

QFL **Qualité Filière Lait**

CAHIER DES CHARGES QFL



01/01/2022
Version 11

TABLE DES MATIERES

1. INTRODUCTION.....	5
1.1. Domaine d'application.....	5
1.2. Politique de qualité et intégration des structures.....	5
1.2.1. Le Groupe de Travail QFL.....	5
1.2.2. Les groupes de travail techniques.....	6
1.2.3. Le secrétariat.....	6
1.2.4. Les organismes de certification.....	6
1.2.5. Commission de recours.....	6
1.3. Buts.....	7
1.4. Diffusion.....	8
1.5. Utilisation attendue.....	8
1.5.1. Auto-évaluation.....	8
1.5.2. Demande.....	9
1.5.3. Evaluation.....	9
1.5.4. Certification QFL.....	10
1.5.5. La certification périodique.....	12
1.5.6. Audits inopinés.....	12
1.5.7. Flowchart pour la certification.....	14
1.6. Usage de la marque de certification.....	15
1.7. Enregistrement et documentation.....	16
1.8. Traçabilité.....	16
2. CAHIER DES CHARGES.....	19
2.1. Conditions préalables à l'évaluation QFL.....	19
2.2. Module A: Santé animale.....	21
2.2.1. Objectif.....	21
2.2.2. Application.....	21
2.2.3. Méthode.....	21
2.2.3.1. Lutte contre les maladies du bétail.....	21
2.2.3.2. Médicaments vétérinaires.....	25
2.2.3.3. Hygiène.....	29
2.3. Module B: Bien-être animal.....	32
2.3.1. Objectif.....	32
2.3.2. Application.....	32
2.3.3. Méthode.....	32
2.3.3.1. Logement.....	32
2.3.3.2. Soins.....	35
2.3.3.3. Aliments et eau.....	36
2.4. Module C: La traite.....	43
2.4.1. Objectif.....	43
2.4.2. Application.....	43
2.4.3. Méthode.....	43
2.4.3.1. Cadre légal.....	43
2.4.3.2. Les trayeurs et les utilisateurs de l'installation de traite.....	44
2.4.3.3. Fonctionnement de ou des installation(s) de traite.....	45
2.4.3.4. Fonctionnement du ou des refroidisseur(s).....	46
2.4.3.5. Lieu de traite.....	47
2.4.3.6. Local de stockage et laiterie.....	49
2.5. Module D: Nettoyage.....	53

2.5.1. Objectif.....	53
2.5.2. Application.....	53
2.5.3. Méthode.....	53
2.5.3.1. Locaux.....	53
2.5.3.2. Nettoyage de l'installation de traite et du refroidisseur.....	55
2.6. Module E: Environnement.....	58
2.6.1. Objectif.....	58
2.6.2. Application.....	58
2.6.3. Méthode.....	58
2.7. Module F: Notification obligatoire.....	60
2.7.1. Objectif.....	60
2.7.2. Application.....	60
2.7.3. Méthode.....	60
2.8. Module G: Monitoring durabilité.....	62
2.8.1. Objectif.....	62
2.8.2. Application.....	62
2.8.3. Méthode.....	62
2.9. Module H: Hygiène.....	63
2.9.1. Objectif.....	63
2.9.2. Application.....	63
2.9.3. Méthode.....	63
3. ANNEXES.....	66
3.1. Préparation du pis – Recommandations.....	66
3.1.1. Généralités.....	66
3.1.2. Méthodes.....	66
3.2. Fonctionnement de l'installation de traite et du tank à lait.....	68
3.2.1. Généralités.....	68
3.2.2. QFL – conditions installation de traite et tank à lait.....	68
3.3. Conseils pour le traitement de l'eau.....	69
3.4. Système de surveillance des refroidisseurs.....	70
3.4.1. Exigences pour le système de surveillance.....	70
3.4.2. Recommandations pour le système de surveillance.....	71
3.5. Exemple de plan HACCP pour le lait écrémé.....	72
4. FORMULAIRES.....	78
4.1. Engagement du producteur.....	78
4.2. Registre lors de la vente d'aliments et/ou de sous-produits entre agriculteurs.....	79
4.3. Fiche culture.....	80
4.4. Enregistrement des traitements.....	81
4.5. Formulaire de notification.....	82
4.6. Info exploitation pour le trayeur.....	84
4.7. Attestation de contrôle de la paratuberculose.....	85
5. REFERENCES.....	87

Introduction

1. INTRODUCTION

1.1. Domaine d'application

Cette version du cahier des charges s'adresse aux producteurs de lait cru entier et écrémé et est d'application à partir du 01.01.2022. Il peut facilement être mis en œuvre dans la structure particulière de chaque exploitation.

Le cahier des charges n'est pas d'application pour la transformation du lait à la ferme. S'il y a une fourniture de lait écrémé à un acheteur, il doit y avoir un plan d'autocontrôle basé sur une étude HACCP pour la transformation à la ferme. Celui-ci donne les garanties nécessaires en matière de sécurité alimentaire pour le lait écrémé fourni.

La QFL est une démarche professionnelle basée sur un engagement volontaire des adhérents. Ceux-ci sont les seuls à décider d'être candidats pour adhérer à la QFL, après avoir reçu une information appropriée sur le contenu, les objectifs et les modalités de fonctionnement du cahier des charges QFL.

Les producteurs doivent avoir bien pris conscience que la QFL constitue une démarche de promotion collective de leur métier et qu'elle est aussi une démarche de progrès et une démarche responsabilisante pour eux.

La responsabilité des producteurs est en effet engagée à trois titres :

- à l'égard du public : si les adhérents respectent leurs engagements souscrits en participant à la QFL, la communication qui pourra être menée par rapport à la QFL sera positive et la confiance du consommateur pour le lait et les produits laitiers sera renforcée;
- à l'égard des autres adhérents (aussi bien vis-à-vis des producteurs que des collecteurs-transporteurs): car le projet QFL ne peut avoir sa vraie valeur que par l'engagement solidaire de tous les adhérents;
- à l'égard d'eux-mêmes en respectant leurs engagements et en mettant en application les mesures d'amélioration nécessaires mises en évidence lors de l'évaluation.

Enfin, en s'engageant dans la QFL, les producteurs doivent être conscients qu'ils apportent leur contribution à la création d'un système de production transparent.

1.2. Politique de qualité et intégration des structures

Le secteur laitier veut, par cette approche de la qualité via un système d'assurance qualité, rester à la pointe de la surveillance intégrale de la chaîne alimentaire.

Le but final est de pouvoir garantir la quasi totalité de la production belge de lait cru par le certificat QFL. Dans le même temps, toute la chaîne, du producteur au consommateur, est englobée dans un système durable pour renforcer l'image de la qualité de la production laitière aux yeux des utilisateurs.

Les exploitations laitières sont certifiées QFL tandis que la certification de la collecte, du transport, de la réception et de la transformation du lait par les laiteries est effectuée sur base d'un guide autocontrôle.

1.2.1. Le Groupe de Travail QFL

La QFL a été mise sur pied en concertation avec les divers acteurs du secteur laitier. Elle a créé pour ce faire le Groupe de Travail Interprofessionnel QFL national. De ce fait chaque partie concernée est consultée via ses représentants. A l'occasion de la création de l'organisation de branche MilkBE en 2019, le Groupe de travail interprofessionnel IKM/QFL/QMK est dissolu étant donné que la gestion du guide de qualité a été reprise par le groupe de travail QFL de MilkBE.

Cet organe de concertation nationale détermine les directives QFL et prend toutes les décisions concernant le contenu du cahier de charges. En plus il est compétent pour composer des groupes de travail techniques, pour établir des contacts avec la transformation, la distribution et le consommateur, pour déterminer le choix des organismes de certification, le contenu de la communication externe et l'utilisation du logo.

Ce groupe de travail est composé de :

- 6 représentants et 3 remplaçants des trois organisations agricoles, à savoir 2+1 pour le Algemeen Boerensyndicaat (ABS), 2+1 pour le Boerenbond (BB) et 2+1 pour la Fédération Wallonne d'Agriculture (FWA), qui, ensemble, représentent 97% des producteurs laitiers en Belgique,
- 6 représentants et 2 remplaçants de l'industrie laitière par le biais de la Confédération Belge de l'Industrie Laitière (CBL),

Des experts participent aux réunions du Groupe de travail, c'est-à-dire 4 représentants des Organismes Interprofessionnels (MCC-Vlaanderen et le Comité du Lait), Ils offrent le soutien technique nécessaire.

Le secrétaire du groupe de travail vient du secrétariat de MilkBE. Les dossiers qui doivent être présentés au Groupe de travail QFL ou aux groupes de travail techniques, sont préparés par le secrétaire, aidé par les experts qui représentent les organismes de certification. Cela concerne e.a. les modifications dans le cahier des charges, les instructions de travail, ...

1.2.2. Les groupes de travail techniques

Des groupes de travail techniques peuvent être formés pour discuter de sujets plus spécifiques. Ces groupes de travail techniques établissent des propositions et présentent les conclusions au Groupe de Travail . A l'aide des conclusions, ce dernier peut décider d'une adaptation du cahier des charges et/ou rédiger de nouvelles instructions de travail qui sont alors transmises aux personnes concernées.

1.2.3. Le secrétariat

Le secrétariat est fait par MilkBE. Les missions du secrétariat sont : l'organisation du secrétariat de façon personnalisée, les réunions du groupe de travail QFL et les groupes de travail techniques, les actions de sensibilisation avec, entre autres, des conférences de presse, des communiqués de presse et des séances d'information aux adhérents.

1.2.4. Les organismes de certification

Le groupe de travail QFL a décidé de confier les activités de certification à MCC-Vlaanderen et au Comité du lait-service certification. Les missions des organismes de certification sont : l'organisation de la procédure de certification, l'infrastructure informatique avec la possibilité de liaisons automatiques et la formation des auditeurs.

1.2.5. Commission de recours

MilkBE est compétent pour réunir une commission des recours. Elle est composée de 4 membres du groupe de travail QFL de MilkBE. La commission de recours est composée paritairement de producteurs/acheteurs et Wallonie/Flandre. MCC-Vlaanderen et le Comité du Lait peuvent faire appel à la commission de recours. La procédure de recours fait partie d'une procédure au niveau des organismes certificateurs.

1.3. Buts

La QFL est une démarche collective, professionnelle et volontaire. Elle traduit les engagements des producteurs de lait envers la société, sur un cahier des charges de bonnes pratiques. Elle vise à valoriser le savoir-faire des adhérents et permet à chacun de s'inscrire dans une dynamique de progrès indispensable à une agriculture durable.

Le rôle du cahier des charges est de contribuer à la surveillance des circonstances de production. Le consommateur moderne et averti veut en effet savoir comment son produit a été fabriqué. Des termes venant des secteurs tels que l'environnement, la protection des animaux, la biotechnologie, etc. se sont glissés dans le secteur laitier et s'y sont fixés de façon irréversible.

Une bonne méthode de production, le souci du bien-être animal et de l'environnement, la pureté et la sécurité du produit fini, la surveillance des intrants à l'exploitation et à la laiterie, ce sont là les tâches de la QFL.

Vous trouverez, ci-dessous, un aperçu des normes.

Le cahier des charges décrit des points légaux et d'autres relevant des exigences du marché :

- Le module A - santé animale a pour objectif de promouvoir la santé des vaches au moyen de mesures préventives étendues et d'une lutte ciblée contre les maladies.

Une évaluation générale supplémentaire de l'état de santé des vaches, l'instauration d'un enregistrement des traitements, l'exigence d'avoir un système d'assurance qualité pour le vétérinaire d'exploitation et l'instauration d'une procédure de détection des animaux traités avec des médicaments vétérinaires constituent une partie importante de ce module. En outre, on vise à une réduction de l'utilisation de médicaments vétérinaires afin de garantir à tout moment la sécurité du lait livré.

- Dans le deuxième module B - bien-être animal, les points de garantie visés sont le logement, l'alimentation et les soins prodigués aux vaches laitières.

Pour le logement, de nombreuses normes ont été instaurées concernant les systèmes en entravées, les dimensions des logettes et des aires d'alimentation, la sécurité dans l'étable, l'éclairage et l'aération de l'étable. L'approvisionnement en eau potable et sa qualité y sont également définis, et on y trouve aussi les conditions de pâturage et l'approvisionnement en herbe.

Les fournisseurs d'aliments composés, de sous-produits humides et d'aliments simples sous forme séchée sont soumis à l'obligation d'être agréés FCA (Feed Chain Alliance) ou QS (pour l'Allemagne); les ventes entre agriculteurs sont enregistrées. Le stockage séparé doit réduire les risques.

- Le module C - traite garantit les conditions d'hygiène à la traite appliquées par le producteur laitier grâce à un bon fonctionnement de l'installation de traite dans un environnement hygiénique.

Le tank à lait requiert une attention spéciale car il doit assurer la bonne conservation du lait. Il doit être d'une capacité suffisante, assurant un refroidissement rapide et adéquat du lait, avec un mélange régulier et correct, pourvu d'un thermomètre facilement lisible, d'un système de surveillance (pour les nouveaux tanks) et d'un système de sécurité anti-retour (pour les nouvelles installations de traite), et placé dans un local propre, bien éclairé et aéré, suffisamment grand et facilement accessible.

- Un nettoyage en profondeur de l'étable hébergeant les vaches laitières, de l'installation de traite, du refroidisseur et du local de traite et de stockage du lait occupe une place centrale dans le module D - nettoyage. Sont également contrôlés les produits de nettoyage et de désinfection utilisés ainsi que la température de nettoyage et l'eau utilisée, qui doit être de qualité potable pour le nettoyage de l'installation de traite et du refroidisseur.

Les points de garantie concernant la sécurité du stockage des produits de nettoyage et les soins apportés aux abords de l'exploitation doivent créer les conditions optimales pour une production saine, sûre et responsable du lait.

- Le module suivant est le module E - environnement. Le consommateur est de plus en plus soucieux de l'influence de la production alimentaire sur l'environnement. La société attribue une grande part de responsabilité pour le soin et le maintien de cet environnement aux agriculteurs.

- Le module F concerne la notification obligatoire. Chaque exploitant dans la chaîne alimentaire doit respecter l'obligation de notification. Pour la production primaire animale, cette notification obligatoire signifie concrètement que les producteurs sont tenus de signaler à l'AFSCA (pour les Pays-Bas : NVWA- Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit) lorsqu'il y a une suspicion d'une maladie contagieuse soumise à déclaration, de produits dangereux ou d'aliments dangereux. La notification obligatoire a pour objectif de pouvoir intervenir plus rapidement et de limiter la propagation de la contamination dans la chaîne alimentaire.

- Le module G consiste en un monitoring de durabilité de la production laitière (MDPL). Il s'agit d'une inventarisation objective permettant au secteur de montrer les progrès réalisés en matière de durabilité. La participation à cet inventaire est obligatoire, mais le choix des initiatives de durabilité est libre. Le producteur indique sur la checklist les initiatives de durabilité qu'il applique déjà et en apporte la preuve pour préparer l'audit. A côté de cette volonté de montrer ce qui est déjà fait, le monitoring veut informer et motiver à prendre de nouvelles initiatives. Le producteur décide lui-même quelles initiatives il veut prendre. Le nombre d'initiatives prises n'a aucune influence sur l'obtention du certificat QFL.

- Le dernier module H reprend le score hygiène de l'exploitation. L'hygiène générale de l'exploitation et son apparence constituent une facette importante de l'image donnée du secteur laitier. Les endroits les plus importants de l'exploitation laitière sont audités de façon individuelle à l'aide d'un score hygiène. Un score moyen de ces scores individuels donne un bon aperçu du statut hygiène de l'exploitation.

1.4. Diffusion

Le cahier des charges QFL est un document public qui peut être consulté et téléchargé sur le site MilkBE: www.milkbe.org/fr/themes/qualite/qfl.

Le cahier des charges est également disponible sur simple demande auprès de :
MilkBE asbl
Kolonel Begaultlaan 1A bus 11
3012 Leuven

1.5. Utilisation attendue

1.5.1. Auto-évaluation

Avant d'introduire sa demande de certification, le producteur peut faire son auto-évaluation à l'aide de la checklist « auto-évaluation pour le producteur ».

Pour chacun des points ou par groupes de points, ce cahier des charges présente :

- le pourquoi : ce sont les raisons tant pour les consommateurs que pour les adhérents,
- comment atteindre ce résultat : ce sont les moyens pratiques mis en œuvre pour atteindre les objectifs, les points à évaluer, la méthode de validation (instructions de travail) et la gradation.

Le producteur peut être accompagné dans sa démarche par un représentant de son acheteur. Les agents des laiteries ont été formés à cette tâche.

De plus, le producteur est régulièrement tenu au courant de l'actualité QFL et des points du cahier des charges par le biais d'une information QFL.

Il faut également suffisamment souligner que **les points de garantie doivent être respectés à tout moment** (Allemagne : Einmal jährlich führt der Landwirt anhand der Eigenkontrolle Checkliste eine Kontrolle seines Betriebes durch. Stellt er bei der Eigenkontrolle Mängel fest,

korrigiert er diese). L'assurance qualité est un système continu dans lequel le producteur laitier soumet à une évaluation critique et corrige au besoin les activités dans son exploitation, ses activités professionnelles personnelles et celles de ses collaborateurs. L'auto-évaluation doit aller plus loin que la vérification des points de garantie juste avant une inspection annoncée.

1.5.2. Demande

Lorsque le producteur se sent prêt, il introduit sa demande d'évaluation auprès de l'organisme certificateur IKM-Vlaanderen ou le Comité du Lait – service certification à l'aide d'un formulaire de demande qu'il peut obtenir auprès de son organisme certificateur. Ces formulaires remplis correctement et dûment signés sont envoyés aux organismes certificateurs par courrier, par fax ou par mail.

IKM-Vlaanderen VZW

Dienst certificatie
Hagenbroeksesteenweg 167
2500 Lier
tél : 078/15.47.10
fax : 078/15.48.10
info@ikm.be
www.mcc.vlaanderen.be

Comité du Lait

Service certification
route de Herve 104
4651 Battice
tél : 087/69.26.08
fax : 087/69.26.40
certification@comitedulait.be
www.comitedulait.be

1.5.3. Evaluation

Les évaluations sont effectuées par exploitation par un organisme de contrôle accrédité et sont basées sur les éléments suivants :

- un nombre de données administratives (noté A dans le cahier des charges).
- une évaluation visuelle d'un certain nombre de critères QFL (noté V dans le cahier des charges).

Les points de contrôle cahier des charges sont répartis en quatre catégories :

- points A : points très importants pour la sécurité, l'hygiène, la traçabilité, ... qui doivent être directement en ordre. Les points A1 sont des points pour lesquels la « notification obligatoire » (d'application uniquement pour la Belgique) est d'application en cas de non conformité, par contre pour les points A2 non conformes, il ne doit pas y avoir de notification.
- points A en gras dans le cahier des charges : points importants pour la sécurité, l'hygiène et la traçabilité qui ont un délai de réalisation de 6 mois et qui sont vérifiés lors du premier audit suivant (audit 18 mois, audit de renouvellement, audit inopiné).
- points B : points généraux importants dont 90% doivent toujours être en ordre, les 10% restant ont un délai de réalisation de 6 mois et sont vérifiés lors du premier audit suivant (audit 18 mois, audit de renouvellement, audit inopiné). Les 10% représentent une valeur indicative. Etant donné que 10% de tous les points B ne donnent pas un chiffre rond, un

maximum de 7 points B non corrects est accepté peu importe que l'évaluation ait lieu lorsque les animaux sont en prairie ou à l'étable peu importe le type d'étable.

- Points H : points très importants pour l'hygiène de l'exploitation qui font partie d'un système de score général d'hygiène et évalués de 1 (insatisfaisant) à 5 (parfaitement en ordre). La moyenne de tous les points H constitue le score hygiène de l'exploitation. Un score total hygiène de <5/10 signifie une perte de certificat ; un score entre 5/10 et 6,5/10 donne lieu à un certificat de 18 mois et un score >6,5/10 donne lieu à un certificat de 3 ans.

Un rapport de la visite d'évaluation est établi :

- + : conforme
- CE : conforme avec envoi
- NC : non conforme
- NCR : non conforme avec récurrence. Cette décision est prise pour les points B qui n'étaient pas en ordre lors de l'évaluation précédente et qui ne sont toujours pas en ordre.
- NCG : si le point ne satisfait pas entièrement. Cette décision ne peut être accordée qu'aux points en gras dans le cahier des charges.
- D : point de discussion
- +* : conforme avec commentaire
- 0 : non contrôlable
- X : pas d'application

Lorsque pour un point, l'auditeur a utilisé le code "+*", ceci signifie que, pour lui, le but visé par le point du cahier des charges est garanti, mais que les exigences décrites pour atteindre le but ne sont pas remplies. En d'autres mots, l'auditeur considère qu'une méthode acceptable a été mise en place pour atteindre le but fixé sans que ce soit la méthode décrite dans les instructions de travail.

Lorsque pour un point, l'auditeur a utilisé le code "D", ceci signifie qu'il n'a pas voulu ou pu prendre une décision étant donné qu'il s'agit d'une situation exceptionnelle ou qu'il y a doute sur la bonne mise en place du point de contrôle. Un rapport est rédigé sur ce point. Ce dernier est transmis au certificateur QFL qui prend une décision.

