

Instructions de travail relatives à l'échantillonnage ambulant pour le contrôle du lait (CL)

(échantillonnage ambulant aux endroits de collecte du lait)

Table des matières

1. But	2
2. Champ d'application	2
3. Dispositions générales	2
4. Annonce du prélèvement des échantillons	2
5. Entreposage du matériel de prélèvement	2
6. Préparation de l'échantillonnage	2
7. Prélèvement des échantillons	3
7.1. Règles générales.....	3
7.2. Livraison dans un seul récipient	4
7.3. Livraison dans 2 à 4 récipients.....	4
7.4. Livraison dans 5 récipients et plus.....	4
7.5. Autres dispositions d'échantillonnage.....	5
8. Refroidissement et réfrigération des échantillons	5
9. Rapport d'échantillonnage	5

Modifié par: G. Pittet Remplace la version 2	Vérifié par Suisselab SA Zollikofen: 10.08.2011	Date de libération: 10.08.2011 Version 3
Nom du fichier: 110730_AA-ambulante-PN_F_V3		

1. But

Ces instructions de travail ont pour but d'assurer que le prélèvement des échantillons du contrôle du lait soit effectué de manière correcte et corresponde aux dispositions d'exécution de Suisselab AG Zollikofen (ci-après désigné Suisselab).

2. Champ d'application

Ces instructions de travail s'adressent aux:

- personnes (échantillonneurs) désignées pour le prélèvement des échantillons de lait.
- acheteurs de lait, en tant que responsables pour le prélèvement des échantillons de lait pour leurs producteurs liés par contrat.

3. Dispositions générales

L'acheteur de lait (= partenaire contractuel pour l'achat et le décompte du lait) doit désigner, en accord avec la société des producteurs de lait, un échantillonneur neutre et régler sa suppléance. Les nominations doivent être confirmées par Suisselab. Ce dernier peut exiger la nomination d'un nouvel échantillonneur si le prélèvement n'est pas exécuté conformément aux prescriptions.

4. Annonce du prélèvement des échantillons

L'échantillonneur ou son mandant (acheteur de lait) est informé de la date du prélèvement par Suisselab. Celle-ci doit être traitée de manière confidentielle et par conséquent ne doit pas être communiquée à des tiers.

Si des raisons imprévues empêchent l'échantillonneur d'effectuer le prélèvement à la date convenue, il doit immédiatement en informer son suppléant.

Dans le cas où le prélèvement ne peut ou n'a pu avoir lieu à la date convenue pour un motif majeur, l'échantillonneur doit immédiatement en avvertir Suisselab. Les coûts engendrés par le déplacement sont à la charge de l'acheteur de lait.

5. Entreposage du matériel de prélèvement

Le matériel de prélèvement doit être entreposé dans un endroit sec et propre. Les flacons et la louche ne doivent être sortis de leur emballage plastique qu'au moment de leur utilisation.

6. Préparation de l'échantillonnage

Si la réfrigération des échantillons durant la tournée de prélèvement est assurée par une boîte isolante, celle-ci doit comporter suffisamment d'accumulateurs réfrigérants préalablement placés dans un congélateur durant 12 heures minimum. Il faut placer les accumulateurs de telle sorte que les échantillons de lait ne puissent pas geler.

Au cas où les flacons ne sont pas mis à disposition déjà étiquetés, il y a lieu de d'inscrire sur les flacons secs le numéro de producteur et de société au moyen d'un stylo feutre indélébile. Les échantillons marqués à la main doivent être mentionnés sur le rapport de prélèvement avec le nom et prénom du producteur.

7. Prélèvement des échantillons

7.1. Règles générales

Dans la mesure où il n'est pas expressément et distinctement inscrit sur le tank à lait ou la boille que le contenu n'est pas destiné à être livré, le lait qui y est entreposé est considéré comme du lait commercialisé.

