

## **LES REGLES SANITAIRES DANS LE SECTEUR LAITIER : QUELQUES INFORMATIONS SUR UNE RECENTE DIRECTIVE EUROPEENNE**

Le Conseil des Communautés Européennes a arrêté le 16 juin 1992 une directive fixant les règles sanitaires pour la production et la mise sur le marché de lait cru, de lait traité thermiquement et de produit à base de lait (JO CEE N° L 268/1 du 14.09.1992, directive 94/46).

### **Vers des règles d'hygiène pour la production et la transformation du lait, adoptées par tous !**

Cette directive vise à établir graduellement des règles d'hygiène, applicables à l'ensemble du marché de la Communauté Européenne, pour la production, le conditionnement, le stockage et le transport du lait et des produits laitiers.

Elle ne s'applique pas à la vente directe du producteur au consommateur, qui teste régie par des règles nationales.

Elle fixe :

- les prescriptions de santé pour les animaux producteurs : indemnes de tuberculose, brucellose ou autre maladie transmissible à l'homme, sans inflammation ou blessure du pis, non traités par des substances dangereuses pour la santé humaine ;

- l'hygiène de l'exploitation : aménagement des locaux, facilité pour le nettoyage des locaux et accessoires ;

- l'hygiène de la traite et du transport : facilité de nettoyage et de désinfection des instruments de traite, installations et tenues appropriées pour la propreté du personnel, refroidissement du lait s'il n'est pas collecté dans les deux heures, contrôle pour éviter l'addition d'eau dans le lait cru ;

- les normes microbiologiques imposées au lait cru à son admission à l'établissement de traitement ou de transformation (cf tableau 1 ci-contre) ;

- les conditions d'agrément de ces établissements : disposition et facilité de nettoyage des locaux de manipulation, des citernes, des locaux d'entreposage réfrigérés... et les conditions d'hygiène qui sont applicables aux locaux, matériels et personnels ;

- les conditions concernant les équipements et récipients pour le stockage au froid, la présence de centrifugeuses, l'équipement pour le remplissage automatique des récipients de conditionnement du lait, l'équipement pour le traitement thermique... ;

- les exigences concernant les délais de fabrication (en règle générale, dans les 36h suivant l'admission du lait s'il est conservé à une température inférieure à 6°C) et la préparation des laits traités thermiquement ou des laits destinés à la fabrication de produits laitiers ;

- les critères microbiologiques pour les produits laitiers et le lait de consommation à la sortie de l'établissement (cf tableaux 2 et 3 ci-contre) ;

- les prescriptions concernant le conditionnement et l'emballage des produits : locaux appropriés, automatisation du remplissage et de la fermeture ;

- le marquage de salubrité et l'étiquetage ;

- les conditions d'entreposage et de transport : locaux à la température requise avec enregistrement des températures, récipients et véhicules de transport conçus et équipés pour le maintien des températures requises et pour un nettoyage facile ;

- le contrôle des exigences précédentes par les autorités compétentes.

### **Des mesures de contrôle adaptées**

Les différents Etats doivent veiller au respect de ces dispositions, en particulier, en prenant et en faisant prendre aux établissements, toutes les mesures de contrôle adaptées. Les traces écrites ou enregistrées de ces contrôles doivent être conservées (2 ans, ou 2 mois après la date de durabilité minimale pour les produits à conserver au frais) pour présentation aux autorités compétentes. Celles-ci doivent être immédiatement avisées de tout risque sanitaire grave.

Ces contrôles doivent, en outre, porter sur la recherche de résidus d'antibiotiques, sulfamides, substances médicales, pesticides, détergents ou autre substance nuisible. Avant le 30/06/1993, les Etats devront soumettre à la Commission les mesures nationales à mettre en œuvre pour systématiser ces recherches dans le lait cru, traité thermiquement et dans les produits à base de lait.

Chaque état doit désigner un ou plusieurs laboratoires de référence. Ceux-ci sont chargés :

- de coordonner les activités des laboratoires d'analyse ;

- d'organiser des essais comparatifs ;

- d'assister les autorités compétentes pour organiser le système de contrôle du lait ;

- de diffuser auprès des laboratoires et autorités les informations fournies par le Laboratoire Communautaire de Référence : le LCHA (43, rue de Dantzig à Paris). Celui-ci est également chargé des tâches énoncées ci-dessus, mais au niveau des différents laboratoires nationaux de référence.

Les Etats membres doivent également s'assurer que les importations en provenance de pays tiers respectent ces

mêmes dispositions. Les pays et établissements reconnus capables de le faire sont répertoriés sur une liste, régulièrement remise à jour en fonction de contrôles effectués sur place par des experts de la Commission ou des Etats membres.

Le texte de cette directive (32 pages) peut être commandé aux Journaux Officiels (36 16 JOEL). Il est suivi d'une autre directive, plus courte, (92/47 du Conseil du 16/06/1992, JO CEE du 14/09/1992) qui précise les conditions d'octroi de dérogations temporaires et limitées aux règles sanitaires, énoncées dans la directive précédente.

