

PROCÉDURES OPÉRATIONNELLES NORMALISÉES (PON)

DE LA FERME À L'USINE DE TRANSFORMATION

2022

A black and white photograph of a Peterbilt tanker truck parked in front of a large industrial silo structure. The truck is a white Peterbilt 20 series tanker with a large cylindrical tank. The silo is a tall, cylindrical structure made of metal panels, with a ladder running up its side. The truck is parked on a paved area next to a building with a stone wall. The license plate on the truck reads "6094".

Préparé par :
Usines laitières du Nouveau-Brunswick
Ministère de la Sécurité publique
Commission des produits de ferme du Nouveau-Brunswick

Table des matières

Introduction	3
Producteur	4
Allées de ferme	4
Laiterie	4
Réservoir de lait en vrac	5
Aide ou préoccupations	5
Préposé au classement du lait en citerne/conducteur	5
Cueillette à la ferme	6
Scénario A (agitateur en marche)	7
Scénario B (agitateur à l'arrêt)	10
Transfert du lait cru	13
Conducteur et préposé au classement du lait/réceptionnaire	14
Quai de réception de l'usine	14
Transformateur	19
Glace et réfrigérateur	19
Entretien préventif du système de réception	19

INTRODUCTION

Les procédures opérationnelles normalisées (PON) présentées dans ce livret portent sur les responsabilités des producteurs, des transporteurs et des transformateurs pour assurer une collecte, une livraison et une réception efficaces, efficientes et normalisées du lait cru au Nouveau-Brunswick. Ces procédures ont été élaborées avec l'aide de représentants des producteurs, des transporteurs, des transformateurs et du gouvernement. Les documents suivants ont été utilisés dans la préparation de ces procédures : les arrêtés du conseil de Producteurs laitiers du Nouveau-Brunswick (PLNB), la *Loi sur les produits naturels* [Loi sur les produits naturels](#) et ses règlements d'application et les arrêtés de la Commission des produits de ferme du Nouveau-Brunswick. Ces PON constituent un document complémentaire qui fournit des renseignements détaillés et revient sur les exigences qui sont traitées ou non dans les lois et règlements énumérés ci-dessus. Pour en savoir plus ou obtenir une liste plus complète des exigences, prière de se reporter à ces lois et règlements. Ce livret ne remplace pas ou n'a pas priorité sur la *Loi sur les produits naturels* et ses règlements, les arrêtés de la Commission des produits de ferme ni les arrêtés des PLNB.

Pour obtenir et maintenir une licence de production, un producteur doit faire inspecter et approuver ses installations pour l'expédition de lait par des inspecteurs nommés par la Commission des produits de ferme. L'inspection couvre une liste d'éléments qui doivent se trouver sur les lieux et être entretenus. Il incombe au producteur de veiller à ce que tous les aspects de ses installations répondent aux exigences du *Règlement sur la qualité du lait* et du programme Lait canadien de qualité.

Un préposé au classement du lait en citerne, ci-après désigné « conducteur », est titulaire d'une licence provinciale délivrée par la Commission des produits de ferme du Nouveau-Brunswick pour mesurer, prélever des échantillons et classer la qualité du lait cru. Des procédures opérationnelles normalisées ont été élaborées pour s'assurer que les préposés au classement du lait en citerne/conducteurs suivent tous les mêmes procédures.

Un transformateur doit faire inspecter et approuver ses installations pour la transformation du lait par l'Agence canadienne d'inspection des aliments ou par le ministère de la Santé du Nouveau-Brunswick. Il incombe au transformateur de veiller à ce que tous les aspects de ses installations respectent tous les règlements et arrêtés applicables.

Un préposé au classement du lait, ci-après désigné « réceptionnaire », est titulaire d'une licence provinciale délivrée par la Commission des produits de ferme du Nouveau-Brunswick pour prélever des échantillons et classer la qualité du lait cru. Un préposé au classement du lait/réceptionnaire qui n'est pas titulaire d'une licence provinciale délivrée par la Commission des produits de ferme n'est pas autorisé à rejeter du lait à l'usine de transformation.

PRODUCTEUR

Allées de ferme

- 1 Toutes les allées de ferme doivent être approuvées par un représentant de Producteurs laitiers du Nouveau-Brunswick (PLNB).
- 2 Les allées et les cours de ferme doivent être libres de toute accumulation de fumier ou de contaminants comme un ruissellement d'ensilage, et être bien entretenues, sans nids de poule ni ornières. Si une contamination est présente, communiquer avec un surveillant afin qu'un inspecteur du ministère de la Santé en soit informé.
- 3(1) Les véhicules, les machines agricoles et autres articles ne doivent pas être placés ou garés dans la partie de la cour et de l'allée qu'emprunte le camion-citerne durant la collecte du lait.
- 3(2) Le bétail peut traverser la cour et l'allée empruntée par le camion-citerne, sans toutefois y avoir un accès illimité et à condition qu'il n'y ait aucune accumulation de fumier.
- 3(3) L'entrée de l'allée doit être aménagée de manière à assurer un accès sécuritaire et raisonnable pour tout type de camion-citerne desservant la région.
- 3(4) Dans des conditions hivernales, la partie de l'allée et de la cour que le camion-citerne emprunte doit être déneigée. **Les surfaces glacées doivent être salées ou sablées.**
- 4(1) La partie de l'allée et de la cour que le camion-citerne emprunte doit être libre de fils électriques et de branches d'arbre jusqu'à une hauteur de 4,2 m (14 pi). L'accumulation de glace et de neige doit être prise en considération dans la détermination de la hauteur.
- 4(2) Les bords d'allée, les ponts et les ponceaux doivent être clairement marqués et identifiés.

Remarque → Consulter la politique sur les allées dans l'annexe.

Laiterie

- 5(1) La laiterie doit être bien entretenue, propre et à l'ordre afin que le conducteur puisse s'y déplacer librement.
- 5(2) Le conducteur doit avoir accès à un évier dont le robinet mélangeur fournit de l'eau chaude et de l'eau froide. L'évier et l'espace environnant doivent être libres de tout objet.
- 5(3) Il doit y avoir un approvisionnement suffisant en essuie-tout à usage unique et en savon liquide à proximité de l'évier.
- 5(4) La laiterie doit être bien éclairée, les luminaires étant munis de couvercles ou de revêtements incassables, afin de permettre au conducteur de lire avec précision la jauge ou le verre-regard.
- 5(5) La laiterie doit avoir de l'eau potable et un tuyau d'arrosage sous pression doté d'une buse pour rincer ou nettoyer le réservoir de lait en vrac.

- 5(6) La laiterie doit avoir une prise électrique mise à la terre installée au-dessus de l'orifice de passage du tuyau et commandée par un interrupteur bipolaire situé sur le mur intérieur de la laiterie dans un endroit auquel le préposé au classement du lait en citerne a accès, et elle doit être conforme au Code de l'électricité du Nouveau-Brunswick.

