



PROTOCOLE DE PRÉLÈVEMENT ET
D'EXPÉDITION DE L'ÉCHANTILLON
DE LAIT CRU DE VACHE DESTINÉ
AU PROGRAMME DE CONTRÔLE
DE LA QUALITÉ DU LAIT (CQL)

PROTOCOLE DE PRÉLÈVEMENT ET D'EXPÉDITION DE L'ÉCHANTILLON DE LAIT CRU DE VACHE DESTINÉ AU PROGRAMME DE CONTRÔLE DE LA QUALITÉ DU LAIT (CQL)

1. PORTÉE

Directive de prélèvement et de manutention du lait cru de vache soumis pour analyses du programme de contrôle de la qualité du lait (CQL).

2. GÉNÉRALITÉS

Cette directive s'applique à l'identification et au prélèvement à la ferme du lait cru de vache. Il s'applique aussi au transport et à la manutention de l'échantillon de la ferme au laboratoire désigné pour effectuer les analyses du programme de CQL, en passant par l'usine de transformation laitière.

L'essayeur de lait est la personne responsable des conditions de prélèvement et d'identification de l'échantillon, comme l'énonce l'article 11.4.1 du Règlement sur les aliments (RLRQ, chapitre P-29, r. 1). Il est également responsable d'identifier le support de métal disponible à l'usine et de déposer l'échantillon dans ce dernier, identifié à la date exacte du prélèvement. Les échantillons doivent être séparés sur des supports différents s'ils ont des dates de prélèvement différentes. Le personnel désigné par l'usine est responsable de la préparation et de l'expédition de l'échantillon au laboratoire chargé d'effectuer les analyses pour le programme de CQL.

3. À LA FERME

3.1 PRÉLÈVEMENT

- 3.1.1** Remplir le contenant alvéolé de glace et d'eau très froide au début de la journée du prélèvement, selon les instructions collées dans le couvercle. Ne pas congeler les contenants alvéolés. Lorsque l'essayeur ne part pas d'une usine laitière, il doit prévoir, la veille des prélèvements, de remplir une glacière de glace au moment de son dernier passage à l'usine. Le contenant alvéolé sera rempli de glace et d'eau froide le jour du prélèvement pour assurer un maximum de capacité réfrigérante pendant le transport.
- 3.1.2** Insérer une canette témoin indicatrice de la température : ajouter environ 50 ml d'eau froide dans une canette bleue de prélèvement identifiée « témoin ». L'essayeur doit mettre cette canette témoin dans le contenant alvéolé. La température de ce témoin sera prise à l'arrivée à l'usine et servira à s'assurer que les échantillons ont été conservés aux températures indiquées à l'étape 4.1.7.

PRÉLÈVEMENT DANS UN BASSIN :

- 3.1.3** Faire agiter le lait contenu dans le bassin de la ferme pendant 5 minutes.
- 3.1.4** Se laver les mains ainsi que la tige de prélèvement à l'eau chaude savonneuse. Rincer les mains et la tige de prélèvement à l'eau chaude et les assécher avec une serviette de papier propre, à usage unique. Déposer la tige de prélèvement sur une serviette de papier propre et la laisser en attente jusqu'à l'étape 3.1.7.
- 3.1.5** Ouvrir l'emballage du côté du couvercle et laisser le contenant (canette bleue) dans son emballage jusqu'au moment du prélèvement.
- 3.1.6** Briser le premier scellé du contenant tout en laissant le contenant dans son emballage.
- 3.1.7** Dégager le couvercle de l'emballage pour introduire le contenant dans les griffes de la tige de prélèvement, de façon à bloquer la fermeture du couvercle. Jeter l'emballage du contenant après le prélèvement.

PROTOCOLE DE PRÉLÈVEMENT ET D'EXPÉDITION DE L'ÉCHANTILLON DE LAIT CRU DE VACHE DESTINÉ AU PROGRAMME DE CONTRÔLE DE LA QUALITÉ DU LAIT (CQL)

- 3.1.8** Faire le prélèvement en plongeant le contenant dans le lait du bassin, ouverture en premier, et remonter en faisant un arc de cercle vers l'avant, pour remplir le contenant.
- 3.1.9** Ajuster le niveau de lait à la marque de 50 ml (la marque la plus près du couvercle).
- 3.1.10** Poursuivre le prélèvement à partir de l'étape 3.1.26.

