

SAC – COLLECTE DE LAIT

G-009 GUIDE POUR LE CONTRÔLE DE LA COLLECTE, LE TRANSPORT ET LA RECEPTION DE LAIT CRU

**Confédération belge de l'industrie laitière (CBL) asbl
Kolonel Begaultlaan 1A bus 11, 3012 Leuven**

Version 2 – 2.09.2016

Table des matières

1. DEFINITIONS GENERALES	4
2. INTRODUCTION	10
2.1. Domaine d'application	10
2.2. Les initiateurs et la représentativité	13
2.3. Fonctionnement	13
2.4. Buts.....	13
2.5. Diffusion.....	14
2.6. Utilisation attendue.....	15
2.7. Moyens et sources	18
2.8. Enregistrement et documentation	19
2.9. Notification obligatoire	19
2.10. Traçabilité	20
3. PTC	24
3.1. MODULE A : COLLECTE	24
3.2. MODULE B : TRANSPORT	29
3.3. MODULE C : RÉCEPTION DU LAIT	33
3.4. MODULE D : STATION DE NETTOYAGE.....	37
3.5. MODULE E : CONTRÔLE DU NETTOYAGE DES CITERNES ET DE L'ÉQUIPEMENT DES VÉHICULES DE COLLECTE ET DE TRANSPORT.....	40
4 HACCP.....	48
4.1. INTRODUCTION	48
4.2. Etape 1 – Composition de l'équipe HACCP.....	49
4.3. Etape 2 – Description du produit : Lait cru entier et écrémé.....	50
4.4. Etape 3 – Utilisation attendue du produit.....	51
4.5. Etapes 4 + 5 – Procesflow + vérification procesflow.....	52
4.6. ETAPE 6 – Analyse de dangers	53
4.7. ETAPES 7, 8, 9, 10 – Analyse du risque, Etablissement de tolérances pour les CCP, Monitoring des CCP, Actions correctives.....	67
4.8. ETAPE 11 – Vérification	87
4.9. ETAPE 12 – Documentation.....	87
5. ANNEXES.....	90
5.1 DOC. A4 : PROCEDURE A SUIVRE POUR LE CHARGEMENT DU LAIT A L'UNITE DE PRODUCTION DE LAIT.....	90
5.2 DOC. C1 : PROCÉDURE DE RÉCEPTION DU LAIT CRU	92
5.3 DOC. D1 : CONTRÔLE DE LA STATION DE NETTOYAGE	93
5.4 DOC. D3 : PROCÉDURE POUR L'ANALYSE D'EAU DE NETTOYAGE ET DE RINÇAGE 94	
5.5 DOC. E1 : CONTRÔLE DU NETTOYAGE PAR LES CHAUFFEURS ET MISE EN PLACE DE L'ÉQUIPEMENT NÉCESSAIRE POUR LA COLLECTE.....	94
5.6 DOC. E2 : CONTRÔLE PAR LE CHAUFFEUR DE LA PROPRETÉ DU VÉHICULE ET DE L'ÉQUIPEMENT	95
6 FORMULAIRES	98
6.1 Modèle de rapport de transport	98
6.2. Autres documents de communication.....	99

INTRODUCTION

2. INTRODUCTION

2.1. Domaine d'application

Ce guide 'Guide pour l'autocontrôle de la collecte de lait, le transport et la réception de lait cru', ou tout simplement 'SAC-Collecte de lait', a été établi en vue de faciliter la mise en place de l'autocontrôle lors de la collecte, du transport et de la réception de lait cru entier et écrémé provenant de vaches laitières exclusivement. Ce guide apporte les connaissances nécessaires pour la mise au point du système d'autocontrôle, de la traçabilité et de la notification obligatoire conformément à la législation pour la chaîne alimentaire. Ce guide peut facilement être implémenté dans la structure particulière de chaque acheteur. Le transport du lait peut être effectué par : un acheteur possédant son propre parc de camions ou qui fait appel à un transporteur externe, un collecteur-transporteur qui est aussi l'acheteur, mais qui livre le lait directement dans un centre de collecte qui ne lui appartient pas, des acheteurs ayant un centre de collecte, mais pas d'établissement de transformation. Pour les petits acheteurs, la collecte de lait et le transport seront repris dans une version adaptée du SAC-produits laitiers, pour la transformation à la ferme, dans le guide « transformation à la ferme ».