Lorsque pour un point, l'auditeur a utilisé le code "CE", les documents concernant ce point doivent encore être transmis. Ceci est noté sur le rapport de conclusion. Ce document reprend les points concernés, le contenu des documents à envoyer et le délai. Le producteur envoie (par courrier, fax ou mail) les documents manquants à son organisme certificateur. Si ces documents n'ont pas été transmis dans un délai de 3 mois ou si l'échéance du certificat tombe avant ce délai, l'évaluation initiale n'est plus valable et une nouvelle évaluation doit avoir lieu.

Lorsque le participant n'apporte pas une collaboration constructive lors de l'audit et que son attitude devient même agressive (verbalement ou physiquement) vis-à-vis de l'auditeur, alors ce dernier peut décider d'arrêter l'audit immédiatement. Dans ce cas, l'audit sera incomplet et ne pourra jamais mener à une certification QFL.

1.5.4. Certification QFL

En principe, le certificat QFL est valable pour une durée de 3 ans (Pays-Bas : voor de nederlandse leveraars, die zich via het IKM-lastenboek willen in orde stellen voor PVV, is er een controle om de 18 maanden).

Lorsqu'un ou plusieurs points du cahier des charges notés en **gras** est évalué NCG, le certificat n'est accordé que pour 18 mois et un audit intermédiaire aura lieu.

La date de certification correspond à la date de traitement définitif du dossier.

Les certificats reprennent toutes les données exigées par la norme ISO/IEC 17065. Le certificateur valide le certificat par sa signature.

Les possibilités suivantes se présentent :

- si tous les points sont en ordre ou si le nombre de points B ne dépasse pas 7 et si le score total hygiène est $>6,5/10$, une certification pour trois ans peut être accordée au producteur.

Ceci est confirmé par lettre et un certificat avec une date arrivant à échéance trois ans plus tard est envoyé.

Le producteur a 6 mois pour mettre les points B en ordre. La vérification de ces points aura lieu lors du premier audit suivant (audit 18 mois, audit de renouvellement, audit inopiné).

- si un ou plusieurs points A ne sont pas en ordre ou s'il y a plus de 7 points B non conformes ou si le score total hygiène est $<5/10$, le producteur ne peut pas être certifié. Le certificat est retiré à partir du jour de la clôture du dossier.

Cette décision est confirmée par lettre au producteur. Ce dernier a la possibilité de faire une nouvelle demande d'audit qui peut mener à une nouvelle certification si le(s) point(s) A ou les points B et les points H non conformes ont été adaptés.

- s'il y a un ou plusieurs points du cahier des charges en gras évalué NCG ou si le score total hygiène se situe entre $5/10$ et $6,5/10$, un certificat est accordé pour une période de 18 mois. Le producteur a 6 mois pour mettre les points NCG en ordre et pour améliorer le score total hygiène. La vérification de ces points aura lieu lors du premier audit suivant (audit 18 mois, audit de renouvellement, audit inopiné). Ceci est confirmé par lettre et un certificat avec une date arrivant à échéance 18 mois plus tard est envoyé.

- Si l'exploitation obtient pour un point hygiène individuel un score de 1 ou $2/5$, ce score individuel devra être d'au moins $3/5$ lors de l'audit QFL suivant. Si ce n'est pas le cas, l'exploitation n'obtiendra pas son certificat QFL.

Lors de l'audit 18 mois,

- Les conditions préalables sont vérifiées. Celles-ci doivent être en ordre à tout moment.
- Tous les points notés en gras dans le cahier des charges sont contrôlés,
- Tous les points B non conformes constatés lors de l'audit précédent sont contrôlés.
- Tous les points H faisant partie du score hygiène sont contrôlés.

S'il s'avère au cours de cet audit que les points pour lesquels il y avait un NCG ou un NC sur un point B lors de l'évaluation précédente ont été améliorés et qu'ils sont évalués + (correct), le certificat QFL est prolongé de 18 mois.

S'il s'avère au cours de cet audit que les points pour lesquels il y avait un NCG ou un NC sur un point B lors de l'évaluation précédente n'ont pas été améliorés ou si le score total hygiène est $<5/10$, le certificat QFL n'est pas prolongé.

S'il s'avère au cours de cet audit que des points notés en gras étaient + (correct) lors de l'évaluation précédente, et qui sont maintenant évalués NCG, le certificat est prolongé de 18 mois.

Le participant ne peut pas changer d'organisme d'inspection pour faire réaliser un audit, si l'audit précédent a donné lieu à un retrait de certificat ou à un certificat pour 18 mois.

Si, au cours des trois ans, une exploitation est reprise par un producteur qui n'a rien avoir avec l'exploitation concernée, un nouvel audit doit avoir lieu dans les 6 mois après la reprise. Ceci ne concerne donc pas les parents alliés aux 1^{er} et 2^{ème} degrés.

Lors de la reprise d'une exploitation certifiée QFL par des parents alliés aux 1^{er} et 2^{ème} degrés, le nouvel exploitant en informe son organisme certificateur, IKM-Vlaanderen ou le Comité du Lait – service certification, qui établit un nouveau certificat à son nom avec maintien de la date d'échéance. Le certificat QFL est suspendu en cas d'interdiction de livraison pour l'une ou l'autre raison; cette suspension est de la même durée que l'interdiction de livraison.

Le producteur laitier signe une déclaration (voir annexe 3.5.) par laquelle il reconnaît sa responsabilité directe pour l'application des normes du cahier des charges QFL d'application dans son exploitation et il s'engage à respecter ses engagements vis-à-vis des maillons suivants dans la chaîne laitière.

Lorsqu'un producteur arrive en fin de carrière, il lui est possible de demander une fois une prolongation de son certificat QFL auprès de l'organisme certificateur pour une durée de 6 mois.

1.5.5. La certification périodique

Un audit périodique a lieu tous les trois ans. Cet audit peut avoir lieu à partir du 9^{ème} mois avant la date d'échéance.

La date d'échéance est maintenue. Le certificat est automatiquement prolongé avec maintien de la date initiale d'échéance. Toute exploitation reste certifiée sauf avis contraire transmis au producteur et à sa laiterie par l'organisme certificateur ou lorsque la date d'échéance est dépassée.

Un audit supplémentaire peut avoir lieu après 18 mois (voir pt. 1.5.4).

Une inspection supplémentaire n'est pas prévue s'il y a des changements dans l'exploitation.

Les changements importants les plus fréquents ayant lieu dans une exploitation concernent l'infrastructure de l'exploitation (aération, places en stabulation, transformation ou construction de l'étable, du local de traite et du local où se trouve la citerne, innovations ou adaptations au niveau de l'installation de traite et de refroidissement, etc.). Si, lors de l'évaluation, des travaux de construction ou de transformation sont en cours, les points sont notés +* (correct avec commentaire) et le certificat est accordé pour une période de 3 ans, car ces adaptations visent toujours une amélioration des conditions de production. Ainsi, p.ex., une adaptation de l'infrastructure résultera toujours en une amélioration du bien-être des animaux. En cas d'adaptations importantes au niveau des installations de traite et de refroidissement, on doit toujours établir un rapport de réception qui fait le point sur les normes mentionnées dans le cahier des charges.

Une inspection supplémentaire n'est pas prévue lorsqu'il y a une nouvelle version du cahier des charges. L'application du nouveau cahier des charges sera vérifiée lors de l'inspection suivante.

1.5.6. Audits inopinés

MCC-Vlaanderen et le Comité du Lait doivent vérifier si les détenteurs des certificats répondent en permanence aux exigences telles que reprises dans le cahier des charges QFL. C'est dans ce but que sont effectués des audits inopinés.

Il y a trois types d'audits inopinés:

1. Sélection ad random des exploitations;
2. Sélection des exploitations sur base du nombre de non-conformités lors de l'audit précédent;
3. Sur base d'une plainte de tiers concernant le statut d'hygiène de l'exploitation.

Le nombre total d'audits inopinés est fixé sur base annuelle à 5% (2,5 % type 1 – 2,5% type 2) des exploitations pour lesquelles un certificat QFL a été octroyé au cours de l'année précédente.

Si le producteur refuse l'audit inopiné, il perd son certificat QFL.

Pour tous les types d'audits inopinés, la procédure habituelle pour la mise en ordre des non-conformités (voir 1.5.4) est d'application.

Autres dispositions par type d'audit inopiné:

a) Type 1

La sélection des exploitations se fait de façon tout à fait aléatoire parmi la liste des exploitations certifiées. Lors de l'audit inopiné, le respect de toutes les prescriptions en vigueur du cahier des charges QFL est vérifié.

Ces audits sont annoncés aux producteurs maximum 3 jours ouvrables avant l'audit.
Le coût des audits inopinés est mutualisé et inclus dans le prix des audits périodiques.

b) Type 2

Le choix des exploitations pour ce type d'audit inopiné est basé sur le nombre de non-conformités et/ou un score moyen hygiène bas lors de l'audit précédent (de renouvellement ou 18 mois). Durant cet audit, seuls les points visuels du cahier des charges sont vérifiés. Ces audits sont annoncés maximum 24h et minimum 12h à l'avance.

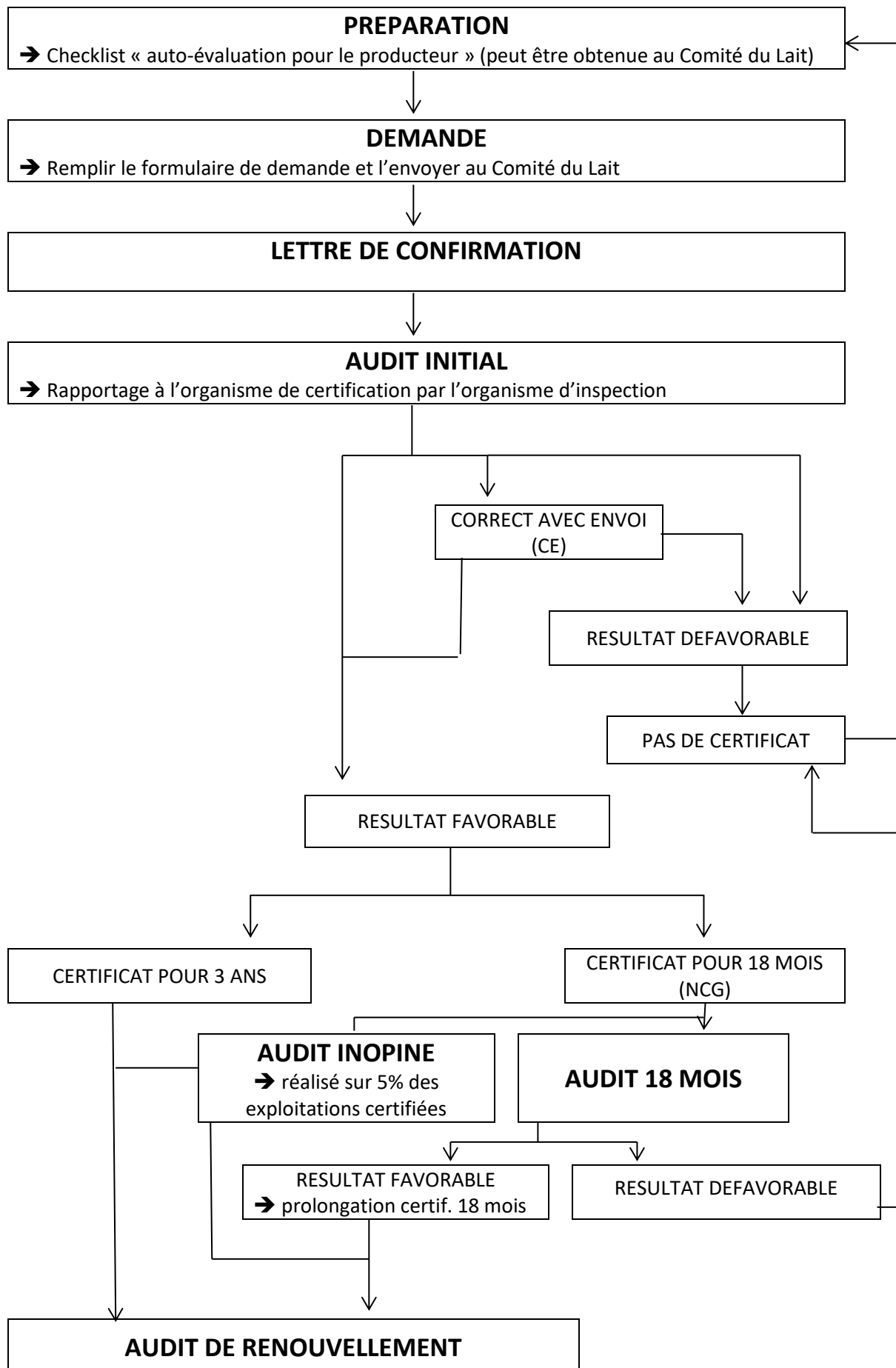
Le coût des audits inopinés est mutualisé et inclus dans le prix des audits périodiques.

c) Type 3

Un audit inopiné peut être demandé par des tiers (ex. acheteur de lait, OI, ...) sur base du statut d'hygiène de l'exploitation. Ces audits s'ajoutent au pourcentage des audits de type 1 et de type 2.

Durant cet audit, seuls les points visuels du cahier des charges sont vérifiés. Ces audits sont annoncés maximum 24h et minimum 12h à l'avance. Le coût de l'audit est supporté par le plaignant.

1.5.7. Flowchart pour la certification



1.6. Usage de la marque de certification

MilkBE est propriétaire de la marque de certification enregistrée sous le numéro 1432873 auprès de l'Office Benelux de la Propriété Intellectuelle (BOIP) pour les mentions suivantes :

- IKM : Integrale Kwaliteitszorg Melk
- QFL : Qualité Filière Lait
- QMK : Qualität der Milchkette



La marque est enregistrée dans les classes :

- Classe 29 : Lait et produits laitiers
- Classe 31 : Produits agricoles, horticoles et forestiers, non compris dans d'autres classes; animaux vivants; alimentation et aliments pour les animaux
- Classe 35 : Publicité; gestion des affaires commerciales; services administratifs ; Conseil au niveau de l'organisation et du management commercial; Conseil en matière de gestion d'entreprise; Agences d'information commerciale ; assistance à la gestion d'entreprise ; analyse des prix de revient ; équipement pour compte de tiers ; conseil en organisation et en gestion d'entreprise ; organisation d'expositions à des fins commerciales ou publicitaires ; présentation de marchandises sur des supports de communication à des fins de vente ; traitement de l'administration des commandes ; études et analyses de marché
- Classe 42 : Services de certification et de contrôle de la qualité

MilkBE accorde le droit d'utiliser le logo et/ou la mention aux producteurs en possession d'un certificat QFL valable.

Sur simple demande, le groupe de travail QFL peut permettre à une personne physique ou morale d'utiliser le logo et/ou les mentions comme matériel promotionnel et/ou matériel de communication. Dans ce cas, une redevance peut être réclamée. Les conditions minimales suivantes doivent être respectées :

- le matériel promotionnel est présenté au Groupe de Travail QFL pour approbation ;
- le lait provient d'exploitations certifiées QFL ;
- la collecte et le transport du lait cru répondent aux exigences du SAC collecte (G009) ;
- la transformation répond aux exigences du SAC produits laitiers (G002) ;
- la mention ou le logo peuvent être utilisés par les producteurs durant la validité de leur certificat ;
- il ne peut être fait référence à IKM/QFL/QMK d'une manière susceptible de porter préjudice à la réputation de l'organisme de certification ;
- aucune déclaration ne peut être faite se rapportant à IKM/QFL/QMK que l'organisme de certification pourrait raisonnablement considérer comme trompeuse.

Tout autre usage du logo et/ou de la mention n'est accepté qu'après approbation par le Groupe de Travail QFL.

Une version digitale du logo peut être demandée auprès de MilkBE. Les dimensions du logo peuvent être modifiées à condition de respecter la forme rectangulaire et la lisibilité du logo.

Chaque utilisateur du logo est tenu de signaler à MilkBE toute utilisation abusive soupçonnée ou constatée du logo et/ou de la mention. MilkBE peut, de sa propre initiative ou à la demande de tiers, effectuer des contrôles sur l'utilisation correcte du logo et/ou de la mention. Ceci peut inclure un contrôle administratif et/ou visuel. S'il en ressort une utilisation abusive, une ou plusieurs des sanctions suivantes peuvent être appliquées :

- réprimande ou avertissement écrit ;
- retrait du droit d'utiliser le logo et la mention ;
- suspension du certificat ;
- retrait du certificat ;
- amende pour un éventuel dommage causé par l'utilisation abusive.

Nonobstant les dispositions reprises ci-dessus, MilkBE peut engager les démarches nécessaires auprès des tribunaux pour tout abus d'usage qui ne respecterait pas les principes du présent document ou provoquerait une confusion.

1.7. Enregistrement et documentation

Les enregistrements constituent un élément essentiel de l'assurance qualité 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 documents d'enregistrement doivent être conservés pendant une période de 5 ans.

Tous les documents nécessaires à l'audit doivent être présents à l'exploitation lors de l'audit.

1.8. Traçabilité

La traçabilité ne peut être assurée que si toutes les données en rapport avec les achats (animaux, aliments et eau, produits de nettoyage et trempage, médicaments) sont consignées dans des registres sous forme papier ou digitale. Ces registres sont archivés pendant 5 ans à l'exploitation. Il est essentiel que, lors de la détection d'un problème (contaminants, maladies contagieuses, ...), on puisse remonter rapidement et facilement à l'origine extérieure et, à partir de cette source, retrouver les autres utilisateurs. C'est la seule façon d'évaluer les problèmes à leur juste dimension sans jeter le discrédit sur tout le secteur. Cette traçabilité n'est possible que si chaque exploitation consigne les données utiles dans des registres.

De plus, toutes les données concernant la conservation du lait à l'exploitation, en passant par la fourniture du lait à l'acheteur, la qualité et la composition du lait livré, doivent apporter les mêmes garanties au maillon suivant dans la chaîne, à savoir la transformation par l'industrie laitière. C'est la raison pour laquelle ces données doivent aussi être archivées pendant 5 ans.

Aperçu des registres officiels et spécifiques à la QFL à conserver pendant 5 ans

REGISTRES IN

- Identification et enregistrement SANITEL (pour les Pays-Bas : bedrijfsregister – pour l'Allemagne : Hi-T);
- Prescriptions, documents d'administration et de fournitures des médicaments vétérinaires. Ces documents sont conservés dans l'ordre chronologique et avec une numérotation unique (pour les Pays-Bas : Logboek);
- En cas de guidance (pour l'Allemagne la guidance est obligatoire), les rapports quadrimestriels ;
- Factures des aliments achetés : quels aliments, la quantité, la date de livraison, le fournisseur et l'identification des aliments fournis ;

- Les étiquettes des composants des aliments composés ;
- Registre des aliments composés propres à l'exploitation (factures des matières premières, bulletins d'analyses sur les protéines et graisses animales) ;
- Factures, étiquettes, certificats des produits entrants pour la production de fourrage (ex. factures des produits phyto-pharmaceutiques) et les résultats d'analyse du compost et des boues ;
- Preuve du contrôle du pulvérisateur (pour les Pays-Bas : + bewijs van vakbekwaamheid) - Lorsqu'il y a échange de fourrages entre agriculteurs, une liste par année calendrier doit être tenue reprenant les producteurs concernés et la nature des fourrages ;
- Factures des produits d'hygiène de la mamelle et/ou dip et spray ;
- Factures des produits pour le nettoyage de la machine à traire et du tank à lait ;
- Factures des produits contre les insectes et les nuisibles ;
- Factures des produits utilisés pour le pédiluve ;

REGISTRES OUT

- Décompte laitier provenant de l'acheteur ;
- Analyses du lait (bulletin mensuel des résultats qualité et composition de l'OI) ;
- Le registre d'enregistrement des traitements ;
- Lorsqu'il y a échange de fourrages entre agriculteurs, une liste par année calendrier doit être tenue reprenant les producteurs concernés et la nature des fourrages.

AUTRES REGISTRES

- Résultats des examens pour la tuberculose ;
- S'il y a un contrat de guidance : les rapports des visites effectuées tous les quatre mois par le vétérinaire de guidance ;
- Analyses sanguines éventuelles ;
- Analyses de fumier éventuelles ;
- Analyses de l'eau utilisée pour l'abreuvement des animaux et pour le nettoyage de la machine à traire et du tank à lait (seulement s'il ne s'agit pas d'eau de distribution) ;
- Les copies des formulaires de notification obligatoire.
- Pour les Pays-Bas : Register PBB (Periodieke Bedrijfsbezoeken)

DOCUMENTS D'ORDRE GENERAL

- Les contrats avec le vétérinaire d'exploitation et le suppléant ;
- S'il y a guidance, le contrat avec le vétérinaire d'exploitation ;
- Attestation de contrôle sur la paratuberculose.