### LEGENDE DES 3 TABLEAUX

(a) : Moyenne géométrique constatée sur une période de 2 mois, avec au moins 2 prélèvements par mois

(b) : Moyenne géométrique constatée, avec au moins 1 prélèvement par mois, sur une période de 3 mois (avec adaptation possible si le niveau de production est très saisonnier)

(c) : les 25 g seront obtenus par 5 prélèvements de 5 g pris en différents points d'un même échantillon

(d) : cette recherche n'est pas obligatoire pour les laits stérilisés, les laits de conserve et les produits à base de lait traités thermiquement après leur conditionnement ou leur emballage

(e) : après incubation à 6°C pendant 5 j (teneur en germes à 21°C)

(f) : teneur en germes à 30°C

n : nombre d'unités d'échantillonnage de l'échantillon

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

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

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

**Tableau 1 : Normes à respecter lors de l'admission du lait cru à l'établissement de traitement ou de transformation**

Teneur en germes à 30°C (par ml)	Teneur en cellules somatiques (par ml)	<i>Staphylococcus aureus</i> (par ml)
<b>LAIT CRU DE VACHE</b>		
pour la production de lait de consommation traité thermiquement, de lait fermenté, emprésuré, gélifié ou aromatisé et de crèmes		
≤ 100 000 (a)	≤ 400 000 (b)	.....
pour la fabrication d'autres produits laitiers		
≤ 400 000 (a) à partir du 1.1.1994	≤ 500 000 (b) à partir du 1.1.1994	.....
≤ 100 000 (a) à partir du 1.1.1998	≤ 400 000 (b) à partir du 1.1.1998	.....
pour la fabrication de produits au lait cru		
≤ 100 000 (a)	≤ 400 000 (b)	n = 5    m = 500 M = 2000    c = 2
<b>LAIT CRU DE BUFFLONNE</b> (à partir du 1.1.1994)		
≤ 100 000 (a)	≤ 500 000 (b)	.....

LAIT CRU DE CHEVRE OU DE BREBIS		
pour la fabrication de laits de consommation ou de produits traités thermiquement		
≤ 100 000 (a) (à partir du 1.1.1994)	.....	.....
pour la fabrication de produits au lait cru		
≤ 500 000 (a)	.....	n = 5 m = 500 M = 2000 c = 2

Les normes applicables au 1.1.1998, pour la teneur en germes à 30°C et la teneur en cellules somatiques des laits de chèvre et de brebis, seront fixés ultérieurement par la Commission.

**Tableau 2 : Critères microbiologiques relatifs aux produits à base de lait lors de leur sortie de l'établissement de transformation**

Les produits à base de lait traité thermiquement doivent, en outre, après incubation à 30°C pendant 15 j répondre aux normes suivantes :

- teneur en germes à 30°C (par 0,1 ml) ≤ 10
- contrôle organoleptique normal

Critères	applicables aux produits	normes (ml, g)
<b>CRITERES OBLIGATOIRES : GERMES PATHOGENES</b>		
<i>Listeria monocytogenes</i>	fromages autres que ceux à pâtes dures	absence dans 25 g (c) n = 5 c = 0
	autres produits (d)	absence dans 1 g
<i>Salmonella spp</i>	tous produits sauf poudre de lait	absence dans 25 g (c) n = 5 c = 0
	poudre de lait	absence dans 25 g (c) n = 10 c = 0
<b>CRITERES ANALYTIQUES : GERMES TEMOINS DE DEFAUTS D'HYGIENE</b>		
<i>Staphylococcus aureus</i>	fromages au lait cru et au lait thermisé	m = 1000 M = 10 000 n = 5 c = 2
	fromages à pâte molle (au lait traité thermiquement)	m = 100 M = 1000 n = 5 c = 2
	fromages frais lait en poudre produits glacés à base de lait (y compris glaces et crèmes glacées)	m = 10 M = 100 n = 5 c = 2
<i>Escherichia coli</i>	fromages au lait cru et au lait thermisé	m = 10 000 M = 100 000 n = 5 c = 2
	fromages à pâte molle (au lait traité thermiquement)	m = 100 M = 1000 n = 5 c = 2

GERMES INDICATEURS : LIGNES DIRECTRICES		
coliformes 30°C	produits liquides à base de lait	m = 0 M = 5 n = 5 c = 2
	beurre à base de lait ou crème pasteurisés	m = 0 M = 10 n = 5 c = 2
	fromages à pâte molle (au lait traité thermiquement)	m = 10 000 M = 100 000 n = 5 c = 2
	produits à base de lait	m = 0 M = 10 n = 5 c = 2
	produits glacés à base de lait (y compris glaces et crèmes glacées)	m = 10 M = 100 n = 5 c = 2
teneur en germes	produits liquides à base de lait traités thermiquement et non fermentés (e)	m = 50 000 M = 100 000 n = 5 c = 2
	produits glacés à base de lait (y compris glaces et crèmes glacées) (f)	m = 100 000 M = 500 000 n = 5 c = 2

**Tableau 3 : Critères microbiologiques relatifs aux laits de consommation**

Critères	Normes
<b>LAIT CRU DE VACHE</b>	
teneur en germes à 30°C (par ml)	≤ 50 000 (a)
<i>Staphylococcus aureus</i>	m = 100 M = 500 n = 5 c = 2
<i>Salmonella</i>	absence dans 25 g n = 5 c = 0
<b>LAIT PASTEURISE</b>	
germes pathogènes	absence dans 25 g n = 5 c = 0 m = 0 M = 0
coliformes (par ml)	n = 5 c = 1 m = 0 M = 5
teneur en germes à 21°C après incubation à 6°C, 5j	n = 5 c = 1 m = 5 x 10 <sup>4</sup> M = 5 x 10 <sup>5</sup>
<b>LAIT STERILISE, LAIT UHT</b>	
teneur en germes à 30°C	≤ 10 (pour 0,1 ml)
contrôle organoleptique	normal
substances pharmacologiquement actives	dans les limites du règlement CEE n° 2377/90