	Scope G-009
Produit	Lait cru, lait entier et lait écrémé de vache uniquement
Processus	Collecte, transport et réception Aussi bien l'acheteur ou l'éventuel tiers (autre que l'acheteur) qui effectue ces processus relève de ce guide.

Pour les établissements qui ne préparent pas ou ne transforment pas des denrées alimentaires, l'Arrêté Ministériel relatif à l'assouplissement des modalités de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certains établissements dans la chaîne alimentaire (AM du 22 mars 2013) s'applique. Ces établissements appliquent le guide sans développer leur propre système HACCP et peuvent profiter des modalités d'assouplissement. Les entreprises n'étant pas couvertes par ces assouplissements, appliquent ce guide mais doivent adapter l'étude HACCP à leur situation d'entreprise spécifique.

Dans le cadre de ce guide, le lait ne peut être collecté que pour le compte d'un acheteur agréé par l'AFSCA dans une unité de production laitière enregistrée auprès de l'AFSCA, pour la transformation dans un établissement laitier industriel propre ou pour la vente à un autre établissement laitier industriel.

Ci-dessous se trouve une description de tous les maillons repris :

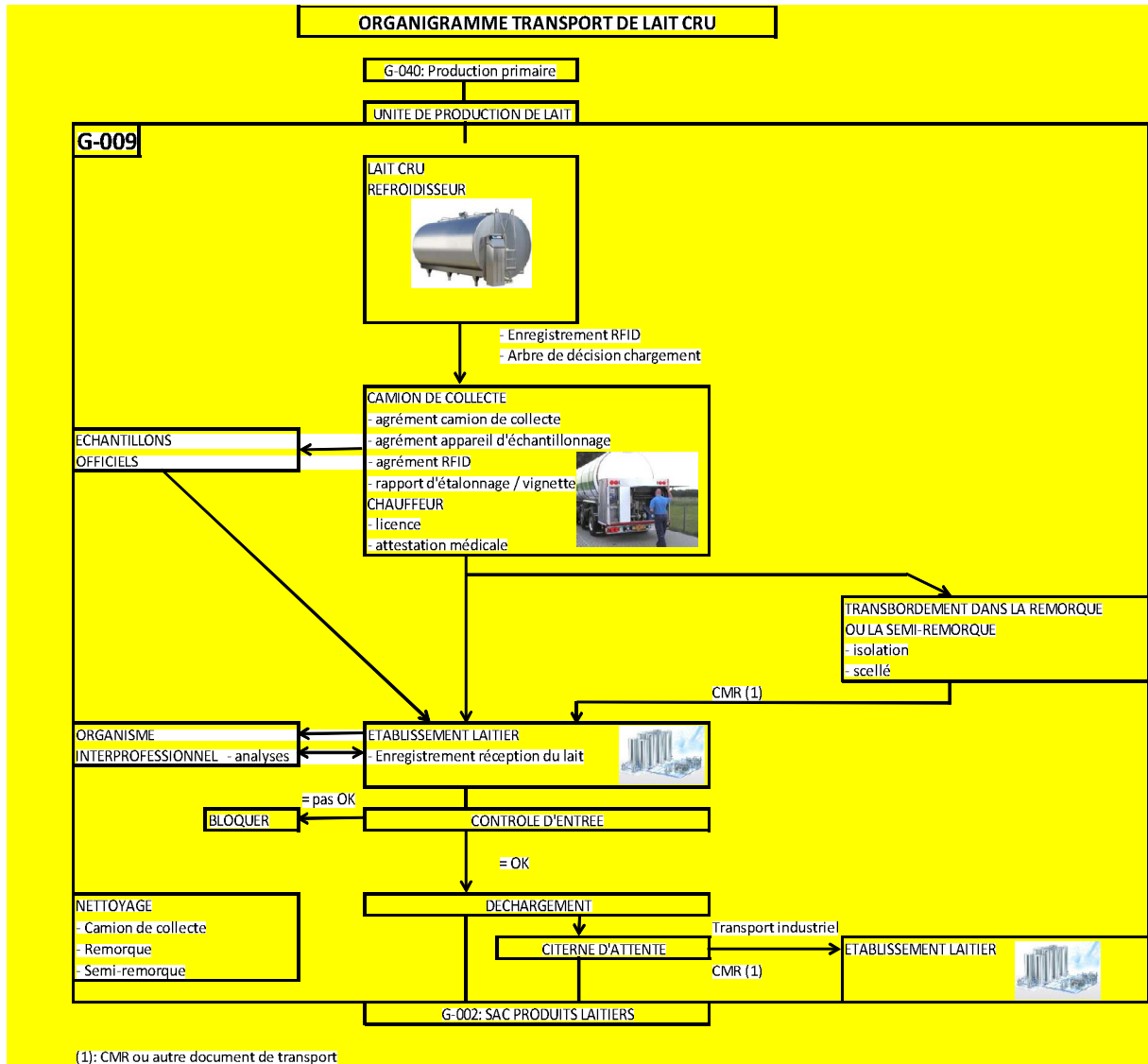
- Collecte du lait cru à l'unité de production y compris échantillonnage officiel pour la détermination de la qualité et la composition du lait, d'application pour tous les acheteurs et décrit au module A du GTP.
- Transport du lait cru vers le centre de réception ou le lieu de transbordement dans une remorque ou semi-remorque et des échantillons officiels pour la détermination de la qualité et la composition du lait vers le centre de réception, d'application pour tous les véhicules et à tous les types de transport de lait cru et décrit dans le module B du GTP. Les différents types de transport sont spécifiés ci-dessous :
 - o transport entre l'unité de production et le centre de réception (établissement laitier);
 - o transport entre l'unité de production et le lieu de transbordement;
 - o transport entre le lieu de transbordement et le centre de réception;
 - o transport entre deux établissements laitiers (transport industriel).

