



Agence fédérale
pour la Sécurité
de la Chaîne alimentaire

Politique de Contrôle
Santé des Animaux et
Sécurité des Produits
animaux

CA - Botanique
Food Safety Center
Bd du Jardin botanique 55
B-1000 Bruxelles
Tel. 02 211 82 11
Fax : 02 211 86 30

info@afsca.be
www.afsca.be

Circulaire aux opérateurs qui vendent du lait cru par le biais d'un distributeur automatique de lait

Correspondant :	Vera Cantaert			
Téléphone :	02/211 85 89			
E-mail :	Vera.cantaert@favv.be			
Votre lettre du	Vos références	Nos références	Annexes	Date
		PCCB/S2/VCT/374206	1	16/11/2009
Objet :	Distributeurs automatiques de lait cru			

Madame, Monsieur,

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.

À l'instar de quelques autres pays européens (Italie, France, Espagne), la Belgique connaît aujourd'hui un phénomène au succès croissant, à savoir les 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 bouteilles en plastique vides mises à sa disposition par le distributeur.

Le lait cru est un lait qui 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 !

Dans la présente circulaire, l'AFSCA souhaite attirer l'attention sur les exigences en matière d'hygiène concernant les distributeurs automatiques de lait. Vous trouverez en annexe une énumération des bonnes pratiques d'hygiène qu'il vous faut respecter. De plus, vous devez instaurer un système d'autocontrôle, basé sur les principes HACCP.

Étant donné que les enfants, les personnes âgées, etc., constituent un groupe sensible, l'AFSCA demande avec insistance de ne pas installer de tels distributeurs dans les écoles, les maisons de retraite, ... si la garantie ne peut être apportée que le lait est porté à ébullition avant consommation.

Je vous prie d'agréer, Madame, Monsieur, l'expression de mes sentiments distingués.

Herman Diricks (sé)
Directeur général