



Circulaire relative à la vente de lait cru non préemballé par le biais d'un distributeur automatique de lait

Référence	PCCB/S2/VCT/374206	Date	23/04/2014
Version actuelle	2.0	Date de mise en application	Date de publication
Mots-clés	Lait cru, distributeur automatique		

Rédigé par	Validé par
Wits Julie, attaché	Diricks Herman, directeur général

1. Objectif

La présente circulaire a pour but d'attirer l'attention des opérateurs qui vendent du lait cru non préemballé via un distributeur automatique de lait sur les exigences applicables en matière d'hygiène. Cette révision concerne une adaptation de la circulaire référencée PCCB/S2/VCT/374206 du 16/11/2009 suite à la publication de l'arrêté royal du 7 janvier 2014 relatif à l'approvisionnement direct, par un producteur primaire, du consommateur final ou du commerce de détail local en petites quantités de certaines denrées alimentaires d'origine animale et à la modification de l'arbre d'activités de l'AFSCA.

2. Champ d'application

La vente de lait cru non préemballé et/ou de colostrum par le biais d'un distributeur automatique de lait.

3. Références

3.1. Législation

Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;

Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;

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 ;

Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire ;

Arrêté royal du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire ;

Arrêté royal du 21 décembre 2006 relatif au contrôle de la qualité du lait cru et à l'agrément des organismes interprofessionnels ;

Arrêté royal du 26 avril 2009 concernant des critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;

Arrêté royal du 7 janvier 2014 relatif à l'approvisionnement direct par un producteur primaire du consommateur final ou du commerce de détail local en petites quantités de certaines denrées alimentaires d'origine animale.

3.2. Autres

Avis 11-2013 du Comité scientifique : Evaluation des risques et bénéfices de la consommation du lait cru d'espèces animales autres que les vaches

4. Définitions et abréviations

LAP : Lieu – Activité – Produit ; la combinaison LAP remplace depuis le 1^{er} janvier 2013 l'ancienne description des activités. Avec cette nouvelle approche, chaque type d'opération exercée par un opérateur, est définie par :

- le lieu (par exemple PL42 – Exploitation agricole)
- la nature de l'activité (par exemple AC28 – Détention)
- le produit (par exemple PR109 – Ovins et caprins)

Chaque LAP a une description spécifique. Les LAP sont repris dans la liste d'activités et sont décrits dans des fiches qui ont un code et une dénomination (exemple : ACT 069 ; ferme – production de lait) et qui se trouvent sur le site internet de l'AFSCA¹.

5. Distributeurs automatiques de lait cru

Les points de vente traditionnels (supermarchés, épiceries, ...) proposent au consommateur du lait conditionné dans des emballages (tetra brik, bouteilles en verre ou en plastique, ...). Ce lait a subi un traitement thermique (pasteurisation, UHT, stérilisation) permettant de détruire les bactéries pathogènes potentiellement présentes et constitue dès lors un produit entièrement sûr et sain à la consommation.

Depuis un certain nombre d'années et à l'instar d'autres pays européens, la Belgique constate un succès croissant des distributeurs automatiques de lait cru.

Le consommateur peut ainsi acheter du lait cru non emballé par le biais d'un distributeur automatique. Le consommateur doit apporter lui-même un récipient à remplir ou utiliser les récipients vides mis à sa disposition par le distributeur.

Le lait cru n'a subi aucun traitement thermique en vue de détruire les bactéries pathogènes potentiellement présentes. C'est pourquoi les groupes sensibles (enfants, femmes enceintes, personnes âgées et personnes immunodéprimées) doivent en particulier éviter de consommer du lait cru. En portant le lait à ébullition, on obtient un produit sûr pour la consommation. Le comité scientifique recommande donc de chauffer brièvement le lait cru jusqu'au point d'ébullition avant consommation.

¹ <http://www.afsca.be/agruments/activites/>

Dans la présente circulaire, l'AFSCA souhaite attirer l'attention sur les exigences en matière d'hygiène en ce qui concerne les distributeurs automatiques de lait. Une énumération des bonnes pratiques d'hygiène à respecter est reprise en annexe. De plus, un système d'autocontrôle basé sur les principes HACCP doit être mis en œuvre.

Étant donné que les enfants, les personnes âgées, etc. constituent des groupes sensibles, l'AFSCA demande avec insistance de ne pas installer de tels distributeurs dans les écoles, les maisons de retraite ...

De plus, il est important de savoir que les distributeurs automatiques de lait cru doivent se trouver sur le site de production du lait ou au maximum dans un rayon de 80 km autour du site de production s'ils sont sous la responsabilité du producteur de lait.

6. Annexe

Annexe : Distributeurs automatiques de lait cru non préemballé : exigences en matière d'hygiène

7. Inventaire des révisions

Inventaire des révisions de la circulaire		
Version	Date de mise en application	Motif et portée de la révision
1.0	16/11/2009	Non applicable
2.0	Date de publication	Adaptation du format de la circulaire du 16/11/2009 Publication de l'AR du 7 janvier 2014 et du nouvel arbre d'activités de l'AFSCA