

Salubrité des aliments



Feuille d'information : Lavage à l'eau froide

Auparavant, les surfaces en contact avec le lait étaient lavées à l'eau chaude parce que les détergents utilisés avaient besoin d'atteindre une certaine température pour être efficaces et empêcher la contamination du lait par des bactéries. Aujourd'hui, on trouve sur le marché des détergents conçus pour laver les surfaces qui entrent en contact avec le lait à l'eau froide ou à l'eau tiède. Ce feuillet d'information décrit de quelle façon ces produits peuvent répondre aux exigences du programme de salubrité des aliments.

Qu'est-ce qu'un détergent de lavage à l'eau froide?

Il y a deux types de détergents de lavage à l'eau froide sur le marché. Le premier est conçu pour l'utilisation à l'eau froide seulement pour chaque lavage. Le second est un détergent à température réduite. Certains produits sont destinés au lavage du lactoduc seulement, tandis que d'autres peuvent servir au lavage du lactoduc et du réservoir à lait.

Puis-je utiliser un détergent de lavage à l'eau froide ou à température réduite et respecter les exigences du programme de salubrité des aliments?

Oui, vous pouvez utiliser des détergents de lavage à l'eau froide ou à température réduite et continuer de respecter les exigences du programme de salubrité des aliments. Voici les exigences pertinentes :

1. **Utilisation de produits approuvés :** assurez-vous que les produits utilisés sur les surfaces en contact avec le lait soient approuvés pour l'utilisation dans les établissements alimentaires ou recommandés par le fabricant pour le nettoyage de l'équipement laitier.
2. **Suivez la fiche de nettoyage de l'équipement** (Dossier 14) remplie par votre fournisseur de matériel. Cette fiche prend encore plus d'importance avec les produits de lavage à l'eau froide ou à température réduite, surtout s'ils nécessitent un lavage à l'eau tiède ou chaude à une fréquence déterminée (par ex.,

une fois par semaine). Suivez soigneusement les directives.

Les exigences du programme de salubrité des aliments s'appliquent-elles toutes si j'utilise un détergent de lavage à l'eau froide?

Non. L'utilisation d'un détergent de lavage à l'eau froide fait en sorte qu'une partie de la question 58 n'est plus pertinente. Vous n'avez pas besoin de surveiller et de consigner la température de l'eau chaude du robinet ou de l'eau de lavage si vous **n'utilisez que de l'eau froide.**

Cependant, si vous utilisez un détergent à température réduite ou si votre fiche de nettoyage de l'équipement indique que vous devez effectuer un lavage à l'eau tiède ou à l'eau chaude à une fréquence déterminée (par ex., une fois par semaine), vous devez alors surveiller la température de ce lavage et la consigner au Dossier 13, c.-à-d. votre registre de nettoyage de l'équipement de traite. La fréquence minimale exigée pour la consigner est d'une fois par mois.

Les détergents de lavage à l'eau froide ou à température réduite ont-ils un effet sur les thermographes?

Au moment de publier ce feuillet d'information, les thermographes sur le marché pourraient ne pas bien s'adapter au lavage à l'eau froide ou à température réduite et déclencher de fausses alarmes de température de lavage. Le tableau 1

décrit différentes stratégies que vous pouvez essayer.

Tableau 1 : Stratégies pour réduire les fausses alarmes de thermographe provoquées par le lavage à l'eau froide

	Lactoduc	Réservoir à lait	Notes
Lavage à l'eau froide	Désactiver l'alarme du lactoduc	L'alarme ne peut pas être désactivée parce que la température du lait doit être surveillée.	Parlez à votre fournisseur de matériel pour voir si vous pouvez réduire la température de surveillance du lavage du réservoir à lait afin de réduire les alarmes concernant l'eau de lavage.
Lavage à l'eau froide avec lavage à l'eau tiède exigé à une fréquence déterminée (par ex., une fois par semaine)	Désactiver l'alarme du lactoduc et surveiller et consigner manuellement la température du lavage une fois par mois.	L'alarme ne peut pas être désactivée parce que la température du lait doit être surveillée.	Il n'y a actuellement pas de solution pour les thermographes. Parlez à votre fournisseur de matériel pour voir si vous pouvez réduire la température de surveillance du lavage du réservoir à lait afin de réduire les alarmes concernant l'eau de lavage.
Détergent à température réduite	Parlez à votre fournisseur de matériel pour voir si vous pouvez réduire la température de surveillance du lavage pour correspondre aux exigences du détergent.	Parlez à votre fournisseur de matériel pour voir si vous pouvez réduire la température de surveillance du lavage pour correspondre aux exigences du détergent.	

Dois-je consigner toutes les fausses alarmes déclenchées par le lavage à l'eau froide ou à température réduite?

Comme les thermographes ne sont pas encore adaptés pour composer avec les lavages à l'eau froide ou à température réduite, l'alarme du thermographe peut se déclencher à chaque lavage. Faut-il noter chaque fausse alarme de lavage pour l'ensemble de l'historique des températures? Non;

cependant, vous devez être en mesure de démontrer à votre agent de validation que vous tenez compte des vraies alarmes. Vous devez pouvoir montrer de quelle façon vous surveillez la température d'un lavage à l'eau tiède, le cas échéant, et comment vous faites en sorte de ne pas rater des alarmes importantes concernant la température du lait. Vous devriez utiliser vos procédures normalisées pour expliquer comment vous procédez, et ensuite consigner au registre

des écarts et des mesures correctives (Dossier 17) chaque alarme déclenchée par le thermographe pour signaler un problème de température du lait.

Qu'est-ce que je dois savoir d'autre?

Le programme de salubrité des aliments ne préconise pas un produit ou un type de produit plus qu'un autre. Vous avez la responsabilité de trouver la solution convenant le mieux à votre système, tout en respectant les directives du programme sur l'utilisation de produits approuvés

conformément aux conseils professionnels des fournisseurs de matériel.

Comment puis-je en apprendre davantage?

Adressez-vous à votre fournisseur de matériel pour connaître les produits et les températures d'eau associées convenant à votre système, à l'eau utilisée et à vos objectifs de gestion.

Où s'adresser pour plus d'information?

1. Votre association provinciale de producteurs
 2. Consultez le site www.producteurslaitiers.ca/proAction
-