

Instructions de travail pour la réalisation du prélèvement des échantillons manuel du contrôle du lait

(Prélèvement des échantillons dans les fromageries et les centres de collecte de lait)

Table des matières

1. But et finalité	2
2. Champ d'application	2
3. Dispositions générales	2
4. Convocation au prélèvement des échantillons.....	2
5. Stockage du matériel pour le prélèvement des échantillons.....	2
6. Préparation du prélèvement des échantillons	2
7. Réalisation du prélèvement d'échantillon.....	3
7.1. Brasser le lait	3
7.1.1. Lait dans les boilles.....	3
7.1.2. Lait dans des tanks à lait ou des bacs à lait.....	3
7.2. Préparation des flacons	4
7.2.1. Ouvrir le flacon.....	4
7.2.2. Fermer le flacon	4
7.3. Prélèvement des échantillons représentatifs.....	4
7.3.1. Producteurs avec un récipient de transport	4
7.3.2. Producteurs avec deux à quatre récipients de transport	4
7.3.3. Producteurs avec cinq ou plus de récipients de transport	5
7.4. Autres dispositions relatives au prélèvement des échantillons	5
8. Réfrigération et maintien au froid des échantillons	6
9. Rapport d'accompagnement pour les échantillons du contrôle laitier	6
10. Documents associés	6

AA_108 Version 7	Page 1 sur 6
Validé par la commission du contrôle du lait: 05.11.2024	Vérifié par la responsable de la gestion de la qualité: 24.01.2025

1. But et finalité

La présente instruction de travail vise à garantir une exécution uniforme du prélèvement manuel des échantillons (PA) pour le contrôle du lait (CL).

2. Champ d'application

Pour des raisons de compréhension, ces instructions de travail sont rédigées au masculin. Il va de soi qu'elle s'applique également aux personnes de sexe féminin.

Les instructions de travail s'appliquent aux

- aux personnes (chauffeurs) qui prélèvent manuellement des échantillons du CL dans les fromageries ou les centres de collecte ou directement dans les exploitations des producteurs de lait ;
- aux premiers acheteurs de lait et aux exploitants de centres de collecte qui sont responsables du prélèvement des échantillons dans le cadre du CL.

3. Dispositions générales

Les présentes instructions de travail se fondent sur les dispositions d'exécution associées pour le prélèvement des échantillons lors du contrôle du lait de Suisselab SA Zollikofen (ci-après Suisselab).

4. Convocation au prélèvement des échantillons

Si, pour des raisons imprévues (p. ex. maladie), l'échantillonneur n'est pas en mesure d'effectuer les prélèvements à la date prévue, il doit immédiatement faire appel à son remplaçant. L'échantillonneur doit également faire appel à son remplaçant pour les absences prévues (p. ex. vacances, service militaire).

L'échantillonneur doit immédiatement informer Suisselab par téléphone si, pour des raisons impératives, le prélèvement des échantillons ne peut ou ne pouvait pas avoir lieu à la date prévue. Les frais occasionnés par le report sont à la charge des premiers acheteurs de lait.

Pour les producteurs de lait qui ne livrent leur lait que tous les deux jours ou si le lait est déjà livré la veille de la date de prélèvement fixée, le prélèvement d'échantillon doit être effectué lors de la livraison.

5. Stockage du matériel pour le prélèvement des échantillons

Le matériel utilisé pour le prélèvement des échantillons doit être stocké dans un endroit sec et propre. Les flacons d'échantillonnage à usage unique et la louche ne doivent être sortis de leur sac plastique que juste avant leur utilisation.

6. Préparation du prélèvement des échantillons

Le matériel nécessaire au prélèvement des échantillons et à la réfrigération / conservation au froid des échantillons doit être soigneusement préparé.

- Avant de commencer le prélèvement des échantillons, de l'eau glacée (à partir d'une installation d'eau glacée ou de l'eau froide du robinet avec des glaçons ou des sacs de glace) doit être mise à disposition afin de refroidir les échantillons immédiatement après le prélèvement.
- Les flacons sont déjà étiquetés. La partie supérieure de l'étiquette, détachable, sert de reçu au producteur concerné (voir illustration à droite).
- Si, dans des cas exceptionnels, les flacons ne sont pas étiquetés, le flacon encore sec doit être marqué, avant le prélèvement de l'échantillon, du numéro du syndicat et du numéro du fournisseur au moyen d'un feutre indélébile. Les numéros doivent correspondre à ceux figurant sur le rapport d'accompagnement. En outre, le nom et le numéro SIPA du producteur correspondant doivent être notés sur le rapport d'accompagnement.



