations de manutention du lait, d'inspection, de nettoyage et d'assainissement de la salle et du matériel ;
 - e) être pourvue de murs et de plafonds qui sont :
 - i) revêtus d'un matériau dur, lisse, lavable et hydrofuge ;
 - ii) exempts de creux, de piqûres de corrosion et de fissures ; et
 - f) être exempte d'animaux.

- 5) Les appareils d'éclairage à l'intérieur de la laiterie doivent être protégés par des couvercles ou des revêtements incassables.

- 6) Toutes les portes, les fenêtres et les ouvertures extérieures de la laiterie doivent être fermées ou équipées de moustiquaires ou d'autres dispositifs destinés à prévenir l'entrée d'organismes nuisibles.

11. 1) La laiterie doit comporter :
 - a) un évier pour le lavage des mains ;
 - b) un évier distinct pour le nettoyage de l'équipement, dans l'éventualité où aucun évier de lavage des équipements n'est disponible dans les aires où se retrouve l'équipement de traite
 - c) les produits et le matériel nécessaires pour le lavage et le séchage hygiénique des mains ; et
 - d) une armoire, des supports ou des étagères pour le rangement des produits et du matériel servant à la production et à la manutention du lait, en matériau non susceptible de se corroder et à distance du plancher.

- 2) Dans les installations comportant un local de collecte de lait, ce dernier doit être munie d'un évier connecté à un réseau d'alimentation en eau courante chaude et froide sous pression dont le niveau de la bactérie *Escherichia coli* est indécélable dans 100 ml d'eau, ainsi que du matériel nécessaire pour le nettoyage et séchage hygiénique des mains et, pour le nettoyage des ustensiles, au besoin.
 - 3) Tous les éviers mentionnés au paragraphe 1) et 2) doivent être dotés d'un drain muni d'un siphon et raccordé au réseau d'évacuation des eaux usées.
 - 4) Dans le cas d'une laiterie comportant une toilette, l'entretien de cette toilette, ainsi que son emplacement, doivent faire en sorte qu'elle ne constitue pas une source de contamination pour le lait et les équipements.
- 12.
- 1) Tout le matériel et les produits de nettoyage utilisés pour la production ou la manutention du lait doivent être entreposés dans un lieu et d'une façon qui préviennent la contamination du lait.
 - 2) Il est interdit d'entreposer dans la laiterie des pesticides ou des produits toxiques autres que ceux directement reliés à l'exploitation de la laiterie. Les pesticides et produits toxiques doivent être entreposés et utilisés de façon à ne pas contaminer le lait.
 - 3) Tous les médicaments vétérinaires entreposés dans la laiterie doivent être gardés dans une armoire fermée ou dans un réfrigérateur, de manière à empêcher la contamination du lait.
- 13.
- 1) La laiterie doit être conçue :
 - a) de manière à ce que le bassin en vrac soit entouré d'un espace libre afin de permettre les opérations essentielles telles que l'inspection, le transfert du lait et le nettoyage ; et
 - b) de manière à ce que le plafond soit suffisamment haut pour permettre l'inspection, le prélèvement d'échantillons ainsi que la lecture et le retrait complet de la jauge du bassin en vrac.
 - 2) Dans le cas où le lait est acheminé depuis le bassin en vrac, la laiterie doit être pourvue d'une ouverture pour boyau, maintenue fermée lorsqu'elle n'est pas utilisée, située dans un mur à proximité de l'orifice du bassin en vrac à travers lequel le tuyau de collecte puisse passer pour permettre la collecte du lait à partir de la citerne du camion.
 - 3) Il doit y avoir :
 - a) une surface dure à l'extérieur de la laiterie, directement en dessous de l'orifice de passage du tuyau de collecte du lait et reliée à l'entrée principale de la laiterie par un trottoir fait de matériau dur, et qui est assez grande et entretenue de manière à maintenir propre ce tuyau ;