Tout transport, qu'il s'agisse de transport intérieur ou de transport en provenance ou vers un état membre, à courte ou longue distance, doit satisfaire aux exigences des Réglementations Européennes 852/2004 du 29 avril 2004 relative à l'hygiène des denrées alimentaires, annexe II, ch. IV et 853/2004 du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale, annexe III, section IX, ch. I et II .

- Réception du lait cru au centre de réception et stockage des échantillons officiels pour la détermination de la qualité et la composition du lait, d'application à tous les centres de réception de lait cru situés en Belgique et décrit dans le module C du GTP.
- Transport industriel du lait cru du centre de réception vers un établissement laitier ou entre deux établissements laitiers, d'application pour tous les véhicules et à tous les types de transport de lait cru et décrit dans le module B du GTP.
- Le nettoyage des camions, les remorques, les semi-remorques et le matériel et les appareils entrant en contact avec le lait ; d'application dans les stations d'épuration des établissements laitiers en Belgique, pour tous les véhicules et tous les types de transport de lait cru et décrit dans les modules D et E du GTP.
- Il faut souligner la responsabilité des collecteurs-transporteurs, plus spécifiquement des chauffeurs de camions de collecte en ce qui concerne le prélèvement des échantillons officiels en vue de la détermination de la qualité et de la composition du lait. Pour ce faire, ils devront suivre une formation auprès d'une OI.

Les rédacteurs de ce guide ont tenté dans la mesure du possible, de tenir compte de la réglementation en application. Cette réglementation est toutefois sujette à une évolution. Il est donc très important que l'utilisateur de ce guide suive cette évolution et respecte la réglementation modifiée. En cas de discussion sur les points susceptibles d'interprétation dans ce guide, la réglementation primera.

D'autres moyens peuvent être utilisés du moment que la réglementation ne précise pas quels moyens doivent obligatoirement être utilisés et du moment que les opérateurs sont en mesure de prouver que ces moyens alternatifs répondent au but fixé par la réglementation.



2.2. Les initiateurs et la représentativité

Le secteur laitier veut, par cette approche de la qualité et de la sécurité alimentaire via des autocontrôles, rester à la pointe de la surveillance intégrale de la chaîne alimentaire.

Dans le même temps, toute la chaîne, du producteur au consommateur, est englobée dans un système durable pour renforcer l'image de la qualité et de la sécurité alimentaire de la production laitière aux yeux des utilisateurs.

2.2.1. Le Groupe de Travail Interprofessionnel IKM/QFL/QMK

Ce groupe de travail est composé de :

- 8 représentants des trois organisations agricoles, à savoir 2 pour le Algemeen Boerensyndicaat (ABS), 2 pour le Boerenbond (BB) et 4 pour la Fédération Wallonne d'Agriculture (FWA),
- 8 représentants de l'industrie laitière par le biais de la Confédération Belge de l'Industrie Laitière (CBL),
- 2 représentants des Organismes Interprofessionnels (un pour la Flandre et un pour la Wallonie, 2 secrétaires

2.2.2. La CBL

La Confédération belge de l'industrie laitière (CBL) asbl est une association professionnelle représentative des entreprises laitières implantées en Belgique. La quote-part des collecteurs membres CBL s'élevait en 2014 à 97,5 % de la collecte de lait livrée aux acheteurs belges.