- Si nécessaire, préparer un agitateur pour lait et/ou un récipient en métal inoxydable servant à mélanger le lait, parfaitement nettoyé et aseptisé.
- Le rinçage de la louche, du récipient et de l'agitateur pour lait s'effectue avec de l'eau du robinet propre et froide (c'est-à-dire de l'eau sortant directement du robinet, sans tuyau). Si un récipient (boille) est utilisé pour l'eau de rinçage, celui-ci doit être parfaitement nettoyé et désinfecté.
- L'eau de rinçage doit être renouvelée au plus tard après 20 échantillons prélevés.

7. Réalisation du prélèvement d'échantillon

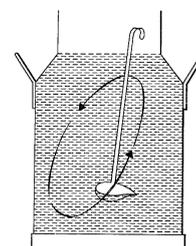
Un échantillon représentatif du lait de chaque producteur doit être prélevé sur la totalité du lait livré/préparé pour la livraison. Cela signifie qu'un échantillon proportionnel à la quantité totale doit être prélevé dans chaque récipient de transport.

7.1. Brassier le lait

Selon la norme SN ISO 707:2008, le lait doit être brassé jusqu'à ce qu'une homogénéité suffisante soit obtenue, en évitant la formation de mousse.

7.1.1. Lait dans les boilles

Si le lait est livré dans des boilles deux fois par jour dans les deux heures suivant la traite, le lait peut être brassé rapidement 7 à 10 fois à l'aide d'une louche ou d'un agitateur pour lait en forme d'ellipse (voir illustration à droite).



7.1.2. Lait dans des tanks à lait ou des bacs à lait

Le lait doit être mélangé de manière aussi homogène que possible en effectuant des mouvements de haut en bas avec un agitateur pour lait (illustration à droite) pendant au moins 5 minutes.



(Si le tank est équipé d'un système d'agitation qui s'enclenche périodiquement, le prélèvement d'échantillon peut déjà avoir lieu après 1 à 2 min de mélange).

Le mouvement propre du lait pendant le transport vers le lieu de déchargement n'est pas suffisant pour un mélange approprié.

7.2. Préparation des flacons

7.2.1. Ouvrir le flacon

Le flacon doit être ouvert au niveau des « oreilles » du couvercle, directement sur le manche de la louche (bien laisser égoutter la louche au préalable). Rabattre complètement le couvercle avec la pointe de la louche. Le couvercle ne doit pas être touché avec les doigts à l'intérieur ou sur le bord du couvercle! (Illustrations à droite)



7.2.2. Fermer le flacon

Il suffit de rabattre le couvercle pour le refermer. Il faut veiller à bien refermer le couvercle pour que le flacon reste bien fermé.

7.3. Prélèvement des échantillons représentatifs

7.3.1. Producteurs avec un récipient de transport

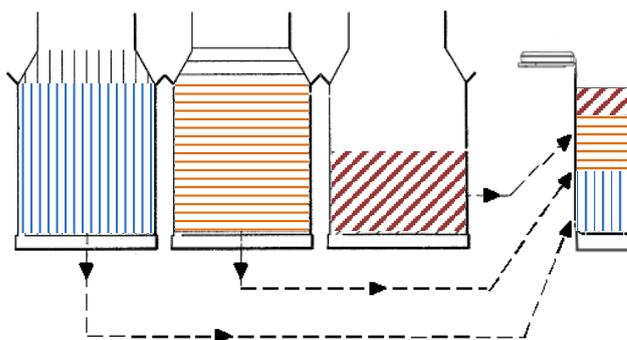
L'échantillon de lait est prélevé dans le lait bien brassé à l'aide d'une louche dans le récipient de transport. Le flacon doit être rempli au maximum jusqu'à la marque annulaire supérieure (50 ml).

Le flacon doit être bien refermé immédiatement après le prélèvement de l'échantillon.

7.3.2. Producteurs avec deux à quatre récipients de transport

À l'aide de la louche, verser dans le flacon des quantités partielles aussi comparables que possible du lait soigneusement brassé de tous les récipients de transport, jusqu'à la marque annulaire supérieure (50 ml).

Les quatre marques annulaires sur les flacons servent de points de repère pour les quantités partielles (principe : 2 récipients = 2 marques annulaires par récipient, 3 récipients = $1 \frac{1}{3}$ marques annulaires par récipient, 4 récipients = 1 marque annulaire par récipient). Pour les récipients remplis à moitié, il faut tenir compte des quantités partielles correspondantes.