- b) une prise électrique avec 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 en vrac ou l'essayeur ;
 - c) une fenêtre par laquelle le préposé au classement du lait en vrac ou l'essayeur pourra observer, de l'intérieur de la laiterie, le compartiment de la pompe de transfert entre la laiterie et le camion-citerne à lait, si le lait est livré depuis le bassin en vrac.
- 4) Le compresseur de réfrigération, 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.
14. 1) Le bassin en vrac doit être installé dans la laiterie.
- 2) Le bassin en vrac doit répondre aux exigences suivantes :
- a) être utilisé exclusivement pour l'entreposage et la réfrigération du lait ;
 - b) avoir une capacité suffisante pour contenir le lait entre les collectes ;
 - c) être équipé d'un tube de mesure, d'une jauge ou d'un autre dispositif de mesure autorisé par l'organisme de réglementation, permettant de déterminer le volume de lait par correspondance avec le tableau d'étalonnage portant le même numéro de série que le tube de mesure 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 ou davantage si nécessaire afin de maintenir l'homogénéité du lait ;
 - g) être conçu pour refroidir le lait à une température supérieure à 0°C et inférieure ou égale à 4°C et le maintenir à cette température ;
 - h) disposer d'un moyen permettant de mesurer la température du lait contenu dans le réservoir à 1°C près ;
 - i) être équipé d'un bouchon à la sortie ;
 - j) être équipé d'un mécanisme permettant de mettre en marche l'agitation dans le bassin en vrac sans initier la procédure de collecte du lait.
- 3) Une partie du bassin en vrac peut s'étendre à l'extérieur de la laiterie; cependant, l'équipement suivant doit se trouver à l'intérieur de la laiterie ou du local de collecte du lait :
- (a) la valve de sortie ;
 - (b) l'orifice d'accès du personnel ;
 - (c) l'appareil de surveillance et d'échantillonnage ;
 - (d) l'évent du réservoir à lait ;
 - (e) l'appareil qui mesure la température du lait à l'intérieur du réservoir à lait ;
 - (f) tous les équipements et canalisations nécessaires pour laver l'intérieur du réservoir à lait depuis l'intérieur de la laiterie ;
 - (g) tous les composants nécessaires pour déterminer de manière sûre et précise le volume de lait.

- 4) Si une partie du réservoir se prolonge à l'extérieur de la laiterie, les exigences suivantes sont requises :
- a) la partie du réservoir qui est à l'extérieur de la laiterie doit se trouver dans une aire propre où elle peut être nettoyée et désinfectée afin que l'on puisse accéder de façon hygiénique aux agitateurs externes pendant le service ;
 - b) il faut entretenir l'accès à toutes les parties du réservoir, sauf la partie cloisonnée, afin de faciliter les inspections visant à déceler des fissures ;
 - c) toute partie du réservoir qui est à l'extérieur de la laiterie doit être mise à l'abri des animaux et des véhicules de par sa conception ou à l'aide de clôtures, et les moteurs et les agitateurs doivent être protégés par des structures adéquates et à l'épreuve des intempéries ;
 - d) les pieds du réservoir doivent être installés de manière à éviter que le réservoir ne se torde ou se fissure ;
 - e) le réservoir ne doit pas soutenir un mur ou un plafond ; et
 - f) les murs doivent être scellés par un joint d'étanchéité autour du réservoir, là où il est cloisonné.
- 5) Le bassin en vrac devra être :
- a) vidangé au moins une fois tous les deux jours quand il s'agit de lait de vache, sauf exception autorisée par l'organisme de réglementation ; et
 - b) nettoyé et assaini à chaque fois que la totalité du lait qu'il contient est transférée dans le camion-citerne à lait, ainsi qu'à toute autre occasion où il est vidé complètement.
- 6) Le producteur doit avoir des procédures de branchement du système de lavage au réservoir en vrac à jour et lisibles, affichées dans la laiterie et/ou le local de collecte du lait. Le système doit pouvoir être utilisé en toute sécurité.
- 7) Le lait d'animaux autres que les vaches :
- a) peut être entreposé et refroidi dans des installations autres que le réservoir de lait en vrac pourvu que le lieu d'entreposage puisse être inspecté, manipulé, lavé et assaini ;
 - b) ces installations doivent répondre aux exigences énoncées aux paragraphes 14 (2) a), g) et h) ; et
 - c) ces installations d'entreposage doivent avoir été inspectées et autorisées par l'organisme de réglementation.
15. 1) Le lait contenu dans le bassin en vrac ou dans d'autres types de réservoirs doit être conservé jusqu'à la collecte à une température supérieure à 0°C et inférieure ou égale à 4°C.
- 2) Lorsque la traite s'effectue dans une étable à stabulation entravée ou dans une salle de traite, la température prescrite au paragraphe 1) doit être obtenue de la manière suivante :
- a) le lait de la première traite entreposé dans le bassin en vrac sera refroidi en moins d'une heure à une température qui ne doit pas dépasser 10°C, puis refroidi à une température supérieure à 0°C et inférieure ou égale à 4°C dans les deux heures suivant la fin de la traite ;
 - b) quand le lait des traites suivantes se déversent dans le réservoir, la température