Réservoir à lait en vrac

- 6(1) Le réservoir de lait en vrac doit être installé dans la laiterie et utilisé exclusivement pour la conservation et le refroidissement du lait cru destiné à l'alimentation humaine.
- 6(2) Le réservoir de lait en vrac doit être étalonné par un étalonneur agréé par PLNB afin d'assurer une mesure exacte du lait cru.
- 6(3) Le **producteur** doit faire venir un étalonneur, aux fins d'étalonnage de son réservoir à lait, dans les 21 jours qui suivent la réception d'un avis à cet effet de PLNB.
- 6(4) La précision du réservoir de lait en vrac doit être vérifiée par un étalonneur agréé par PLNB tous les cinq ans ou dans les délais déterminés par la Commission des produits de ferme ou PLNB.
- 6(5) Un réservoir de lait en vrac qui est déplacé ou qui a été déplacé pour quelque raison que ce soit doit être réétalonné par un étalonneur agréé par PLNB.
- 6(6) Les numéros de série qui figurent sur la jauge, le réservoir de lait en vrac et le tableau de conversion doivent concorder, et l'adresse figurant sur le tableau de conversion doit être celle de la ferme. Si les numéros de série ou les adresses ne correspondent pas, communiquer immédiatement avec PLNB.
- 6(7) Le producteur doit s'assurer que le réservoir de lait en vrac est nettoyé et aseptisé après chaque collecte de lait.
- 6(8) Le producteur doit s'assurer que le réservoir en vrac est équipé d'un robinet de déchargement.

Aide ou préoccupations

- 7 Un **producteur** qui a des préoccupations ou a besoin d'aide peut communiquer avec le bureau de PLNB au 506-432-4330. Une permanence téléphonique est assurée en tout temps.

PRÉPOSÉ AU CLASSEMENT DU LAIT EN CITERNE/CONDUCTEUR

- 8 Le **conducteur** doit:
- a) porter des vêtements propres dans l'exécution de ses fonctions.
 - b) porter un pansement étanche sur toute plaie ouverte afin de prévenir la contamination du lait.
 - c) s'assurer que ses mains sont propres avant de manipuler ou de toucher du matériel.

- 9(1) Inspecter l'extérieur du camion-citerne pour toute fuite de produit ou toute odeur désagréable qui indiquerait la présence d'une fissure dans un compartiment.
- 9(2) Vérifier que tous les scellés apposés sur les couvercles de trous d'homme, les points de raccordement pour le lavage sur place et les portes du compartiment arrière sont en place et ne présentent aucun signe d'altération. Vérifier que les numéros de série des scellés de la citerne, consignés dans le journal de scellement de la citerne lors de la collecte ou de la journée précédente, correspondent aux numéros de série figurant sur les scellés apposés sur la citerne à lait.

Remarque → Consulter la politique sur les scellés dans l'annexe

- 9(3) Si, en tout temps, le **conducteur** constate qu'un scellé de la citerne a été brisé à son insu ou qu'il manque un scellé, il doit en aviser son surveillant immédiatement. Il ne doit pas ramasser ni livrer du lait tant qu'il n'aura pas reçu de directives de son surveillant.
- 9(4) Briser le scellé de la citerne sur les portes du compartiment arrière et consigner l'action dans le journal de scellement de la citerne.
- 9(5) Inspecter le compartiment à pompe de la citerne afin de s'assurer qu'il porte un numéro de licence délivré par la Commission des produits de ferme du Nouveau-Brunswick. En l'absence d'un numéro de licence, communiquer avec son surveillant.
- 9(6) Inspecter l'extérieur du tuyau à lait, les robinets et la pompe.
- 9(7) S'assurer qu'il y a suffisamment de flacons à échantillon pour les prélèvements de la journée.
- 9(8) S'assurer que les flacons à échantillon sont conservés dans un contenant ou un sac propre à l'intérieur du camion-citerne.
- 9(9) S'assurer qu'il y a suffisamment de scellés pour les parcours de la journée.
- 9(10) Avoir une boîte isolée, un sac en plastique et de la glace pour les échantillons à entreposer.
- 9(11) Avoir un thermomètre alimentaire qui a été étalonné durant l'année en cours ou selon les exigences.
- 9(12) Avoir un journal de collecte du lait en vrac ou un appareil portatif, un journal de scellement de la citerne et un journal de bord du conducteur, le cas échéant.
- 9(13) S'assurer que le camion-citerne a été lavé dans les 72 heures précédentes.
- 10 Si l'une ou l'autre des conditions ci-dessus n'est pas respectée, le conducteur doit communiquer immédiatement avec son surveillant.

Cueillette à la ferme

11(1) Dès que le **conducteur** entre dans la laiterie, il doit ouvrir le couvercle du réservoir de lait en vrac et classer le lait.

11(2) Le **conducteur** doit rejeter le lait du réservoir de lait en vrac si le lait :

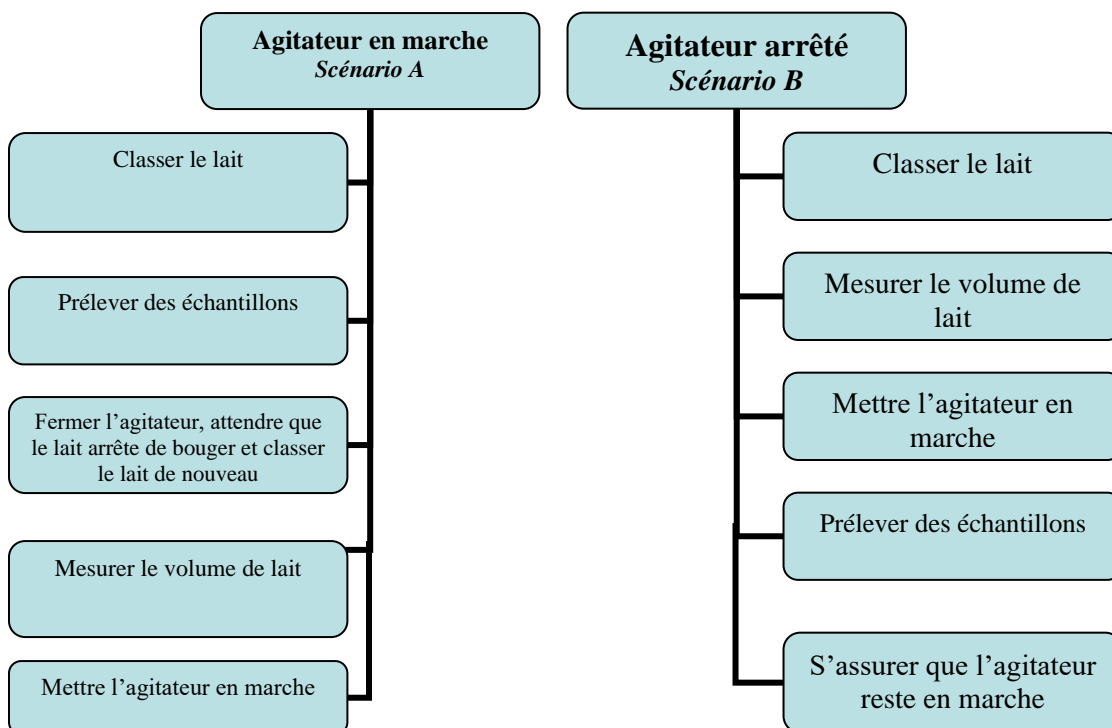
- a) n'est pas sucré et propre
- b) a une odeur ou une apparence anormale
- c) contient des corps étrangers, y compris des insectes, des mouches ou de la vermine
- d) contient de la graisse fondue ou à sa connaissance du moment, un inhibiteur non naturel
- e) a un aspect aqueux, floconneux, filant, taché de sang, visqueux, épais, caillé, falsifié ou malsain
- f) ne peut être agité
- g) ne peut être échantillonné
- h) a une température qui excède 4°C une heure après l'ajout de lait au réservoir en vrac
- i) a une température qui excède 10°C
- j) se révèle, par ailleurs, être de mauvaise qualité

Si le lait est à rejeter, suivre la procédure normalisée pour le rejet de lait décrite au point 12(8).

