

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

(échantillonnage dans les fromageries ou centres collecteurs)

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	Vérfié par Suisselab SA Zollikofen: 10.08.2011	Date de libération: 10.08.2011 Version 3
Nom du fichier: 110730_AA-manuelle-PN_F_V3		

1. But

Ces instructions de travail ont pour but d'assurer que le prélèvement manuel des échantillons pour le contrôle de 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 (peseur, fromager ou autre personne qualifiée) et régler sa suppléance. Les nominations doivent être confirmées par le laboratoire concerné. 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 avertir 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

Le matériel nécessaire pour le refroidissement et la réfrigération des échantillons doit être préparé selon les indications et les exigences du laboratoire.

Avant l'échantillonnage, de l'eau glacée (tirée d'une installation d'eau glacée ou eau contenant glaçons, resp. des accumulateurs réfrigérants) doit être préparée pour le refroidissement des échantillons.

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.

Lorsque la situation l'exige, un pot de mélange en métal inoxydable (voir point 7.4) et/ou un brasseur (voir point 7.1 a) sont à prévoir. Ceux-ci doivent être nettoyés et désinfectés de manière irréprochable.

Pour le rinçage de la louche, le cas échéant du pot de mélange et du brasseur, le l'eau potable et froide (robinet sans tuyau) doit être utilisée. Le rinçage doit être effectué dans une boille préalablement nettoyée et désinfectée puis remplie d'eau. L'eau de rinçage doit être renouvelée au minimum tous les 20 échantillons.

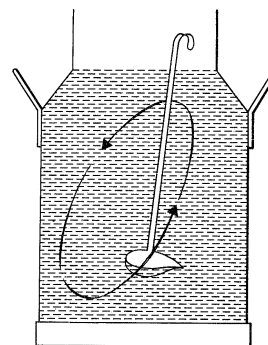
7. Prélèvement des échantillons

7.1. Règles générales

Il faut prélever un échantillon de la totalité du lait que chaque producteur livre en respectant les règles suivantes:

a) Brassage du lait:

Brasser soigneusement le lait de chaque récipient à l'aide de la louche en formant énergiquement 7 à 10 fois une ellipse oblique. Pour les récipients d'une contenance supérieure à 60 litres, le lait est brassé de la même façon au moyen d'un brasseur à boilles.



b) Retrait du bouchon:

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.

Attention: 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.

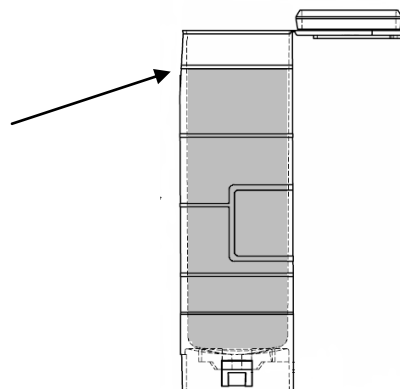


c) Fermeture du flacon:

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.

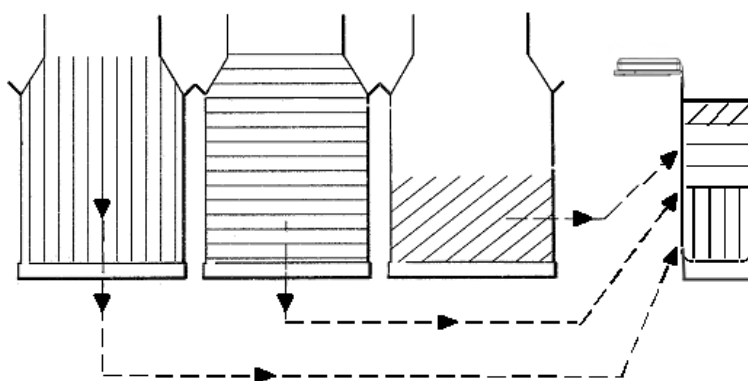


7.3. Livraison dans 2 à 4 récipients

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)

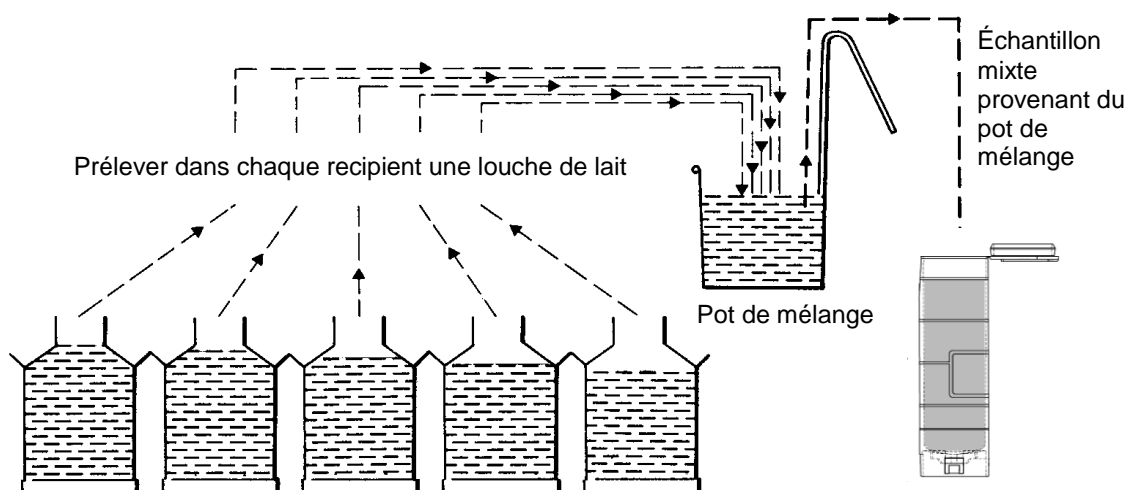
Dans la mesure du possible, il faut tenir compte des récipients remplis à moitié.



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 le prélèvement de chaque échantillon, il faut soigneusement rincer la louche, resp. le brasseur, dans la boille préparée à cet effet. Avant le prélèvement suivant, ceux-ci doivent être bien égouttés.

Si un pot de mélange est utilisé, celui-ci doit, tout comme la louche, être rincé entre deux prélèvements. Avant chaque utilisation, le pot de mélange doit être soigneusement vidé et rincé avec du lait provenant d'un récipient de transport du producteur concerné. Ceci est indispensable afin d'éviter un mouillage du lait de l'échantillon (critère point de congélation!).

Immédiatement après leur prélèvement, les échantillons doivent être réfrigérés avec de l'eau glacée.

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

8. Refroidissement et réfrigération des échantillons

Dès le début de l'échantillonnage, les échantillons doivent être immédiatement refroidis dans de l'eau glacée ou de l'eau contenant des glaçons.

Au terme de l'échantillonnage et jusqu'à leur prise en charge, les échantillons doivent être conservés dans un frigo à une température de 1 à 5°C. Les personnes non autorisées ne doivent pas avoir accès aux échantillons.

Si les échantillons ont été prélevés sur la livraison du soir, ils doivent être conservés pendant la nuit dans un réfrigérateur ou une chambre froide à une température située entre 1 et 5°C. Les personnes non autorisées ne doivent pas avoir accès aux échantillons.

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.