Cahier des charges

2. CAHIER DES CHARGES

2.1. Conditions préalables à l'évaluation QFL

Pour l'image du secteur agricole et sa responsabilité vis-à-vis de la société, les points suivants constituent des conditions préalables à toute évaluation QFL. Ceci signifie que la suite de l'évaluation QFL prévue ne pourra pas avoir lieu si l'une de ces conditions de base n'est pas remplie. Dans ce cas, le certificat QFL sera retiré immédiatement.

Si un des points n'est pas en permanence en ordre, un nouvel audit peut être demandé par un tiers (consommateur, acheteur,...).

		GRADATION	EVALUATION
1.	L'aspect sanitaire général des animaux (état de la peau, du pis, des articulations, ...) est évalué tous les jours avec soin. Le producteur suit son troupeau et vérifie son état de santé général. Il entreprend les mesures nécessaires pour que l'intégrité physique de ses animaux soit assurée, par exemple il soigne les onglons, il assure la sécurité dans les bâtiments, il ne laisse traîner aucun objet dangereux, il entretient les prairies, il donne une alimentation suffisante et équilibrée, il assure un approvisionnement en eau constant, etc.	A2	V
2.	Le détenteur de bétail est enregistré à l'AFSCA Pays-Bas : Registratie bij de NVWA (Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit) France : le détenteur de bétail est enregistré Allemagne : Registrierung bei der Landwirtschaftskammer	A1	A
3.	Le producteur signe la déclaration d'engagement (voir formulaire 4.1). Par sa signature, il s'engage à respecter le cahier des charges QFL d'application et à accepter tout contrôle concernant son application et à en faciliter la bonne exécution en mettant à disposition les documents nécessaires.	A2	A
4.	Allemagne : Ein Betriebsdatenblatt mit folgendem Inhalt liegt vor : Adresse mit Registriernummern (VVVO-Nr., Unternehmer-Nr.) Telefon- und Fax-Nummer, Email-Adresse Ansprechpartner Kapazitäten/Betriebseinheiten Tierproduktion Anzahl Kuhplätze Lagerkapazitäten Gülle, Jauche, Festmist Betriebsskizze, Lagepläne	A2	A

	Vorhandene Dokumentationen können genutzt werden		
5.	<p>Allemagne: Umsetzung und Dokumentation der durchgeführten Eigenkontrolle. Die Einhaltung der QMK-Kriterien ist ständig zu prüfen. Die regelmäßige Durchführung von Eigenkontrollen ist mindestens einmal jährlich anhand einer Checkliste zu dokumentieren. Vorhandene Kontroll- und Dokumentations-Systeme, die gewährleisten, dass die Anforderungen des QMK-Lastenhefts (in der jeweils aktuellen Version) erfüllt werden, können genutzt werden.</p>	A2	A
6.	<p>Allemagne : Die bei der Durchführung der Eigenkontrolle festgestellten Abweichungen werden dokumentiert und in einer festgelegten Frist beseitigt.</p>	A2	A

2.2. Module A: Santé animale

2.2.1. Objectif

Le module santé animale doit veiller à la prévention sanitaire en général, en garantissant la santé des animaux et la sécurité alimentaire pour l'homme, par des mesures prophylactiques et une lutte orientée contre les maladies. Des animaux sains produisent un lait de meilleure qualité, ils ont une espérance de vie plus longue.

Les mesures de prévention sanitaire peuvent permettre d'éviter l'apparition ou la prolifération de certaines maladies contagieuses. Ces maladies, telles la brucellose, la tuberculose, la leucose, l'ESB, etc. entraînent la prise de mesures draconiennes pour l'exploitation contaminée et les exploitations en contact. L'apparition de ces maladies ont souvent comme conséquence : l'interdiction de livrer, l'abattage et la désinfection complète. Les conséquences économiques et zootechniques sont en général radicales. L'image de l'entreprise et parfois du secteur entier est ternie pour un bon bout de temps.

Certaines maladies sont en plus des zoonoses, par exemple la brucellose et la tuberculose. Cela signifie qu'elles sont contagieuses pour l'homme, pour l'éleveur et sa famille, mais aussi pour le consommateur. Dans ce cas, il faut prendre des mesures prophylactiques, ce qui signifie qu'il faut se soumettre à un programme efficace de lutte contre les maladies animales.

L'utilisation de médicaments vétérinaires est le plus limité possible. En les utilisant avec précaution et en les enregistrant (e.a. le respect strict des délais d'attente), le risque de voir apparaître des résidus de médicaments dans le lait est limité. Une utilisation correcte des médicaments vétérinaires contribue à éviter le développement de la résistance des bactéries contre les antibiotiques.

Tous les antibiotiques prescrits ou fournis sont enregistrés dans Bigame (Wallonie) ou AB-Register (Flandre) ou Medirund (Pays-Bas) par le vétérinaire. Le producteur est responsable d'un enregistrement correct et il reçoit annuellement un rapport de benchmarking concernant l'utilisation d'antibiotiques dans son exploitation.

2.2.2. Application

Cette procédure est applicable à l'ensemble du cheptel laitier de l'exploitation.

2.2.3. Méthode

2.2.3.1. Lutte contre les maladies du bétail

Pourquoi:

Cette méthode de travail doit garantir le statut sanitaire et la traçabilité des animaux, par l'identification et l'enregistrement de chaque bovin présent dans l'exploitation. Cette traçabilité est la garantie qu'en cas d'apparition de maladies contagieuses, le plan de lutte contre les maladies animales peut fonctionner correctement en évitant la propagation éventuelle de la maladie et en assurant la protection du consommateur.

Pour la production laitière, on utilise exclusivement des vaches indemnes de maladies animales telles que la tuberculose, la paratuberculose, la brucellose et la leucose. Le lait provenant de vaches malades ne peut être livré.

L'exploitation laitière doit disposer du statut sanitaire correct pour pouvoir livrer du lait à l'industrie laitière. Lorsque l'exploitation laitière n'a pas le statut requis, les mesures imposées par la législation sont appliquées.

Concernant la santé publique, une bonne prévention contre les maladies du bétail réduit les risques de zoonoses aussi bien pour le producteur et sa famille que pour le consommateur, utilisateur du lait. Il est de la plus grande importance que le producteur et ses collaborateurs sachent dépister ces dangers et y adaptent leurs pratiques d'exploitation. Dans ce cadre, il est conseillé d'avoir une bonne collaboration avec le vétérinaire d'exploitation chargé de l'épidémio-surveillance et de s'informer régulièrement et correctement sur la lutte contre les maladies du bétail.

Comment:

	Lutte contre les maladies du bétail	GRADATION	EVALUATION
1.	<p>L'identification, l'enregistrement et les statuts sanitaires du cheptel laitier sont en conformité avec la législation en vigueur. Tous les animaux, à partir de leur naissance, sont enregistrés dans le système d'identification et d'enregistrement SANITEL. Les animaux doivent être enregistrés par l'établissement d'un document d'identification par bovin et la tenue d'un registre par troupeau.</p> <p>L'exploitation reçoit un statut sanitaire correct avec présence de tous les documents d'identification avec vignette sanitaire.</p> <p>Pays-Bas : Alle dieren vanaf de geboorte moeten in het identificatie en registratiesysteem van de Dienst Regelingen opgenomen worden. De identificatie bestaat uit het aanbrenge, in elk oor van het rund, van een oormerk dat het officieel nummer draagt.</p> <p>France : tous les animaux détenus (nés ou achetés) depuis plus d'un mois ont un passeport valide avec une ASDA verte ou jaune.</p> <p>Allemagne : Alle Tiere müssen ab dem Geburtsdatum in der elektronischen Datenbank Hi-T eingetragen sein.</p>	A1	A
2.	<p>SANITEL est tenu à jour en fonction des mouvements et de la mortalité du bétail.</p> <p>Pays-Bas : Het bedrijfsregister wordt in orde gesteld</p> <p>France : tout évènement est notifié de manière détaillée au maître d'œuvre de l'identification dans un délai maximum de 7 jours. Une trace écrite ou informatique des dates de notification est disponible sur l'exploitation. Pour que les animaux puissent être tracés après leur départ de l'exploitation, l'éleveur conserve une information sur leur destination.</p> <p>Allemagne : der Produzent muss alle Tierbewegungen innerhalb von 7 Tagen der Datenbank melden. Es darf kein Tier ohne Begleitpapier und ohne Ohrmarken gehandelt werden. Im Fall von sanitären Problemen wird der Betrieb in der HIT gesperrt. Kein Tier darf dann den Betrieb verlassen.</p>	B	A

3.	<p>Tous les animaux, à partir de leur naissance, portent deux marques auriculaires.</p> <p>En cas de perte d'une marque, le producteur demande une marque de réidentification à la DGZ/ARSIA et l'appose immédiatement lorsqu'il la reçoit.</p> <p>En cas de perte des 2 marques auriculaires, le producteur avertit son ULC.</p> <p>En cas de perte d'une marque auriculaire juste avant le transport à l'abattoir, la vignette "abattoir" est utilisée.</p> <p>France : tous les bovins de plus de 7 jours portent à chaque oreille une boucle lisible.</p> <p>Allemagne : alle Tiere sind ordnungsgemäß mit 2 Ohrmarken gekennzeichnet. Bei Verlust einer oder beider Marke beantragt der Landwirt eine neue Ohrmarke beim LKV und bringt diese direkt nach Erhalt an. Kein Tier darf den Betrieb verlassen wenn eine Ohrmarke fehlt.</p>	A2	V
4.	<p>Un contrat avec un vétérinaire d'exploitation ou une personne morale vétérinaire et avec un suppléant pour la surveillance épidémiologique est présent à l'exploitation.</p> <p>Le producteur est responsable de la désignation d'un vétérinaire d'exploitation agréé et doit faire appel à ce dernier chaque fois que cela est nécessaire. Le vétérinaire d'exploitation doit réagir à temps aux demandes du producteur et il est responsable du prélèvement d'échantillons pour analyse en vue de poser un diagnostic exact.</p> <p>Tous les résultats d'analyses d'échantillons (ex. analyse sanguine, analyse du fumier, analyse du lait, ...) revêtant une importance pour la santé publique prélevés sur les animaux ou d'autres échantillons prélevés à des fins de diagnostic sont conservés pendant 5 ans par le producteur.</p> <p>Pays-Bas : een contract met een bedrijfsdierenarts is niet verplicht. De melkveehouder mag een dierenarts van zijn keuze contacteren.</p> <p>France : Toute exploitation bovine a un vétérinaire sanitaire d'élevage habilité par la DD(CS)PP. Ce vétérinaire réalise la visite sanitaire bovine (VSB) annuelle obligatoire (v. A12)</p> <p>Allemagne : ein Vertrag mit einem Betriebstierarzt ist nicht verpflichtet.</p>	A1	A

5.	<p>Le responsable contacte son vétérinaire d'exploitation dans les 48h suivant l'achat pour effectuer les examens nécessaires. Le bovin ne peut être introduit dans le troupeau qu'après que les résultats de l'examen s'avèrent négatifs.</p> <p>Pays-Bas : status gezondheidscertificaten</p> <p>France : tout bovin introduit dans une exploitation doit être en conformité avec l'arrêté du 21 janvier 2009</p> <p>Allemagne : keine Anwendung</p>	A1	A
6.	<p>Pour les vaches qui viennent d'être achetées, il ne faut pas prévoir une étable, mais bien un endroit séparé dans l'étable.</p> <p>Allemagne : keine Anwendung.</p>	A2	V
7.	<p>Le producteur participe au plan de contrôle sur la paratuberculose du Fonds budgétaire pour la santé et la qualité des animaux et des produits animaux, secteur lait (pour la Belgique).</p> <p>(* A défaut, le producteur fait contrôler par son vétérinaire d'épidémiologie toutes les vaches laitières de son exploitation au moins une fois par an sur les signes cliniques suspects de paratuberculose. A cette occasion, le vétérinaire d'exploitation et le producteur complètent et signent l'attestation en annexe⁽¹⁾ (voir formulaire 4.7).</p> <p>Le producteur fait appel au vétérinaire d'exploitation dès qu'une vache présente des signes cliniques suspects de paratuberculose.</p> <p>Pays-Bas : de producent neemt deel aan het paratuberculoseprogramma (PPN) of (*)</p> <p>France : respecter le référentiel technique d'une garantie de cheptel en matière de paratuberculose bovine de l'ACERSA.</p> <p>Allemagne : (*)</p>	A2	A
8.	<p>Tout troupeau de bovins en Belgique doit avoir le statut de santé I2, I3, ou I4.</p> <p>Les bovins d'un troupeau au statut sanitaire I2 ne peuvent plus aller vers un autre troupeau laitier ayant un statut IBR supérieur.</p> <p>France : respecter l'arrêté ministériel du 27 novembre 2006 modifié</p>	A1	A

<p>par l'arrêté du 25 mai 2010.</p> <p>Allemagne : BHV1 : nur Rinder aus freien Herden und aus Impfbeständen dürfen gehandelt werden. Wird BHV1 bei einem Rind nachgewiesen, ist der komplette Betrieb gesperrt und die Tiere dürfen den Betrieb nur verlassen um unmittelbar zum Schlachthof gebracht zu werden.</p>		
---	--	--

2.2.3.2. Médicaments vétérinaires

Pourquoi:

Cette méthode doit garantir la sécurité alimentaire et renforcer la confiance du consommateur. Une méthode de travail logique, un accompagnement efficace et sérieux, en collaboration avec les producteurs, par des vétérinaires certifiés BPV, IKB-VET ou DQV et un suivi administratif efficace doivent réduire au minimum l'utilisation excessive de médicaments vétérinaires, les risques d'erreurs dans leur utilisation et les risques de trouver des résidus dans le lait.

Des résidus éventuels d'antibiotiques dans le lait et dans les produits laitiers peuvent être à l'origine de l'apparition de résistance de bactéries et provoquer des réactions allergiques chez le consommateur.

La transformation du lait en certains produits dérivés peut être entravée par les résidus d'antibiotiques.

Comment:

	Médicaments vétérinaires	GRADATION	EVALUATION
9.	<p>La présence et l'emploi de médicaments vétérinaires, tout comme les interventions du vétérinaire, s'effectuent conformément à la législation en vigueur.</p> <p>Le producteur doit pouvoir justifier l'achat, la détention et l'administration des médicaments liés à une prescription médicale.</p>	A1	A
10.	<p>Le détenteur de bovins doit conserver pendant cinq ans, avec une numérotation unique choisie par le vétérinaire, les documents qui lui ont été fournis par le vétérinaire ou par la pharmacie (les prescriptions et/ou les documents d'administration et de fourniture). La conservation de ces documents et des documents justificatifs des AB-critiques, si présents, constitue le registre d'entrée des médicaments.</p> <p>Pays-Bas : Logboek.</p> <p>France : une ordonnance est présente pour tous les médicaments soumis à prescription.</p> <p>Allemagne : Die Aufbewahrung der Rezepte / Verschreibungsbelege und/oder der tierärztlichen Arzneimittel-</p>	A2	A

	anwendungs- und Abgabebelege wird als Bestandsbuch angesehen. Es muß jederzeit nachvollziehbar sein von wem welche Medikamente bezogen wurden.		
11.	<p>Lorsqu'il y a stockage de médicaments pour une période de plus de 3 semaines, il doit y avoir un contrat de guidance avec le vétérinaire d'exploitation.</p> <p>Pays-Bas : een bilaterale overeenkomst met één geborgde rundveedierenarts (PVV).</p> <p>Allemagne : jeder Tierhalter hat im Rahmen der betriebseigenen Kontrollen seinen Bestand durch einen Tierarzt betreuen zu lassen. Das Betreuungsverhältnis (Bestandsbetreuung), muss durch einen schriftlichen Vertrag vereinbart sein (siehe Mustervertrag). Der Tierarzt muss mindestens einmal jährlich einen Bestandsbesuch durchführen und diesen anhand von Bestandsbesuchsprotokollen dokumentieren.</p>	A2	A
12.	<p>En cas de guidance, le vétérinaire établit tous les 4 mois un rapport d'évaluation de l'exploitation sur base d'une liste de contrôle.</p> <p>Tous les 2 mois, le vétérinaire signe le registre de sortie. Les médicaments dans le stock sont prescrits ou fournis par le vétérinaire de guidance.</p> <p>Pays-Bas : PBB(protocol Periodiek Bedrijfsbezoek) wordt 4X per jaar uitgevoerd</p> <p>France : une visite sanitaire bovine (VSB) est obligatoire chaque année par le vétérinaire sanitaire de l'élevage. La visite se fait sur base d'un formulaire national qui contient 6 rubriques (protection sanitaire de l'élevage – locaux et équipement – gestion sanitaire des animaux – gestion de la pharmacie vétérinaire – hygiène de la traite – tenue des documents sanitaires de l'élevage). La conclusion de la dernière visite doit être satisfaisante ou, si elle n'est pas satisfaisante, les recommandations proposées sont mises en œuvre.</p> <p>Il existe aussi un bilan sanitaire d'élevage (BSE) annuel qui est volontaire et qui est réalisé par le vétérinaire traitant. Dans ce cas, un protocole de soins est établi. S'il n'y a pas de BSE, aucune délivrance (prescription) de médicament ne peut être effectuée sans que le vétérinaire ait d'abord examiné les bovins à traiter.</p> <p>Allemagne : keine Anwendung</p>	A2	A+V

13.	<p>Le producteur peut avoir un stock de médicaments pour une période de 3 semaines pour la poursuite d'un traitement (après les 3 semaines, il peut rester un reliquat du médicament, mais il ne peut pas être utilisé par le producteur, sauf si un nouveau DAF est fait par le vétérinaire) ou deux mois (s'il y a contrat de guidance).</p> <p>Pays-Bas : logboek</p> <p>France : il peut à tout moment y avoir un stock de médicaments.</p> <p>Allemagne : der Landwirt darf einen Medikamentenvorrat für die Dauer von 7 Tagen (um eine Behandlung fortzusetzen) oder von 30 Tagen bei lokal-wirksamen Medikamenten anlegen.</p> <p>Ce stock doit se trouver dans un local séparé des animaux et de l'habitation personnelle. Les médicaments doivent être conservés correctement (dans une armoire adéquate avec une porte fermant bien ou, si nécessaire dans un frigo). Les vaccins sont conservés au réfrigérateur (pas dans l'habitation) Les produits vétérinaires périmés doivent être éliminés du stock.</p>	A2	A+V
14.	<p>Les médicaments doivent être conservés dans leur emballage d'origine avec les mentions requises par la législation.</p> <p>Pays-Bas : logboek</p> <p>Allemagne : Die Losnummer/Chargennummer, die auf der Verpackung steht, muss auf dem Abgabebeleg zurückzufinden sein.</p>	A2	A+V
15.	<p>Les vétérinaires responsables pour l'épidémiosurveillance suivent un système de qualité reconnu (BPV, IKB-VET, DQV, ...).</p> <p>Pays-Bas : niet van toepassing</p> <p>France : pas d'application</p> <p>Allemagne : keine Anwendung</p>	A2	A
16.	<p>Les animaux traités ou taris sont clairement marqués ou identifiés (bande à la patte, ruban adhésif, identification électronique, marqueur sur le pis et la fesse) durant la période d'attente liée à ce traitement.</p> <p>Pays-Bas : Zieke dieren worden behandeld, gemerkt en geattendeerd, deze worden apart gemolken (bordje "zieke</p>	A2	V

	dieren worden apart gemolken”), de melk wordt niet geleverd en de behandelingen worden genoteerd.		
17.	Le colostrum et le lait des vaches traitées par médicaments vétérinaires avec délai d’attente ne sont pas fournis à un acheteur. Il ne peut pas davantage être vendu directement au consommateur ou être utilisé pour la production de produits laitiers fermiers. Lors de la traite de vaches nouvellement achetées, mais aussi de vaches marquées (traitées ou fraîches vèlées), une séparation claire doit être faite entre les deux groupes, afin que la traite des vaches achetées ou marquées se fasse à la fin et afin que ces vaches ne soient pas en contact avec les vaches en bonne santé. Si ce n’est pas le cas, les griffes sont rincées correctement après la traite de ces vaches. Il faut du matériel adéquat pour traire ces vaches séparément.	A2	V
18.	Le producteur respecte le délai d’attente. Les traitements sont enregistrés. IKM-Vlaanderen et le Comité du Lait – service certification ont leur propre registre des traitements (voir formulaire 4.4.). Ce registre ou tout autre système similaire peut être utilisé. Le registre est conservé pendant une période de 5 ans France : tenir le carnet sanitaire à jour	A2	A
19.	Le producteur effectue un test sur les substances inhibitrices avant que le lait puisse être livré. La date de livraison après un résultat d’analyse favorable doit être notée sur le document d’enregistrement des traitements (voir formulaire 4.4). Les tests à l’exploitation sont effectués sur le lait de vaches individuelles. Les registres sont conservés pendant une période de 5 ans.	A2	A
20.	Le producteur est inscrit dans Bigame/AB-Register pour l’enregistrement des médicaments vétérinaires contenant des antibiotiques.	A2	A
21.	Tous les médicaments vétérinaires contenant des antibiotiques présents à l’exploitation sont enregistrés par le fournisseur/vétérinaire dans la base de données Bigame/AB-Register.	B	A

2.2.3.3. Hygiène

Pourquoi:

L'hygiène générale, le traitement et le transport des animaux ainsi que le soin des vaches laitières sont très importants pour assurer un bon état sanitaire général.