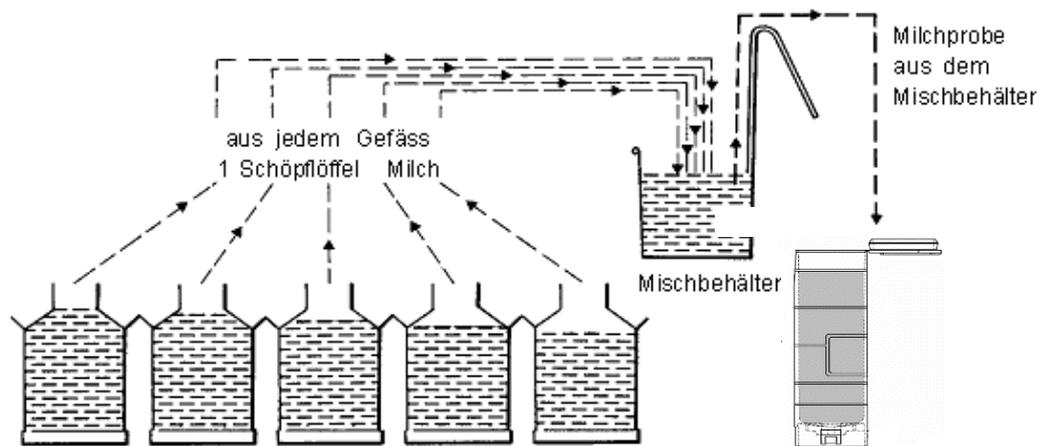


7.3.3. Producteurs avec cinq ou plus de récipients de transport

Si plus de quatre récipients de transport contenant du lait sont livrés par un producteur, un échantillon composite de tout le lait de chaque récipient de transport doit être prélevé.

L'échantillon composite est préparé dans un récipient de mélange parfaitement nettoyé et désinfecté (le récipient appartient au centre de prélèvement). Un couvercle de boille du producteur en question peut également être utilisé à la place d'un récipient de mélange.

Une louche de lait bien mélangé est versée dans le récipient de mélange à partir de chaque récipient de transport. Après avoir bien mélangé ces quantités partielles dans le récipient de mélange, on remplit le flacon d'échantillon avec la louche jusqu'à la marque annulaire supérieure au maximum (50 ml).



Si les récipients de transport n'ont pas tous la même taille ou s'ils ne sont que partiellement remplis, la quantité partielle pour l'échantillon composite doit être adaptée en conséquence.

- par exemple, si une boille n'est remplie qu'à moitié, on ne prend que $\frac{1}{2}$ louche de lait de ce pot.
- Si les récipients sont de tailles différentes, p. ex. si des boilles supplémentaires sont livrées en plus d'un tank à lait, le rapport entre les quantités des échantillons doit être adapté en conséquence :
Exemple : 1 boille à 40 l. → 1 louche pour l'échantillon
 1 tank à 600 l. → 15 louches pour l'échantillon composite

Mélanger ce lait dans le récipient et remplir le flacon à l'aide de la louche jusqu'au repère annulaire supérieur au maximum.

7.4. Autres dispositions relatives au prélèvement des échantillons

Après chaque prélèvement d'échantillon (mais pas après le prélèvement de lait dans les différents récipients de transport d'un producteur), la louche et l'agitateur pour le lait doivent être rincés dans la boille mise à disposition à cet effet. Avant chaque nouveau prélèvement d'échantillon, il faut bien égoutter la louche/l'agitateur.

En cas d'utilisation d'un récipient, celui-ci est rincé comme la louche entre deux prélèvements. Avant la prochaine utilisation, le récipient de mélange doit être parfaitement vidé et rincé avec du lait provenant d'un récipient de transport du producteur concerné. Cette mesure est nécessaire pour que l'échantillon à prélever ne soit pas dilué.

Tous les flacons, y compris les flacons vides, doivent être retournés à Suisselab.

8. Réfrigération et maintien au froid des échantillons

Dès le début du prélèvement, il convient de veiller à ce que les échantillons soient refroidis immédiatement après le prélèvement dans de l'eau glacée ou de l'eau du robinet avec des glaçons/sachets de glace.

Une fois le prélèvement terminé, les échantillons doivent être conservés sans interruption au froid, entre 1 et 5 °C, jusqu'à leur collecte.

Si des échantillons sont prélevés sur le lait livré le soir, ils doivent être conservés toute la nuit au réfrigérateur/en chambre froide, à des températures comprises entre 1 et 5 °C.

Les personnes non autorisées ne doivent pas avoir accès aux échantillons.

9. Rapport d'accompagnement pour les échantillons du contrôle laitier

Le rapport d'accompagnement (FO_728) pour le prélèvement des échantillons du CL est toujours envoyé avec le matériel d'échantillonnage et doit être rempli correctement lors du prélèvement des échantillons.

- Date et heure des prélèvements des échantillons
- Mutations éventuelles (changement de nom et d'adresse, remise d'exploitations)
- Remarques / anomalies pendant le prélèvement des échantillons doivent impérativement être mentionnées ici.
- Raison de l'absence des échantillons
- Nom et signature de l'échantillonneur

Une fois le prélèvement des échantillons terminé, la fiche d'accompagnement, dûment rempli et signé, doit être remis au collecteur des échantillons avec les échantillons.

10. Documents associés

AA_102: Dispositions d'exécution pour le prélèvement des échantillons lors du contrôle du lait

FO_728: Rapport d'accompagnement contrôle du lait