du mélange ne doit pas dépasser 10°C et le lait doit atteindre une température supérieure à 0°C et inférieure ou égale à 4°C dans l'heure suivant la fin de la traite.

- 3) Au besoin, l'organisme de réglementation responsable peut autoriser d'autres températures d'entreposage du lait cru destiné à la production de produits spécialisés à condition que les normes de santé et de salubrité soient respectées.
16. Les normes de refroidissement énoncées aux paragraphes 15 (1) et 15 (2) s'appliquent au lait de brebis, mais celui-ci peut être congelé.
- 1) Le lait destiné à la congélation doit être congelé dans les 72 heures qui suivent la traite et doit être conservé dans cet état jusqu'à ce que le transformateur en prenne livraison.
 - 2) Le lait de brebis cru doit être refroidi à 4°C ou moins avant d'être ajouté à un contenant de lait congelé.
 - 3) Chaque contenant de lait doit être identifié et inscrit dans le registre du producteur de manière à pouvoir retracer les dates de traite et le producteur qui lui sont associés.
 - 4) Un enregistrement quotidien de la température de l'unité de réfrigération doit être consigné dans un registre.
 - 5) Les contenants de lait réutilisables doivent être bien lavés, assainis et séchés après avoir été vidés et avant chaque utilisation.
 - 6) Les articles destinés à une seule utilisation, tels que les sacs en plastique et les doublures de seau, ne doivent être utilisés qu'une seule fois. Les contenants doivent être entreposés de manière à éviter qu'ils entrent en contact avec des contaminants.
 - 7) L'unité de réfrigération doit être équipée d'un appareil pouvant mesurer la température de manière précise.
 - 8) Les unités de réfrigération et les étagères doivent être :
 - a) exempts de creux et de corrosion ; et
 - b) conservés en bon état de salubrité pendant leur utilisation.

Matériel de manipulation du lait

17. 1) Tout le matériel utilisé pour la collecte, le refroidissement, la conservation, l'entreposage et le transfert du lait doit :
 - a) être utilisé uniquement à cette fin ;
 - b) être maintenu en bon état ; et
 - c) avoir des surfaces qui entrent en contact avec le lait :
 - i) construites en matériaux non susceptibles de se corroder ;
 - ii) lisses, exemptes de cavités, de joints ouverts ou de particules ;
 - iii) non toxiques et résistantes aux dommages causés par les produits de nettoyage et d'assainissement ;
 - iv) inaltérables par le lait et qui ne nuisent pas à l'innocuité et à la qualité du lait.
- 2) Tous les tuyaux servant à la manutention ou au transfert du lait ainsi que les valves doivent faire l'objet d'un nettoyage en place (NEP).
- 3) Les lactoducs doivent avoir une inclinaison continue et être munis d'un système de vidange automatique sans affaissement.
- 4) Les filtres à lait doivent être entreposés dans des contenants ou des boîtiers adaptés afin de les protéger contre la contamination.
- 5) Lorsque de l'air comprimé est dirigé vers le lait ou les surfaces en contact avec le lait,
 - a) l'huile utilisée dans les compresseurs doit être de grade alimentaire et être changée selon les recommandations du fabricant;
 - b) l'air doit être exempt de matériel étranger (p.ex. rouille, huile, métaux lourds), d'eau (c-à-d. condensation) et de microorganismes.