2.3. Fonctionnement

La version 0 de ce guide a été élaborée en collaboration avec les différentes organisations dans le secteur laitier. Le Groupe de travail interprofessionnel IKM/QFL/QMK a été adressé au niveau national à cet effet. Ainsi, chaque partie concernée est consultée via ses représentants dans le groupe de travail interprofessionnel.

Lors de sa réunion du 01.12.2014, ce groupe de travail interprofessionnel a décidé d'attribuer la révision du guide à la CBL.

La révision du guide a été confiée à un groupe de travail technique ad hoc par le GT CBL Collecte de lait. Ce GTT s'est rassemblé les 19/02, 08/04, 20/04, 13/05 et le 01/07/2015. Le 10 septembre 2015, la révision a été discutée et approuvée par le GT CBL Collecte de lait, moyennant quelques clarifications.

Le 21.10.2015, le guide révisé a été discuté et approuvé pour le groupe de travail interprofessionnel IKM. Ce groupe de travail a aussi décidé de confier la gestion du guide à la CBL.

Mesure transitoire : la nouvelle version du guide entrera en vigueur trois mois après la date de publication de l'approbation de cette nouvelle version dans le Moniteur belge. Les audits effectués avant la date d'entrée en vigueur peuvent déjà être effectués sur base de la nouvelle version du guide, pour autant que toutes les parties impliquées aient pu s'y préparer suffisamment à l'avance. Tous les audits effectués après cette date, doivent être effectués sur base de la nouvelle version du guide.

2.4. Buts

Le rôle du guide est de contribuer à la surveillance de la sécurité alimentaire et des circonstances de transport. Le consommateur moderne et averti veut savoir comment son produit a été fabriqué.

Pour la collecte et le transport, le guide est garant d'une bonne pratique des collecteurs-transporteurs et assure la sécurité alimentaire et la traçabilité du la matière première "lait cru".

La bonne pratique de transport (GTP) décrit un certain nombre de points de contrôle répartis en quatre parties essentielles :

- Une collecte correcte du lait à l'unité de production qui demande un contrôle, une prise en charge et un échantillonnage du lait cru dans des conditions techniques et hygiéniques optimales.
- Un transport correct du lait cru entre la prise en charge à l'unité de production et l'établissement laitier et entre les établissements laitiers. Sont mises en exergue les mesures prises afin de conserver la qualité originelle du lait cru.
- Une réception du lait cru à l'établissement laitier dans des conditions techniques et hygiéniques optimales.
- Une station de nettoyage performante et un nettoyage du matériel et des instruments entrant en contact avec le lait. Sont également vérifiés les produits de nettoyage et de désinfection utilisés ainsi que la température de nettoyage et l'eau utilisée, qui doit être de qualité potable.

Le GTP reprend les conditions et critères auxquels il faut satisfaire pour garantir que le travail est effectué de façon suffisamment hygiénique et sûre, évitant ainsi toute contamination pendant les opérations de collecte et de transport.

Les dangers concernant la sécurité alimentaire sont examinés dans une étude HACCP.

Lors de l'élaboration de cette approche sectorielle du HACCP, on a tenu compte du plan en 12 étapes (avec 7 principes de base) comme présenté par le Codex Alimentarius.

L'application des normes de ce guide complète les mesures de maîtrise des points de contrôle critiques (CCP) et des points d'attention (PA) et décrit en plus les mesures correctives.

Pour chaque CCP ou PA identifié, il est fait référence à un tableau des mesures de maîtrise, qui renvoie au GTP collecte et transport, où ces points sont développés de façon plus précise. Il est à remarquer que les PA sont en fait des exigences GTP qui demandent une attention et un suivi supplémentaires.

Cette approche a mené à un exemple de plan HACCP, dans lequel l'évaluation de la prévalence et de l'effet de voir apparaître le danger est basé sur des données de la littérature et l'expérience pratique du secteur. Ce modèle peut servir de base à l'élaboration d'un plan HACCP propre à l'entreprise. Cette approche sectorielle doit cependant être adaptée à la situation propre à l'entreprise.