Fermer le couvercle du réservoir de lait en vrac.

11(3) Le **conducteur** doit vérifier que les numéros de série figurant sur la jauge, le réservoir de lait en vrac et le tableau de conversion concordent et que l'adresse figurant sur le tableau de conversion est celle de la ferme. Si les numéros de série ou l'adresse ne concordent pas, communiquer immédiatement avec le surveillant (voir la feuille de coordonnées ci-jointe).

11(4) Selon que l'agitateur est en marche ou non, le **conducteur** doit observer les procédures de la section 12 (scénario A) ou de la section 13 (scénario B).



Prélèvement d'échantillons de lait (agitateur en marche)

- 12(1) Laisser l'agitateur en marche pendant 5 minutes ou plus s'il y a lieu, ou jusqu'à la fin du cycle automatique. Si l'agitateur s'arrête, le remettre en marche aussitôt que possible.
- 12(2) En attendant que cesse l'agitation du lait :
- a) Se laver les mains et les sécher à l'aide d'un essuie-tout à usage unique.
 - b) Rincer un thermomètre alimentaire à l'eau potable fraîche et le sécher à l'aide d'un essuie-tout à usage unique.
 - c) Avant de boucher le tuyau vers les réservoirs de vrac, à l'aide du thermomètre alimentaire, vérifier la température du lait dans le réservoir en vrac et la consigner sur la feuille du registre de collecte de lait en vrac du producteur ainsi que dans le journal de cueillette de lait en vrac ou l'appareil portatif. La température du lait devrait être inférieure à 4°C
 - d) Faire passer le tuyau récepteur et le cordon électrique par l'orifice prévu à cet effet. Vérifier que le robinet du réservoir en vrac est fermé et, une fois le bouchon retiré, que tout est propre. Raccorder le tuyau au robinet de déchargement (ne pas l'ouvrir pour le moment).
 - e) Si du lait a été ajouté au réservoir en vrac moins d'une heure avant la lecture de la température et que la température du lait dépasse 4°C, le **conducteur** doit prendre une deuxième lecture de la température une pleine heure après l'ajout du lait au réservoir.
 - f) Rincer le thermomètre alimentaire à l'eau potable fraîche, le sécher à l'aide d'un essuie-tout à usage unique et le remettre dans le porte-thermomètre.
 - g) Après un minimum de 5 minutes d'agitation, prélever un échantillon, ou le nombre indiqué, comme suit :
 - h) Apposer une étiquette individuelle de code à barres PLNB sur le dessus du flacon à échantillon et placez une étiquette vierge sur le côté indiquant la date et les initiales du conducteur.

Remarque → Le **conducteur** doit prélever deux échantillons du lait ramassé du premier producteur. Un des échantillons portera une étiquette indiquant « Contrôle X », la date de cueillette et les initiales du conducteur. Ne pas inscrire le numéro matricule du producteur sur le couvercle de cet échantillon, mais utiliser une étiquette vierge.

- i) rincer le porte-flacon à échantillon à l'eau potable chaude et le sécher à l'aide d'un essuie-tout à usage unique.
- j) fixer le flacon à échantillon au porte-flacon.
- k) ouvrir le couvercle du réservoir de lait en vrac.
- l) ouvrir le couvercle du flacon à échantillon d'une main en prenant soin de ne pas contaminer l'intérieur du flacon.
- m) de l'autre main, prélever un échantillon de lait en plongeant le flacon dans le lait en un mouvement d'écope (il est important que le flacon n'aille que dans une seule direction pendant qu'il est immergé dans le lait).

- n) reboucher le flacon immédiatement après le prélèvement en s'assurant que le couvercle est bien fermé et ne fuit pas.
- o) rincer avec soin le flacon fermé et le porte-flacon à l'eau potable froide.
- p) retirer le flacon du porte-flacon et le sécher à l'aide d'un essuie-tout à usage unique.
- q) rincer le porte-flacon sous l'eau potable chaude et le sécher à l'aide d'un essuie-tout à usage unique.
- r) Une fois les échantillons prélevés, ils doivent être **conservés propres, secs et à une température inférieure à 4°C (40°F)** jusqu'à leur livraison à l'usine.

Remarque → Les échantillons doivent être transportés dans les inserts et les glacières fournis par le PLNB. Si la glacière n'est pas disponible, utilisez de la glace et des sacs en plastique. Si la glace fond, drainer l'eau. Les échantillons doivent être maintenus à une température se situant entre 0°C et 4°C jusqu'à leur livraison à l'usine laitière. Il est recommandé de conserver les échantillons dans un sac en plastique.

Remarque → Les échantillons sont la propriété de la Commission des produits de ferme (CPF) et ne doivent pas être utilisés pour quelque raison que ce soit, sauf indication contraire.

12(3) Après l'exécution des tâches ci-dessus et une agitation de 5 minutes, arrêter l'agitateur.

12(4) Attendre un minimum de 5 minutes, ou plus s'il y a lieu, afin que le lait s'immobilise.

12(5) Classer le lait de nouveau. Si le lait est rejeté, aller à l'article 12(8), sinon passer à l'étape suivante.

12(6) Mesurer le volume de lait cru dans le réservoir en vrac selon la méthode A (jauge) ou la méthode B (verre-regard) :

- a) Mesure à l'aide de la **jauge** :
 - i. retirer la jauge partiellement du réservoir de lait en vrac.
 - ii. essuyer la jauge à l'aide d'un essuie-tout à usage unique à l'endroit où le lait sera mesuré.
 - iii. insérer délicatement la jauge dans le réservoir jusqu'à ce qu'elle soit bien assise dans le porte-jauge; la retirer lentement, noter la mesure, l'essuyer à l'aide d'un essuie-tout à usage unique et répéter l'opération; lorsque deux mesures identiques sont obtenues, consigner la mesure sur la feuille du registre de collecte de lait en vrac du producteur et dans le journal de cueillette de lait en vrac ou l'appareil portable.
 - iv. convertir la lecture de la jauge en litres à l'aide du tableau de conversion et consigner le nombre équivalent de litres sur la feuille du registre de collecte de lait en vrac du producteur et dans le journal de cueillette de lait en vrac ou l'appareil portable.

b) Mesure à l'aide du **verre-regard** :

- i. si, à l'arrivée, le verre-regard est plein de lait, fermer la vanne qui va au verre-regard et déconnecter le tuyau afin de permettre l'écoulement complet du contenu; rincer le verre-regard à l'eau potable de haut en bas et laisser drainer avant de mesurer.
- ii. s'assurer que le haut du verre-regard est ouvert et non obstrué.
- iii. raccorder le tube qui se trouve au bas du verre-regard à la vanne qui se trouve sur le réservoir de lait en vrac.
- iv. ouvrir la vanne du verre-regard afin de permettre au lait cru de monter lentement; s'il y a de l'écume ou si le lait n'est pas visible, jeter le contenu et recommencer la mesure depuis l'alinéa i).
- v. une fois que le lait est clairement visible, amener le chercheur de niveau au bas de la ligne de lait (ménisque) et consigner la mesure indiquée par la jauge incorporée sur la feuille du registre de collecte de lait en vrac du producteur et dans le journal de cueillette de lait en vrac ou l'appareil portatif.
- vi. si la lecture de la mesure pose des difficultés, le tube du verre-regard peut être réchauffé avec soin avec de l'eau potable chaude.
- vii. convertir la lecture de la jauge en litres à l'aide du tableau de conversion et consigner l'équivalent en litres sur la feuille du registre de collecte de lait en vrac du producteur et dans le journal de cueillette de lait en vrac ou l'appareil portatif.