HYGIÈNE DURANT LA TRAITE

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 de fonctionnement.
19. 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) porter des vêtements propres ;
 - c) au cas où il a une lésion ouverte, protéger cette lésion d'un pansement à l'épreuve de l'eau pour ne pas contaminer le lait.
- 2) Dans le cas d'une traite manuelle, la personne ne doit pas avoir les mains mouillées.
- 3) Aucune personne souffrant d'une maladie contagieuse qui peut être transmise par le lait, ou porteuse d'une telle maladie, ne doit effectuer un travail se rapportant à la production, à la manutention, à l'entreposage ou au transport du lait cru.

20.
 - 1) Avant de commencer la traite, le préposé à la traite doit
 - a) nettoyer et désinfecter les trayons avec un produit approuvé pour cet usage et les assécher de manière hygiénique ;
 - b) examiner le premier jet de chaque trayon et en disposer en veillant à ne pas contaminer l'aire de traite.
 - 2) Durant la traite, le préposé doit :
 - a) rejeter tout lait qui ne présente pas un aspect normal.
 - b) dans la situation où le lait présente un aspect anormal ou qu'il provient d'animaux sous traitements, rincer abondamment et égoutter toutes les surfaces des équipements en contact avec le lait avant de reprendre les opérations de traite
21. Immédiatement après la traite, les trayons doivent être désinfectés 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* et des règlements qui y sont associés.
22. Au moment de la traite dans une étable à stabulation entravée où la traite y est effectuée, le changement ou le remuement des litières ne doit pas se faire à proximité des activités de traite.
23.
 - 1) Sous réserve du paragraphe 2), le fumier solide et liquide doit être évacués tous les jours de l'étable laitière.
 - 2) Le fumier peut s'accumuler dans une étable 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.
24.
 - 1) Tout le lait doit être filtré avant d'être entreposé.
 - 2) De nouveaux filtres à lait doivent être installés avant chaque traite. Dans le cas d'opération de traite en continu et automatisée, prière de se référer aux **Lignes directrices relatives aux systèmes de traite automatisés**.
25. Dans toute installation regroupant plus d'une espèce laitière, le matériel de traite, de collecte, d'entreposage et de transfert du lait doit être exploité de manière à éviter les mélanges de laits.
26. Tout matériel qui entre en contact avec le lait durant la traite doit être
 - a) rincé, lavé, rincé puis égoutté au plus tard une heure après la fin de la traite ;
 - b) entreposé, lorsqu'il n'est pas utilisé, de manière à prévenir la contamination ;
 - c) assaini puis égoutté immédiatement avant utilisation.
27. Le producteur doit rendre accessibles à l'intérieur de la laiterie les procédures de nettoyage du matériel et il doit s'assurer qu'elles sont suivies.
28. Seuls sont autorisés les détergents, les assainisseurs et les pesticides qui sont conformes aux normes de la *Loi sur les aliments et drogues* et de la *Loi sur les produits antiparasitaires*, ou qui figurent sur la liste des matériaux de construction, du matériel

d'emballage et des produits chimiques non alimentaires publiée sur Internet par l'ACIA (<http://www.inspection.gc.ca>).

29. Tous les détergents, les assainisseurs, les insecticides, les pesticides et les autres produits antiparasitaires doivent être approuvés pour utilisation au Canada et conservés dans leur contenant d'origine avec l'étiquette d'origine, ou dans des contenants appropriés et étiquetés de manière à identifier les produits qu'ils contiennent.

