

Code national sur les produits laitiers

Exigences pour la production et la transformation du lait

Septième édition (Partie I)

Révision approuvée en septembre 2015

Avertissement

Le Code national sur les produits laitiers est une référence technique nationale (ne tient pas lieu de règlement) qui aide les instances dirigeantes, les 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 encouragées à examiner et à utiliser le Code national sur les produits laitiers pour s'orienter dans 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 et codes réglementaires. 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 sixième version modifiée du Code a été publiée en septembre 2013. L'examen régulier du Code et sa modification sont initiés par un comité d'intervenants du secteur 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 laitier national - 1997, révisé en septembre 2015.

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;

« 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 d'essayeur;

« 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;

« Étable laitière » désigne un bâtiment où des aires d'affouragement et de logement sont utilisées de concert avec un système de traite (stalle entravée, salle de traite ou système de traite automatisé);

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

« Ferme laitière » désigne une ferme servant à la traite des animaux laitiers, 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 des bactéries;

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

« Lait cru » désigne le lait qui n'a ni 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) où le matériel de traite est nettoyé, désinfecté et entreposé.

« 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'organisme, le gouvernement, le ministre ou l'autorité de compétence fédérale, provinciale ou territoriale qui administre et applique la réglementation relative au contenu du présent Code;

« Permis, certificat ou licence de préposé au classement du lait » désigne un permis, un certificat ou une licence délivré par un organisme de réglementation et requis pour assumer les fonctions d'un préposé au classement du lait 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 silo;

« Préposé à la transformation des produits laitiers » désigne une personne exécutant les activités, les tâches et les fonctions régies par la partie II du présent Code;

« Producteur » désigne une personne qui commercialise ou vend le lait produit par le troupeau d'animaux laitiers qu'elle possède ou qu'elle gère;

« Salle de traite » désigne un lieu, un bâtiment ou une construction utilisé pour la traite et non pour l'hébergement des animaux;

« Système de traite automatisé (STA) » est un système de traite qui effectue la traite des animaux sans intervention humaine. Il est aussi appelé système de traite robotisé;

« 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.

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; et
 - b) être construite et ventilée de manière à empêcher la condensation d'eau et l'accumulation d'odeurs.
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 des animaux 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 et les allées de l'étable laitière doivent
 - a) être construits en béton ou faits d'un autre matériau hydrofuge;
 - b) être conservés en bon état et sans accumulation d'eau.
 - 4) Le paragraphe 3) ne s'applique pas aux aires de repos des étables ouvertes ou aux logettes des étables à stabulation libre.

8. 1) L'étable laitière doit
- a) comporter des murs construits en matériaux durables et lavables, de couleur claire;
 - b) au besoin, comporter des plates-formes, des caniveaux, des planchers, des auges et des allées en béton ou un autre matériau hydrofuge et être construite de manière à éviter les fissures;
 - c) comporter un plafond construit en matériau durable, lavable et de couleur claire;
 - d) Sous réserve du paragraphe 23.2, être débarrassée régulièrement des déjections dans les allées et les caniveaux de manière à maintenir les animaux propres; et
 - e) au besoin, comporter des logettes conçues et entretenues de manière à maintenir les vaches propres, au sec, et confortables;
- 2) Une étable à stalles entravées doit
- a) comporter des appareils d'éclairage munis de dispositifs de protection pour empêcher le verre brisé de tomber dans les contenants de lait ouverts;
 - b) comporter des appareils d'éclairage assurant un niveau d'éclairement qui permettra aux préposés à la traite
 - i) d'évaluer la propreté des animaux et des pis et 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 chaude et froide sous pression où les bactéries *Escherichia coli* sont indétectables dans 100 ml d'eau et qui est protégé de toute source de contamination, ou pouvoir accéder facilement à un tel réseau pour l'eau qui entre en contact avec le matériel de manipulation du lait.
 - b) être munie de tuyauterie, de tuyaux souples et d'ajutages 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'éclairement qui permettront aux préposés à la traite
 - i) d'évaluer la propreté des animaux et des pis et 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 planchers
 - i) qui sont revêtus de matériaux durables, lavables, hydrofuges, à surface lisse; et

- ii) qui sont exempts de creux, d'écaillures de revêtement, de piqûres 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 de l'espèce qui est élevée pour son lait; 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 animaux 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), i) et aux paragraphes 9 (3) a), b), c) et d) et, le cas échéant, aux exigences décrites au paragraphe 9 (2).