Les précautions durant la période d'incubation des maladies, les transports adéquats et les soins du pis sont aussi des conditions qui garantissent un bon état de santé du cheptel où peu d'animaux doivent être traités et où les risques de contamination du lait diminuent.

Un pis propre constitue une condition de base pour garantir une traite saine.

Les mammites apparaissent en général par l'entrée de bactéries via les trayons. Un traitement préventif des trayons après la traite, au moment où le sphincter n'est pas encore entièrement fermé, permet d'éviter les infections.

Il faut utiliser des produits adaptés et sûrs pour protéger les pis.

On peut éviter l'introduction de germes pathogènes à l'exploitation en prenant des mesures adéquates pour les transports d'animaux.

Comment:

	Hygiène	GRADATION	EVALUATION
22.	Les utilisateurs professionnels des produits biocides (Circuit Restreint) doivent confirmer annuellement leur statut d'utilisateur enregistré pour le 31 décembre via https://www.health.belgium.be/fr/circuit-restreint	A2	A
23.	Le pédiluve pour le soin des onglons des vaches doit être propre et contenir un produit désinfectant adéquat. Un pédiluve vide est considéré comme "non utilisé". Le pédiluve n'est pas obligatoire. Les produits doivent être utilisés selon les fiches techniques des fabricants. Les factures des produits désinfectants sont conservées pendant 5 ans.	A2	V
24.	Si on utilise un produit dip ou spray sur les trayons, il faut utiliser un produit autorisé. Certains produits dip sont des médicaments, la plupart sont des biocides. S'il s'agit d'un médicament, il faut disposer d'une autorisation de mise sur le marché (AMM), mais une prescription du vétérinaire n'est pas nécessaire. S'il s'agit d'un biocide, celui-ci doit figurer sur la liste des biocides autorisés https://www.health.belgium.be/fr/liste-des-biocides-autorises-et-rapport-annuelPays-Bas : lijst biociden (http://www.ctb.agro.nl/portal/page?_pageid=33,125158&_dad=portal&_schema=PORTAL)	A2	A+V

	<p>Allemagne : keine Liste. Verschreibungspflichtige Dippmittel dürfen nur vom Tierarzt verkauft werden. Pflegemittel darf jeder Händler verkaufen.</p>		
25.	<p>Les tiers qui se rendent dans une exploitation pour des raisons professionnelles ne peuvent être admis dans l'étable des bovins que s'ils :</p> <ul style="list-style-type: none"> - utilisent un pédiluve de désinfection lors des entrées et sorties de l'exploitation s'ils portent leurs propres vêtements et chaussures, - ou - portent des vêtements et chaussures de de l'exploitation, - et - nettoient et désinfectent les objets ayant été en contact avec les animaux. - se lavent les mains en quittant l'exploitation, <p>Pour les plus grands groupes de visiteurs non professionnels (par ex. journée portes ouvertes, visites d'écoles, ...) un paillason désinfectant est prévu.</p> <p>Les instructions reprises ci-dessus sont affichées à l'entrée de l'étable, avec la mention « interdiction d'entrée aux personnes non autorisées ».</p> <p>Allemagne : die Ställe sind durch ein Schild "Tierbestand - Für Unbefugte Betreten verboten" (o.ä.) kenntlich gemacht.</p>	A2	V
26.	<p>Les aires de chargement et de déchargement des animaux sont faciles à nettoyer et propres.</p>	A2	V
27.	<p>Il y a un lieu d'entreposage en dur pour les cadavres. Ils doivent être recouverts.</p> <p>Allemagne : Diese Stelle befindet sich in der Nähe der Strasse, so dass das Fahrzeug der Tierkörperbeseitigungsanstalt nicht in die Nähe der Stallungen gelangt. Die Kadaver müssen abgedeckt werden.</p>	A2	V
28.	<p>Pays-Bas : er is een wederzijds ondertekende overeenkomst met IKM-Vlaanderen op het bedrijf aanwezig betreffende de controle en de certificering ter zake van de Verordening registratie en verantwoording antibioticagebruik rundersector (PVV) 2011.</p>	A2	A
29.	<p>Pays-Bas : er is samen door de melkveehouder en de geborgde rundveedierenarts, waarmee een één op één overeenkomst is gesloten, een bedrijfsgezondheidsplan en een bedrijfsspecifiek behandelplan (gebaseerd op de meest recente versie van het Formularium Melkvee; http://wvab.knmvd.nl) opgesteld. Deze documenten worden jaarlijks geëvalueerd en up-to-date</p>	A2	A

	<p>gehouden.</p> <p>De nodige informatie wordt op het <u>bedrijfsgezondheidsplan</u> geregistreerd (naam en handtekening veehouder en dierenarts, datum van opstellen, UBN van het bedrijf, aantal koeien, de meest voorkomende aandoeningen en ziektes van het afgelopen jaar, de rapportages van de klinische inspecties, de uitslagen van gericht laboratoriumonderzoek, de gegevens m.b.t. de bedrijfsgezondheid, informatie over veterinaire handelingen die de melkveehouder zelf verricht, informatie m.b.t. de gebruikte diergeneesmiddelen en hulpmiddelen)</p> <p>De nodige informatie wordt op het <u>behandelplan</u> geregistreerd (naam en handtekening veehouder en dierenarts, datum van opstellen, UBN van het bedrijf, de standaard behandelingen voor de voorkomende aandoeningen, het te gebruiken middel-dosering-toedieningswijze-frequentie-behandelingsduur-wachttijden per aandoening).</p>		
30.	<p>Pays-Bas : de melkveehouder levert de gegevens met betrekking tot de ontvangen diergeneesmiddelen, binnen de 14 dagen na ontvangst, in MediRund aan (https://www.medirund.nl).</p> <p>Volgende informatie wordt aangegeven : per levering de naam, het adres, de woonplaats en het UBN van het melkveebedrijf; de naam en het unieke dierenarts nummer (UDN) van de dierenarts; de datum van aanlevering, de naam, de EAN-code en het aantal geleverde verpakkingseenheden; het doeldier en het subdoeldier.</p>	A2	A

2.3. Module B: Bien-être animal

2.3.1. Objectif

Les codes généralement admis en matière de bien-être animal accordent un certain nombre de droits fondamentaux aux animaux qui doivent découler de la bonne gestion d'un troupeau et qui sont le reflet de la bonne relation entre le producteur et ses animaux :

- alimentation saine et abreuvement en suffisance.
- soins appropriés et responsables.
- hébergement confortable.

La recherche du bien-être animal est, pour le producteur, un élément important de la maîtrise professionnelle de la conduite du troupeau. Celle-ci permet d'atteindre de bons résultats techniques et économiques.

Le bien-être animal constitue une des attentes fortes des consommateurs.

L'alimentation animale est un maillon important dans la chaîne de production animale. Les aliments ont une influence directe sur la qualité et la sécurité des produits d'origine animale.

La maîtrise professionnelle de l'alimentation et de l'abreuvement apparaît comme un élément important du métier de producteur qui s'exprime au niveau de l'état corporel des animaux ainsi qu'au niveau de leur santé et de leur bien-être. La maîtrise de la qualité de l'alimentation a des conséquences économiques importantes pour le producteur.

2.3.2. Application

Cette procédure est applicable au logement, aux soins et à l'alimentation du cheptel laitier.

2.3.3. Méthode

2.3.3.1. Logement

Pourquoi:

Le bon état de santé et le bien-être des animaux sont directement liés aux conditions dans lesquelles ils sont logés. L'espace disponible, la propreté des litières, la bonne aération des bâtiments favorisent une bonne hygiène des animaux et de la production laitière.

Il faut permettre à la vache de disposer de suffisamment de liberté de mouvement pour se lever, se coucher, bouger, et ce sans difficultés.

L'aération de l'étable doit permettre de renouveler l'air sans qu'il y ait de courant d'air.

L'accumulation excessive de gaz (méthane, acide carbonique, ammoniac, ...) peut être préjudiciable à la santé des vaches ou du producteur. Une concentration élevée en vapeur d'eau favorise le développement de germes pathogènes et la détérioration des bâtiments. Une aération suffisante de l'étable est donc importante, tant pour favoriser l'évacuation des gaz nuisibles que pour limiter la concentration en vapeur d'eau et l'élévation de température à l'intérieur de l'étable.

Pour éviter la compétition, la frustration et les agressions, un nombre suffisant de places à l'étable pour toutes les vaches est nécessaire et elles doivent avoir un accès facile aux aliments.

Un abreuvement et une alimentation suffisants sont importants pour obtenir une production de qualité. Toutes les bêtes doivent y avoir un accès direct.

Comment:

	Logement	GRADATION	EVALUATION
1.	Les bâtiments de l'étable (murs, sols, ...) doivent être conçus de façon à exclure tout risque de blessure pour les animaux. Afin d'éviter les blessures, les obstacles et objets dangereux sont éliminés de l'étable.	A2	V
2.	Dans l'étable laitière, l'éclairage doit être suffisant y compris pour traire. Les animaux doivent pouvoir s'orienter à tout moment sauf si les vaches sont en entravée. Tout document doit être suffisamment lisible.	B	V
3.	L'étable comporte suffisamment d'emplacements pour que toutes les vaches (vaches en lactation et tarées) puissent se coucher.	B	V
4.	Les dimensions des logettes et des places entravées sont adaptées à la race ou à la densité de population pour les "étables à litière accumulée". Exemple : pour la race Holstein, une longueur entre 2,20 m à 2,50 m et une largeur de 1,10 m à 1,20 m sont préconisées. Pour plus d'information, les producteurs peuvent toujours s'adresser aux services régionaux pour le développement et la vulgarisation dans le secteur agricole. Il y a problème s'il y a un grand nombre de vaches blessées au flanc, aux pattes, au jarret ou s'il y a des trayons abîmés ou si les animaux n'ont pas une superficie suffisante pour se coucher (une bête doit rester debout et attendre que sa voisine se lève pour se coucher).	B	V
5.	Dans les étables entravées, la position et les dimensions du butoir doivent pouvoir permettre aux animaux de se coucher et de se lever normalement. Il y a problème si une majorité des bêtes présente des blessures au jarret, aux flancs, aux genoux avant ou si les animaux n'ont pas une superficie suffisante pour se coucher (une bête doit rester debout et attendre que sa voisine se lève pour se coucher).	B	V
6.	Dans les étables entravées, les systèmes d'attache sont conçus de façon à permettre aux animaux de se lever, de se coucher, de rester debout et couchés normalement. Ils sont conçus de façon à ne pas pouvoir blesser les bêtes.	B	V

7.	<p>A l'étable, il y a un approvisionnement constant en eau fraîche accessible aux vaches. Les animaux en pâture disposent aussi d'eau fraîche en permanence et en suffisance.</p> <p>Dans les étables à logettes, l'abreuvoir doit être accessible pour deux vaches au moins en même temps sans qu'elles ne se gênent mutuellement.</p> <p>En pâture, les vaches doivent pouvoir boire à plusieurs à la fois, ou bien à un bac ou bien à deux pompes en prairie ou bien à une pompe en prairie avec un accès libre à un abreuvoir à l'étable.</p>	A2	V
8.	<p>Les animaux doivent pouvoir atteindre sans problème les commodités prévues pour l'alimentation.</p> <p>Dans les stabulations libres, le sol près des mangeoires ne peut pas être trop glissant afin de permettre aux animaux d'atteindre les mangeoires et les aliments facilement.</p> <p>Une norme importante est que l'endroit où les vaches se trouvent ne peut pas être plus haut que le sol des mangeoires.</p>	A2	V
9.	<p>L'aération de l'étable laitière sera suffisante pour l'évacuation de la chaleur et des mauvaises odeurs, de façon à éviter toute condensation.</p> <p>La norme d'usage est la présence d'une entrée d'air spécifique et d'une sortie d'air spécifique. Comme entrée d'air, des fenêtres extérieures ou une partie de mur ouverte, pourvue ou non d'un filet brise vent.</p> <p>Comme sortie d'air, une faîtière ouverte ou une cheminée sur le toit ou une deuxième rangée de fenêtres extérieures permet l'évacuation de l'air.</p>	B	V
10.	<p>L'étable laitière n'abrite en permanence que des vaches et des bovins. La ventilation des étables abritant d'autres animaux ne peut pas se faire via l'étable laitière ni la salle de traite.</p> <p>La présence en permanence d'animaux dans l'étable ne concerne que les porcs et la volaille en raison des possibilités de transmission de maladies contagieuses. Tout contact (aussi par la ventilation) doit être évité entre les différents groupes d'animaux.</p> <p>Le logement de porcs ou de volaille dans l'étable en saison de pâturage n'est pas admis.</p>	B	V

2.3.3.2. Soins

Pourquoi:

Les soins apportés aux vaches laitières sont d'une importance capitale pour un bon état sanitaire général.

Il s'agit d'éviter aux animaux des blessures, sources de souffrance et de stress, et révélatrices de mauvaises conditions de traitement.

Les vaches sont en bonne santé. Elles ont une robe brillante, n'ont pas de toux, pas de jetage du mufle ni de diarrhée.

Des pis et des trayons en bonne santé ne présentent ni blessures ni griffes.

L'écornage se fait en utilisant les méthodes préconisées pour limiter le stress des animaux.

L'absence d'activateurs de croissance non autorisés est importante. L'utilisation de ce type de produit constitue un délit grave.

Comment:

	Soins	GRADATION	EVALUATION
11.	Les poils superflus sur les pis sont éliminés. Si des poils superflus retiennent la saleté, alors le pis doit être tondu.	B	V
12.	Les onglons sont bien soignés.	B	V
13.	Le producteur s'engage à ne pas utiliser la préparation hormonale Somatotropine bovine (BST).	A1	V
14.	Le producteur fait déplacer ses animaux sans recourir à un aiguillon ou tout autre objet pointu ou coupant et au moyen d'équipement approprié aux déplacements des différentes catégories d'animaux (vaches laitières, veaux, jeune bétail, ...) en particulier en fonction du format de ces derniers.	A2	V
15.	Le producteur écorne les animaux qui le nécessitent en respectant les règles communément admises dans la profession : destruction du cornillon chez le jeune ou sectionnement de la corne chez l'adulte après anesthésie locale par le vétérinaire. Pays-Bas : Onthoornen van toekomstige melkkoeien gebeurt onder een lichte narcose met aanvullend een plaatselijke verdoving door een dierenarts. De hoornaanleg wordt door de diernarts met een brandbout verwijderd. France : privilégier l'ébourgeonnage des bovins jeunes, en utilisant les méthodes préconisées pour limiter leur stress. En cas d'écornage adulte, mettre en œuvre des techniques appropriées (garrot, matériel adapté, administration d'un antalgique et/ou tranquillisant sous prescription vétérinaire). Dans la mesure du	A2	V

	<p>possible, en cas d'écornage adulte, un vétérinaire sera présent pour procéder à une anesthésie locale.</p> <p>Allemagne : das Enthornen muß der guten fachlichen Praxis entsprechen.</p>		
--	---	--	--

2.3.3.3. Aliments et eau

Pourquoi:

Les aliments constituent un maillon important dans la chaîne de la production animale.

Les différents points repris dans cette partie visent à conforter la sécurité des aliments et la confiance des consommateurs grâce au renforcement de la traçabilité et de la qualité de l'alimentation des animaux.

Il faut s'assurer que l'alimentation des vaches laitières, les pâturages et l'eau ne présentent aucun risque d'introduire des maladies dans le troupeau, ou des contaminations microbiologiques ou chimiques dans le lait.

Le stockage séparé et la distribution d'aliments uniquement destinés aux bovins permettent d'assurer la santé des bovins et ceci contribue par conséquent à assurer la qualité et la sécurité du lait. Les aliments composés destinés aux autres espèces animales peuvent contenir plus de composants qui sont interdits ou qui peuvent être toxiques pour les bovins.

Empêcher la contamination des aliments et de l'eau est important.

L'abreuvement correct est essentiel pour la santé et le bien-être des animaux.

Comment:

	Aliments et eau	GRADATION	EVALUATION
16.	<p>Les vaches reçoivent des fourrages grossiers de bonne qualité, non souillés; il n'y a pas d'aliments comportant des moisissures visibles dans les mangeoires. Les restes d'aliments sont régulièrement éliminés de la mangeoire ou de la grille d'alimentation. Les aliments doivent être exempts d'impuretés visibles.</p>	A2	V
17.	<p>a) Toutes les matières premières pour aliment des animaux (1) cultivées à l'exploitation ou achetées chez des collègues agriculteurs proviennent de préférence d'exploitations certifiées QFL ou Standard Vegaplan ou d'exploitations certifiées selon un cahier des charges équivalent approuvé par le gestionnaire du cahier des charges.</p> <p>b) Tous les aliments pour animaux (2) (comme par exemple, les « voedermiddelen », les aliments composés, les compléments alimentaires, les minéraux, les lactoreplaceurs, ...), à l'exception de ceux repris au point a) proviennent d'entreprises certifiées FCA (avant : GMP) ou d'entreprises certifiées selon un système équivalent reconnu par le gestionnaire du standard FCA. Les preuves d'achat des aliments achetés sont conservées au</p>	A2	A+V

	<p>siège de l'exploitation. Les aliments doivent pouvoir être identifiés clairement. Un bordereau de livraison pourvu d'une étiquette doit pouvoir apporter la preuve que l'aliment a été acheté et transporté par un fournisseur certifié FCA. Les données suivantes doivent au minimum être reprises : quels aliments, la quantité, la date de livraison, le fournisseur et l'identification des aliments fournis. Elles sont conservées pendant 5 ans.</p> <p>France : les fabricants d'aliments doivent être reconnus</p> <p>Allemagne : es werden ausschließlich Futtermittel von QS- anerkannten Futtermittelherstellern bezogen (QS, GMP Zulassung). Bei Mischfuttermittel-Lieferungen (lose Ware) wird die VVVO- Nummer des Käufers dem Futtermittellieferanten mitgeteilt. Die VVVO-Nummer ist auf den Frachtpapieren/Lieferscheinen vermerkt.</p> <p>(1) «matières premières pour aliments des animaux», les produits d'origine végétale ou animale dont l'objectif principal est de satisfaire les besoins nutritionnels des animaux, à l'état naturel, frais ou conservés, et les dérivés de leur transformation industrielle, ainsi que les substances organiques ou inorganiques, comprenant ou non des additifs pour l'alimentation animale, qui sont destinés à être utilisés pour l'alimentation des animaux par voie orale, soit directement en l'état, soit après transformation, ou pour la préparation d'aliments composés pour animaux ou en tant que supports des prémélanges (Règl. CE 767/2009)</p> <p>(2) «aliment pour animaux», toute substance ou produit, y compris les additifs, transformé, partiellement transformé ou non transformé, destiné à l'alimentation des animaux par voie orale;</p>		
18.	<p>Seuls des aliments composés destinés aux vaches laitières sont distribués. Ils sont stockés séparément des aliments destinés aux autres espèces. Stockage: s'il s'agit de vrac en tas ou de sacs, il doit y avoir une séparation physique des autres aliments, soit par un espace, soit par une cloison.</p>	A2	V
19.	<p>Les composants des aliments composés sont connus et agréés, l'étiquetage faisant foi.</p>	A2	A
20.	<p>En l'absence de factures, lorsqu'il s'agit d'échanges entre agriculteurs, tout fournisseur d'aliments simples secs et de sous-produits doit être identifiable. Un registre (voir formulaire 4.2.) dans lequel le producteur et/ou le transporteur, le type et la quantité d'aliments sont identifiés et</p>	A2	A

	<p>la date de livraison notée est tenu en cas d'échanges ou ventes de céréales simples, d'aliments simples secs, de sous-produits. La paille, le foin, les fourrages et tous les aliments grossiers doivent également être inscrits dans ce registre spécifique pour les échanges entre agriculteurs.</p> <p>Le registre est conservé pendant une période de 5 ans.</p>		
21.	Tous les aliments composés et les aliments concentrés simples secs sont stockés dans un endroit sec. Les aliments comportant des moisissures et/ou des souillures sont immédiatement éliminés et ne sont en aucun cas distribués aux vaches.	A2	V
22.	Les produits ayant une mauvaise influence sur le goût, l'odeur ou la qualité du lait, tels que les végétaux appartenant à la famille des "Alliacées" (p.ex. oignons, poireaux, ...) sont interdits dans l'alimentation des vaches laitières.	A2	V
23.	Les matériaux utilisés pour le stockage des aliments sauf les fourrages grossiers sont propres et de qualité adéquate pour la conservation d'aliments (mangeoires et box, mélangeuses, box des concentrés, ...).	B	V
24.	Les silos de stockage des aliments composés sont identifiés. La bonne conservation des aliments concentrés et la propreté des silos avant remplissage doivent être vérifiées. Les silos se trouvent sur un sol en dur et propre.	A2	V
25.	A l'étable, les vaches disposent toujours d'eau fraîche en permanence. Si cette eau n'est pas de "l'eau de distribution", un laboratoire accrédité prélève un échantillon et procède à une analyse. Il doit ressortir des résultats conservés à l'exploitation que la teneur en nitrates est inférieure à 200 mg/l, que la teneur en nitrites est inférieure à 1,0 mg/l, que le nombre de germes totaux (à 37°C) est inférieur à 100.000/ml et que le nombre de bactéries coliformes est inférieur à 100/ml. Des conseils pour le traitement de l'eau sont repris à l'annexe 3.3. Toutes les eaux qui sont utilisées pour l'abreuvement des vaches à l'étable sont analysées : les eaux de surface (rivière, étang, bassin de récolte de drains, eau de pluie récoltée), mais aussi les eaux de captage privé (forage, ancien puits, source canalisée, ...).	A2	A
26.	Cette analyse d'eau d'abreuvement est effectuée au moins une fois tous les 24 mois. Les résultats des analyses sont conservés pendant 5 ans.	B	A
27.	Dans les étables entravées, il y a au moins un abreuvoir pour deux vaches.	B	V

