



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/S3/96718	Date	15/12/2021
Version actuelle	2.7	Applicable à partir de	01/07/2023
Mots clefs	Lait cru, substances inhibitrices, test rapide, test inhibiteur microbiologique		

Rédigé par	Approuvé par
Wits Julie, attaché	Jean-François Heymans, 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)

Arrêté 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.

Circulaire relative 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.

Circulaire relative au contrôle de la qualité du lait cru.

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

Si l'opérateur teste le lait cru pour le contrôle de la présence de substances inhibitrices à la réception dans le cadre de son autocontrôle, ce contrôle doit être effectué à l'aide d'un test rapide reconnu.

Une liste des tests rapides pouvant être utilisés à cette fin ainsi que leurs capacités de détection et les conditions pour la reconnaissance d'un test sont reprises en annexes 1, 2 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 à l'aide d'un test rapide, un résultat non conforme est obtenu, le lait en question peut être analysé au moyen d'un test inhibiteur microbiologique avant de décider de son acceptation ou non 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.

En cas de résultat non conforme au test rapide, la réalisation d'un autre test rapide sur le même lait est interdite ; seul le même test rapide peut être répété en double pour confirmation. Si un de ces tests de confirmation est à nouveau non conforme, un test inhibiteur microbiologique peut être effectué pour confirmer ou infirmer le résultat non conforme du test rapide. C'est alors sur base du résultat de ce test inhibiteur microbiologique qu'il est décidé si le lait est propre ou non à la consommation humaine.

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 qu'aucune analyse complémentaire (test inhibiteur microbiologique) n'est faite, ce lait ne peut être transformé en produits destinés à la consommation humaine. Il en va de même si une analyse complémentaire (test inhibiteur microbiologique) est faite 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 et qu'aucune analyse complémentaire (test inhibiteur microbiologique) n'est faite, 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 une analyse complémentaire (test inhibiteur microbiologique) est faite et que celle-ci se révèle conforme, le résultat non conforme au test rapide ne doit pas être notifié. Si une analyse complémentaire (test inhibiteur microbiologique) est faite et que celle-ci se révèle non conforme, ce résultat non conforme doit être notifié à l'AFSCA conformément à l'AR du 14/11/2003 et à l'AM du 22/01/2004.

Pour plus d'informations au sujet des analyses sur le lait cru, voir aussi les circulaires reprises au point 3.2..

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 β -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	03/02/2017	- Ajouts de tests rapides à l'annexe 1 - Suppression de l'information relative à l'autocontrôle disponible dans les guides
2.4	04/05/2018	- Modification des annexes 1, 2 et 4
2.5	27/10/2020	- Modification des annexes 1, 2 et 4
2.6	07/06/2021	- Modification des annexes 1, 2 et 4
2.7	Date de publication	- Modification des annexe 1 et 2 - Modification annexe 3 : révision des conditions pour la reconnaissance d'un test rapide pour le screening des résidus d'antibiotiques dans le lait cru