



## **Circulaire relative aux tests rapides et aux tests inhibiteurs microbiologiques à utiliser pour la détection des substances inhibitrices dans le lait cru dans le cadre de l'autocontrôle**

Référence	PCCB/S3/JWS/96718		Date	03/02/2017
Version actuelle	2.3	Applicable à partir de	Date de publication	
Mots clefs	Lait cru, substances inhibitrices, test rapide, test inhibiteur microbiologique			

Rédigé par	Approuvé par
Wits Julie, attaché	Vicky Lefevre, directeur général

### **1. But**

Cette circulaire a pour objectif d'informer les opérateurs sur les tests qui peuvent être utilisés dans le cadre de l'autocontrôle pour détecter les substances inhibitrices dans le lait cru.

### **2. Champ d'application**

Contrôle d'entrée de la présence de substances inhibitrices dans le lait cru par les acheteurs dans le cadre de leur autocontrôle.

Cette circulaire ne concerne pas les analyses dans le cadre des contrôles officiels décrites dans la circulaire PCCB/S3/JWS/1352818 relative au contrôle de la qualité du lait cru.

### **3. Références**

#### **3.1. Législation**

Règlement (CE) No 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29/04/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;

Règlement (CE) No 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le Règlement (CE) No 1774/2002 (règlement relatif aux sous-produits animaux) ;

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

Arrêté ministériel du 22 janvier 2004 relatif aux modalités de notification obligatoire dans la chaîne alimentaire.

### **3.2. Autres**

Guide d'autocontrôle de l'industrie laitière.

Guide système d'autocontrôle pour la production et la vente de produits laitiers à la ferme.

Guide autocontrôle pour le secteur de l'industrie du biscuit, du chocolat, de la praline, de la confiserie et des céréales petit-déjeuner.

Guide d'autocontrôle pour les boulangeries et pâtisseries.

## **4. Définitions et abréviations**

Substances inhibitrices : substances inhibant la croissance des bactéries.

Lait cru : le lait produit par la sécrétion de la glande mammaire d'un ou plusieurs animaux producteurs de lait et non chauffé à plus de 40 °C, ni soumis à un traitement d'effet équivalent.

Acheteur : une entreprise du secteur alimentaire disposant de l'autorisation LAP ACT 98 Acheteur de lait cru de vache (PL2AC4PR87) et/ou LAP ACT 99 Acheteur de lait cru autre que lait de vache (PL2AC4PR86).

## **5. Recherche de substances inhibitrices**

Le lait cru doit faire l'objet d'une prise d'échantillon pour le contrôle sur la présence de substances inhibitrices (contrôle d'entrée).

Une liste des tests rapides pouvant être mis en œuvre à cette fin ainsi que les conditions pour la reconnaissance d'un test sont reprises en annexes 1 et 3. Les modalités d'utilisation de chaque test (température et temps d'incubation, cut-off reader, ...) sont mentionnées dans la liste.

Dans le cas où, lors du contrôle du lait du camion-citerne à l'aide d'un test rapide, un résultat non conforme est obtenu, le lait du camion-citerne en question peut être analysé au moyen d'un test inhibiteur microbiologique avant de décider de l'acceptation ou non du chargement du camion-citerne pour transformation en produits laitiers pour consommation humaine. Cette analyse complémentaire n'est pas obligatoire mais permet de corriger la trop grande sensibilité du test rapide.

Une liste des tests inhibiteurs microbiologiques pouvant être mis en œuvre à cette fin ainsi que les conditions pour la reconnaissance d'un test sont reprises en annexes 4 et 5. Les modalités d'utilisation de chaque test sont mentionnées dans la liste.

Si le test rapide révèle la présence de substances inhibitrices et que vous ne faites pas d'analyse complémentaire (test inhibiteur microbiologique), vous ne pouvez pas transformer ce lait en produits destinés à la consommation humaine. Il en va de même si vous faites une analyse complémentaire (test inhibiteur microbiologique) et que le résultat de celle-ci est non conforme. Le lait dans lequel ont été retrouvées des substances inhibitrices ne peut pas non plus être utilisé pour l'alimentation

animale. Conformément au Règlement (CE) No 1069/2009, ce lait est considéré comme un sous-produit de catégorie 2 et doit être collecté et éliminé selon les conditions de ce règlement.

Si un test rapide révèle la présence de substances inhibitrices, ce résultat doit être notifié à l'AFSCA conformément à l'AR du 14/11/2003 et à l'AM du 22/01/2004. Si vous faites une analyse complémentaire (test inhibiteur microbiologique) et que celle-ci se révèle conforme, le résultat non conforme au test rapide ne doit pas être notifié.

## 6. Annexes

Annexe 1 - Liste des tests rapides reconnus par l'AFSCA pour le screening des résidus d'antibiotiques dans le lait cru et leurs modalités d'utilisation.

Annexe 2 - Tableau des capacités de détection des différents tests rapides reconnus par l'AFSCA pour les antibiotiques  $\beta$ -lactame dans du lait cru de vache.

Annexe 3 - Conditions pour la reconnaissance d'un test rapide pour le screening des résidus d'antibiotiques dans le lait cru.

Annexe 4 – Liste des tests inhibiteurs microbiologiques reconnus par l'AFSCA pour la confirmation d'un résultat non conforme à un test rapide lors du screening des résidus d'antibiotiques dans le lait cru et leurs modalités d'utilisation.

Annexe 5 – Conditions pour la reconnaissance d'un test inhibiteur microbiologique pour la confirmation d'un résultat non conforme à un test rapide lors du screening des résidus d'antibiotiques dans le lait cru.

## 7. Aperçu des révisions

Aperçu des révisions de la circulaire		
Version	Applicable à partir de	Raisons et ampleur de la révision
1	31/05/2005	- Non applicable
2	07/04/2014	- Adaptation du format de la circulaire du 31/05/2005 - Référence à la liste de tests rapides reconnus par l'AFSCA pour le screening des résidus d'antibiotiques dans le lait cru par les acheteurs
2.1	22/12/14	- Référence à la liste des tests inhibiteurs microbiologiques reconnus par l'AFSCA pour la confirmation d'un résultat non conforme à un test rapide pour le screening des résidus d'antibiotiques dans le lait cru
2.2	12/05/2016	- Ajouts de tests rapides à l'annexe 1
2.3	<b>Date de publication</b>	- Ajouts de tests rapides à l'annexe 1 - Suppression de l'information relative à l'autocontrôle disponible dans les guides