

Instructions de travail pour le prélèvement des échantillons automatisé stationnaire du contrôle du lait

(Prélèvement des échantillons dans les fromageries et les centres de collecte de lait)

Table des matières

1. But et finalité	2
2. Champ d'application	2
3. Dispositions générales	2
4. Convocation au prélèvement des échantillons	2
5. Stockage du matériel pour le prélèvement des échantillons	2
6. Préparation du prélèvement des échantillons	2
7. Réalisation du prélèvement d'échantillon	3
7.1. Brasser le lait.....	3
7.2. Recensement de l'échantillon de contrôle.....	3
7.3. Identification des flacons.....	3
7.3.1. Identification par l'échantillonneur.....	3
7.3.2. Identification au moyen d'un lecteur de code-barres.....	4
7.4. Prélèvement des échantillons automatisé.....	4
8. Réfrigération et maintien au froid des échantillons	4
9. Rapport d'accompagnement pour les échantillons du contrôle laitier	4
10. Documents associés	4

AA_114 Version 3	Page 1 sur 4
Validé par la commission du contrôle du lait: 05.11.2024	Vérifié par la responsable de la gestion de la qualité: 24.01.2025

1. But et finalité

Les présentes instructions de travail visent à garantir une exécution uniforme du prélèvement des échantillons automatisé stationnaire pour le contrôle du lait (CL).

2. Champ d'application

Pour des raisons de compréhension, ces instructions de travail sont rédigées au masculin. Il va de soi qu'elle s'applique également aux personnes de sexe féminin.

Les instructions de travail s'appliquent aux :

- personnes (échantillonneurs) qui saisissent les échantillons du CL avec des systèmes de prélèvement des échantillons stationnaires et automatisés ;
- premiers acheteurs de lait et gérants de centres de collecte responsables de la réalisation du prélèvement des échantillons.

3. Dispositions générales

Les présentes instructions de travail se fondent sur les dispositions d'exécution associées pour le prélèvement des échantillons lors du contrôle du lait de Suisselab SA Zollikofen (ci-après Suisselab).

Le contrôle du lait avec des appareils PA automatisés stationnaires ne peut être effectué qu'avec des appareils PA homologués.

L'échantillonneur ou le premier acheteur de lait ou l'exploitant du centre collecteur est responsable de l'entretien et du suivi de l'appareil PA.

4. Convocation au prélèvement des échantillons

Si, pour des raisons imprévues (p. ex. maladie), l'échantillonneur n'est pas en mesure d'effectuer les prélèvements à la date prévue, il doit immédiatement faire appel à son remplaçant. L'échantillonneur doit également convoquer son remplaçant pour les absences prévues (p. ex. vacances, service militaire).

L'échantillonneur doit immédiatement informer Suisselab par téléphone si, pour des raisons impératives, le prélèvement des échantillons ne peut ou ne pouvait pas avoir lieu à la date prévue. Les frais occasionnés par le report sont à la charge des premiers acheteurs de lait.

5. Stockage du matériel pour le prélèvement des échantillons

Seul le matériel fourni par le centre de contrôle du CL et emballé dans du plastique peut être utilisé pour le prélèvement des échantillons de CL. Le matériel doit être laissé dans son emballage jusqu'à son utilisation et conservé dans un endroit propre, sec et exempt de poussière. Cela permet de s'assurer que les flacons des échantillons restent toujours fermés et que les membranes du couvercle ne sont pas endommagées.

6. Préparation du prélèvement des échantillons

L'appareil PA doit être parfaitement nettoyé et en bon état de fonctionnement afin qu'un prélèvement d'échantillon soit possible à tout moment. En particulier après des périodes d'inactivité, l'appareil PA doit être nettoyé à fond et l'eau de rinçage doit être éliminée.

Le bon fonctionnement de l'appareil PA doit être consigné sur le rapport d'accompagnement.

Le matériel nécessaire au prélèvement des échantillons et à la réfrigération / conservation au froid des échantillons doit être soigneusement préparé.

- Avant de commencer le prélèvement des échantillons, de l'eau glacée (à partir d'une installation d'eau glacée ou de l'eau froide du robinet avec des glaçons ou des sacs de glace) doit être mise à disposition afin de refroidir les échantillons immédiatement après le prélèvement.
- Si, dans des cas exceptionnels, les flacons à usage unique ne sont pas étiquetés, les étiquettes fournies doivent être collées verticalement par rapport au flacon d'échantillon. L'étiquette ne doit pas être collée sous la deuxième marque annulaire la plus basse. Le bord supérieur de l'étiquette ne doit pas dépasser du flacon (Illustration à droite).
- Si nécessaire, est fourni un agitateur pour le lait (voir illustration) en acier inoxydable, en parfait état de nettoyage et de stérilisation.
- L'agitateur pour le lait est rincé à l'eau du robinet propre et froide (c'est-à-dire de l'eau directement du robinet, sans tuyau).