EXIGENCES SANITAIRES RELATIVES À LA PRODUCTION DE LAIT CRU

30. Une étable laitière doit loger uniquement les animaux laitiers destinés à la traite. Les animaux d'espèce bovine, caprine ou équine peuvent être hébergés dans une étable laitière à condition que chaque espèce occupe un espace qui lui est réservé.
31. Aucun producteur ne doit vendre ou proposer de vendre le lait d'un animal qui présente les symptômes d'une maladie transmissible aux humains par le lait ou qui peut affecter la qualité ou les caractères organoleptiques du lait.
32. Les brebis laitières doivent être maintenues dans des locaux séparés lorsque d'autres espèces laitières sont gardées dans les mêmes installations.
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*, de la *Loi sur les produits antiparasitaires du Canada*, de la *Loi sur la salubrité des aliments au Canada* ou de toute loi provinciale applicable peuvent être administrés à un animal laitier. Les médicaments, les drogues et les produits doivent être administrés suivant l'ordonnance d'un vétérinaire ou, dans le cas de médicaments vendus sans ordonnance, suivant les indications du fabricant sur l'étiquette.
34. Le producteur doit clairement identifier les animaux traités dont le lait doit être rejeté et maintenir un registre de tous les médicaments vétérinaires utilisés.
35. Lorsque les veaux sont séparés de leurs mères, ils doivent être gardés dans des logettes ou des enclos distincts s'ils sont logés dans le même bâtiment que les animaux de traite.
 - 35.1 Les animaux doivent être propres (pattes postérieures, flancs, hanches et pis de l'animal).

MANUTENTION ET TRANSPORT DU LAIT EN VRAC

36. Toute personne assumant les fonctions de préposé au classement du lait en vrac ou d'essayeur aux termes du présent Code doit avoir suivi et réussi la formation conçue à cette fin et approuvée par l'organisme de réglementation.

37. Toute personne qui s'occupe du classement ou de la collecte du lait, qui exploite un camion-citerne à lait ou un poste de transfert de lait en vrac, ou qui 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 ou l'essayeur :
- doit porter des vêtements propres dans l'exercice de ses fonctions prévus au présent Code ;
 - doit protéger toute plaie ouverte au moyen d'un pansement étanche empêchant la contamination du lait ;
 - ne doit pas entrer dans les aires d'hébergement des animaux.
39. Le préposé au classement du lait en vrac ou l'essayeur ne doit pas transférer le lait d'un bassin en vrac :
- lorsque le lait dans le réservoir a été saisi par l'organisme de réglementation ; ou
 - que l'organisme de réglementation ait interdit au producteur d'expédier le lait.
40. 1) Au moment de la collecte du lait du bassin en vrac, le préposé au classement du lait en vrac ou l'essayeur doit :
- utiliser l'orifice pour le tuyau ;
 - avoir les mains propres avant de manipuler ou de toucher le matériel ;
 - accepter ou refuser le lait en fonction de son apparence, de l'odeur, de la température du lait ou de toute autre caractéristique anormale. Cette activité peut être réalisée directement dans le réservoir, ou à tout moment avant de quitter la ferme pendant ou après le transfert du lait ;
 - mesurer le volume de lait contenu dans le bassin en vrac du producteur ;
 - prélever un échantillon représentatif du lait :
 - au moyen d'un appareil d'échantillonnage monté sur le camion-citerne à lait (échantillonneur mécanique) ; ou
 - directement à partir de la valve d'échantillonnage du producteur (BVV) ou du bassin en vrac, au moyen de tout dispositif de prélèvement hygiénique, tel qu'une pipette, une louche d'échantillonnage, 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 ; ou
 - selon d'autres directives prescrites par l'organisme de réglementation ;
 - prélever, au minimum à tous les mois ou à une fréquence plus élevée prescrite par l'organisme de réglementation, un échantillon de lait, en procédant de manière aseptique, après agitation du lait contenu dans le réservoir pendant au moins 5 minutes ou pendant une période suffisante pour assurer l'homogénéité du lait ;
 - garder les échantillons à une température supérieure à 0°C et inférieure ou égale à 4°C et les livrer à la personne compétente à l'usine laitière ou à un autre endroit désigné ;
 - consigner sur le rapport de collecte tous les renseignements requis par l'usine laitière, l'organisme de réglementation ou l'office de commercialisation du lait ;
et