12(7) Remettre l'agitateur en marche. (L'agitateur doit être en marche pendant le pompage du lait jusqu'à ce qu'il devienne visible, après quoi il doit être arrêté).

12(8) Si le lait est rejeté, prélever deux échantillons, ou le nombre prescrit, selon les procédures énoncées au point 12(2)g) et les mettre dans la boîte à échantillons – si le lait ne peut être agité, prélever un échantillon en sautant l'étape de l'agitation.

12(9) Si le lait est rejeté à cause de la présence de corps étrangers, d'insectes, de beurre, etc., essayer de prélever un échantillon supplémentaire des corps étrangers à l'aide d'un flacon à échantillon. Identifier le flacon à l'aide d'une étiquette portant la date et les initiales du conducteur.

12(10) Aviser le producteur que le lait est rejeté – le **conducteur** doit remplir un billet de rejet « ROUGE » et le fixer au robinet du réservoir en vrac dont le lait est rejeté.

12(11) Aviser PLNB et l'inspecteur du rejet et consigner le rejet du lait et le motif du rejet sur la feuille du registre de collecte de lait en vrac du producteur et dans le journal de cueillette de lait en vrac ou l'appareil portatif.

Prélèvement d'échantillons de lait (agitateur à l'arrêt)

- 13(1) Arrêter l'agitateur pour éviter qu'il puisse se mettre en marche pendant la mesure du volume de lait.
- 13(2) Faire passer le tuyau récepteur et le cordon électrique par l'orifice prévu à cet effet. Vérifier que le robinet du réservoir en vrac est fermé et, une fois le bouchon retiré, que tout est propre. Raccorder le tuyau au robinet de déchargement (ne pas l'ouvrir pour le moment).
- 13(3) Se laver les mains et les sécher à l'aide d'un essuie-tout à usage unique.
- 13(4) S'assurer que le lait ne bouge plus. Mesurer le volume de lait cru dans le réservoir de ferme selon la méthode A (jauge) ou la méthode B (verre-regard) :
 - a) Mesure à l'aide de la **jauge** :
 - i. retirer la jauge partiellement du réservoir de lait en vrac.
 - ii. essuyer la jauge à l'aide d'un essuie-tout à usage unique à l'endroit où le lait sera mesuré.
 - iii. insérer délicatement la jauge dans le réservoir jusqu'à ce qu'elle soit bien assise dans le porte-jauge; la retirer lentement, noter la mesure, l'essuyer à l'aide d'un essuie-tout à usage unique et répéter l'opération; lorsque deux mesures identiques sont obtenues, consigner la mesure sur la feuille du registre de collecte de lait en vrac du producteur et dans le journal de cueillette de lait en vrac ou l'appareil portable.
 - iv. si la lecture de la mesure pose des difficultés, la jauge peut être réchauffée avec soin avec de l'eau potable chaude.
 - v. convertir la lecture de la jauge en litres à l'aide du tableau de conversion et consigner le nombre équivalent de litres sur la feuille du registre de collecte de lait en vrac du producteur et dans le journal de cueillette de lait en vrac ou l'appareil portable.
 - b) Mesure à l'aide du **verre-regard** :
 - i. si, à l'arrivée, le verre-regard est plein de lait, fermer la vanne qui va au verre-regard et déconnecter le tuyau afin de permettre l'écoulement complet du contenu; rincer le verre-regard à l'eau potable de haut en bas et laisser drainer avant de mesurer.
 - ii. s'assurer que le haut du verre-regard est ouvert et non obstrué.
 - iii. raccorder le tube qui se trouve au bas du verre-regard à la vanne qui se trouve sur le réservoir de lait en vrac.
 - iv. ouvrir la vanne du verre-regard afin de permettre au lait cru de monter lentement; s'il y a de l'écume ou si le lait n'est pas visible, jeter le contenu et recommencer la mesure depuis l'alinéa (i).

- v. une fois que le lait est clairement visible, amener le chercheur de niveau au bas de la ligne de lait (ménisque) et consigner la mesure indiquée par la jauge incorporée sur la feuille du registre de collecte de lait en vrac du producteur et dans le journal de cueillette de lait en vrac ou l'appareil portatif.
- vi. convertir la lecture de la jauge en litres à l'aide du tableau de conversion et consigner l'équivalent en litres sur la feuille du registre de collecte de lait en vrac du producteur et dans le journal de cueillette de lait en vrac ou l'appareil portatif.

13(5) Après l'exécution de toutes les procédures normalisées de mesure et la consignation de toute l'information, mettre l'agitateur en marche et le laisser fonctionner pendant 5 minutes, ou plus s'il y a lieu, ou jusqu'à ce que la fin du cycle automatique. Si l'agitateur s'arrête, le remettre en marche aussitôt que possible.

13(6) Pendant que le lait est agité :

- a) Rincer un thermomètre alimentaire à l'eau potable fraîche et le sécher à l'aide d'un essuie-tout à usage unique.
- b) À l'aide du thermomètre alimentaire, vérifier la température du lait dans le réservoir en vrac et la consigner sur la feuille du registre de collecte de lait en vrac du producteur ainsi que dans le journal de cueillette de lait en vrac ou l'appareil portatif. La température du lait devrait être inférieure à 4°C.
- c) Si du lait a été ajouté au réservoir de ferme moins d'une heure avant la lecture de la température et que la température du lait excède 4°C, le **conducteur** doit prendre une deuxième lecture de la température une pleine heure après l'ajout du lait au réservoir.
- d) Rincer le thermomètre alimentaire à l'eau potable fraîche, le sécher à l'aide d'un essuie-tout à usage unique et le remettre dans le porte-thermomètre.

13(7) Au bout de 5 minutes d'agitation ou du temps requis par le fabricant du réservoir, préparer le prélèvement d'un échantillon.

13(8) Prélever un échantillon, ou le nombre prescrit, comme suit :

- a) Apposer une étiquette individuelle de code à barres PLNB sur le dessus du flacon à échantillon et placez une étiquette vierge sur le côté indiquant la date et les initiales du conducteur.