2.5. Diffusion

La Confédération belge de l'industrie laitière est propriétaire de ce guide. L'introduction et la table des matières du guide peuvent être consultées librement sur le site de la CBL. Les entreprises membres de la CBL auront accès gratuit à toutes les parties de ce guide via le site internet CBL (rubrique Sécurité alimentaire – SAC-Collecte de lait). Les entreprises non membres de la CBL pourront acheter le guide à la CBL :

BCZ-CBL

Kolonel Begaultlaan 1A bus 11 - 3012 Leuven

office@bcz-cbl.be

www.bcz-cbl.be

Tél : +32/16 300 770

Le prix d'achat du guide s'élève à 300 euros (hors TVA). Une contribution annuelle de 60 euros (hors TVA) sera demandée aux non membres CBL pour la mise à jour du guide. Les entreprises ayant acheté un guide, seront informés par écrit lorsqu'une nouvelle version du guide est approuvée.

Dans le texte, il est parfois fait référence à des documents qui ne sont pas repris dans le guide. Ces textes de loi, autres guides, ... sont disponibles pour l'utilisateur sur les sites web cités ci-dessus ou peuvent être demandés aux adresses citées ci-dessus.

2.6. Utilisation attendue

2.6.1. Auto-évaluation

Avant d'introduire sa demande de certification, l'acheteur peut faire son auto-évaluation à l'aide du guide. Celui-ci contient 6 chapitres : définitions générales, introduction, GTP, HACCP, annexes et formulaires.

Il faut également souligner que les points de garantie doivent être respectés à tout moment. L'autocontrôle est un système continu dans lequel l'acheteur soumet les activités de son entreprise et ses activités professionnelles à une évaluation critique et les corrige au besoin. L'auto-évaluation doit aller plus loin que la vérification des points de garantie juste avant une inspection annoncée.

2.6.2. Demande

Lorsque l'acheteur se sent prêt, il introduit sa demande d'évaluation auprès d'un organisme de contrôle accrédité ou auprès de l'AFSCA.

Lors de la demande de certification pour le guide, les listes suivantes doivent être jointes :

- 1) Liste des centres de réception de l'établissement laitier, situés en Belgique, avec la mention de l'adresse exacte et le numéro de téléphone.
- 2) Liste des stations de nettoyage de l'établissement laitier, situées en Belgique, avec la mention de l'adresse exacte et le numéro de téléphone.

Les listes suivantes sont disponibles à l'établissement laitier lors de l'audit.

- 3) Liste des transporteurs et des sociétés de transport externes à l'établissement laitier, effectuant pour le compte de celle-ci :
 - a) de la collecte dans les unités de production.
 - b) du transport de lait cru après transbordement.
- 4) Liste de tous les chauffeurs de l'établissement laitier, d'un transporteur ou d'une société de transport, effectuant régulièrement ou occasionnellement la collecte de lait dans les unités de production de l'ensemble des producteurs, fournisseurs de l'établissement laitier; avec la mention du nom, du prénom et du numéro interne à l'entreprise de chaque chauffeur, si ce numéro est utilisé dans les documents d'enregistrement.
- 5) Liste de tous les camions-citernes, remorques et semi-remorques, de l'établissement laitier, de chaque transporteur ou d'une société de transport, affectés au transport de lait cru pour le compte de l'établissement laitier, répartis en 2 groupes :

a) Collecte dans les unités de production :

Concerne les transports entre les unités de production laitières et un endroit de transbordement ou un centre de réception.

La liste des camions de collecte, y compris camions de réserve.

b) Transport après transbordement :

Concerne les transports entre un endroit de transbordement de lait et un centre de réception.

Liste des remorques et semi-remorques (non destinés à la collecte) et éventuellement des camions de collecte concernés.

Chacune des 2 listes mentionne le numéro d'immatriculation, le numéro de châssis et le numéro interne à l'établissement laitier de chaque véhicule, si ce dernier numéro est utilisé dans les documents d'enregistrement. Pour les semi-remorques, les informations demandées ne concernent pas le véhicule tracteur.

- 6) Liste et adresse exacte avec topographie de tous les frigos utilisés par l'établissement laitier pour le stockage et la conservation des échantillons destinés à la détermination officielle de la composition et de la qualité du lait effectuée par les organismes interprofessionnels.

2.6.3. Evaluation

Les évaluations sont effectuées tous les deux ans chez chaque acheteur par un organisme de contrôle accrédité et sont basées sur la check-list et le fil conducteur de l'AFSCA. Si, au cours de ces deux ans, l'établissement laitier est repris par un autre établissement laitier, un nouveau contrôle doit avoir lieu dans les 6 mois après la reprise.