- i) après le transfert du lait au camion-citerne à lait, débrancher le tuyau et rincer à l'eau tiède ou froide les surfaces intérieures du bassin en vrac.
 - 2) Lors de la collecte du lait à partir du bassin en vrac, le préposé au classement du lait en vrac ou l'essayeur peut connecter le système de lavage et débiter l'opération de lavage. Par contre, le préposé au classement du lait en vrac ou l'essayeur n'est pas tenu de manipuler les produits chimiques de nettoyage.
- 41.
- 1) Le préposé au classement du lait en vrac ou l'essayeur doit laisser le lait dans le réservoir de lait si celui-ci :
 - 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 camion-citerne à lait, 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 ; ou
 - f) ne peut être échantillonné.
 - 2) Après avoir pris les mesures mentionnées au paragraphe 1), le préposé au classement du lait en vrac ou l'essayeur doit remettre 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, le plus rapidement possible, en informer l'organisme de réglementation ou l'office de commercialisation compétent.
 - 3) Le lait rejeté en fonction des éléments visés au paragraphe 41(1) doit être identifié pour éviter qu'il ne soit utilisé dans l'alimentation humaine.

Véhicules de transport du lait

- 42. Sauf exception autorisée par l'organisme de réglementation, les camions-citernes à lait doivent servir exclusivement au transport du lait, de sous-produits laitiers ou d'eau potable.
- 43. Les véhicules de transport du lait en contenants doivent être équipés de manière à éviter toute contamination du lait ou des contenants. Ils doivent aussi être équipés pour conserver le lait à une température ne dépassant pas 6°C jusqu'à sa livraison à l'usine laitière.
- 44. 1) Dans un camion-citerne, les surfaces qui entrent en contact avec le lait doivent être
 - a) faites de matériaux résistants à la corrosion ;
 - b) lisses et exemptes de cavités, de joints ouverts, de fissures et de particules détachables ;
 - c) non toxiques et résistantes aux produits de nettoyage et d'assainissement ;
 - d) inaltérables par le lait et être fabriquées de manière à ne pas en affecter sa qualité ; et
 - e) facilement lavables.

- 2) La citerne du véhicule de transport doit
 - a) être construite de manière à ce que la température du lait ne s'accroisse pas de plus de 2°C en 24 heures ; et
 - b) être conçue et équipée d'un nombre suffisant de gicleurs pour permettre un nettoyage adéquat.
45. 1) Lorsqu'ils sont en usage, le réservoir et les accessoires du camion-citerne à lait doivent être lavés et assainis au moins une fois par jour de manière à prévenir la contamination du lait.
- 2) Le camion-citerne à lait 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.

Transfert du lait

46. Les postes de transfert du lait doivent :
 - a) être construits et entretenus de manière à prévenir tout risque de contamination du lait au cours du processus de transfert du lait ;
 - b) être équipés d'un réseau d'alimentation en eau chaude et froide sous pression où la bactérie *Escherichia coli* est indétectable dans 100 ml d'eau, pour permettre la désinfection du matériel et du camion-citerne à lait ;
 - c) disposer d'une aire d'entreposage salubre pour le matériel de transfert du lait ; et
 - d) être maintenus exempts d'organismes nuisibles.
47. Les pesticides, les désinfectants et tous les produits utilisés dans l'exploitation du poste de transfert doivent être employés et entreposés de manière à ne pas contaminer le lait ou le matériel de transfert du lait.
48. Sauf exception autorisée par l'organisme de réglementation, le transfert du lait doit se dérouler dans un poste de transfert autorisé ou dans une usine laitière.
49. Dans des circonstances exceptionnelles, les transferts de lait d'un camion-citerne à un autre doivent se faire à l'aide d'un tuyau raccordé à une valve de chacun des camions.