Remarque → *Le conducteur doit prélever deux échantillons du lait ramassé du premier producteur. Un des échantillons portera une étiquette indiquant « Contrôle X », la date de cueillette et les initiales du conducteur. Ne pas inscrire le numéro matricule du producteur sur le couvercle de cet échantillon, mais utiliser une étiquette vierge.*

- b) rincer le porte-flacon à échantillon à l'eau potable chaude et le sécher à l'aide d'un essuie-tout à usage unique.
- c) fixer le flacon à échantillon au porte-flacon.
- d) ouvrir le couvercle du réservoir de lait en vrac.

- e) ouvrir le couvercle du flacon à échantillon d'une main en prenant soin de ne pas contaminer l'intérieur du flacon.
- f) de l'autre main, prélever un échantillon de lait en plongeant le flacon dans le lait en un mouvement d'écope (il est important que le flacon n'aille que dans une seule direction pendant qu'il est immergé dans le lait.
- g) reboucher le flacon immédiatement après le prélèvement en s'assurant que le couvercle est bien fermé et ne fuit pas.
- h) rincer avec soin le flacon fermé et le porte-flacon à l'eau potable froide;
- i) retirer le flacon du porte-flacon et le sécher à l'aide d'un essuie-tout à usage unique.
- j) rincer le porte-flacon sous l'eau potable chaude et le sécher à l'aide d'un essuie-tout à usage unique.
- k) mettre immédiatement le flacon dans un sac en plastique et placer le tout dans la boîte à échantillons avec de la glace.

Remarque → Si la glace fond, drainer l'eau. Les échantillons doivent être maintenus à une température se situant entre 0°C et 4°C jusqu'à leur livraison à l'usine laitière. Il est recommandé de conserver les échantillons dans un sac en plastique.

Remarque → Les échantillons sont la propriété de la Commission des produits de ferme (CPF) et ne doivent pas être utilisés pour quelque raison que ce soit, sauf indication contraire.

13(9) S'assurer que l'agitateur est toujours en marche avant de procéder à la prochaine étape.

Transfert du lait cru

14(1) Une fois que le lait a été accepté, que toutes les procédures normalisées de qualité et de mesure ont été exécutées avec succès et que toute l'information a été consignée, pomper le lait dans le camion-citerne.

14(2) Arrêter l'agitateur dès qu'il devient visible.

15(1) Une fois que tout le lait a été pompé dans le camion-citerne, arrêter la pompe. Regarder dans le réservoir de lait en vrac afin de vérifier qu'il est vide.

Remarque → Il faut veiller à ne pas faire marcher la pompe à sec.

15(2) Déconnecter le tuyau et le cordon électrique et les ranger dans le compartiment à tuyau.

15(3) Rincer le réservoir de lait en vrac à l'eau potable froide ou chaude à l'aide du tuyau d'arrosage.

16(1) À la dernière ferme de la journée, après avoir terminé le pompage du lait, resceller les portes arrière du camion-citerne et consigner les numéros de série des scellés de la citerne dans le journal de scellement de la citerne.

- 16(2) Si, en tout temps avant la dernière ferme de la journée, le camion-citerne doit être laissé hors de vue du **conducteur**, resceller les portes arrière du camion-citerne et consigner les numéros de série des scellés de la citerne dans le journal de scellement de la citerne.
- 16(3) Si, en tout temps, le **conducteur** constate qu'un scellé de la citerne a été brisé à son insu ou qu'il manque un scellé, il doit immédiatement en aviser son surveillant. Ne pas ramasser ou livrer du lait tant que le surveillant ne l'aura pas autorisé.
- 17(1) Toute situation inhabituelle ou toute perte de lait doit être consignée dans le journal de cueillette de lait en vrac ou l'appareil portatif et le surveillant doit en être informé.
- 17(2) Si le **conducteur** constate qu'un réservoir de lait en vrac a bougé, que les pattes du réservoir sont endommagées ou brisées ou que le ciment qui retient les pattes du réservoir s'est détérioré, il doit le consigner dans le journal de cueillette de lait en vrac ou l'appareil portatif et en aviser PLNB (506-432-4330).
- 17(3) En cas de questions ou de problèmes, communiquer avec le surveillant immédiatement (voir la feuille de coordonnées ci-jointe).

Conducteur et préposé au classement du lait/réceptionnaire

Quai de réception de l'usine

- 18(1) Le quai de réception de l'usine est la propriété de l'usine de transformation et, à ce titre, le conducteur doit respecter les lieux, l'équipement et les règles de l'usine. Le **conducteur** ne doit, en aucun cas, mettre la pompe de réception en mode manuel ou régler, bouger ou desserrer quelque pièce du système de réception, y compris l'évent sur le purgeur d'air.
- 18(2) La politique en matière d'arrêt de chute est en vigueur. Personne ne doit monter sur le dessus d'un camion-citerne sans porter un harnais d'arrêt de chute rattaché à un câble de sécurité.
- 18(3) Si un **conducteur** a des questions ou des problèmes en ce qui a trait à l'équipement du quai de réception, il doit s'adresser au **réceptionnaire**.

Conducteur

- 19(1) À son arrivée à l'usine de transformation désignée, le **conducteur** doit communiquer avec le **réceptionnaire** au moyen du système de communication en usage au quai de réception de l'usine (téléphone, sonnette, etc.).
- 19(2) Le **réceptionnaire** donne au **conducteur** l'autorisation de reculer son camion-citerne au quai de réception.
- 19(3) Le **conducteur** s'assure que son camion est immobilisé (la cale de roue est en place ou le camion est garé fermement contre la bordure).
- 19(4) Le **conducteur** doit rincer l'arrière de son camion.

Réceptionnaire

- 20(1) Avant d'accepter le lait d'un camion-citerne, le **réceptionnaire** doit effectuer la procédure suivante :
- a) inspecter l'extérieur du camion-citerne pour toute fuite de produit ou odeur désagréable qui indiquerait une fissure dans un compartiment.
 - b) porter un harnais d'arrêt de chute solidement ancré avant de monter sur le camion-citerne.
 - c) vérifier que les numéros de série des scellés de la citerne apposés à tous les points d'accès concordent avec les numéros de série inscrits dans le journal de scellement de la citerne; signer le journal de scellement de la citerne et en conserver une copie pour ses dossiers; briser et jeter les scellés de la citerne – si des numéros de série ne concordent pas ou si des scellés de la citerne sont brisés, manquants ou mal installés, aviser son surveillant immédiatement. Ne pas poursuivre l'exécution de cette procédure opérationnelle normalisée.
 - d) si un tuyau d'arrosage est disponible, rincer l'extérieur des couvercles des deux compartiments afin d'enlever tout débris avant leur ouverture.
 - e) inspecter le compartiment à pompe du camion-citerne pour vérifier qu'il porte un numéro de licence délivré par la Commission des produits de ferme du Nouveau-Brunswick; s'il n'y a pas de numéro de licence, communiquer avec le surveillant.
 - f) à l'ouverture des couvercles de compartiment, vérifier l'état de l'évent, du couvercle du trou d'homme et de la garniture afin de s'assurer qu'ils sont propres et en bon état (aucune fissure dans la garniture, aucun floconnement du caoutchouc, etc.). Si quelque chose n'est pas en bon état, le signaler au conducteur et à son surveillant et le noter dans le bordereau de cueillette de lait en vrac ou l'appareil portatif.
- 21(1) Chaque transformateur peut avoir ses propres normes de qualité qui doivent aussi être satisfaites avant que le lait soit reçu.
- 21(2) Utiliser un thermomètre alimentaire pour vérifier la température du lait dans les deux compartiments. Le lait est accepté jusqu'à une température de 6°C.
- 21(3) Classer le lait dans la citerne du camion. Le **réceptionnaire** peut rejeter le lait si le lait :
- a) n'est pas sucré et propre
 - b) a une odeur ou une apparence anormale
 - c) contient des corps étrangers, y compris des insectes, des mouches ou de la vermine
 - d) contient de la graisse fondue ou à sa connaissance du moment, un inhibiteur non naturel
 - e) a un aspect aqueux, floconneux, filant, taché de sang, visqueux, épais, caillé, falsifié ou malsain
 - f) ne peut être échantillonné
 - g) a une température qui excède 6°C
 - h) se révèle, par ailleurs, être de mauvaise qualité