Seules les installations conformes aux exigences décrites aux paragraphes 9 (1) a), b), c), d), e), f) et h) peuvent être équipées d'un système de traite automatisé.

L'aire de traite et le système de traite automatisé doivent être séparés 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 la désinfection 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 et ajustées se refermant d'elles-mêmes, maintenues fermées lorsqu'elles ne sont pas utilisées, la séparant de toute salle de traite ou aire de repos connexe;
 - b) être située, construite et entretenue de manière à empêcher les odeurs désagréables d'y pénétrer; et
 - c) être accessible de l'extérieur par une zone qui n'est pas 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) avoir une pente favorisant l'écoulement des liquides vers des avaloirs au sol;
- 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 chaude et froide sous pression où la bactérie *Escherichia coli* est indétectable dans 100 ml d'eau et qui est:
 - i) muni de tuyauterie, de tuyaux souples et d'ajutages installés et disposés de manière à permettre le nettoyage et le rinçage du plancher de la salle, du matériel et du réservoir de lait 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 de désinfection de la salle et du matériel;
- e) être pourvue de murs et de planchers qui sont
 - i) revêtus d'un matériau dur, lisse, lavable et à l'épreuve de l'eau;
 - ii) exempts de creux, de piqûres 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 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 hygiénique des mains; et
- 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.

- 2) Tous les éviers mentionnés au paragraphe 1) doivent être dotés d'un drain muni d'un siphon et raccordé au réseau d'évacuation des eaux usées.
 - 3) 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) Tous les matériaux 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 réservoir de lait 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 réservoir de lait en vrac.
 - 2) Dans le cas où le lait est livré depuis le réservoir de lait 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 réservoir de lait 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;
 - c) une fenêtre par laquelle 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 réservoir de lait 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 réservoir de lait en vrac doit être installé dans la laiterie.

2) Le réservoir de lait en vrac de la laiterie 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 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 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) être équipé d'un thermomètre en bon état gradué d'au moins 0°C à 50°C et indiquant à 1°C près la température du lait dans le réservoir;
- i) être équipé d'un bouchon à la sortie.

3) Si une partie du réservoir se prolonge à l'extérieur de la laiterie, les exigences suivantes sont requises :

- a) le trou d'homme, l'orifice et la sortie d'air doivent se trouver à l'intérieur de la laiterie;
- b) 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 pour le service d'entretien;
- c) 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;
- d) toute partie du réservoir qui est à l'extérieur de la laiterie doit être mise à l'abri des animaux de par sa conception ou à l'aide de clôtures, et les arbres agitateurs doivent être protégés par des structures adéquates et à l'épreuve des intempéries;
- e) les pieds du réservoir doivent être installés de manière à éviter que le réservoir ne se torde ou se fissure;
- f) le réservoir ne doit pas soutenir un mur ou un plafond; et
- g) les murs doivent être scellés par un joint d'étanchéité autour du réservoir, là où il est cloisonné.