L'échantillon doit si possible représenter toutes les traites comprises dans la livraison du lait. Si ce n'est pas le cas, il faut au moins prélever un échantillon sur une traite complète. Il faut respecter ant les règles suivantes:

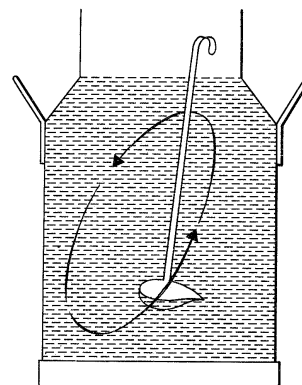
a) Brassage du lait:

Dans une boille

Brasser soigneusement le lait à l'aide de la louche en formant énergiquement 7 à 10 fois une ellipse oblique.

Dans un tank à lait équipé d'un brasseur

Le brasseur est à enclencher durant le temps nécessaire (1 - 2 min.) au mélange complet du lait avant son prélèvement.



b) Retrait du bouchon:

Attention: Le flacon est ouvert en appuyant le manche de la louche contre les "oreilles" du couvercle!

Attention: La louche doit être bien égouttée au préalable.

Afin d'ouvrir complètement le flacon, poussez le couvercle au moyen de la pointe de la louche.

L'intérieur ou le bord du couvercle ne doit pas entrer en contact avec les doigts. En conséquence, l'ouverture du flacon sans l'aide de la louche n'est pas conforme.

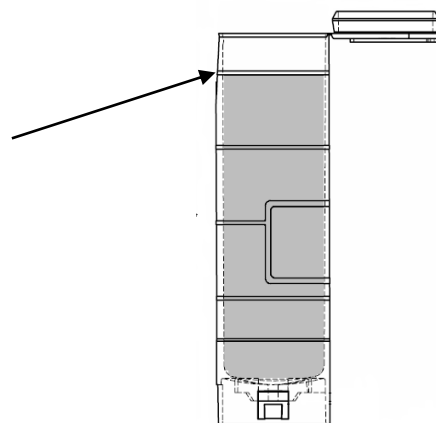


c) Fermeture du flacon:

Le couvercle est fermé par simple pression sur la surface supérieure du couvercle!

7.2. Livraison dans un seul récipient

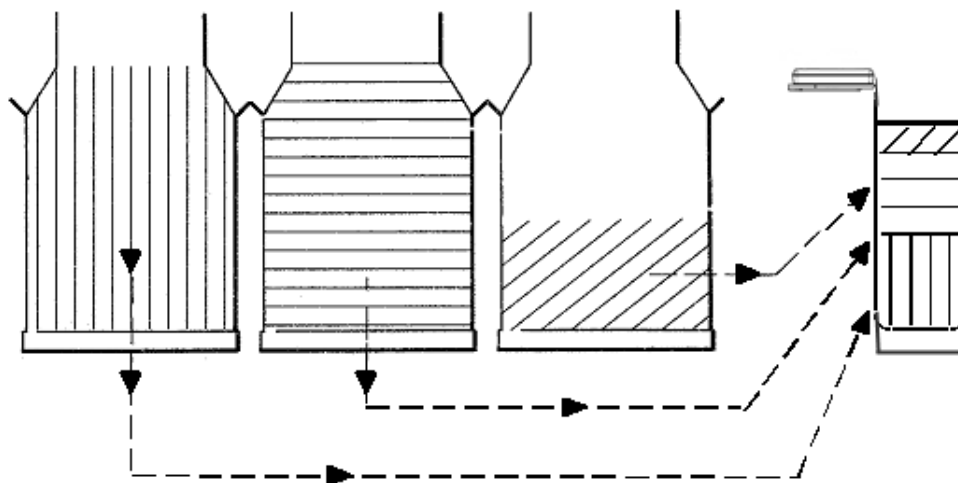
Après brassage du lait dans le récipient du producteur, prélever une louche du lait et en remplir le flacon jusqu'à la graduation supérieure (50 ml). Refermer immédiatement.



7.3. Livraison dans 2 à 4 récipients

Dans le cas des producteurs ayant 2 à 4 récipients, il faut, après brassage du lait, prélever des parts approximativement aliquotes du lait de chaque récipient et en remplir le flacon jusqu'à la graduation supérieure (50 ml).