Les organismes de contrôle doivent remplir les conditions suivantes :

- être accrédités selon la norme ISO 17020 pour ce guide.
- prouver qu'ils ont une expertise suffisante dans la pratique d'audits dans le secteur laitier.
- employer des auditeurs qui, en plus de leur formation de base (niveau supérieur dans une branche ayant trait à la sécurité alimentaire) suivent une formation adéquate et continue.
- employer des auditeurs ayant une expérience professionnelle pertinente d'au moins deux ans dans le secteur alimentaire.
- employer des auditeurs ayant les connaissances linguistiques nécessaires pour effectuer les évaluations dans la langue de l'acheteur.
- employer des auditeurs n'ayant pas un lien familial avec les acheteurs à évaluer ni un lien commercial sauf si celui-ci a été rompu depuis plus de 2 ans.
- employer des auditeurs expérimentés pour que les visites de contrôles soient effectuées de façon correcte.
- la durée d'un audit est de 6h au siège administratif de l'établissement laitier et de 2h supplémentaires par centre de collecte. Cette durée ne comprend pas la préparation de l'audit, l'examen des documents, le rapport, les visites préliminaires et les traitements administratifs.
- Le suivi de la procédure PB 07 P 03 de l'AFSCA pour la reconnaissance des organismes de certification et de contrôle.
- Dans le cadre de la norme ISO/IEC 17020, l'OCI doit définir et appliquer les aspects suivants :

- une méthode d'inspection détaillée devra être déterminée et respectée. Celle-ci sera documentée et évaluée régulièrement quant à sa conformité. Cette méthode comprend, entre autres, des informations sur les outils d'évaluation, les critères de l'audit, les non-conformités éventuelles, les échantillons à prélever (concernant les documents à évaluer, le matériel présent, ...), la durée de l'audit... ;
- il convient de veiller à ce que tous les aspects du guide soient abordés durant l'audit.

2.6.4. Certification

Les certificats sont délivrés par un organisme de contrôle accrédité selon la norme ISO 17020 sur base des audits précités. Les certificats sont valables pour une durée de deux ans.

2.7. Moyens et sources

Pour l'élaboration et la révision de ce guide, il a été fait appel à diverses sources :

- les techniciens des diverses organisations professionnelles : organisations agricoles et CBL,
- les techniciens des organismes interprofessionnels,
- Projet Sécurité Alimentaire Lait, réalisé par PVT Consult pour la Confédération Belge de l'Industrie Laitière (mai 2001).
- Protocole pour la détermination de la qualité et de la composition du lait fourni aux acheteurs, Comité du Lait de Battice.
- Protocol voor de officiële bepaling van de kwaliteit en de samenstelling van melk geleverd aan kopers, MCC-Vlaanderen.
- Le site internet de l'AFSCA: www.afsca.be
- L'AR du 7 mars 1994 concernant la reconnaissance des entreprises laitières.
-
- Arrêté Royal du 17 mars 1994 relatif à la production du lait et instituant un contrôle officiel du lait fourni aux acheteurs (modifié par AM du 27 février 2003).
- Arrêté Ministériel du 17 mars 1994 relatif à la détermination officielle de la qualité et de la composition du lait fourni aux acheteurs.
- Arrêté Royal du 07.03.1994 relatif à l'agrément des établissements laitiers.
- Arrêté royal du 14 janvier 2002 relatif à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine qui sont conditionnées ou qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise dans le commerce de denrées alimentaires (modifié le 25.07.2014).
- Arrêté Royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire (modifié le 11.03.2014).
- Arrêté Ministériel du 22 janvier 2004 relatif aux modalités de la notification obligatoire dans la chaîne alimentaire.
- Règlementation 852/2004 du 29 avril 2004 concernant l'hygiène des aliments
- Règlementation 853/2004 du 29 avril 2004 fixant les règles d'hygiène pour les produits alimentaires d'origine animale.
- Règlementation 1935/2004 du 27 octobre 2004 concernant les matériaux destinés à entrer en contact avec les aliments.
- Arrêté royal du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'AFSCA (modifié le 07.01.2014).
- Arrêté royal du 21 décembre 2006 relatif au contrôle de la qualité du lait cru et à l'agrément des organismes interprofessionnels

- Arrêté ministériel du 1 février 2007 portant approbation du document établi par les organismes interprofessionnels agréés en ce qui concerne les modalités du contrôle de la qualité du lait cru de vache

- Arrêté ministériel du 29 octobre 2012 modifiant l'arrêté ministériel du 1er février 2007 portant approbation du document établi par les organismes interprofessionnels agréés en ce qui concerne les modalités du contrôle de la qualité du lait cru de vache.