7. Réalisation du prélèvement d'échantillon

7.1.Brasser le lait

Avant le pompage, le lait doit être soigneusement brassé dans le récipient de stockage ou de transport du producteur laitier. Le mouvement propre du lait pendant le transport vers le lieu de déchargement n'est pas suffisant pour un mélange approprié. Dans le cas des cuves réfrigérées avec agitateur intégré, celui-ci doit être enclenché avant le prélèvement d'échantillon jusqu'à ce qu'un mélange homogène du lait soit garanti (s'il n'est pas enclenché auparavant, il doit l'être au moins 1 minute).

Selon la norme SN ISO 707:2008, le lait doit être brassé jusqu'à ce qu'une homogénéité suffisante soit atteinte, en évitant la formation de mousse.

7.2.Recensement de l'échantillon de contrôle

Chez le premier producteur, un échantillon de contrôle manuel (AA_108) doit être prélevé avant l'expression du lait et versé dans le flacon à échantillon prévu à cet effet (couvercle blanc). L'appareil PA est ensuite démarré.

En plus de l'échantillon de contrôle manuel, l'échantillon du CL prélevé automatiquement doit également être prélevé chez le premier producteur. Il est ainsi possible de vérifier si le système d'échantillonnage est parfaitement nettoyé et égoutté.

L'échantillon de contrôle manuel peut être remplacé par un pré-échantillon automatisé sur les appareils PA entièrement automatisés.

7.3.Identification des flacons

Selon la fonction du système, l'identification de l'échantillon et l'attribution au bon producteur se font manuellement par l'échantillonneur lui-même ou au moyen d'un lecteur de code-barres sur l'appareil PA.

7.3.1. Identification par l'échantillonneur

Les flacons sont déjà étiquetés et sont attribués au bon producteur par l'échantillonneur. La partie supérieure détachable de l'étiquette sert de quittance pour le producteur concerné.

7.3.2. Identification au moyen d'un lecteur de code-barres

Ces flacons sont étiquetés avec une étiquette collée horizontalement afin d'être lus par l'appareil PA. L'attribution correcte des flacons se fait électroniquement pendant le prélèvement d'échantillon avec le numéro d'identification du producteur.

Les modalités de transmission des données dans un format standard défini, font l'objet d'un accord entre le premier acheteur de lait et Suisselab. Les données doivent être transmises sous forme électronique et parvenir à Suisselab au plus tard à l'arrivée des échantillons.

7.4. Prélèvement des échantillons automatisé

À l'exception des échantillons de contrôle prélevés en partie manuellement, les échantillons pour le contrôle laitier ne peuvent être prélevés que de manière automatisée (AA_105).

La quantité totale de lait doit être correctement réglée sur l'appareil PA. Cela permet de s'assurer que l'échantillon est prélevé sur l'ensemble du processus d'aspiration et que le flacon d'échantillon est correctement rempli.

Pour les systèmes sans attribution électronique, l'ordre chronologique exact du prélèvement des échantillons doit être consigné sur le rapport d'accompagnement. Ainsi, il est possible de retracer une éventuelle prolifération des germes de Suisselab.

Les éventuels flacons vides et non utilisés doivent toujours être retournés au collecteur des échantillons de Suisselab.

8. Réfrigération et maintien au froid des échantillons

Dès le début du prélèvement, il convient de veiller à ce que les échantillons soient refroidis immédiatement après le prélèvement dans de l'eau glacée ou de l'eau du robinet avec des glaçons. Une fois le prélèvement terminé, les échantillons doivent être conservés sans interruption dans un réfrigérateur/en chambre froide, entre 1 et 5 °C, jusqu'à leur collecte.

Si des échantillons sont prélevés sur le lait livré le soir, ils doivent être conservés toute la nuit au réfrigérateur/en chambre froide, à des températures comprises entre 1 et 5 °C.

Les personnes non autorisées ne doivent pas avoir accès aux échantillons.

9. Rapport d'accompagnement pour les échantillons du contrôle laitier

Une fois le prélèvement terminé, l'échantillonneur doit entièrement remplir et signer la feuille de contrôle (FO_714) ou le rapport d'accompagnement (FO_728). La feuille et le rapport doivent être dûment remplis et remis au collecteur des échantillons.

10. Documents associés

AA_102: Dispositions d'exécution pour le prélèvement des échantillons lors du contrôle du lait

AA_105: Instructions de travail pour la réalisation du prélèvement des échantillons automatisé du contrôle du lait

AA_108: Instructions de travail pour la réalisation du prélèvement des échantillons manuel du contrôle du lait

FO_714: Feuille de contrôle pour le prélèvement automatisé

FO_728: Rapport d'accompagnement contrôle du lait