28.	L'eau d'abreuvement des animaux n'est pas polluée par des eaux d'égout.	A2	V
29.	L'eau d'abreuvement et les abreuvoirs sont propres. Un contrôle journalier est effectué. Les abreuvoirs sont nettoyés une fois par semaine ou lorsqu'ils sont sales.	B	V
30.	En saison de pâturage, les vaches disposent d'un espace de pâturage d'au moins 1ha/10 UGB vache et/ou d'un approvisionnement suffisant en herbe. Un approvisionnement suffisant en herbe est un approvisionnement quotidien en herbe fraîche, foin ou préfané. Lorsque les vaches sortent, il doit toujours y avoir suffisamment d'herbe (herbe fraîche, foin ou préfané).	B	V
31.	Lorsque les vaches sortent en hiver, le parcours d'exercice doit être maintenu dans un état propre. En cas de zerograzing (pas d'accès en prairie), lorsque les vaches sortent, en hiver ou en été, sur un petit parcours d'exercice pour une question de santé et de fécondité, le sol doit toujours être en matériau solide, imperméable et le fumier doit être éliminé.	B	V
32.	Une bonne récolte de fourrages grossiers est assurée par l'enregistrement des traitements des cultures (épandage, protection des plantes, irrigation, semences, conservants d'ensilage,...) sur une fiche de cultures (voir formulaire 4.3.) conservée pendant 5 ans. Pour la production de fourrage sur son exploitation, le producteur conserve aussi les documents nécessaires (factures, étiquettes, certificats des produits entrants, résultats d'analyses pour le composte et les boues).	A2	A
33.	La production de fourrage par le producteur se fait de façon hygiénique avec une attention spéciale pour les engrais et les produits phyto-pharmaceutiques (PPP) : <ul style="list-style-type: none"> - n'utiliser que des engrais autorisés, - utiliser des PPP autorisés (voir www.phytoweb.be) selon les prescriptions de l'étiquette, - le pulvérisateur fait l'objet d'une certification tous les 3 ans. Les appareils achetés directement à l'étranger doivent être notifiés par l'acheteur au service de contrôle dans les 30 jours (au CRA-W pour la Wallonie et à ILVO pour la Flandre) être en possession d'une phytolice adéquate Pays-Bas : + bewijs van vakbekwaamheid. France : avoir suivi la formation Certiphyto (montrer l'agrément	A1	A

	<p>valable pour 10 ans pour les agriculteurs) Pulvérisateurs : le premier contrôle d'un pulvérisateur doit intervenir au plus tard 5 ans après sa première mise sur le marché. Au 31/12/13, tous les pulvérisateurs >5 ans soumis au contrôle auront dû être présentés une première fois avec un rapport de contrôle positif. Depuis le 1/01/14, les matériels déjà contrôlés sur la période 2009-2013 doivent renouveler leur contrôle, 5 ans après le contrôle précédent. La date limite de validité est poinçonnée sur la vignette.</p> <p>Allemagne : die Feldspritze muß alle 2 Jahre überprüft werden + Sachkundenachweis.</p>		
34.	<p>La production de fourrage par le producteur se fait de façon hygiénique avec une attention spéciale pour les engrais et les PPP :</p> <ul style="list-style-type: none"> - après application de PPP, se laver les mains au savon et changer de vêtements, - les PPP sont stockés au sec et à l'abri du gel dans le local phyto ou une armoire spécifique (dans leur emballage d'origine et avec l'étiquette d'origine ; fermé à clé, non accessible aux enfants ni aux personnes non autorisées ; indications « tête de mort », « poison » et « accès interdit aux personnes non autorisées » ; bien ventilé et bien éclairé). - les PPP à usage agricole périmés ou destinés à des fins privées sont rangés ensemble avec la mention « périmé » et/ou « privé ». Les pesticides périmés sont éliminés selon la législation en vigueur. - les conditionnements des PPP vides sont rincés et conservés en sécurité. Ils sont éliminés selon la législation en vigueur. - un appareillage de pesage et/ou de mesure adéquat est présent. 	A2	A+V
35.	<p>La production de fourrage par le producteur se fait de façon hygiénique avec une attention spéciale pour les engrais et les PPP :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la lutte contre les organismes nuisibles se fait selon la législation en vigueur - le producteur est tenu d'empêcher la floraison, ainsi que la formation et la dissémination des semences de chardons nuisibles par tous les moyens possibles. - ne pas utiliser d'eau d'égout non traitée pour l'irrigation, - après traitement, respecter suffisamment de temps d'attente avant de permettre l'accès des prairies aux animaux. - lors de l'application de PPP à usage agricole, le producteur est tenu de prendre les dispositions nécessaires afin d'éviter de nuire à la santé de l'homme et des animaux et d'occasionner des dégâts aux cultures avoisinantes. 	A2	V

	<ul style="list-style-type: none"> - le producteur effectue un contrôle visuel de l'état sanitaire du matériel de reproduction livré (semences fourragères). <p>France : respecter un délai de 3 semaines entre épandage d'effluents et pâture.</p>		
36.	<p>La production de fourrage par le producteur se fait de façon hygiénique avec une attention spéciale pour les engrais et les PPP :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le producteur prend les précautions nécessaires afin de maintenir propres tous les équipements, véhicules, bennes, Après utilisation à d'autres fins, le moyen de transport doit être nettoyé. 	A2	V
37.	<p>L'utilisation de composts et de boues d'épuration se fait conformément aux recommandations de la législation régionale en vigueur.</p> <p>L'utilisation de boues n'est autorisée qu'à certaines conditions :</p> <ul style="list-style-type: none"> - il est interdit d'appliquer des boues sur les pâturages et les terres à fourrage si un intervalle de 6 semaines n'a pas été respecté entre l'application et le pâturage ou la récolte, - avec un certificat d'utilisation de l'OVAM ou le document d'accompagnement de l'OWD. - moyennant la présence des résultats d'analyse et le respect des temps d'attente. <p>Le fournisseur transmet les documents au détenteur de bétail. Les boues d'égouts et les boues d'épuration provenant de stations d'épuration des eaux sont interdites. Les données sont notées sur la fiche de culture. La fiche culture (voir formulaire 4.3.) est conservée pendant 5 ans.</p> <p>Allemagne : auf Ackerflächen, die zum Anbau von Feldfutter oder zum Anbau von Zuckerrüben, soweit das Zuckerrübenblatt verfüttert wird, genutzt werden, ist eine Klärschlammaufbringung nur vor der Aussaat mit anschließender tiefwendender Einarbeitung zulässig. Beim Anbau von Silo- und Grünmais ist der Klärschlamm vor der Saat in den Boden einzuarbeiten.</p>	A1	A
38.	<p>Dans le cas où des matières premières sont utilisées pour la production d'aliments composés, cela doit se faire dans les conditions suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les matières premières ne figurent pas sur la liste européenne négative - les protéines animales ne sont pas transformées (exception : lait, produits laitiers, colostrum, œufs, ovoproduits, gélatine dérivée d'animaux autres que des ruminants) - les protéines et graisses animales sont contrôlées 	A1	A

39.	Le producteur conserve les documents relatifs aux matières premières utilisées (type, quantité, fournisseur). Les aliments composés stockés sont également enregistrés (type, quantité, type d'animal). Les registres sont conservés pendant 5 ans.	A2	A
-----	---	----	---

2.4. Module C: La traite

2.4.1. Objectif

Traire proprement dans un cadre hygiénique et conserver le lait de façon adéquate dans le refroidisseur à lait constituent le but de ce module.

Les différents points de ce module doivent non seulement garantir la qualité du lait et la sécurité, mais aussi la santé des animaux et les conditions de travail des trayeurs. En outre, il est important que le lait soit refroidi rapidement, sous la limite de développement des bactéries. Le refroidisseur doit se trouver dans un local bien ventilé, qui répond aux normes de la directive en matière d'hygiène.

2.4.2. Application

Cette procédure est applicable à l'ensemble des opérations et des locaux de traite ainsi que des moyens utilisés pour la traite: la préparation, l'installation de traite, le refroidisseur à lait, le lieu de traite et le local de stockage.

2.4.3. Méthode

2.4.3.1. Cadre légal

Pourquoi:

Le lait pour la consommation humaine doit répondre à plusieurs conditions en matière de santé et de traçabilité.

Un lait de qualité n'est produit que si l'on travaille de façon hygiénique et sûre.

Comment:

	Cadre légal	GRADATION	EVALUATION
1.	Les producteurs qui fournissent du lait écrémé à un acheteur sont en possession d'un plan HACCP (voir annexe 3.5)	B	A
2.	Le lait fourni aux acheteurs est soumis à la réglementation concernant la détermination officielle de la qualité et de la composition du lait. Les producteurs doivent pouvoir montrer les rapports d'analyses. Ils doivent être conservés pendant 5 ans.	A1	A
3.	En cas de résultats défavorables en substances inhibitrices, en germes ou en cellules, les procédures établies par les organismes interprofessionnels sont respectées (www.comitedulait.be ou www.mcc-vlaanderen.be). (Procédure PR-020 de MCC-Vlaanderen ou PRO-LEG-00002 du Comité du Lait). Pays-Bas : Kiem- en celgetalregeling en recidieven regeling	A2	A

remstoffen.		
<p>Allemagne : jeder Betrieb unterliegt der Milchgüte Verordnung. Überschreitet ein Landwirt die gesetzlichen Grenzwerte, informiert der LKV automatisch den Milcherzeuger Beratungsdienst und das Veterinäramt. Die Betriebe sind automatisch in der Überwachung und werden bei weiterhin schlechten Werten gesperrt.</p>		

2.4.3.2. Les trayeurs et les utilisateurs de l'installation de traite

Pourquoi:

L'hygiène de l'homme, des animaux et de l'environnement est très importante pour minimaliser les risques de contamination du lait. Lors de mammites, des bactéries peuvent déjà être présentes dans le lait avant la traite. Ces mammites peuvent être provoquées par l'entrée de bactéries dans les trayons. Une bonne hygiène du pis peut par conséquent réduire le risque de mammites et donc de contamination du lait qui y est lié. Le lait peut également être contaminé par des bactéries d'environnement pendant et après la traite. Il s'agit de bactéries d'environnement typiques et de bactéries provenant des matières fécales de la vache.

Comment:

	Les trayeurs et les utilisateurs de l'installation de traite	GRADATION	EVALUATION
4.	Les trayeurs et les utilisateurs de l'installation de traite portent des vêtements de traite propres et adaptés.	B	V
5.	Les trayeurs et les utilisateurs de l'installation de traite se lavent soigneusement les mains avant d'entamer la traite et répètent au besoin cette opération pendant la traite.	A2	V
6.	Le pis et les trayons doivent être propres avant et pendant la traite. Les trayeurs et/ou les systèmes de traite robotisée préparent les pis conformément à une ou à la combinaison des méthodes décrites à l'annexe 3.1. pour que les pis et les trayons soient propres.	A2	V
7.	Avant de débiter la traite, les premiers jets de chaque vache sont vérifiés visuellement par les trayeurs ou les utilisateurs de l'installation de traite. Les robots sont équipés de systèmes pour détecter le lait non conforme. Lors de la traite en étable entravée, les premiers jets sont éliminés dans un récipient adéquat.	A2	V

2.4.3.3. Fonctionnement de ou des installation(s) de traite

Pourquoi:

Le contrôle annuel de l'installation de traite est un élément important pour la qualité du lait et pour la santé des vaches.

Une installation qui fonctionne mal augmente les risques de contamination bactériologique du lait, a une influence négative sur la santé du pis avec une augmentation du nombre de cellules et augmente le risque de lipolyse du lait.

L'utilisation d'antibiotiques augmente les risques de présence de résidus dans le lait.

Les vaches qui ont un pis sain donnent du lait de bonne qualité. Une installation de traite qui fonctionne bien empêche les infections du pis, évite l'utilisation d'antibiotiques et réduit le risque d'obtenir une mauvaise qualité du lait.

Comment:

	Fonctionnement de ou des installation(s) de traite	GRADATION	EVALUATION
8.	<p>La ou les installations de traite (mobile et fixe) est/sont testée(s) par un spécialiste agréé Control selon la norme décrite à l'annexe 3.2.. Un "Rapport de mesure et conseils" est complété. Celui-ci est conservé au siège de l'exploitation.</p> <p>Le bon fonctionnement du matériel pour traire les vaches séparément est contrôlé lors du contrôle annuel de l'installation de traite.</p> <p>Pays-Bas : KOM-rapport</p> <p>France : réalisation d'un contrôle annuel Optitraite®. L'éleveur prend les dispositions nécessaires pour remédier aux éventuels défauts constatés.</p> <p>Allemagne : Durchführung einer jährlichen Überprüfung durch den Installateur.</p>	B	A
9.	<p>La ou les installations de traite (mobile et fixe) est/sont testée(s) au moins tous les 12 mois. S'il s'agit d'un système de traite robotisée, ce test est effectué au moins 2 fois par an.</p>	B	A
10.	<p>En cas d'installation d'une nouvelle machine à traire ou en cas de rénovation d'une machine à traire existante, un testage en commun est fait par un représentant de l'installateur et un représentant de l'Organisme Interprofessionnel.</p> <p>Rénovation importante signifie : une rénovation où au moins trois des 6 points suivants sont modifiés :</p> <ul style="list-style-type: none"> - diamètre des tuyaux à lait - pompe à vide et/ou réglage du vide - système de pulsation 	A2	A

	<ul style="list-style-type: none"> - décrochage automatique et/ou compteurs à lait - nettoyage automatique - augmentation du nombre de postes de traite <p>France : en cas d'installation postérieure à 2006, réalisation d'un contrôle Certitraite® s'il est proposé dans le département.</p> <p>Allemagne : keine Anwendung</p>		
11.	A chaque traite, l'installation est équipée d'un filtre. Pour la traite robotisée, le filtre est renouvelé toutes les 12 heures (après le nettoyage).	A2	A

2.4.3.4. Fonctionnement du ou des refroidisseur(s)

Pourquoi:

Pour obtenir du lait cru de bonne qualité bactériologique, il faut le conserver à une température de moins de 4°C dans un refroidisseur fermé et isolé. Une température trop élevée provoque un développement très important de bactéries, diminuant fortement la qualité et la sécurité alimentaire du lait.

Plus vite le lait est entreposé dans le refroidisseur, plus vite il sera refroidi, plus les risques de développement bactériologique diminuent.

L'augmentation du nombre de germes dans le lait, suite à un refroidissement insuffisant ou trop lent entraînera des pénalisations ayant un effet négatif sur le prix du lait. Les laiteries ne collectent pas le lait acide et il faut donc le détruire.

Comment:

	Fonctionnement du ou des refroidisseur(s)	GRADATION	EVALUATION
12.	<p>Le ou les refroidisseurs sont testés par un spécialiste agréé Control. A cette occasion, il complète un "Rapport de mesure et conseils" qui est conservé au siège de l'exploitation.</p> <p>Pays-Bas : KOM-rapport</p> <p>France : testage par un spécialiste.</p> <p>Allemagne : Durchführung durch den Installateur.</p>	A2	A
13.	Le ou les refroidisseur(s) sont contrôlés au moins une fois tous les 24 mois.	B	A
14.	<p>Les refroidisseurs se trouvant à l'extérieur répondent aux normes techniques suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le tank est propre - le tank est pourvu d'un nettoyage automatique 	B	V

	- trou d'homme et de ventilation sécurisé - commandes et système de surveillance dans le local de stockage - possibilité de juger le lait dans le local de stockage (vue, odeur, couleur, ...) - robinet pour prélever un échantillon de lait dans le local de stockage (à partir du 01/03/2010) - vanne standardisée pour le camion citerne dans le local de stockage		
15.	Les refroidisseurs verticaux extérieurs installés à partir du 01/06/2017 sont pourvus d'un robinet pour prélever un échantillon de lait.	A2	V
16.	Le lait est stocké dans un refroidisseur le plus rapidement possible après la traite et dans tous les cas, au maximum 30 minutes après la fin de la traite.	A2	V
17.	La capacité de stockage du ou des refroidisseur(s) est toujours suffisante pour une production répondant au rythme de collecte.	A2	V
18.	Le refroidisseur est équipé d'un thermomètre ayant une graduation par 1°C ou moins.	A2	V
19.	Le lait est refroidi à max. 4°C et min. 1°C dans les 2h après la fin de la traite.	A2	A+V
20.	Pour les nouvelles constructions et/ou en cas de transformation du local de stockage, la distance du refroidisseur au camion citerne de collecte n'excède pas 8 mètres.	B	V
21.	Les nouveaux refroidisseurs (ou les refroidisseurs d'occasion si >2000 l et fermés) sont équipés d'une vanne avec sortie standardisée. Le tuyau d'écoulement du refroidisseur à lait est placé de manière à permettre un bon raccordement.	B	A+V

2.4.3.5. Lieu de traite

Pourquoi:

Le lieu de traite et le matériel utilisé sont conçus et entretenus de façon à minimiser le risque d'encrassement du lait ou de contamination de celui-ci par des bactéries.

Une bonne aération et une hygiène stricte sont importantes. Les bactéries et les moisissures se développent rapidement dans des locaux humides et chauds et les dangers de contamination augmentent.

Il faut aussi un bon éclairage pour que la traite se déroule dans des conditions optimales et pour observer les premiers jets, de manière à détecter facilement les infections.
L'amélioration des conditions de travail du trayeur et de l'utilisateur de l'installation de traite est également un objectif important.

Comment:

	Lieu de traite	GRADATION	EVALUATION
22.	La salle de traite a été conçue de manière à éviter tout danger de contamination du lait.	A2	V
23.	<p>Lorsque la salle de traite se trouve dans une pièce fermée, elle dispose d'un système de renouvellement d'air fonctionnant correctement pour traire dans de bonnes conditions.</p> <p>Lorsque la salle de traite ne se trouve pas sur un mur extérieur, l'évacuation de l'air peut se faire par le toit ou par l'étable.</p> <p>L'entrée d'air ne peut pas venir de l'étable, mais directement de l'extérieur ou d'un hangar, de façon mécanique ou naturelle.</p> <p>L'air ne peut pas venir non plus du local de stockage, étant donné qu'il doit y avoir une séparation complète entre la salle de traite et le local de stockage.</p> <p>Étant donné qu'un plafond n'est pas obligatoire dans la salle de traite, qu'il ne doit pas y avoir de murs jusqu'au plafond et qu'une barrière est suffisante pour le passage des vaches de l'étable vers la salle de traite, il est très difficile d'éviter que de l'air passe de l'étable vers la salle de traite.</p> <p>L'entrée d'air réelle venant directement de l'extérieur ou d'un hangar, de façon naturelle ou mécanique rafraîchit suffisamment la salle de traite et compense l'air venant de l'étable.</p>	B	V
24.	Lorsque la salle de traite se trouve dans l'étable, un système adéquat doit empêcher l'accès des vaches à la salle de traite en dehors des heures de traite. L'entrée de la salle de traite doit être propre.	B	V
25.	La salle de traite dispose d'un système d'éclairage fonctionnant correctement pour traire dans de bonnes conditions.	B	V
26.	Le lieu de traite dispose d'un approvisionnement en eau potable.	A2	V
27.	Après la traite dans une étable entravée, les griffes ne peuvent pas être entreposées dans l'étable (mais bien dans le local de stockage ou la laiterie).	A2	V

28.	Lorsque l'on utilise une installation de traite déplaçable, l'emplacement où a lieu la traite, doit être choisi de façon à éviter la contamination. Ceci signifie à un endroit surélevé et sec dans la prairie. Il est conseillé de déplacer régulièrement l'installation de traite.	A2	V
29.	Pour la traite robotisée, le robot doit disposer d'un lieu de commande séparé propre et facile d'accès. Il doit y avoir un accès propre, permanent et non amovible vers le lieu de commande du robot.	B	V
30.	Pour la traite robotisée, le lieu de commande ne peut être installé directement sur les caillebotis de l'étable et il doit être pourvu de murs jusqu'au plafond. Les murs (jusqu'à 2 mètres de haut) et le sol du lieu de commande du robot doivent être en matériau lisse et lavable.	B	V
31.	Il est interdit de fumer dans le lieu de traite.	A2	V

2.4.3.6. Local de stockage et laiterie

Pourquoi:

Le local de stockage est l'endroit où le lait est refroidi rapidement à une température basse. C'est aussi l'endroit où il est conservé dans un refroidisseur qui fonctionne bien jusqu'à la collecte par la laiterie. Il y règne un micro-climat spécifique et l'hygiène y est particulièrement importante.