21(4) Une fois que le **réceptionnaire** a classé le lait contenu dans la citerne du camion, il doit prendre des échantillons des deux compartiments du camion-citerne à des fins d'analyse antibiotique et qualitative, selon la procédure suivante :

- a) inscrire sur les flacons la date, le numéro de parcours, le numéro du camion-citerne et le compartiment, s'il y a lieu, et indiquer de quel compartiment les échantillons proviennent (compartiment avant ou arrière); rincer le porte-flacon à échantillons à l'eau potable chaude et le sécher à l'aide d'un essuie-tout à usage unique.
- b) fixer le flacon à échantillon au porte-flacon.
- c) ouvrir le couvercle du flacon à échantillon d'une main en prenant soin de ne pas contaminer l'intérieur du flacon.
- d) de l'autre main, prélever un échantillon de lait en plongeant le flacon dans le lait en un mouvement d'écope (il est important que le flacon n'aille que dans une seule direction pendant qu'il est immergé dans le lait).
- e) mettre le couvercle sur le flacon immédiatement après le prélèvement, en s'assurant que le couvercle est bien fermé et ne fuit pas.
- f) rincer avec soin le flacon fermé et le porte-flacon à l'eau potable froide.
- g) retirer le flacon du porte-flacon et le sécher à l'aide d'un essuie-tout à usage unique.

21(5) Si le lait est rejeté, le **réceptionnaire** doit communiquer avec son surveillant et attendre d'autres directives.

21(6) Si le lait est rejeté, le **réceptionnaire** doit consigner l'information sur un formulaire de rejet standard et suivre la procédure établie pour communiquer avec toutes les parties concernées.

Remarque → Si le lait est rejeté pour quelque raison que ce soit, consulter la politique sur le rejet de lait dans l'annexe.

22 Le **conducteur** consigne aussitôt que possible la température des échantillons de contrôle contenus dans le sac en plastique. S'il y a d'autres problèmes avec les échantillons, les consigner sur la feuille d'enregistrement des échantillons de lait.

23(1) Le **conducteur** NE DOIT PAS effectuer d'autres opérations tant que le **réceptionnaire** ne lui dise pas qu'il peut poursuivre ses procédures normalisées.

23(2) Le **conducteur** doit vérifier que tous les couvercles sur le dessus des compartiments sont ouverts.

24 Une fois que le lait cru du camion-citerne satisfait à toutes les normes de classement et de qualité, le réceptionnaire avise verbalement le **conducteur** que le lait a été accepté. Le **réceptionnaire** doit ensuite exécuter la procédure suivante pour le déchargement du camion-citerne :

- a) s'assurer que le bon silo est choisi, que tous les raccords sur le système de réception sont serrés afin d'éviter l'incorporation d'air et que la pompe de réception est en position « auto ».

- b) s'assurer qu'aucun joint en téflon n'est utilisé dans le tuyau de réception. Raccorder le tuyau de réception au camion-citerne puis, après vérifié que tous les raccords du camion-citerne au système de réception sont bien serrés, ouvrir les robinets du camion-citerne.
- 25(1) À ce stade-ci, le **conducteur** peut démonter et placer le rotor de pompe, le corps de pompe, la plaque, le joint torique et le joint d'étanchéité dans l'évier et les nettoyer à l'aide de la brosse fournie à cette fin avec un mélange de savon chloré et de l'eau chaude. Après avoir lavé toutes ces pièces, les rincer et les aseptiser.
- 25(2) Le **conducteur** doit attendre que le **réceptionnaire** lui indique que le camion-citerne est vide, puis inspecter visuellement le camion-citerne afin de s'assurer que tout le lait a été déchargé avant de commencer la procédure de nettoyage. Les **conducteurs** n'ont pas le droit de monter sur le dessus du camion-citerne ou de laver autour du camion avant d'y être autorisés par la baie de réception.
- 25(3) Le **conducteur** doit s'assurer que des garnitures sont utilisées dans les raccords au système de lavage sur place afin d'éviter la perte d'eau ou de solution. Raccorder les conduites d'alimentation et de retour du système de lavage sur place.
- 26 Une fois que le **conducteur** a raccordé les conduites de lavage sur place, le **réceptionnaire** démarre le cycle automatisé de lavage sur place.
- 27 Le **conducteur** ou le **réceptionnaire** inscrit le nombre total de litres mesurés dans le bordereau de ramassage de lait en vrac ou l'appareil portatif, puis le **conducteur** et le **réceptionnaire** signent sur la ligne prévue à cet effet.
- 28 Dès que le cycle de lavage sur place commence, le **conducteur** peut commencer à nettoyer la citerne et le camion en suivant la procédure suivante :
- a) observer le système de codage couleur de l'usine pour les fournitures et le matériel de nettoyage – communiquer avec le **réceptionnaire** en cas d'incertitude.
 - b) laver à la main la garniture du trou d'homme, l'évent et le couvercle du trou d'homme à l'aide de la brosse fournie en utilisant un mélange de savon chloré et d'eau chaude.
 - c) si ce n'est déjà fait, démonter le rotor de pompe, le corps de pompe, la plaque, le joint torique et le joint d'étanchéité dans l'évier et les nettoyer à l'aide de la brosse fournie à cette fin avec un mélange de savon chloré et de l'eau chaude. Après avoir lavé toutes ces pièces, les rincer et les aseptiser.
 - d) vaporiser la pompe et le rotor avec un lubrifiant sanitaire approuvé et remonter l'équipement.

Remarque → Consulter la politique sur la vérification du cycle de lavage sur place.

- 29(1) Une fois le cycle de lavage sur place terminé, s'assurer que le cycle a bien fonctionné. Inspecter visuellement les deux compartiments afin de s'assurer que la citerne a été bien lavée.
- 29(2) Le **conducteur** doit vérifier l'état de l'évent, du couvercle du trou d'homme et de la garniture afin de s'assurer qu'ils sont propres et en bon état (aucune fissure dans la garniture, aucun floconnement du caoutchouc, etc.). Si quelque chose n'est pas en bon état, le signaler à son surveillant.