- 4) Le réservoir de lait 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 désinfecté 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.
- 5) 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 désinfecté;
 - 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 autorisée par l'organisme de réglementation.
15. 1) Le lait contenu dans le réservoir de lait 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) La température prescrite au paragraphe 1) doit être obtenue de la manière suivante :
- a) la première traite entreposée dans le réservoir de lait en vrac sera refroidie en moins d'une heure à une température qui ne doit pas dépasser 10°C, puis refroidie 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 les 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.
 - c) dans le cas d'un STA:
 - i) la température doit être supérieure à 0°C et inférieure ou égale à 4°C dans les deux heures suivant la traite (c.-à-d., à partir du moment où le lait est dirigé dans le réservoir tampon ou dans le réservoir de lait en vrac).
Veillez noter que le délai de deux heures inclus la période pendant laquelle le lait est entreposé dans le réservoir tampon ou le réservoir de lait en vrac.
 - ii) la température du mélange ne doit en aucun cas dépasser 4°C pour une période supérieure à 15 minutes.
- 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) On inscrira à chaque jour les températures du congélateur dans un journal.
- 5) Les contenants de lait réutilisables doivent être bien lavés, désinfectés et séchés avant chaque utilisation.
- 6) Les articles destinés à une seule utilisation, tels que les sacs en plastique et les doublures de seau ne seront utilisés qu'une seule fois. Les contenants seront 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 congélateurs 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. Tout le matériel utilisé pour la collecte, le refroidissement, 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 de désinfection;
 - iv) inaltérables par le lait et qui ne nuisent pas à l'innocuité et à la qualité du lait.

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) s'assurer que les côtés, les flancs et le ventre de l'animal sont exempts de saleté;
 - b) nettoyer et désinfecter les trayons avec un produit approuvé pour cet usage et les assécher de manière hygiénique;
 - c) examiner le premier jet de chaque trayon et en disposer en veillant à ne pas contaminer l'aire de traite;
 - d) rejeter tout lait qui ne présente pas un aspect normal.
- 2) Si la traite est automatisée, le producteur et (ou) l'exploitant doit veiller à ce que les animaux soient propres et à ce que le système
- a) lave et désinfecte les trayons et rejette les premiers jets; et
 - b) rejette le lait lorsqu'il détecte des anomalies.
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. Dans une étable où est effectuée la traite, le changement ou le remuement des litières ne doit pas se faire durant la traite.
23. 1) Sous réserve du paragraphe 2), le fumier et le purin doivent être évacués tous les jours de l'étable de traite.
- 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. Tout le lait doit être filtré avant d'être entreposé.

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 son utilisation;
 - b) entreposé, lorsqu'il n'est pas utilisé, de manière à prévenir la contamination;
 - c) désinfecté 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 désinfectants, 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 désinfectants, les insecticides, les pesticides et les autres produits antiparasitaires doivent être gardés dans leur contenant d'origine, avec l'étiquette d'origine, ou dans des contenants appropriés, 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 les produits agricoles 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. Dans une étable laitière, les veaux 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

36. Toute personne assumant les fonctions d'essayeur aux termes du présent Code doit avoir suivi et réussi la formation conçue à cette fin précise 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. L'essayeur
- 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;
 - c) ne doit pas entrer dans les aires d'hébergement des animaux.
39. L'essayeur ne doit pas transférer le lait d'un réservoir de lait en vrac
- a) lorsque le lait dans le réservoir a été saisi 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 du réservoir de lait en vrac, l'essayeur doit
- a) utiliser l'orifice pour tuyau;
 - b) avoir les mains propres avant de manipuler ou de toucher le matériel;
 - c) 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;
 - d) mesurer le volume de lait contenu dans le réservoir de lait en vrac du producteur;
 - e) prélever un échantillon représentatif du lait;
 - i) au moyen d'un appareil d'échantillonnage monté sur le camion-citerne à lait; 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; ou
 - iii) selon d'autres directives prescrites par l'organisme de réglementation;
 - f) prélever, tous les mois ou à une fréquence plus élevée prescrite 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 une période suffisante pour assurer l'homogénéité du lait;

g) 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;

h) 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 réservoir de lait en vrac.

41. 1) 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), 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 de désinfection;

- d) inaltérables par le lait et être fabriquées de manière à ne pas 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 désinfectés 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 équipée 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 une usine laitière.
49. 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 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 de laiterie/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 réservoir de lait 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.