Il faut éviter la contamination du lait par un aménagement et un entretien efficaces du local de stockage et de la laiterie.

Il est aussi très important que le local de stockage soit séparé de tous les autres espaces tels salle de traite, étable ou couloir d'alimentation.

Une aération efficace fait en sorte que les risques de contamination du lait et d'odeurs dans le lait soient minimales.

Un bon éclairage et un emplacement adéquat du refroidisseur doivent permettre au producteur et au chauffeur du camion citerne de vérifier le bon fonctionnement du tank, la température et l'aspect du lait. Des aménagements sanitaires adéquats sont en outre indispensables pour éviter toute contamination.

Comment:

	Local de stockage et laiterie	GRADATION	EVALUATION
32.	Une infofiche de l'exploitation à l'attention des trayeurs est affichée dans le local de stockage (voir formulaire 4.6)	A2	A
33.	Le chemin d'accès pour le camion citerne au local de stockage doit avoir une largeur minimale de 3 mètres avec passage libre	B	V

	jusqu'au local de stockage.		
34.	<p>Le local de stockage et la laiterie ne sont utilisés que pour le traitement du lait et le matériel de traite. Ils ne sont pas un lieu de rangement pour d'autres outils. Ces locaux ne peuvent contenir que le matériel et les produits nécessaires aux opérations de traite, de stockage du lait et l'armoire à pharmacie vétérinaire. Sont donc exclus tous les autres produits tels que les produits phytosanitaires.</p> <p>Sont permis: les griffes et le matériel de traite, les produits de nettoyage en usage et une armoire ou réfrigérateur à médicaments fermé. Sont interdits: la machine à lessiver, les frigos et congélateurs ne servant pas à la conservation de produits laitiers, la cruche d'azote liquide...</p> <p>Celle-ci est autorisée dans une armoire fermée.</p> <p>De plus, il n'est pas conseillé de conserver des produits finis dans le local de stockage, d'autant plus que la vente directe dans le local de stockage est interdite. En effet, pour des raisons d'hygiène, les clients ne peuvent pas entrer dans le local de stockage.</p> <p>Du matériel de préparation du lait, comme l'écumeuse peut se trouver dans le local de stockage. Par contre, le matériel de transformation, réellement utilisé pour arriver au produit fini (ex. la machine à glace) ne peut pas s'y trouver.</p> <p>Pour les producteurs qui ont une vente directe importante, il est conseillé d'avoir des locaux de transformation et de vente séparés.</p>	A2	V
35.	<p>Les portes du local de stockage et de la laiterie constituent une séparation efficace de l'étable et de la salle de traite. Le local de stockage n'est pas accessible aux animaux et il y a une porte d'accès extérieure.</p> <p>Il est important que le local de stockage soit complètement séparé de tous les autres locaux comme la salle de traite, l'étable ou le couloir d'alimentation.</p> <p>La ou les porte(s) donnant vers l'étable et/ou la salle de traite doivent avoir une fermeture efficace. Lorsque les portes sont fermées, elles doivent empêcher les animaux (vaches, chiens, chats,...) d'entrer dans le local de stockage. Il en est de même pour les fenêtres et le trou d'aération pour le groupe frigorifique du refroidisseur.</p>	B	V
36.	<p>Il y a une ventilation efficace dans le local de stockage et la laiterie.</p> <p>L'aération se fait avec de l'air frais venant de l'extérieur. C'est pourquoi, il doit y avoir une entrée et une sortie d'air, afin de provoquer un courant d'air (= air frais) suffisant.</p> <p>Comme entrée d'air, une fenêtre extérieure, une grille d'aération dans la porte ou une buse d'aération suffisent. Comme sortie d'air, une deuxième fenêtre extérieure, une deuxième grille d'aération ou une cheminée passant par le toit conviennent.</p> <p>En dehors de tout autre moyen d'aération, la surface de la porte extérieure ou une seule fenêtre ouverte est suffisante (ex.: 0,9 x</p>	B	V

	0,9 m) pour servir d'entrée et de sortie d'air.		
37.	<p>Les fenêtres s'ouvrant vers l'extérieur dans le local de stockage et la laiterie sont pourvues d'une moustiquaire. Les fenêtres du local de stockage donnant sur tout autre local ne peuvent pas s'ouvrir.</p> <p>Toutes les fenêtres s'ouvrant vers l'extérieur sont pourvues d'une moustiquaire.</p> <p>Lorsque, dans un local de stockage sans fenêtre extérieure, la porte extérieure sert d'aération, elle doit être pourvue d'une moustiquaire afin que les insectes, les chiens, les chats,... ne puissent pas entrer.</p> <p>Le groupe frigorifique est protégé contre les chats, les chiens, les insectes, ...</p>	B	V
38.	<p>Le plafond du local de stockage est suffisamment haut pour permettre l'inspection aisée du refroidisseur et le prélèvement manuel éventuel d'échantillons. Un escabeau est présent pour permettre d'atteindre le dessus du refroidisseur et un système est prévu pour maintenir le couvercle ouvert. Les nouveaux refroidisseurs sont équipés d'une échelle.</p> <p>Le couvercle du refroidisseur doit pouvoir s'ouvrir complètement.</p> <p>L'espace entre l'ouverture du tank et le plafond doit permettre au chauffeur du camion citerne de contrôler facilement le lait lors de la collecte, au technicien de descendre dans le tank par cette ouverture en cas de problème technique et au producteur de vérifier facilement le bon fonctionnement de son tank.</p>	B	V
39.	L'éclairage du local de stockage et de la laiterie doit être satisfaisant jour et nuit et les néons doivent être protégés.	B	V
40.	Pour actionner l'éclairage du local de stockage, un interrupteur éclairé se trouve près de la porte d'accès.	B	V
41.	<p>L'éclairage extérieur est automatique ou actionné par un interrupteur éclairé.</p> <p>Il doit y avoir un éclairage suffisant à l'extérieur du local de stockage pour le chauffeur du camion citerne, peu importe où se trouve la lampe.</p>	B	V
42.	En cas de nouvelle construction ou de rénovation, le local de stockage est prévu suffisamment grand pour permettre un accès normal autour du refroidisseur.	B	V
43.	En cas de nouvelle construction du local de stockage, une grille d'aération (de préférence réglable) est aménagée dans le mur extérieur de la chambre des machines, à l'endroit où le groupe	B	V

	<p>frigorifique est installé (cette grille d'aération est protégée contre la vermine). Le groupe frigorifique est bien accessible pour toute intervention (contrôle et entretien).</p> <p>La grille d'aération aménagée dans le mur extérieur de la chambre des machines est uniquement nécessaire si le groupe frigorifique se trouve dans une chambre des machines séparée.</p> <p>En effet, les groupes frigorifiques attachés au tank à lait sont acceptés et peuvent se trouver dans le local de stockage.</p> <p>Si le groupe frigorifique est séparé, alors il est conseillé qu'il se trouve dans la chambre des machines.</p> <p>Il est conseillé que la chambre des machines soit bien aérée.</p>		
44.	<p>Dans le local de stockage et/ou la laiterie, il y a un bac de lavage avec un approvisionnement en eau potable chaude et froide adéquat et suffisant pour le nettoyage du matériel.</p>	A2	V
45.	<p>Dans le local de stockage ou la laiterie, il y a un évier équipé d'eau chaude; du savon et un essuie-mains (ou du papier jetable) sont disponibles. Il y a également une poubelle fermée (de préférence à pédale).</p> <p>Les dispositions sanitaires peuvent aussi se trouver dans la chambre des machines ou dans un local de service attenant au local de stockage. Il n'en est pas de même pour le bac de lavage du matériel de traite.</p>	B	V
46.	<p>Il est interdit de fumer dans le local de stockage. Un pictogramme « interdiction de fumer » se trouve sur la porte d'entrée.</p>	A2	V

2.5. Module D: Nettoyage

2.5.1. Objectif

Le matériel utilisé pour la traite et le refroidissement doit être à tout moment propre et bien entretenu. Un nettoyage et une désinfection insuffisants de ce matériel représentent une source importante de contamination par contact avec le lait.

Le contrôle sur le nettoyage est évalué par l'analyse du nombre de germes dans le lait. Ces résultats apparaissent sur les bulletins d'analyses des organismes interprofessionnels qui doivent être présents à l'exploitation.

En cas d'interdiction de livraison pour dépassement des normes, le certificat QFL est suspendu.

2.5.2. Application

Cette procédure est applicable au processus de nettoyage de tous les locaux (étable, lieu de traite, local de stockage) et de l'ensemble du matériel (installation de traite, refroidisseur) qui sont importants dans le cadre d'une collecte hygiénique du lait.

2.5.3. Méthode

2.5.3.1. Locaux

Pourquoi:

La propreté des locaux de traite contribue à la réduction des risques de contamination du lait par les germes et les spores butyriques. Il faut éviter la contamination bactérienne du lait par un entretien approprié et régulier des locaux.

Des locaux bien entretenus améliorent le confort du trayeur et permettent de limiter la prolifération des mouches. Ils contribuent à une amélioration des conditions de travail du producteur et participent à une bonne image de l'exploitation tout en confortant l'image de produit sain au lait.

Les nuisibles représentent une source de contamination des denrées alimentaires et doivent être éliminés. L'entretien régulier des bâtiments limite le nombre d'endroits qui peuvent servir d'abri pour ces nuisibles.

Comment:

	Locaux	GRADATION	EVALUATION
1.	La salle de traite (en particulier les murs et les sols) est facile à nettoyer et est propre. Les murs de la salle de traite sont couverts de carrelage ou de peinture hydrofuge jusqu'à une hauteur susceptible d'être salie par les vaches (minimum 1,5 m, recommandé 2m). Un plafond n'est	B	V

	pas nécessaire dans la salle de traite. Une grille à l'entrée entre la salle de traite et l'étable est suffisante.		
2.	Des précautions adéquates sont prises contre les insectes. Les produits utilisés sont appliqués suivant les recommandations du fabricant et sans mettre la sécurité du lait et des animaux en danger.	A2	A + V
3.	Des précautions adéquates sont prises contre les nuisibles. Les produits utilisés sont appliqués suivant les recommandations du fabricant et sans mettre la sécurité du lait et des animaux en danger.	A2	A + V
4.	Dans les nouveaux bâtiments, les sols du lieu de traite sont aménagés de façon à permettre une évacuation facile des liquides et une élimination des déchets dans de bonnes conditions. La pente doit être suffisante pour permettre à l'eau de s'écouler et de ne pas stagner. Pour les bâtiments existants, si la pente n'est pas suffisante, mais que la raclette est utilisée correctement et a éliminé toute l'eau, ce point peut être évalué positivement.	B	V
5.	Le local de stockage (murs, sols, plafond) est construit en matériaux résistants qui sont faciles à nettoyer et à désinfecter. Etant donné que les taches de lait doivent pouvoir être éliminées complètement pour éviter l'apparition de foyers de bactéries et de moisissures, il est d'une grande importance que les murs, le sol et le plafond soient lisses et faciles à nettoyer dans le local de stockage. Le plafond est en matériaux durables et non poreux; il ne perce pas. Le plafond est recouvert d'une matière lisse (il peut par exemple être constitué d'une plaque isolante avec une assise supérieure imperméable et lisse ou de voûtes qui sont traitées). Toutes les surfaces non carrelées doivent avoir été traitées avec des produits repoussant l'humidité (peinture hydrofuge ou peinture plastique). Il faut que le socle en béton ou en maçonnerie sur lequel repose le tank à lait soit également traité. Les plaques de béton lisses et polies, qui sont traitées contre l'humidité par le fabricant conviennent également.	A2	V
6.	Pour les nouveaux bâtiments, les sols du local de stockage doivent avoir une inclinaison suffisante pour permettre une évacuation naturelle vers l'extérieur ou vers le sterfput (siphon), lequel est pourvu d'un siphon (pour les nouvelles constructions et/ou en cas de transformation, ce sterfput (siphon) ne se situe jamais sous la vanne du refroidisseur et est facilement accessible). La pente doit être suffisante pour permettre à l'eau de s'écouler et	B	V

	de ne pas stagner. S'il n'y a pas de tuyau d'évacuation prévu dans le local de stockage, mais si la pente et le raclage vers l'extérieur est correct (par la porte ou un trou), cela est permis.		
7.	L'accès au local de stockage est facile à nettoyer et la surface située sous le tuyau de pompage du camion citerne ainsi que la voie d'accès au refroidisseur empruntée par le chauffeur du camion citerne sont en matériau dur et lavable. La partie en dur est au moins grande assez pour permettre au chauffeur du camion citerne de faire toutes les manipulations nécessaires et pour garder le tuyau de pompage propre, soit, en principe, du local de stockage jusqu'à l'extrémité du camion.	B	V
8.	Les bidons, pleins ou vides des produits de nettoyage et des produits dip et spray, d'insecticides et de produits contre la vermine sont centralisés et stockés en toute sécurité. Un local séparé pour le stockage des produits de nettoyage et désinfectants pour l'installation de traite et le tank à lait et pour le stockage des insecticides et produits contre la vermine est suffisant: il ne doit pas nécessairement être fermé à clé. Ce local doit être facile d'accès, sec et propre, à l'abri du rayonnement direct du soleil et hors de portée des enfants.	A2	V

2.5.3.2. Nettoyage de l'installation de traite et du refroidisseur

Pourquoi:

Le matériel utilisé pendant la traite et pour la conservation du lait à la ferme constitue une source potentielle majeure de contamination bactériologique du lait. L'entretien du matériel et sa propreté permettent d'éviter des contaminations bactériologiques du lait par le matériel. L'objectif du nettoyage est d'éliminer totalement les restes de lait de manière à obtenir des surfaces parfaitement propres. Les impuretés sont éliminées, ce qui empêche les bactéries de se développer.

Le producteur a aussi tout intérêt, d'un point de vue économique, à bien entretenir son matériel et à fournir de ce fait un lait non contaminé.

Après usage des détergents acides ou alcalins et après désinfection, un rinçage à l'eau potable est effectué. Il doit être suffisant pour éviter tout risque de contamination chimique des produits laitiers.

Comment:

	Nettoyage de l'installation de traite	GRADATION	EVALUATION
9.	Si l'eau utilisée pour le nettoyage et le rinçage de l'installation de traite n'est pas de l'eau de distribution, un laboratoire accrédité prélève un échantillon et procède à une analyse. Il doit ressortir des résultats conservés à l'exploitation que la teneur en nitrates est inférieure à 50 mg/l, que la teneur en nitrites est inférieure à	A2	A

	<p>0,5 mg/l, que le nombre de germes (détermination à 37°C) est inférieur à 100/ml, que le nombre de coliformes totaux est inférieur à 10/100 ml. et que le nombre de E-coli est inférieur à 1/100ml. Des conseils pour le traitement de l'eau se trouvent à l'annexe 3.3.</p> <p>Les eaux de surface (rivière, étang, bassin de récolte de drains, eau de pluie récoltée), mais aussi les eaux de captage privé (forage, ancien puits, source canalisée, ...) sont analysées.</p> <p>Pays-Bas : dit punt geldt ook voor de reiniging van het melklokaal.</p>		
10.	L'analyse de l'eau de nettoyage et de rinçage de l'installation de traite est effectuée tous les 24 mois. Les résultats d'analyse sont conservés pendant 5 ans	B	A
11.	Après chaque traite, l'installation de traite est immédiatement nettoyée et un nettoyage à l'acide est réalisé au moins une fois par semaine.	A2	V
12.	Des produits adéquats et agréés sont exclusivement utilisés pour le nettoyage de l'installation de traite. Les factures des produits alcalins et acides sont conservées pendant 5 ans.	A2	A + V
13.	En cas de renouvellement ou de rénovation d'une installation de traite munie d'un système de nettoyage automatique, un système de sécurité anti-retour est prévu et enregistré sur le rapport machine à traire.	B	A + V
14.	Après utilisation de produits de nettoyage, l'installation est systématiquement rincée avec de l'eau potable.	A2	A
15.	Le matériel utilisé pour le lait n'étant pas destiné à être fourni est maintenu dans un état propre et en bon état de fonctionnement.	B	A + V
	Nettoyage du refroidisseur		
16.	Si l'eau utilisée pour le nettoyage et le rinçage du refroidisseur n'est pas de l'eau de distribution, un laboratoire accrédité prélève un échantillon et procède à une analyse. Il doit ressortir des résultats conservés à l'exploitation que la teneur en nitrates est inférieure à 50 mg/l, que la teneur en nitrites est inférieure à 0,5 mg/l, que le nombre de germes (détermination à 37°C) est inférieur à 100/ml, que le nombre de coliformes totaux est inférieur à 10/100 ml. et que le nombre de E-coli est inférieur à	A2	A

	<p>1/100ml. Des conseils pour le traitement de l'eau se trouvent à l'annexe 3.3.</p> <p>Pays-Bas : dit punt geldt ook voor de reiniging van het tanklokaal.</p>		
17.	L'analyse de l'eau de nettoyage et de rinçage du refroidisseur est effectuée tous les 24 mois. Les résultats d'analyse sont conservés pendant 5 ans.	B	A
18.	Le refroidisseur est nettoyé après chaque collecte de lait et est soumis à un nettoyage à l'acide une fois tous les quinze jours au moins.	A2	V
19.	Des produits adéquats et agréés sont exclusivement utilisés pour le nettoyage du refroidisseur. Les factures des produits alcalins et acides sont conservées pendant 5 ans.	A2	A + V
20.	Après utilisation de produits de nettoyage, le refroidisseur est systématiquement rincé à l'eau potable.	A2	A

2.6. Module E: Environnement

2.6.1. Objectif

Le consommateur est de plus en plus soucieux de l'influence de la production alimentaire sur l'environnement. La société attribue une grande part de responsabilité pour le soin et le maintien de cet environnement aux agriculteurs.

Pour répondre aux souhaits des consommateurs, les exploitations laitières doivent minimaliser au maximum l'influence possible de la production de lait sur l'environnement.

2.6.2. Application

Cette procédure est applicable à l'ensemble de l'infrastructure et aux activités d'exploitation de l'exploitation laitière.

2.6.3. Méthode

Pourquoi:

Le consommateur est particulièrement sensible aux thèmes environnementaux. Ils représentent un élément essentiel dans la communication entre l'éleveur et le grand public. D'où l'importance d'une implantation correcte, d'une exploitation responsable.

Le principal danger de pollution de l'environnement vient de l'excès du fumure des cultures avec pollution du sol et de l'eau souterraine.

L'objectif final de ce module est de créer des conditions optimales pour une production laitière saine, sûre et responsable et ayant un impact le plus petit possible sur l'environnement.

De nombreuses réglementations traitent des droits et des devoirs des éleveurs en matière d'agrément, aussi bien pour l'exploitation que pour le captage de l'eau.

La production et l'utilisation de fumier et d'engrais sont réglementés et contrôlés par les autorités régionales.

La norme est donc d'appliquer la loi correctement.

Comment:

	METHODE pour la Région flamande	GRADATION	EVALUATION
1.	L'exploitation laitière ainsi que l'exploitation de cette dernière sont soumises à une autorisation environnementale réglementaire.	B	A
2.	L'exploitation laitière est en règle avec les dispositions de la législation sur les engrais chimiques et d'origine animale.	B	A
3.	Le captage et l'approvisionnement en eau propre à l'exploitation sont enregistrés légalement. Les autorisations pour le captage des eaux souterraines sont applicables pour le captage de l'eau en général et donc aussi des sources naturelles au lieu de jaillissement.	B	A

	METHODE pour la Région wallonne	GRADATION	EVALUATION
4.	<p>L'exploitation laitière respecte les Dispositions de l'Arrêté du Gouvernement Wallon du 15.02.2007. Les informations sur le taux de liaison au sol se trouvent sur https://sol.environnement.wallonie.be/home/formulaires-sol/agriculteur.html</p> <p>France : l'éleveur prévoit et enregistre ses pratiques de fertilisation.</p>	B	A
5.	<p>L'exploitation laitière respecte les dispositions relatives au permis d'environnement et au permis d'urbanisme.</p>	B	A
6.	<p>L'exploitation laitière disposant d'un puits privé est en possession de son autorisation ou de sa déclaration de captage.</p> <p>Allemagne : die Errichtung und der Betrieb eines Grundwasserbrunnens ist erlaubnisfrei, wenn das Grundwasser für den landwirtschaftlichen Hofbetrieb und für das Tränken von Vieh außerhalb des Hofbetriebes genutzt werden soll.</p>	B	A

2.7. Module F: Notification obligatoire

2.7.1. Objectif

Chaque exploitant dans la chaîne alimentaire doit respecter l'obligation de notification. Pour la production primaire animale, cette notification obligatoire signifie concrètement que les producteurs sont tenus de signaler à l'AFSCA lorsqu'il y a une suspicion d'une maladie contagieuse soumise à déclaration, de produits dangereux ou d'aliments dangereux. La notification obligatoire a pour objectif de pouvoir intervenir plus rapidement et de limiter la propagation de la contamination dans la chaîne alimentaire.

2.7.2. Application

Cette procédure est applicable aux produits et aliments dangereux et aux maladies animales contagieuses soumises à notification. Le producteur fait la notification à son UPC par téléphone (voir www.afsca.be) et envoie le formulaire de notification par fax ou E-mail (voir formulaire 4.5).