- 30 Fermer tous les couvercles des trous d'homme, le bouchon de la conduite de lavage sur place et les deux portes de compartiment. Inscrire les numéros de série des scellés de la citerne dans le journal de scellement de la citerne et apposer les scellés aux couvercles des trous d'homme, aux points de raccordement du système de lavage sur place et aux portes du compartiment arrière.

TRANSFORMATEUR

Glace et réfrigérateur

- 31 Le **transformateur** doit fournir de la glace pour la boîte isolée à échantillons du conducteur, un endroit où ranger les flacons à échantillon et un réfrigérateur pour conserver les échantillons à une température se situant entre 0°C et 4°C

Entretien préventif du système de réception

- 32(1) Le **transformateur** est responsable de tout nettoyage, de la maintenance préventive et de l'étalonnage du système de réception
- 32(2) Le remplacement des garnitures et l'inspection du système de réception doivent être effectués au moins une fois par année.
- 32(3) L'étalonnage du système et du compteur de réception doit être effectué au moins une fois par année.

Annexes

POLITIQUE SUR LES ALLÉES DE FERME

Introduction

Après l'alimentation des animaux et les employés salariés, un des coûts d'exploitation les plus élevés sur une ferme laitière est le transport. L'Office de commercialisation du lait du Nouveau-Brunswick gère la destination du lait cru au Nouveau-Brunswick, ce qui contribue à contenir le coût du transport. Toutefois, il incombe à chaque producteur laitier de s'assurer que son environnement est pratique et sécuritaire pour tous les camions-citernes qui circulent sur ses allées pour le transport du lait cru. Cette brochure sur les normes de la politique est conçue pour minimiser les risques et assurer la sécurité sur les allées et autour de la laiterie sur toutes les fermes laitières. C'est pourquoi l'Office a énoncé les exigences suivantes pour les allées de ferme.

Normes de construction des allées et lignes directrices relatives au dégagement

Les dispositions énoncées dans cette partie de la politique sont des lignes directrices qui pourraient être exécutoires pour assurer la sécurité ou faciliter le ramassage du lait. Les producteurs peuvent être tenus de se conformer à n'importe laquelle ou à toutes les dispositions énoncées dans cette partie. Chaque cas sera évalué sur une base individuelle.

Entrée de l'allée

REMARQUE : il pourrait être nécessaire d'obtenir un permis de votre municipalité avant d'entreprendre des modifications majeures à l'entrée de l'allée.

L'entrée de l'allée doit être aménagée de manière à assurer un accès sécuritaire et raisonnable pour tout type de camion-citerne desservant la région. Ainsi, si le type de véhicule utilisé pour le ramassage du lait change, l'entrée de l'allée conviendra au nouveau type de véhicule.

La norme pour une entrée d'allée a été établie pour les municipalités rurales avec une réserve de chemin de 20 m (66 pi).

Au point d'intersection de l'allée et de la route, la largeur de l'allée doit être de 15 m (50 pi), ce qui est nécessaire afin que le camion-citerne n'ait pas à traverser la ligne centrale de la route et à entraver la circulation qui vient en sens inverse pour entrer dans l'allée.

La largeur de l'entrée devrait diminuer depuis l'accotement de la route, de sorte qu'à 12 m (40 pi) du bord de la chaussée, la largeur de l'allée soit de 5 m (16 pi). S'il y a un ponceau, sa longueur dépend de l'emplacement du fossé par rapport à l'entrée de l'allée.

Construction de l'allée

Un exemple de type de construction qui pourrait être utilisé pour aménager une allée ou une aire de manœuvre est présenté à la dernière page. Cependant, c'est le volume de drainage naturel qui déterminera si plus ou moins de matériaux granuleux sont nécessaires comparativement aux spécifications données dans l'exemple.

Ponts de l'allée

Les ponts et les ponceaux doivent être clairement marqués. S'il y a un pont dans l'allée, sa capacité de portance doit être affichée.

Clôtures le long de l'allée

En temps normal, tout type de clôture que le conducteur du camion-citerne doit ouvrir et fermer lors du ramassage du lait est interdit.

Objets suspendus

La partie de l'allée et de la cour que le camion-citerne emprunte doit être libre de fils électriques et de branches d'arbre jusqu'à une hauteur de 4 m (14 pi). L'accumulation de glace et de neige doit être prise en considération dans la détermination de la hauteur.

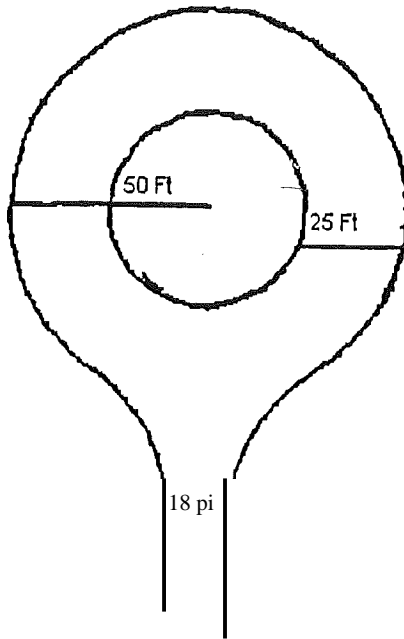
Accès bloqué

Les véhicules, les machines agricoles et autres objets ne doivent pas être placés ou stationnés dans la partie de la cour et de l'allée qu'emprunte le camion-citerne durant la collecte du lait.

Zone de chargement

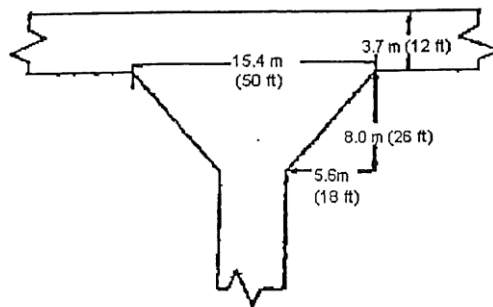
La partie de la cour où le camion-citerne se stationne pour le ramassage du lait doit être de niveau, exempte de boue et raisonnablement sèche.

Exemple d'une aire de manœuvre circulaire



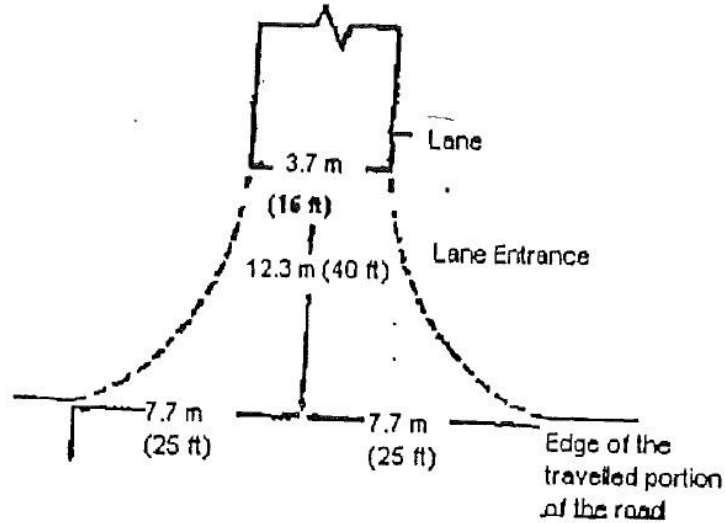
- 15 m (50 pi)
- 7,5 m (25 pi)
- 5,5 m (18 pi)