NORMES VISANT LE LAIT CRU

50. Le lait cru doit satisfaire aux normes décrites au Tableau 1.
51. Seules les méthodes validées 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) et approuvés par l'*American Public Health Association*, les méthodes *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist*, les méthodes approuvées par la Fédération internationale du lait/Organisation internationale de normalisation (ISO) ou d'autres méthodes approuvées par l'organisme de réglementation peuvent être utilisées pour analyser le lait.
52. Il est interdit de vendre du lait qui :
- a) provient d'un animal ayant mis bas, et ce, à compter de 15 jours avant et jusqu'à 3 jours après la parturition ou pendant une période plus longue au besoin, pour s'assurer que le lait est exempt de colostrum ;
 - b) contient du sang ou toute autre particule étrangère ;
 - c) est aqueux ou coagulé ;
 - d) a une odeur qui affecte ses caractéristiques organoleptiques ; et
 - e) est contaminé par des produits chimiques, des toxines, des résidus de médicaments ou de toute autre substance étrangère.
53. 1) Les échantillons de lait cru prélevés auprès des producteurs doivent être analysés dans un laboratoire désigné par l'organisme de réglementation de manière à assurer leur conformité au présent Code.
- 2) Les échantillons de lait cru, prélevés pour satisfaire au présent Code, doivent être analysés au moyen de méthodes reconnues, et ce dans un laboratoire accrédité désigné par l'organisme de réglementation.
54. Il est interdit au producteur chez qui on a dépisté des résidus de médicaments vétérinaires ou des résidus d'inhibiteurs dans le lait de vendre ou de fournir du lait avant qu'un nouvel échantillon prélevé dans le réservoir de lait cru de la ferme ne produise une analyse négative.

**TABLEAU 1 - NORMES CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES VISANT
LE LAIT CRU**

PARAMÈTRE	NORME
Température	Le lait dans le bassin en vrac doit être conservé à une température supérieure à 0°C et inférieure ou égale à 4°C. (sous réserve des paragraphes 15.1 et 15.2).
Bactéries totales	<p>Lait de vache : Maximum de 50 000 bactéries aérobies mésophiles formatrices de colonies par ml (UFC/ml) ; ou 121 000 bactéries individuelles totales par ml (CBI/ml) si le test est effectué par l'analyseur Bactoscan[®] en utilisant la technique de cytométrie en flux¹.</p> <p>Lait de chèvre : Maximum de 50 000 bactéries aérobies mésophiles formatrices de colonies par ml (UFC/ml) ; ou 321 000 bactéries individuelles totales par ml (CBI/ml) si le test est effectué par l'analyseur Bactoscan[®] en utilisant la technique de cytométrie en flux¹.</p> <p>D'autres méthodes validées et d'autres technologies peuvent être utilisées lorsque cela est autorisé par l'organisme de réglementation.</p>
Cellules somatiques	<p>Lait de vache : maximum de 400 000 cellules somatiques par ml.</p> <p>Lait de chèvre : maximum de 1 500 000 cellules somatiques par ml.</p>
Résidus de médicaments vétérinaires	Négatifs en ce qui concerne la présence de résidus de médicaments vétérinaires et de résidus d'inhibiteurs après avoir été vérifiés au moyen de méthodes de dépistage approuvées ou en-deçà de la LMR d'après une méthode quantitative approuvée.
Cryoscopie	<p>Maximum : -0,525° Hortvet (-0,507°C) pour le lait de vache.</p> <p>Maximum : -0,554° Hortvet (-0,535°C) pour le lait de chèvre.</p>

¹ Le travail de validation a été réalisé en comparant le Bactoscan[®] FC de Foss à la méthode de numération sur plaque. D'autres instruments utilisant la technique de cytométrie en flux et ayant été approuvés par leur fabricant pour les analyses de lait de vache et de chèvre pourraient être validés en les comparant à la méthode de numération sur plaque.