

Salubrité des aliments



Feuille d'information : Systèmes de traite automatisée

Ce feuillet d'information reprend chacune des questions du cahier de travail du programme de salubrité des aliments dont l'application est différente pour les systèmes de traite automatisée (STA) et décrit ensuite l'exigence pertinente. Les autres questions du cahier de travail s'appliquent donc aux STA telles que rédigées, sans aucune modification. Veuillez noter que toutes les données exigées par le programme de salubrité des aliments doivent être faciles d'accès aux fins de la validation.

Procédures normalisées (PN)

- PN pour le traitement du bétail (Dossier 5) : Les médicaments doivent être consignés dans l'ordinateur avant d'être administrés au bétail (Q. 29 et Q. 39).
- PN pour atténuer le risque d'expédier du lait anormal ou venant de vaches traitées (Dossier 3) : La PN doit être très claire et permettre aux membres du personnel de trouver l'information dont ils ont besoin. La PN doit aussi expliquer comment l'unité du STA détecte la présence de lait anormal (Q. 3 et Q. 38).
- La PN pour les préparatifs de traite et la PN de traite (Dossiers 1 et 2) deviennent la PN pour l'entretien d'un STA (nouveau dossier). (La Q. 35 et la Q. 36 deviennent la Q. 50).
- Exigences prévues par la PN pour le nettoyage et l'entretien d'un STA (Q. 50) :
 - Si le dispositif électronique de surveillance du lait (c.-à-d. le thermographe ou le STA) est muni d'alarmes, vérifier qu'il n'y a pas de signaux d'alarme de nettoyage ou de température du lait pour le réservoir principal ou le réservoir tampon, ni d'indicateurs de points à vérifier ou de rapports d'exception.
 - Si le dispositif électronique de surveillance du lait n'est pas muni d'alarmes, vérifier et consigner la température du lait au moins deux fois par jour, à au moins 8 heures d'intervalle, et revoir l'historique des températures du lait depuis votre dernière vérification, et consigner la température du lait au moment de votre vérification.
- Vérifier et consigner la température de l'eau chaude ou de l'eau de lavage (chaque mois) pour chaque STA ou chaque système de lavage (Dossier 13).
- Vérifier et noter la propreté du matériel de traite régulièrement pour chaque STA ou chaque système de lavage (Dossier 13).
- Afficher une procédure pour le ramassage du lait et le nettoyage à l'intention des chauffeurs de camion-citerne. Les instructions doivent préciser comment détourner le lait du réservoir principal au réservoir tampon, comment commencer le lavage pour le réservoir principal et comment faire démarrer le refroidisseur pour le réservoir tampon.

Assainissement du matériel et vérification de la température de l'eau et du lait

- La température du lait de chaque réservoir à lait est vérifiée et consignée après chaque traite (Q. 43 et Q. 44).

- Le captage électronique continu de la température du lait est obligatoire pour consigner la température du lait qui est refroidi (réservoir à lait et réservoir tampon, si le lait est stocké dans le réservoir tampon pendant plus de 2 heures).
- Si le thermographe ou le STA n'a pas d'alarme, les données du thermographe ou du STA (c.-à-d. les données sur la température du lait depuis la dernière vérification) doivent être vérifiées deux fois par jour, avec un intervalle d'au moins huit heures entre deux vérifications. Le producteur doit démontrer comment il confirme manuellement avoir vérifié les données de chaque période de huit heures ou plus; par exemple, le producteur pourrait imprimer le registre et le signer ou consigner la température lors de chacune de ses vérifications.
- Si le thermographe ou le STA est muni d'alarmes, il faut accuser réception de toutes les alarmes et elles doivent toutes être consignées. Les alarmes doivent satisfaire aux normes du programme de salubrité des aliments, si le producteur ne veut pas être obligé de consigner les températures manuellement.
- La propreté de l'équipement de traite doit être inspectée et consignée (Dossier 13) pour chaque STA ou chaque système de lavage (Q. 47).
- Il faut procéder à une inspection du système de lavage (dossier 14b) pour chaque STA et chaque système de lavage (Q. 51).
- Il faut vérifier la température de l'eau chaude ou de l'eau de lavage (au moins chaque mois) (Q. 48).
 - Il est recommandé d'utiliser un thermographe ou un dispositif électronique satisfaisant aux normes du programme de salubrité des aliments, si le producteur ne veut pas être obligé de consigner les températures manuellement.
 - En l'absence d'un thermographe, le producteur doit démontrer comment il mesure la température de l'eau chaude ou de l'eau de lavage et fournir un relevé des températures consignées précédemment.
- Le STA doit disposer d'un système de sûreté intégré conçu pour éviter l'introduction accidentelle de lait contenant un antimicrobien ou d'eau de lavage dans le réservoir (Q. 55).

Formation du personnel

- La formation du personnel revêt encore plus d'importance pour les personnes travaillant dans une ferme munie d'un STA. Toutes les personnes travaillant avec le STA doivent savoir comment maintenir le fonctionnement efficace du système et comment veiller à préserver l'intégrité et la salubrité du lait (Q. 64).

Où m'adresser pour plus d'information?

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