PRÉLÈVEMENT DANS UN SILO À LAIT :

- 3.1.11** Faire agiter le lait contenu dans le silo de la ferme pendant 5 minutes.
- 3.1.12** Se laver les mains à l'eau chaude savonneuse. Se rincer les mains à l'eau chaude et les assécher avec une serviette de papier propre, à usage unique.
- 3.1.13** Sur le septum du silo à lait, vérifier la présence d'au moins un site d'échantillonnage intact, n'ayant jamais été utilisé (certains septums contiennent sept sites utilisés en rotation pour l'échantillonnage) (voir figure 1). Si un septum à usages multiples sans site prédéterminé est utilisé, celui-ci doit être changé après chaque utilisation. Les sites d'échantillonnage du septum ne peuvent être utilisés qu'une seule fois, pour ne pas compromettre la validité des résultats d'analyse.

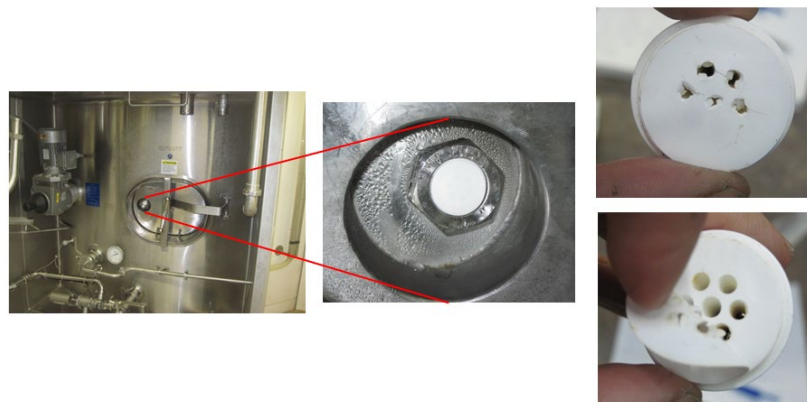


Figure 1. Photos d'un septum multiple sur un silo à lait.

- 3.1.14** Dans le cas où tous les sites d'échantillonnage ont déjà été utilisés, le prélèvement doit être annulé et repris à une date ultérieure à l'intérieur du mois, lorsqu'un nouveau septum aura été installé. L'essayeur avise les Producteurs de lait du Québec (PLQ) et le producteur. Ce dernier a la responsabilité de changer le septum.
- 3.1.15** Ouvrir l'emballage du côté du couvercle et laisser le contenant dans son emballage jusqu'au moment du prélèvement.
- 3.1.16** Tout en laissant le contenant dans son emballage, dégager le couvercle de l'emballage pour identifier le contenant avec l'étiquette du numéro du producteur munie du code à barres.
- 3.1.17** Assainir le septum à l'aide d'un tampon d'alcool isopropylique de type Webcol fourni par le producteur.
- 3.1.18** Fixer une aiguille stérile, à usage unique, de calibre 16G et d'une longueur d'un pouce et demi (environ 4 cm) à une seringue stérile, à usage unique, d'une capacité de 60 ml. Les septums, seringues et aiguilles sont fournis par le producteur.

PROTOCOLE DE PRÉLÈVEMENT ET D'EXPÉDITION DE L'ÉCHANTILLON DE LAIT CRU DE VACHE DESTINÉ AU PROGRAMME DE CONTRÔLE DE LA QUALITÉ DU LAIT (CQL)

- 3.1.19** Retirer le capuchon de protection de l'aiguille.
- 3.1.20** Introduire délicatement l'aiguille dans un site d'échantillonnage du septum n'ayant jamais été utilisé auparavant, pour permettre l'aspiration du lait.
- 3.1.21** Retirer l'aiguille du septum lorsque la seringue est entièrement remplie de lait.
- 3.1.22** Briser le premier scellé du contenant tout en laissant le contenant dans son emballage.
- 3.1.23** Injecter doucement le lait prélevé dans le contenant (canette bleue), jusqu'à la marque de 50 ml (la marque la plus près du couvercle).
- 3.1.24** Remettre le capuchon protecteur de l'aiguille. Disposer des seringues et des aiguilles usagées de façon sécuritaire (par exemple : dans un contenant de plastique rigide).
- 3.1.25** Aviser le producteur de procéder au changement du septum si le dernier orifice a été utilisé. Lorsque les septums n'ont pas de nombre prédéterminé de sites d'échantillonnage, ils doivent être changés après chaque utilisation.
- 3.1.26** Fermer le couvercle du contenant en plaçant les deux doigts d'une main sur le dessus du couvercle et, de l'autre main, introduire la languette du scellé dans la fente du couvercle.
- 3.1.27** S'assurer que le couvercle est bien fermé en pressant fermement sur le dessus et vérifier que le bord du couvercle est bien enfoncé tout autour du col du contenant.
- 3.1.28** Assécher le contenant avec une serviette de papier propre à usage unique.
- 3.1.29** Identifier le contenant avec l'étiquette du numéro du producteur munie du code à barres, collée dans le sens de la flèche gravée sur le couvercle.
- 3.1.30** Placer les échantillons dans les contenants alvéolés jusqu'à l'usine.
- 3.1.31** Pour tout événement ou situation problématique lors du prélèvement (par exemple : corps étranger qui tombe dans le lait), aviser les PLQ.