- Arrêté du gouvernement flamand du 7 décembre 2012 modifiant l'arrêté du Gouvernement flamand du 7 septembre 2007 portant organisation de l'établissement et du contrôle de la composition du lait cru de vache, pour ce qui concerne l'introduction d'un nouveau système d'échantillonnage.

- Arrêté ministériel du 24 juin 2013 remplaçant l'annexe de l'arrêté ministériel du 25 octobre 2010 portant agrément d'un organisme interprofessionnel pour le contrôle de la composition du lait et portant approbation du document normatif relatif au contrôle de la composition du lait de vache livré par les producteurs aux acheteurs agréés.

- Implémentation du système RFID pour l'identification électronique d'échantillons de lait de tank par les acheteurs de lait cru et les Organismes Interprofessionnels en Belgique (version 1.2 du 21.02.2013) (cahier des charges RFID).

- Arrêté Ministériel du 22 mars 2013 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certains établissements dans la chaîne alimentaire.

- Arrêté royal du 26 septembre 2013 relatif à la vérification périodique des ensembles de mesurage de liquides autres que l'eau.

- Arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

- Arrêté royal du 30 novembre 2015 relatif à l'hygiène des aliments d'origine animale.

-

2.8. Enregistrement et documentation

Les enregistrements sont un élément essentiel du système d'autocontrôle car ils permettent de prouver que ce qui est écrit est réellement fait. L'ensemble de la documentation doit être géré de façon à être à jour, facilement disponible et classé de façon simple et cohérente.

Tous les enregistrements (en version digitale ou papier) permettant d'assurer la traçabilité doivent être conservés pendant 2 ans à compter de la date limite de conservation des produits finis, mais s'il n'y en a pas, au minimum pendant 2 ans.

2.9. Notification obligatoire

Le but principal de la notification obligatoire est d'intervenir aussi vite que possible afin d'éviter qu'un problème éventuel ne s'étende à toute la chaîne alimentaire. Il est donc de la plus grande importance qu'il y ait une collaboration étroite entre le collecteur-transporteur concerné, l'acheteur responsable et l'AFSCA afin de décrire le problème notifié de façon la plus correcte possible et rapidement.

Conformément à l'AR du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire et à l'AM du 22 janvier 2004 relatif aux modalités de la notification obligatoire dans la chaîne alimentaire, tout exploitant informe immédiatement l'AFSCA lorsqu'il considère ou a des raisons de penser qu'un produit qu'il a importé, produit, cultivé, élevé, transformé, fabriqué ou distribué peut être préjudiciable à la santé humaine, animale ou végétale. Il informe l'AFSCA des mesures qu'il a prises pour prévenir les risques.

Chaque notification est le résultat d'une évaluation préalable du risque pour la santé humaine comme décrit dans la partie HACCP de ce guide.

Les limites de notification sont des valeurs qui définissent la frontière entre la présence acceptable et non acceptable d'un danger. Les contaminations peuvent être microbiologiques, physiques ou chimiques et le risque est fixé dans des normes dans ce guide. De manière générale, l'acheteur responsable doit immédiatement informer l'AFSCA lorsque le risque traduit en normes dans ce guide est dépassé.

Lorsque le lait cru se trouve toujours à l'établissement laitier et que des actions correctives peuvent être mises en place pour éliminer ou réduire le danger comme cela est repris dans ce guide, alors la notification n'est pas indispensable.

Les produits finis fabriqués à base de ce lait cru sont couverts par le SAC-produits laitiers.

Dans tous les cas, ce sont les établissements laitiers qui doivent, en cas de nécessité, appliquer la procédure de notification. C'est ainsi que les établissements laitiers réalisant le test de substances inhibitrices au niveau des camions de collecte doivent notifier tout résultat positif auprès de l'AFSCA.

Le notifiant informe l'unité provinciale de contrôle (UPC) de l'AFSCA par téléphone et par email, avec le formulaire de notification dûment complété avec les données déjà en sa possession. Il complétera ces dernières dès qu'il les aura avec les informations nécessaires.