2.7.3. Méthode

Pourquoi:

Cette procédure est mise en place pour protéger la santé de l'homme, des animaux ou des végétaux de tout danger potentiel.

Comment:

		GRADATION	EVALUATION
1.	<p>Notification des produits dangereux : le producteur informe immédiatement l'AFSCA et l'acheteur du fait qu'il a des raisons de penser que le produit qu'il a importé, produit, cultivé, élevé, traité ou distribué peut être nuisible à la santé humaine, animale ou végétale (ex. en cas d'examen d'achat défavorable, présence d'organismes de quarantaine nuisibles ou de maladies des plantes). Le producteur informe également l'AFSCA des mesures qu'il a prises pour prévenir les risques.</p> <p>Pays-Bas : Melding NVWA(Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit)</p> <p>Allemagne : der Landwirt setzt unverzüglich das zuständige Veterinäramt und das zuständige Lebensmittelüberwachungsamt darüber in Kenntnis.</p>	A1	A
2.	<p>Notification des aliments dangereux pour animaux : le producteur informe immédiatement l'AFSCA et l'acheteur qu'il a connaissance d'un lot de matière première ou d'aliments représentant un danger important pour la santé humaine ou</p>	A1	A

	<p>animale. Le producteur dispose d'informations qui indiquent que le lot est impropre à l'alimentation animale. La notification à l'AFSCA se fait également si on envisage la destruction du lot.</p> <p>Pays-Bas : Melding NVWA(Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit)</p> <p>Allemagne : der Landwirt setzt unverzüglich seine Molkerei und das zuständige Lebensmittelüberwachungsamt darüber in Kenntnis.</p>		
3.	<p>Notification des maladies (contagieuses) à notification obligatoire : le producteur qui suppose qu'une maladie contagieuse est présente dans son cheptel doit immédiatement faire appel à son vétérinaire d'exploitation avec qui, il informera l'AFSCA et son acheteur.</p> <p>Le producteur se fait aider par son vétérinaire pour la notification à l'ULC. Le formulaire de notification est signé par le producteur et le vétérinaire.</p> <p>La liste des maladies contagieuses se trouve sur le site www.afsca.be</p> <p>Pays-Bas : Melding NVWA(Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit)</p> <p>Allemagne : der Hoftierarzt informiert bei Verdacht einer Tierseuche bzw meldepflichtigen Erkrankung unverzüglich das zuständige Veterinäramt.</p>	A1	A
4.	<p>Notification à l'acheteur : toute irrégularité lors de la traite et/ou la conservation du lait pouvant influencer la qualité du lait doivent être communiquées au plus vite et en tout cas avant le chargement du lait par le producteur à l'acheteur :</p> <ul style="list-style-type: none"> - température, odeur, couleur, ... non conforme - présence de substances inhibitrices, produits de nettoyage et/ou de désinfection, ... - présence d'un corps étranger <p>Sur base de cette information, l'acheteur applique les actions correctives nécessaires comme cela est décrit dans le cahier des charges "transport". Si aucune anomalie n'est communiquée par le producteur avant la collecte de lait, la livraison présentée sera considérée en tant que « autorisée au chargement ».</p>	A2	A
5.	<p>Notification à l'acheteur:</p> <p>Lors de travaux de construction ou de rénovation qui pourraient avoir une influence négative sur l'hygiène de la traite et de la conservation du lait, il faut pouvoir démontrer que les exigences en matière d'hygiène sont respectées.</p> <p>A communiquer dès le début des travaux</p>	A2	A

2.8. Module G: Monitoring durabilité

2.8.1. Objectif

En utilisant efficacement l'énergie, les engrais, l'eau, les produits phytosanitaires, en choisissant des techniques culturales adaptées, en produisant des fourrages grossiers de façon efficace et en produisant de l'énergie durable, la production laitière a l'opportunité de contribuer à un monde plus durable. Par le biais des soins aux animaux et de la préservation de l'environnement, la production laitière a aussi l'opportunité de renforcer l'estime de la société envers le secteur.

2.8.2. Application

Les différentes initiatives de durabilité ont été classées en 7 groupes: santé animale, bien-être animal, énergie, environnement, alimentation animale, eau et sol et durabilité sociale.

La durabilité étant un processus d'amélioration continue, la liste de choix revêt un caractère dynamique et sera adaptée à chaque fois que de nouvelles connaissances perspectives seront rendues disponibles.

2.8.3. Méthode

Pourquoi:

Cette inventorisat ion objective permettra au secteur de justifier des efforts et des progrès réalisés d'année en année. C'est la raison pour laquelle nous parlons de "Monitoring de la Durabilité de la Production Laitière" (MDPL).

Comment:

		GRADATION	EVALUATION
1.	Le producteur indique dans la checklist "Monitoring de la Durabilité de la Production Laitière" quels points supplémentaires il applique dans son exploitation (à côté des points déjà repris dans le cahier des charges QFL) et en fournit la preuve. La checklist complétée est signée (checklist disponible sur le site www.comitedulait.be)	A2	A

2.9. Module H: Hygiène

2.9.1. Objectif

L'hygiène générale de l'exploitation et son apparence constituent une facette importante de l'image donnée du secteur laitier.

Les exploitations laitières constituent la vitrine de l'ensemble de la production laitière et de tout le secteur laitier. La propreté des exploitations est évaluée à chaque instant aussi bien par les visiteurs professionnels que par le grand public.

Le niveau de propreté des animaux constitue à ce sujet un indicateur important des conditions d'hygiène de vie du cheptel. Elles ont des conséquences sur la santé des animaux (mammites d'environnement par exemple) et la qualité et la sécurité du lait. Le danger de contamination bactériologique du lait est plus élevé avec des animaux sales. Des étables bien entretenues diminuent ce risque. De plus, un pelage, des pis, ... propres et sains apportent une réponse à la thématique sociétale sur le bien-être animal. On peut montrer que les animaux vivent sans stress et sont logés dans des étables propres, qui garantissent une bonne hygiène et production de lait.

L'entretien de tous les lieux et locaux (étable, salle de traite, local de stockage) est d'une importance capitale pour empêcher toute contamination.

2.9.2. Application

Cette procédure est applicable à l'ensemble de l'exploitation laitière et en particulier aux différents locaux de l'exploitation (par ex. étable, lieu de traite, local de stockage et alentours) et aux vaches laitières.

2.9.3. Méthode

Pourquoi:

Cette évaluation objective permettra au secteur de justifier des efforts en matière d'hygiène et des progrès réalisés d'année en année.

Comment:

Tous les points individuels du score hygiène sont évalués à l'aide d'un score de 1 (mauvais) à 5 (parfaitement en ordre)

		GRADATION	EVALUATION
1.	L'exploitation et ses abords ont une apparence soignée et propre; les déchets sont régulièrement éliminés.	H	V
2.	Les mangeoires, leurs environs et le matériel utilisé pour l'alimenter sont gardés propres. Les restes d'aliments sont régulièrement éliminés.	H	V
3.	Les lieux de stockage des fourrages grossiers sont propres et exempts d'impuretés visibles et/ou de matières nuisibles.	H	V

	Pendant toute la durée du stockage, il faut éviter que des matières non désirées puissent entrer.		
4.	Le matériel de traite ainsi que les accessoires sont faciles à nettoyer et à désinfecter et sont propres.	H	V
5.	L'étable est maintenue dans un état propre afin de garder le pis et les trayons propres. Les aires de couchage sont nettoyées au moins deux fois par jour. Elles sont débarrassées des restes de fumier et gardées au sec. Dans une étable à litière accumulée, une quantité suffisante de paille fraîche est ajoutée quotidiennement.	H	V
6.	Les vaches sont propres.	H	V
7.	Les animaux entrent dans l'étable et la quittent par un chemin en dur qui est nettoyé régulièrement. Quelques m ² en dur suffisent.	H	V
8.	Les endroits par lesquels les vaches entrent et sortent de la salle de traite sont en dur, lavables et gardés dans un état propre.	H	V
9.	La salle de traite est nettoyée après chaque séance de traite et est toujours propre.	H	V
10.	Le local de stockage est maintenu dans un état propre.	H	V
11.	Le chemin d'accès au local de stockage est propre et dégagé (pas de déchets, pas d'objets, ...).	H	V
12.	L'extérieur et l'intérieur du refroidisseur ainsi que la vanne, le couvercle du trou d'homme, le joint et l'escabeau doivent être nettoyés et propres.	H	V

Annexes

3. ANNEXES

3.1. Préparation du pis – Recommandations

3.1.1. Généralités

Une bonne préparation du pis a trois objectifs : nettoyer les trayons, stimuler la lactation et contrôler les premiers jets. Plusieurs méthodes sont susceptibles de donner un bon résultat final. Indépendamment de la méthode employée, il faut toutefois veiller à ce que les trayons soient complètement secs avant la pose de la griffe et il faut bien sûr éviter que des corps étrangers n'entrent en contact avec le lait. Pour obtenir un bon résultat, il y a lieu d'appliquer chaque méthode de manière systématique.

3.1.2. Méthodes

- 2.1. Nettoyer et masser avec 1 papier sec par vache. L'effet du nettoyage est minime. Le massage sera suffisant. Si les pis sont souillés, il y a lieu d'employer une autre méthode (2.2. ou 2.3.).
- 2.2. Laver et masser à la main ou avec 1 chiffon sous eau courante tiède-chaude. Ensuite, sécher avec 1 chiffon ou 1 papier par vache. Entre deux séances de traite, il convient de bien laver et de bien désinfecter les chiffons réutilisables. Tout ce qui est mouillé doit être aussi séché.
- 2.3. Eau tiède-chaude avec un produit de lavage du pis dans un seau et autant de chiffons en coton que de vaches. Si les vaches sont "nombreuses", le seau sera à nouveau rempli. Nettoyer 1 vache avec 1 chiffon. Ce chiffon sera essoré (ne sera pas remplacé dans le seau) et retourné pour sécher le pis tout en le massant. Les chiffons doivent être convenablement lavés et désinfectés entre deux traites. Tout ce qui est humide doit être séché.
- 2.4. Humidifier les trayons avec un "produit pré-moussant" ou avec un autre produit autorisé, au moyen d'un récipient adéquat. Sécher en massant avec 1 papier par vache. Si les pis sont souillés, il y a lieu d'employer une autre méthode (2.2. ou 2.3.). Il convient d'apporter une attention suffisante à la partie inférieure du pis.
- 2.5. Emploi de papier imprégné d'alcool et de chlorhexidine. Nettoyage et massage avec 1 papier par vache. Vu la présence d'alcool, pas besoin de sécher. Il est préférable de conserver le papier à température ambiante et dans un emballage fermé. Si les pis sont souillés, il y a lieu d'employer une autre méthode (2.2. ou 2.3.).
- 2.6. Emploi de papier imprégné de produit de lavage du pis sous forme sèche. Le papier sera humidifié à l'eau tiède-chaude. Le nettoyage s'effectue au moyen de 1 papier par vache. Uniquement un massage minime. Si les trayons et/ou le pis sont encore humides après le traitement, il convient de les sécher avec un papier sec. Si les pis sont souillés, il y a lieu d'employer une autre méthode (2.2. ou 2.3.).
- 2.7. Emploi d'un appareil pour prétraitement mécanique. Les trayons et le sphincter du trayon doivent être bien propres et un massage suffisant est effectué. Le séchage est aussi effectué

convenablement. Si les pis sont souillés, il y a lieu d'employer une autre méthode (2.2. ou 2.3.).

2.8. En cas de traite robotisée, tous les trayons sont nettoyés avant la traite à l'aide d'un système automatique de nettoyage et de préparation du pis.

Remarques :

- Le papier usagé sera toujours détruit et il ne peut certainement pas traîner sur le lieu de la traite.
- Si on utilise des chiffons en coton, il est conseillé de les conserver au propre et au sec entre deux traites.

3.2. Fonctionnement de l'installation de traite et du tank à lait

3.2.1. Généralités

Le comité de pilotage Control est l'instance qui agréé les techniciens en Belgique pour la réalisation des testages des installations de traite et des tanks à lait. Les techniciens agréés établissent un rapport de contrôle et de mesure (RMC) selon les prescriptions du protocole Control (<http://www.milcontrol.be>).

L'appréciation générale de l'installation de traite repose sur la norme ISO 6690 "Milking machine installations – Mechanical tests 2007 ». Les RMC des installations de traite et des tanks à lait sont rédigés de façon digitale à l'aire du programme Control et ils sont conservés dans la BD de Control. Un rapport QFL valable pour les installations de traite et les tanks à lait doit répondre aux conditions reprises au point 3.2.2.

3.2.2. QFL – conditions installation de traite et tank à lait

Un RMC pour les installations de traite peut être considéré conforme et valable lorsque les rubriques reprises ci-dessous sont conformes aux normes ISO en vigueur et qui sont reprises dans le protocole Control ;

- Chute de vide
- Capacité de réserve point de mesure A1
- Fuite d'air conduite à lait
- Pulsations
- Quantité d'eau de nettoyage pour le nettoyage principal
- Température finale du nettoyage principal
- Quantité de produit de nettoyage

Un RMC pour les tanks à lait peut être considéré conforme et valable lorsque les rubriques reprises ci-dessous sont conformes aux normes ISO en vigueur et qui sont reprises dans le protocole Control ;

- Réglage thermomètre
- Mélange régulier
- Vanne standardisée (Din. 50)
- Présence d'un système de surveillance
- Température du lait de mélange
- Température minimum et maximum de conservation
- Durée entre la fin de la traite et le refroidissement à 4°C du lait (max. 2h)
- Durée pour arriver à une température >40°C pour l'eau

Un RMC valable pour les installations de traite et les tanks à lait est reconnaissable grâce au logo Control :



3.3. Conseils pour le traitement de l'eau

Etant donné que le lait est une matière première entrant dans l'alimentation humaine, l'eau qui est utilisée pour le nettoyage du matériel doit être conforme aux normes en vigueur pour l'eau potable.

Des problèmes peuvent apparaître pour un certain nombre de puits peu profonds ou dans des installations de pompage qui ne sont pas entretenues régulièrement. Les problèmes se posent principalement au niveau de la teneur en nitrates ou de la présence de coliformes.

Etant donné que pratiquement 100 % des eaux de puits analysées répondent aux normes vétérinaires pour l'abreuvement des vaches, la première étape à conseiller est de scinder eau d'abreuvement et eau de nettoyage. De cette façon, on peut diminuer le volume posant problème jusqu'à environ 0,5 m³ par jour et le coût pour le traitement de l'eau sera de ce fait diminué.

Traitements possibles de l'eau de puits :

Méthode	Avantages – désavantages
<i>NITRATES</i>	
Résines échangeuses à nitrates	Efficace, mais doit souvent être couplé à un déferrugineur ou à un adoucisseur, car si l'eau contient du fer ou du calcaire, il ne sera pas possible d'éliminer les nitrates.
<i>NITRITES</i>	
Oxydation vers nitrates	Pour éliminer les nitrites, il faut d'abord les transformer en nitrates à l'aide d'une pompe à air et puis il faut suivre la procédure comme décrite ci-dessus.
<i>GERMES ET COLIS</i>	
Nettoyage et désinfection au chlore de l'installation d'eau	Lorsqu'il y a présence de coliformes, un grand entretien et une désinfection de l'installation d'eau suffisent parfois à résoudre les problèmes. En effet, les responsables sont le plus souvent de la famille des colis inoffensifs qui se sont nichés au cours du temps dans l'installation d'eau. Il faut également vérifier que le puits est fermé hermétiquement afin d'empêcher les eaux de surface de s'infiltrer.
Lampe UV : l'eau est traitée par un rayonnement ultraviolet	<ul style="list-style-type: none"> - précipitation de calcaire et de fer et encrassement des tubes, - inadapté aux gros débits, - absence de rémanence (inutilisable pour l'eau d'abreuvement des vaches), - nécessite une utilisation immédiate après traitement, - vieillissement rapide de la lampe (1 remplacement/an). Avec le vieillissement, le contrôle de l'efficacité devient difficile. => à ne pas conseiller
Ozonisation : injection d'ozone gazeux	<ul style="list-style-type: none"> - bonne rémanence, - pas d'entretien, - absence de goût, - pas d'influence sur le pH
Désinfection au chlore : une pompe doseuse injecte une quantité définie de chlore en continu dans l'eau	<ul style="list-style-type: none"> - bonne rémanence, - faible coût, - réapprovisionnement en produits chlorés nécessaire

3.4. Système de surveillance des refroidisseurs

Les nouveaux (*) refroidisseurs construits à partir de 2010 sont équipés d'un système de surveillance électronique, qui enregistre la température du lait, la fréquence de mélange, la température et la durée du nettoyage. En cas d'enregistrements non conformes, une alarme est déclenchée.

(*) par « nouveau », on entend chaque tank à lait « nouvellement placé » (donc aussi les tanks à lait d'occasion)

3.4.1. Exigences pour le système de surveillance

1. Généralités

-
- 1.1 Le système de surveillance est une unité de mesure électronique, intégrée ou pas dans le module de contrôle qui vérifie, enregistre le refroidissement, le mélange et le nettoyage dans le tank à lait et génère une alarme si nécessaire.

 - 1.2 Le système de surveillance est pourvu d'un label CE répondant aux normes européennes EN50081 et EN50082

 - 1.3 Le système de surveillance doit pouvoir détecter les coupures de courant.

 - 1.4 Les coupures de courant de plus de 5 heures sont signalées lors de la remise en service.

2. Mesures

-
- 2.1 Les mesures de température concernant le refroidissement ou le nettoyage s'opèrent en continu.

 - 2.2 La température mesurée est indiquée de manière digitale à 0.1°C.

 - 2.3 La température mesurée est stockée en mémoire toutes les 15 minutes.

 - 2.4 Le système de surveillance contrôle et enregistre le fonctionnement du mélangeur.

3. Fonctions d'alarme

-
- 3.1 Après une coupure de courant de minimum 5 heures (réglable).

 - 3.2 Lorsque le lait reste dans le refroidisseur pendant plus de 3 heures à une température supérieure à 5,5°C (réglable).

 - 3.3 Lorsque la température du lait dans le refroidisseur est inférieure à 0°C (réglable).

 - 3.4 Lorsqu'une température de minimum 40°C n'est pas maintenue durant minimum 5 minutes lors du nettoyage.

 - 3.5 Lorsque le mélangeur ne fonctionne pas en continu lorsque la température du lait est supérieure à 5,5°C.

 - 3.6 Lorsque le laps de temps entre deux mélanges est supérieur à 15 minutes et que la température du lait est inférieure à 5,5°C.

 - 3.7 En cas de problème lors du refroidissement, le mélange ou le nettoyage, un signal d'alarme est généré.

 - 3.8 Le système de surveillance dispose d'un signal qui indique qu'une des fonctions d'alarme mentionnées ci-dessus a été activée entre deux nettoyages.

4. Fonctions de mémoire

-
- 4.1 Le fonctionnement normal et les fonctions d'alarme concernant le refroidissement, le mélange et le nettoyage sont conservés dans la mémoire du système de surveillance pendant 60 jours minimum.

 - 4.2 Les données de la mémoire du système de surveillance peuvent être transférées sur PC sous forme de chiffres ou graphiquement.

3.4.2. Recommandations pour le système de surveillance

1. Mesures

1.1 Le système de surveillance enregistre la température du lait lors du ramassage.

2. Fonctions d'alarme

2.1 La possibilité existe d'émettre en plus un signal sonore et/ou de brancher un gyrophare.

3. Fonctions de mémoire

3.1 La possibilité d'afficher différentes fonctions d'alarme entre deux nettoyages est possible.

3.2 La température du lait lors du ramassage peut au minimum être stockée en mémoire pendant 26 mois.

3.5. Exemple de plan HACCP pour le lait écrémé

	Analyse des dangers et mesures préventives <i>Lait écrémé</i>	
--	---	--

Étapes	Nature et cause du danger C : chimique, P : physique, M : microbiologique,	Mesures préventives	P	E	PA ou CCP
--------	--	---------------------	---	---	-----------

Vous pouvez définir les points de contrôle critiques au moyen d'une matrice de décision. Cette méthode consiste à se poser la question :

« Quelle est la prévalence d'un effet négatif dans le produit fini lorsque aucune attention spécifique n'est apportée à ce danger lors de l'étape considérée du processus de production? »

Prévalence = la possibilité que le danger se produise dans le produit fini si aucune mesure de maîtrise spécifique n'est prise à cette étape ou si les mesures de maîtrise échouent
Effet = l'effet de ce danger sur le produit fini (altération précoce – si inclus dans le champ d'application) ou sur la santé du consommateur

PREVALENCE (P)					
Grande (4)	4	5	6	7	
Réelle (3)	3	4	5	6	
Faible (2)	2	3	4	5	
Très faible (1)	1	2	3	4	
	Très limité (1)	Moyen (2)	Grave (3)	Très grave (4)	EFFET (E)

DETERMINATION DE L'ANALYSE DU RISQUE

Catégorie de risque 1 & 2 – pas d'actions spécifiques nécessaires, suffisamment couvert par BPH.

