



## COMITE SCIENTIFIQUE DE L'AGENCE FEDERALE POUR LA SECURITE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE

### Avis 47-2006

**Objet: Évaluation scientifique des annexes du guide « Système d'autocontrôle produits laitiers » (Dossier 2006/39)**

Le Comité scientifique de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire,

Vu la loi du 4 février 2000 relative à la création de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, notamment l'article 8 ;

Vu l'arrêté royal du 19 mai 2000 relatif à la composition et au fonctionnement du Comité scientifique institué auprès de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire ;

Considérant le règlement d'ordre intérieur visé à l'article 3 de l'arrêté royal du 19 mai 2000 relatif à la composition et au fonctionnement du Comité scientifique institué auprès de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, approuvé par le Ministre le 27 mars 2006 ;

Vu la demande d'avis de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire relative aux annexes du guide « Système d'autocontrôle produits laitiers » ;

Considérant les discussions lors de la réunion du groupe de travail du 6 septembre 2006 et la séance plénière du 10 novembre 2006 ;

#### **émet l'avis suivant :**

Il est demandé au Comité scientifique d'évaluer scientifiquement l'analyse des dangers sectorielle de deux annexes supplémentaires du guide « Système d'autocontrôle produits laitiers ». Il s'agit des annexes suivantes :

Annexe 1: Garantie de la sécurité alimentaire : transformation - plans HACCP – approche des produits à base de lait cru ;

Annexe 2: Contrôle des substances inhibitrices à la réception du lait à la laiterie.

En ce qui concerne ce guide d'autocontrôle, le Comité scientifique a déjà fourni les avis 26-2004, 35-2004 et 44-2005.

#### **Annexe 1: Garantie de la sécurité alimentaire : transformation - plans HACCP – approche des produits à base de lait cru ;**

Cette partie décrit les points auxquels il faut accorder une attention complémentaire lors de la production de produits à base de lait cru. Il s'agit e.a. des exigences complémentaires relatives à la production primaire de lait.

Le Comité scientifique ne souhaite pas encore se prononcer sur les mesures de contrôle spécifiques requises lors de la production de produits laitiers à base de lait cru, étant donné que cette problématique est en ce moment traitée dans un dossier particulier (dossier 2006/39 bis).

## **Annexe 2: Contrôle des substances inhibitrices à la réception du lait à la laiterie**

La partie « Contrôle des substances inhibitrices à la réception du lait à la laiterie » du guide « Système d'autocontrôle produits laitiers » concerne tant le contrôle au niveau du camion citerne qu'au niveau de la citerne d'entreposage.

Le Comité scientifique émet les remarques générales suivantes :

- Une analyse des dangers considérant le spectre des différents antibiotiques utilisés fait défaut dans le document. Ce que l'on vise au travers des contrôles n'est pas clair (à savoir quels composants souhaite-t-on contrôler et pourquoi souhaite-t-on analyser ces composants ?).
- Le document semble principalement rédigé en raison des aspects économiques (i.e. garantir le processus de production et l'exportation) et pas tant d'un point de vue de la santé publique (résidus d'antibiotiques < niveau LMR<sup>1</sup>, y compris les substances actives appartenant au groupe des non  $\beta$ -lactames comme par ex. les sulfonamides, tétracyclines, macrolides ou aminoglycosides). Le document fait mention d'un nombre de tests rapides spécifiques pour la détection de (quelques)  $\beta$ -lactames tandis qu'il existe des tests rapides permettant de détecter un spectre plus large de substances inhibitrices.
- Vu les dilutions subies par le lait (antibiotiques administrés à une vache < lait de différentes vaches < camion citerne < citerne d'entreposage), il semble opportun d'effectuer le contrôle au niveau du camion citerne. En outre, il serait préférable d'exprimer la fréquence de contrôle en termes de volume de lait étant donné les grandes variations en volume de lait que peuvent contenir différents camions citernes.
- La phrase « la méthode utilisée par la laiterie doit être la même que celle utilisée par les Organismes Interprofessionnels » doit être reformulée. Le principe de la méthode utilisée peut en effet être le même (à savoir même micro-organisme, même récepteur), mais l'exécution est clairement différente (entre autres : ampoules au lieu de plaques de titration, mode de lecture, 'cut-off' utilisé), ce qui distingue clairement les tests dans les deux applications.

Pour le Comité scientifique,  
Le Président,

Prof. Dr. Ir. André Huyghebaert  
Bruxelles, le 05 décembre 2006

---

<sup>1</sup> Limite maximale de résidus