Le formulaire de notification, les numéros de téléphone et les adresses email des unités provinciales de contrôle sont disponibles sur le site de l'AFSCA (www.afsca.be).

Cette mesure a pour principal objectif de permettre une intervention aussi rapide que possible, et ainsi de limiter la contamination de l'ensemble de la chaîne alimentaire.

2.10. Tracabilité

A l'unité de production :

Les données concernant les quantités collectées sont enregistrées automatiquement sur support informatique conformément à l'Arrêté Ministériel du 29 octobre 2012 modifiant l'arrêté ministériel du 1er février 2007 portant approbation du document établi par les organismes interprofessionnels agréés en ce qui concerne les modalités du contrôle de la qualité du lait cru de vache et au cahier des charges RFID (site internet CBL/membres/collecte de lait/RFID ou chez les OI).

Tout échantillon officiel est immédiatement identifié de manière électronique à l'aide d'un 'numéro de livraison' (clé d'identification unique). Ce numéro unique correspond à la combinaison des données suivantes :

- Le numéro de l'acheteur, octroyé par l'OI, conformément à l'AFSCA.
- Le numéro du fournisseur, reconnu automatiquement par le système à l'aide des coordonnées GPS (éventuellement confirmé par le chauffeur si plusieurs fournisseurs sont identifiés pour une position GPS donnée). En absence d'un signal GPS, ce numéro est encodé par le chauffeur. Le système enregistre l'origine du numéro de fournisseur dans le champ 18 du chip.
- Date de l'échantillonnage, attribué automatiquement (système de date).
- Instant de démarrage du pompage, sur base du temps du système.

Donnée	Champ sur la puce	Format

Cette information doit également être enregistrée au niveau du système sur le camion-citerne, car c'est sur base de cette combinaison de données (clé d'identification) que les résultats des Organismes Interprofessionnels et l'information des acheteurs de lait sont rassemblés.

Si d'application (p.ex. la collecte confondue de fournisseurs fournissant à différents acheteurs), le numéro de l'acheteur concerné est automatiquement écrit dans le tag. Ceci signifie que les données des fournisseurs des autres acheteurs doivent être présentes dans l'enregistrement de données. S'il s'agit uniquement d'une situation d'urgence : voir procédures d'urgence.

Chaque camion-citerne est équipé pour l'identification des échantillons via le GPS. En cas de problèmes avec l'identification GPS, le numéro du fournisseur peut être encodé manuellement. Ceci est notifié à l'OI à l'aide du champ 18 'Qualité identification GPS'.

Si la traçabilité n'est pas assurée par la présence de l'enregistrement automatique des quantités collectées par le camion de collecte, un document est rédigé par le chauffeur du camion de collecte. Ce document comprend les informations reprises ci-dessus, conformément à la procédure d'urgence élaborée par les OI. Si, pour une raison ou une autre, le lait n'est pas chargé, le chauffeur le rapporte selon les procédures internes.

Le chauffeur du camion de collecte est responsable de ces enregistrements.

Lors du transbordement :

En cas de transbordement, un échantillon du chargement complet est effectué par le chauffeur du camion de collecte (méthode de prélèvement d'un échantillon : voir doc. C1 pt.2).

Un document de transport valide est rédigé par le chauffeur du camion de collecte. Ce document (CMR ou document de transbordement ou bordereau de transport ou de livraison) comprend l'identification du camion de collecte, l'identification du semi-remorque ou de la remorque, l'estimation des quantités transbordées, éventuellement les n° et les quantités des compartiments du camion de collecte.

Ces documents sont à conserver par les différents opérateurs (un par le collecteur-transporteur, un par le transporteur et un par l'établissement laitier).

A l'établissement laitier :

Lors de l'arrivée à l'établissement laitier et avant réception du lait, chaque camion de collecte, chaque remorque et semi-remorque sont identifiés selon les procédures internes en vigueur, assurant la traçabilité.

Après la réception du lait, la traçabilité ultérieure est assurée par le SAC-produits laitiers.

Toutes les données concernant la traçabilité sont conservées à disposition de l'autorité compétente pendant la période imposée légalement. Elles permettent d'assurer la traçabilité du lait cru. Ces données sont archivées chez l'acheteur et doivent pouvoir être présentées à l'autorité compétente dans un délai raisonnable :

- la destination, la nature et la date (de 1 à quelques heures)
- l'identification et la quantité (entre 4 et 24 heures)