Catégorie de risque 3 & 4 – point d'attention (PA) – les PA sont maîtrisés via les instructions de travail BPH et les plans de contrôle BPH avec une fréquence de contrôle inférieure à celle d'un CCP

Catégorie de risque 5, 6 & 7 – Point de contrôle critique (CCP) – les CCP sont maîtrisés via un contrôle quasi continu avec enregistrement.

EVALUATION DE LA PREVALENCE

Pour évaluer la prévalence, il faut se baser sur les mesures, les résultats d'analyse, les observations, les plaintes & les attentes de la situation spécifique à l'entreprise.

Très faible

- Possibilité théorique / le danger ne s'est encore jamais produit.
- Pas de mesures nécessaires ou les mesures existantes suffisent.
- Il y a encore une étape suivante au sein du processus où une élimination du danger est possible.

- Les mesures de maîtrise ou le danger sont de telle nature que si le danger survient ou si les mesures de maîtrise du danger échouent, la production n'est plus possible ou plus aucun produit fini utilisable ne peut plus être obtenu.

Faible

- Il est peu probable que le danger soit déjà présent (de façon perceptible) dans le produit fini en raison de l'échec/l'absence de la mesure de maîtrise spécifique.
- Les mesures de maîtrise du danger sont de nature générale (BPH), ces mesures de maîtrise ont déjà été mises en œuvre et sont bien suivies; le suivi de ces mesures suffit comme garantie.

Réelle

- L'échec/l'absence de la mesure de maîtrise spécifique n'entraîne pas la présence systématique du danger dans le produit fini mais le danger surgira bien dans un certain pourcentage de produits finis du lot concerné.

Grande

- L'échec de la mesure de maîtrise spécifique entraîne une erreur systématique, il est possible que le danger survienne dans presque tous les produits du lot concerné.

EVALUATION DE L'EFFET

Très limité

- Le consommateur n'éprouve pas de désavantage sur le plan de la santé (papier, plastique tendre, gros objets étrangers comme un couteau).
- Le danger ne peut jamais atteindre une concentration qui est dangereuse

Modéré

- Un développement / contamination supplémentaire / pollution survient qui peut mener à une altération précoce.
- Blessures réduites, peu graves et/ou symptômes qui se manifestent à peine ou seulement en cas d'exposition à une dose exceptionnellement élevée pendant une longue durée.
- Une incommodité physiologique temporaire mais nette, ou une petite incommodité permanente.

Grave

- Grande possibilité d'une nette incommodité physiologique pouvant se manifester tant immédiatement qu'à long terme mais qui conduit rarement au décès.
- Symptômes graves à long terme en cas d'exposition à une dose accrue et/ou pendant une longue durée (dioxines, résidus de produits phyto-pharmaceutiques, mycotoxines)

Très grave

- Le groupe de consommateurs appartient à une catégorie à risque et le danger peut entraîner le décès.
- Le danger menace la vie de la personne (graves symptômes avec issue létale possible).
- Blessures irréparables; lésions permanentes.

CCP ou PA

Reprenez les points de contrôle critiques et les points d'attention comme définis dans l'analyse des dangers.

Mesures de surveillance

Il s'agit du type de mesure ou d'observation effectuée pour vérifier si la valeur cible est respectée. Si la valeur cible n'a pas été respectée, il faut appliquer une *mesure corrective*.

Valeur limite critique

La *valeur limite critique* indique quand un danger est maîtrisé. Il s'agit souvent d'une température ou d'une combinaison temps/température. Certaines normes sont imposées par la loi, par ex. le nombre de germes du lait cru, la température de stockage, t° et temps lors de la pasteurisation,...

Mode de surveillance

Notez dans cette colonne la fréquence des mesures effectuées.

Mesures et actions de correction

Que ferez-vous en cas de dépassement de la valeur cible maximale? Décrivez ici clairement la mesure que vous prendrez pour corriger le danger ou la valeur cible maximale dépassée en pensant au produit et au problème en général.

Les questions suivantes peuvent vous aider à identifier les points de contrôle critiques au sein de votre processus de production:

1. Examinez où se situent les étapes critiques dans votre processus de production (contrôle à l'entrée, chauffage, réfrigération, congélation et acidification).
2. Quelle valeur cible (par ex. température et/ou temps) devez-vous atteindre pour pouvoir livrer un produit sûr? A partir de quelle valeur considérez-vous que l'étape du processus est dangereuse (= "valeur limite critique")?
3. Quelles mesures pouvez-vous effectuer pour contrôler ces étapes?
4. Quelle sera la fréquence des mesures?
5. Que ferez-vous si la valeur mesurée ne correspond pas à la valeur cible?
6. Enregistrez les mesures que vous effectuez sur une *feuille de production*. (voir par. 6.5). Vous bénéficiez des assouplissements, vous ne devez donc noter que les non-conformités (voir exemple 20 formulaire d'enregistrement des non conformités).

REMARQUE:

Pour être sûr de ne rien oublier, il est conseillé d'établir une liste distincte des points de contrôle critiques (CCP) que vous contrôlez quotidiennement et une autre liste reprenant les points d'attention (PA) que vous surveillez moins fréquemment

Formulaires

4. FORMULAIRES

4.1. Engagement du producteur

Je soussigné,

Nom et prénom :

Adresse :

m'engage :

- à respecter le cahier des charges QFL d'application.
- à accepter tout contrôle concernant son application et à en faciliter la bonne exécution en mettant à disposition les documents nécessaires.

Je peux interrompre mon adhésion à la QFL à tout moment par simple courrier.

Fait à

le

Signature du producteur

4.2. Registre lors de la vente d'aliments et/ou de sous-produits entre agriculteurs

Nom – prénom :

Adresse :

QFL – registre lors de la vente d'aliments et/ou de sous-produits entre agriculteurs

DATE	DESCRIPTION DE L'ALIMENT	NOM DU PRODUCTEUR-FOURNISSEUR	POIDS

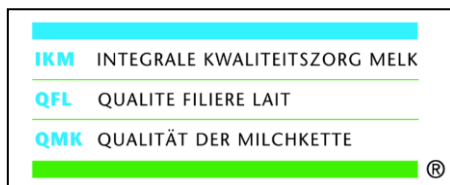
4.3. Fiche culture

Année :

numéro d'ordre :

Culture/parcelle	date (j/m)	Produit utilisé	Dose par hectare	Composts/boues d'épuration

4.4. Enregistrement des traitements



ENREGISTREMENT DES TRAITEMENTS

Producteur :

Nom + prénom

Vétérinaire traitant

Rue + n°

Commune

Identification vache	Médicament	Date début traitement	Date fin traitement	Délai d'attente minimal conseillé	Date reprise livraison après analyse OK	Remarques

4.5 Formulaire de notification

FORMULAIRE DE NOTIFICATION OBLIGATOIRE POUR LES exploitants du secteur de la production animale primaire

comme prévu dans l'annexe III de l'Arrêté ministériel du 22 janvier 2004 relatif aux modalités de notification obligatoire dans la chaîne alimentaire

A REMPLIR PAR
L'EXPLOITANT DU SECTEUR DE LA PRODUCTION ANIMALE PRIMAIRE
ET/OU LE VETERINAIRE

INFORMATIONS GENERALES

01:	ENTREPRISE NOTIFIANT (biffer la mention inutile)	ELEVEUR / VETERINAIRE
02:	RESPONSABLE DE PRODUCTION ANIMALE PRIMAIRE (NOM, ADRESSE, TEL., FAX, E-MAIL, GSM) TROUPEAU N° (8 chiffres)	
03:	VETERINAIRE (NOM, ADRESSE, TEL., FAX, E-MAIL, GSM) N° D'ORDRE	
04:	DATE ET HEURE DE NOTIFICATION	

PRODUIT

05:	ANIMAUX CONCERNES: - ESPECE - NOMBRE PAR ESPECE - NUMEROS SANITEL (numéros auriculaires)	
06:	ALIMENTS POUR ANIMAUX CONCERNES (si d'application) : - FOURNISSEUR (NOM, ADRESSE, TEL., FAX, E-MAIL, GSM) - NOM DE L'ALIMENT POUR ANIMAUX	

DANGER

07:	LE DANGER CONCERNE (biffer les mentions inutiles)	MALADIE ANIMALE / ALIMENT POUR ANIMAUX / TRAITEMENT MEDICAL / AUTRE
08:	NATURE DU DANGER (nom de la maladie animale ou description du problème)	
09:	ÉCHANTILLONS ENVOYÉS AU LABO ET COORDONNÉES DU LABO	
10:	RESULTATS DES ANALYSES (si d'application)	
11:	DATE DE L'ÉCHANTILLONNAGE (si d'application)	

MESURES PRISES:

12:	MESURES DEJA APPLIQUEES	
-----	-------------------------	--

AUTRES INFORMATIONS

13:	PERSONNE CONTACTEE A L'AFSCA	
14:	AUTRES INFORMATIONS	

PERSONNE RESPONSABLE DE L'ENVOI DE LA NOTIFICATION :

Responsable de la production animale primaire / vétérinaire (biffer la mention inutile)

Signature du responsable de la production animale primaire :

Signature du vétérinaire :

4.6. Info exploitation pour le trayeur

1. Données exploitation

Nom :

Adresse :

Code postal, lieu :

N° tél :

N° GSM:

2. Méthode de traite et actions pour les vaches malades et/ou traitées

(cocher la case du système appliqué)

Méthode pour reconnaître les vaches malades et/ou traitées lors de la traite.

bande à une ou plusieurs pattes

marquée au crayon

électronique

autres, à préciser

Méthode pour garder à part le lait à ne pas fournir. (uniquement d'application pour les Pays-Bas)

vidange des boccas

utilisation d'une cruche

électronique

autre, à préciser

Méthode pour empêcher que des restes de lait à ne pas livrer arrivent dans le tank à lait.

rincer les griffes éventuellement les boccas

traire les vaches traitées en dernier lieu

Destination habituelle du lait à ne pas livrer.

veaux

fosse à lisier

autre, à préciser

Enregistrement des maladies survenues sur les bovins et médicaments utilisés.

système de management par PC

agenda

exemple annexe cahier des charges (enregistrement des traitements)

autre, à préciser

3. N° tél importants concernant la production de lait et la santé animale

Vétérinaire :

Service de dépannage installation de traite :

Service de dépannage tank à lait :

Autres, à savoir :

4.7. Attestation de contrôle de la paratuberculose

<p style="text-align: center;">ATTESTATION DE CONTROLE DE LA PARATUBERCULOSE DANS UNE EXPLOITATION PRODUISANT DU LAIT A DESTINATION DE LA LAITERIE EN VUE DE L'EXPORTATION</p>

L'attestation actuelle concerne uniquement les fournisseurs de lait qui ne participent pas au plan de contrôle Paratuberculose du Fonds budgétaire pour la santé et la qualité des animaux et des produits animaux, secteur lait (pour la Belgique).

Déclaration à remplir par le responsable de l'exploitation

Producteur : à

N° d'exploitation :

Le soussigné s'engage :

- faire contrôler par son vétérinaire d'exploitation une fois par an tous les animaux en lactation de son exploitation sur la paratuberculose clinique.
- appeler son vétérinaire d'exploitation dès qu'une vache présente des symptômes cliniques qui peuvent indiquer un cas de paratuberculose.
- informer immédiatement la laiterie qui collecte le lait, dès que les symptômes cliniques de la paratuberculose des bovins en lactation sont confirmés par une analyse laboratoire demandée par le vétérinaire d'exploitation.

Certifié sincère et véritable, le

Signature du producteur :

Déclaration à remplir par le vétérinaire d'exploitation

Vétérinaire d'exploitation : à, n° OMV :

L'exploitation n'est pas inscrite au plan de contrôle Paratuberculose du Fonds budgétaire pour la santé et la qualité des animaux et des produits animaux, secteur lait et le vétérinaire d'exploitation déclare :

- avoir contrôlé à cette date les bovins en lactation et n'avoir constaté aucun symptôme clinique qui indiquerait la paratuberculose
- dans le cadre de la surveillance épidémiologique ou à la demande du producteur, entre ce jour et le, la date de l'attestation précédente, avoir analysé un ou plusieurs animaux qui présentaient des symptômes cliniques pouvant indiquer la paratuberculose et :
 - avoir pu exclure la paratuberculose
 - avoir procédé aux prélèvements nécessaires en vue du dépistage de la paratuberculose.
- n'avoir pas été prévenu par le responsable pour une vache en lactation présentant des symptômes cliniques qui peuvent indiquer la paratuberculose, entre ce jour et le, date de l'attestation précédente.

Certifié sincère et véritable, le

Signature et cachet du vétérinaire :

Références

5. REFERENCES

Santé animale

Loi du 24.03.1987 – loi relative à la santé des animaux (MB 17.04.1987)

Arrêté royal du 03.02.2014 désignant les maladies des animaux soumises à l'application du chapitre III de la loi du 24 mars 1987 relative à la santé des animaux (MB 30.06.2014)

Arrêté ministériel du 21.02.1951 relatif à la désinfection des locaux, des emplacements et des objets contaminés par des animaux (MB 29.03.1951)

Arrêté royal du 22.05.2005 portant des mesures pour la surveillance de et la protection contre certaines zoonoses et agents zoonotiques (MB 26.05.2005)

Arrêté royal du 17.10.2002 relatif à la lutte contre la tuberculose bovine (MB 14.03.2002)

Règlement (CE) n°999/2001 fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles (JO L147/31.05.2001)

Arrêté royal du 25.11.2016 relatif à la lutte contre la rhinotrachéite infectieuse bovine (MB 14.12.2016)

Surveillance épidémiologique – guidance vétérinaire – conditions d'équipement

Arrêté royal du 28.02.1999 portant des mesures spéciales en vue de la surveillance épidémiologique et de la prévention des maladies de bovins à déclaration obligatoire (MB 26.03.1999)

Arrêté royal du 10.04.2000 portant des dispositions relatives à la guidance vétérinaire (MB 02.08.2000)

Maladie des plantes

Arrêté royal du 10.08.2005 relatif à la lutte contre les organismes nuisibles aux végétaux et aux produits végétaux (MB 31.08.2005)

Identification et enregistrement

Règlement (CE) N° 1760/2000 du Parlement Européen et du Conseil du 17 juillet 2000 établissant un système d'identification et d'enregistrement des bovins et concernant l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine, et abrogeant le règlement (CE) no 820/97 du Conseil (JO L 204 du 11.8.2000, p. 1)

Arrêté ministériel du 07.01.2003 arrêtant des modalités d'application dans le cadre de l'AR du 08.08.1997 relatif à l'identification, l'enregistrement et aux modalités d'application de l'épidémiosurveillance des bovins (MB 14.01.2003)

Arrêté royal du 23.03.2011 établissant un système d'identification et d'enregistrement des bovins (M.B. 15.04.2011)

Bien-être animal

Code de bien-être animal

Arrêté royal du 25.04.1994 portant exécution de l'article 36, 10°, de la loi du 14 août 1986 relative à la protection et au bien-être des animaux (MB 18.05.1994)

Arrêté royal du 01.03.2000 concernant la protection des animaux dans les élevages (MB 06.05.2000)

Arrêté royal du 10.06.2014 relatif aux conditions pour le transport, le rassemblement et le commerce d'animaux agricoles (MB 08.07.2014)

Règlement (CE) n°1/2005 du Conseil du 22 décembre 2004 relatif à la protection des animaux pendant le transport et les opérations annexes et modifiant les directives 64/432/CEE et 93/119/CE et le règlement (CE) n°1255/97 (JO L3/1 du 05.01.2005)

Arrêté royal du 17.05.2001 relatif aux interventions autorisées sur les vertébrés pour l'exploitation utilitaire de l'animal ou pour limiter la reproduction de l'espèce (MB 04.07.2001)

Arrêté royal du 16.01.1998 relatif à la protection des animaux pendant l'abattage ou la mise à mort (MB 19.02.1998)

Alimentation des animaux

Arrêté royal du 25.03.2003 relatif à l'interdiction de l'utilisation de déchets animaux dans l'alimentation animale (MB 03.04.2003)

Règlement (CE) N° 1829/2003 du Parlement Européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés (JO L 268/18.10.2003)

Directive 2001/18/CE du Parlement Européen et du Conseil du 12 mars 2001 relative à la dissémination volontaire d'organismes génétiquement modifiés dans l'environnement et abrogeant la directive 90/220/CEE du Conseil (JO L 106/17.04.2001)

Arrêté royal du 21.02.2005 réglementant la dissémination volontaire dans l'environnement ainsi que la mise sur le marché d'organismes génétiquement modifiés ou de produits en contenant (M.B. 24.02.2005)

Médicaments vétérinaires

Arrêté royal du 21.07.2016 relatif aux conditions d'utilisation de médicaments par les vétérinaires et par les responsables des animaux. (MB 29.07.2016)

Arrêté ministériel du 19.12.2002 établissant le modèle et les modalités d'utilisation des documents en application de l'article 22 de l'AR du 23.05.2000 portant des dispositions particulières concernant

l'acquisition, la détention d'un dépôt, la prescription, la fourniture et l'administration de médicaments destinés aux animaux par le médecin vétérinaire et concernant la détention et l'administration de médicaments destinés aux animaux par le responsable des animaux

Loi des hormones – résidus

Loi du 15.07.1985 relative à l'utilisation de substances à effet hormonal ou à effet antihormonal, à effet beta-adrénérgique ou à effet stimulateur de production chez les animaux (MB 04.09.1985)

Arrêté royal du 08.09.1997 relatif aux mesures en matière de commercialisation des animaux d'exploitation en ce qui concerne certaines substances ou résidus de substances pharmacologiquement actives (MB 07.10.1997)

Pesticides et biocides

Arrêté royal du 28.02.1994 relatif à la conservation, à la mise sur le marché et à l'utilisation des pesticides à usage agricole (MB 11.04.1994)

Arrêté ministériel du 25.08.2004 relatif au contrôle obligatoire des pulvérisateurs (MB 14.09.2004)

Arrêté royal du 08.05.2014 relatif à la mise à disposition sur le marché et à l'utilisation des produits biocides (MB 08.09.2014)

Engrais

Arrêté royal du 28 janvier 2013 relatif à la mise sur le marché et à l'utilisation des engrais, des amendements du sol et des substrats de culture (MB 13.03.2013)

Produits pour la consommation humaine – règles d'hygiène

Règlement (CE) n°852/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (JO L139 du 30.04.2004)

Règlement (CE) n°853/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (JO L139 du 30.04.2004)

Rectificatif au règlement (CE) n°854/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine (JO L139 du 30.04.2004 – p206-319)

Règlement (CE) N° 2074/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par le règlement (CE) no 853/2004 du Parlement européen et du Conseil et à l'organisation des contrôles officiels prévus par les règlements (CE) no 854/2004 du Parlement européen et du Conseil et (CE) no 882/2004 du Parlement européen et du Conseil, portant dérogation au règlement (CE) no 852/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiant les règlements (CE) no 853/2004 et (CE) no 854/2004 (JO L 338 du 22.12.2005, p. 27)

Arrêté royal du 22.12.2005 fixant des mesures complémentaires pour l'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine (MB 30.12.2005)

Arrêté royal du 13.07.2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (MB 29.08.2014)

Arrêté royal du 22.12.2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale (MB 30.12.2005)

Arrêté royal du 21.12.2006 relatif au contrôle de la qualité du lait cru et à l'agrément des organismes interprofessionnels (MB 15.01.2007)

Arrêté ministériel du 01.02.2007 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 (MB 16.02.2007)

Arrêté du Gouvernement wallon du 29.01.2009 relatif au contrôle de la composition du lait, au paiement du lait par les acheteurs aux producteurs et à l'agrément des organismes interprofessionnels (MB 30.03.2009)

Ministerieel besluit van de vlaamse overheid van 25.02.2009 betreffende de controle op de bepaling van de samenstelling van melk en de betaling door de kopers van de melk aan de producenten (MB 08.04.2009)

Arrêté royal du 26.04.2009 concernant des critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires (M.B. 06.08.2009)

Service Public de Wallonie - Arrêté ministériel du 25.10.2010 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

Environnement

Arrêté de l'Exécutif flamand du 06.02.1991, réglementant le constat du règlement flamand en matière de permis d'environnement

Arrêté de l'Exécutif flamand du 01.06.1995, réglementant les définitions générales et sectorielles en matière d'hygiène environnementale (Vlarem II)

Décret du Gouvernement flamand du 22.12.2006 concernant la protection de l'eau contre la pollution par les nitrates d'origine agricole et l'Arrêté de l'Exécutif flamand du 05.03.1996 réglementant l'application du règlement flamand en matière d'assainissement du sol

Arrêté du Gouvernement wallon du 21.09.2018 modifiant le Livre II du Code de l'Environnement contenant le Code de l'Eau en ce qui concerne la gestion durable de l'azote en agriculture

CODT : code de développement territorial

Décret du 11.03.1999 relatif au permis d'environnement

Autocontrôle – notification obligatoire – traçabilité

Arrêté royal du 14.11.2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire (MB 12.12.2003)

Arrêté ministériel du 22.01.2004 relatif aux modalités de notification obligatoire dans la chaîne alimentaire (MB 13.02.2004)

Arrêté royal du 16.01.2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire (MB 02.03.2006)

Divers

Accord de coopération du 30.05.1996 concernant la prévention et la gestion des déchets d'emballage