MULTIPLES RÉSERVOIRS À LA FERME :

Lorsqu'il y a plusieurs réservoirs à la ferme, l'essayeur doit procéder au prélèvement de lait de chacun des réservoirs selon la méthode appropriée (étapes décrites ci-dessus). L'essayeur doit s'assurer que chaque réservoir est identifié, que la bonne étiquette correspondant au bon réservoir est apposée sur le contenant de prélèvement et que les deux prélèvements sont consignés dans l'ordinateur de bord de manière à pouvoir en assurer la traçabilité.

4. À l'usine

ESSAYEUR :

- 4.1.1.** À l'arrivée à l'usine, prendre la température du témoin dans la glacière. Indiquer la température dans l'ordinateur de poche ou aviser verbalement les PLQ si la température n'est pas conforme à celles indiquées au point 4.1.7.
- 4.1.2.** Identifier, si ce n'est pas déjà fait, un support de métal en insérant, à l'endroit approprié, un carton de la couleur de la journée du prélèvement sur lequel il est inscrit la date de prélèvement et le numéro d'usine à trois chiffres. Les échantillons doivent être séparés sur des supports différents s'ils ont des dates de prélèvement différentes.

PROTOCOLE DE PRÉLÈVEMENT ET D'EXPÉDITION DE L'ÉCHANTILLON DE LAIT CRU DE VACHE DESTINÉ AU PROGRAMME DE CONTRÔLE DE LA QUALITÉ DU LAIT (CQL)

- 4.1.3. Placer les échantillons dans les supports de métal en respectant la journée de prélèvement et l'ordre des circuits de prélèvement. Les supports sont immédiatement placés au réfrigérateur.

PERSONNEL DE L'USINE :

- 4.1.4. Le personnel de l'usine doit s'assurer quotidiennement que la température des réfrigérateurs servant à la conservation des échantillons est **maintenue entre $> 0^{\circ}\text{C}$ et $\leq 4^{\circ}\text{C}$** .
- 4.1.5. Insérer la plaquette de plastique ondulé bleu sur le support de métal en vue de retenir les échantillons en place.
- 4.1.6. Préparer les échantillons pour leur expédition. Placer le double fond de plastique ondulé au fond de la glacière. Cela créera un espace qui empêchera l'eau de fonte de la glace d'entrer en contact avec l'ouverture des échantillons, et évitera que les parois de la glacière soient percées par les coins des supports de métal. Les supports de métal identifiés à l'aide du carton de couleur sur lequel sont indiqués la date de prélèvement et le numéro de l'usine à trois chiffres sont ensuite déposés côte à côte sur le double fond, sans jamais être empilés les uns sur les autres. La glacière est remplie de glace, sans ajouter d'eau. Sceller la glacière avec une courroie ou du ruban adhésif.
- 4.1.7. S'assurer que les conditions suivantes sont respectées : les échantillons doivent être livrés et analysés par le laboratoire Lactanet dans un délai maximal de **2 jours** après leur prélèvement, et la température dans la glacière doit être **maintenue entre $> 0^{\circ}\text{C}$ et $\leq 4^{\circ}\text{C}$** pendant toute la durée du transport.
- 4.1.8. Expédier la glacière au laboratoire Lactanet. Les coordonnées de retour à l'usine doivent être clairement indiquées.

5. Matériel

FOURNIS PAR LE PRODUCTEUR (PRÉLÈVEMENT DANS UN SILO) :

- Septum
- Seringue de 60 ml et aiguille 16G
- Tampon d'alcool isopropylique (de type Webcol)

FOURNIES PAR LES PLQ :

- Étiquette du numéro du producteur de lait de vache, munie du code à barres
- Tige de prélèvement dans les camions-citernes

FOURNIS PAR L'USINE :

- Glacière ou contenant alvéolé
- Support métallique

FOURNIS PAR LACTANET :

- Contenants (canettes bleues) pour le prélèvement du lait
- Carton de la couleur correspondant à la journée de prélèvement

PROTOCOLE DE PRÉLÈVEMENT ET D'EXPÉDITION DE L'ÉCHANTILLON DE LAIT CRU DE VACHE DESTINÉ AU PROGRAMME DE CONTRÔLE DE LA QUALITÉ DU LAIT (CQL)

- Bordereaux de transport (peuvent être commandés par courriel ou par téléphone)

6. Contact

LACTANET :

555, boulevard des Anciens-Combattants
Sainte-Anne-de-Bellevue (Québec) H9X 3R4

Courriel : labreception@lactanet.ca