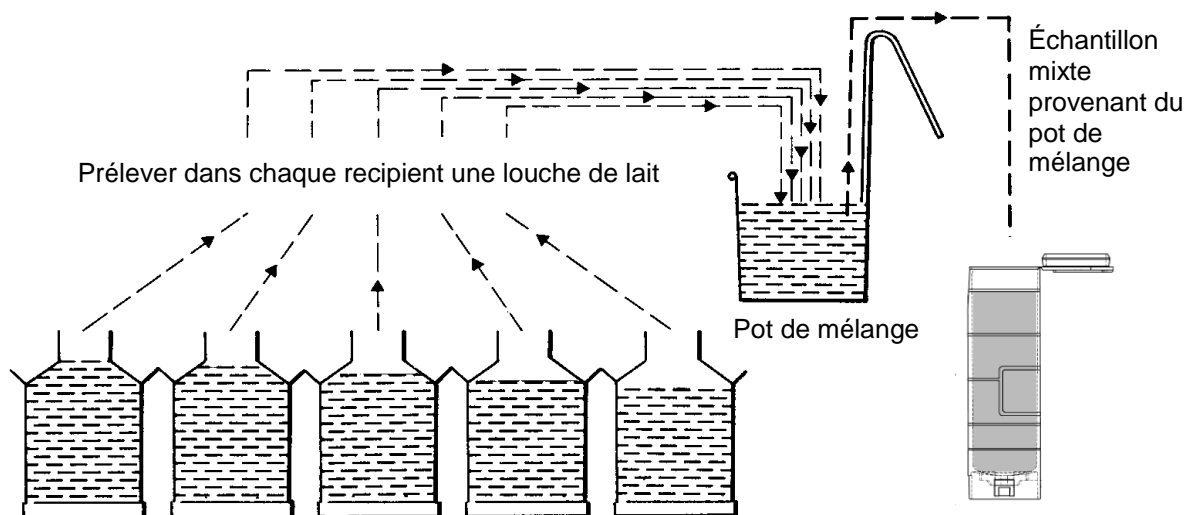
Les graduations du flacon offrent des points de repère pour les parts aliquotes (principe: 2 récipients = 2 graduations par récipient, 3 récipients = $1\frac{1}{3}$ graduation par récipient, 4 récipients = 1 graduation par récipient). Dans la mesure du possible, il faut tenir compte des récipients remplis.



7.4. Livraison dans 5 récipients et plus

Lorsqu'un producteur livre son lait dans cinq récipients ou plus, il faut utiliser un pot de mélange parfaitement nettoyé et désinfecté pour y rassembler les parts aliquotes. A la place d'un pot, on peut aussi prendre un couvercle de boille du producteur concerné.

Brasser le lait et prélever de chaque boille une louche de lait que l'on verse ensuite dans le pot ou le couvercle. Après mélange, remplir le flacon jusqu'à la graduation supérieure (50 ml).



7.5. Autres dispositions d'échantillonnage

Immédiatement après chaque échantillonnage, il faut rincer la louche avec de l'eau potable et froide (directement d'un robinet sans tuyau). Si l'on ne dispose pas d'eau du robinet, la louche sera séchée avec du papier-ménage propre. Celui-ci ne doit être utilisé qu'une seule fois. La louche doit être conservée dans son emballage plastique jusqu'au prochain échantillonnage.

Les flacons inutilisés doivent être retournés avec les échantillons de lait.

8. Refroidissement et réfrigération des échantillons

Immédiatement après leur prélèvement, les échantillons sont à conserver sous réfrigération. Durant l'échantillonnage, le compartiment de réfrigération des échantillons ou la boîte isolante restent toujours fermés à l'exception du retrait et du placement des flacons.

Au terme de l'échantillonnage et dans la mesure où le temps à disposition et l'organisation le permettent, les échantillons doivent être réfrigérés au moyen d'eau glacée puis conservés dans un frigo à une température de 1 à 5°C. Si le prélèvement dure plus de deux heures, la température doit être surveillée et consignée de manière électronique. Le rapport de surveillance est à transmettre à Suisselab. L'acheteur de lait est responsable de la fourniture du système de surveillance.

9. Rapport d'échantillonnage

Le rapport d'accompagnement fourni par Suisselab doit être dûment rempli et signé. Il sera remis à la personne chargée de la collecte des échantillons.