Exemple d'une aire de manœuvre à trois points



- 15,4 m (50 pi)
- 3,7 m (12 pi)
- 8,0 m (26 pi)
- 5,6 (18 pi)

Exemple d'une entrée d'allée



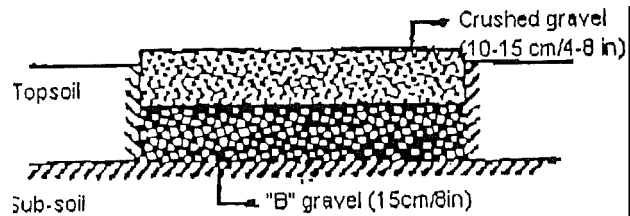
5 m (16 pi)
12,3 m (40 pi)
7,7 m (25 pi)
7,7 m (25 pi)

Lane = Allée

Lane Entrance = Entrée de l'allée

Edge of the travelled portion of the road = Bord de la chaussée

Exemple de coupe transversale d'une allée ou d'une aire de manœuvre



1. Enlever toute la couche arable
2. 15 cm (6 po) de gravier « B » ou gravier non concassé
3. 10-15 cm (4-6 po) de gravier « A » ou gravier concassé

Couche arable

Sous-sol

Gravier concassé (10-15 cm/4-6 po)

Gravier « B » (15 cm/6 po)

Manuel sur le scellement des camions-citernes de lait pour les Maritimes

novembre 2005

Révisé le 4 mai 2022

PROGRAMME DE SCELLEMENT DES CAMIONS-CITERNES

L'industrie de la transformation et le commerce au détail dans le secteur alimentaire exigent de plus en plus que leurs matières premières soient de la plus haute qualité et exemptes de toute contamination. Dans le passé, la réputation de l'industrie laitière et ses engagements verbaux sur la qualité suffisaient pour maintenir la confiance des consommateurs. Mais les consommateurs d'aujourd'hui veulent plus d'assurance quant à la qualité des produits. Par ailleurs, bon nombre de transformateurs ont adapté des programmes de type analyse des risques et maîtrise des points critiques (HACCP) qui exigent le scellement de tous les camions transportant la matière première.

Le programme de **scellement des camions-citernes (PSCC)** vise à amorcer un processus de sensibilisation aux éléments de risque pour la sécurité lors du transport du lait et à mettre en place des mesures visant à réduire le risque. Aucun transporteur de lait n'est en mesure de protéger sa marchandise contre tous les risques possibles. On peut toutefois arriver à réduire les risques en les prévoyant ou en les reconnaissant dans le fonctionnement quotidien et en intervenant, si possible, pour réduire le risque à un niveau acceptable.

Les conducteurs-préposés au classement doivent respecter en tout temps les trois principes de base sous-tendant le programme de scellement des camions-citernes:

- Les camions doivent être munis de scellés chaque fois qu'ils sont laissés sans surveillance (hors de la vue) pendant quelques minutes.
- Les normes suivantes concernant le scellement des citernes ont été établies. Des scellés peuvent être apposés sur le camion-citerne aussi souvent qu'il est nécessaire pendant une période de travail, mais chaque scellement et chaque bris de scellé doivent être consignés sur la feuille de contrôle quotidien des scellés.
- Tous les scellés retirés d'un camion-citerne pendant une période continue de travail doivent rester dans le camion. Le conducteur-préposé au classement détruira les scellés retirés à la fin de la tournée quotidienne du camion.

Les questions de sécurité et de communications sont abordées dans la suite de ce document.

1. Sécurité

1.1 Règles pratiques de sécurité générale

- Le gestionnaire ou le surveillant du transporteur doit renseigner tous les employés du transporteur sur les signes d'altérations possibles du produit ou de l'équipement, les zones vulnérables aux altérations et ce qu'est une situation inhabituelle. Les employés du transporteur doivent signaler toute situation suspecte à leur surveillant.
- Si des renseignements sont demandés au conducteur-préposé au classement au sujet de ses tâches, cette demande doit être évaluée. Il ne faut jamais donner de renseignements sans l'approbation du surveillant.
- Une feuille de contrôle quotidien des scellés doit être tenue pour chaque chargement.

1.2 Sécurité du camion-citerne

- Afin d'assurer la sécurité du lait dans un camion-citerne, des scellés doivent être apposés sur tous les points d'accès au lait ou aux surfaces en contact avec le lait, comme les trous d'homme, les points de raccordement pour le lavage sur place, et les compartiments de pompe ou de soupape. Les entreprises de transport recevront des scellés provinciaux. Chaque scellé est doté d'un numéro d'identification unique, lequel doit être consigné, comme mentionné ci-dessus, sur la feuille de contrôle quotidien des scellés.

1.3 Sécurité du camion-citerne

- Il incombe au conducteur-préposé au classement de veiller à ce que les scellés soient apposés sur tous points d'accès nécessaires. La feuille de contrôle quotidien des scellés doit être mise à jour au fur et à mesure.
- Pendant l'inspection de son véhicule, le conducteur-préposé au classement doit vérifier que tous les scellés sont en place et ne présentent aucun signe d'altération, et que les numéros sur les scellés correspondent aux numéros consignés sur la feuille de contrôle quotidien des scellés.
- Si le conducteur-préposé au classement constate qu'un scellé de la citerne a été brisé à son insu ou qu'il manque un scellé, il doit immédiatement en aviser son surveillant. **Ne pas ramasser ou livrer du lait tant que le surveillant ne l'aura pas autorisé.**

1.4 Sécurité lors du circuit du camion-citerne

- Au début de la journée, le conducteur-préposé au classement qui fera la collecte du lait brise et enlève le scellé du compartiment pompe/soupape pour y mettre sa glacière à échantillons, ce qu'il note. Il consigne également le numéro de scellé correspondant à l'endroit approprié sur la feuille de contrôle quotidien des scellés.
- Chaque fois que le camion-citerne est hors du contrôle du conducteur-préposé au classement, par exemple le camion est hors de sa vue, le conducteur laisse le camion sans surveillance pour aller manger, le camion est au dépôt, et ainsi de suite, tous les points d'accès sur le camion-citerne doivent être sécurisés à l'aide d'un scellé.
- À chaque fois que le contenu d'une citerne est pompé dans une autre, tous les points d'accès de celle-ci doivent être scellés avant que ce chargement parte du dépôt.
- Lorsque le camion-citerne arrive à sa destination, le personnel de réception autorisé compare les numéros de tous les scellés avec ceux inscrits sur la feuille de contrôle quotidien des scellés et signe la feuille. Le conducteur-préposé au classement et le personnel de réception doivent tous deux conserver une copie de la feuille de contrôle quotidien des scellés du camion-citerne.
- Le personnel de réception doit retirer la scellés à la location de réception (usine).
- Les conducteurs doivent s'attendre à des contrôles de conformité ponctuels.

2. Scellés et feuilles de contrôle quotidien des scellés

L'installation des scellés sur tous les points d'accès réduit le risque de contamination délibérée du lait au cours des différentes étapes du ramassage et de la livraison. L'objectif est que toutes les ouvertures du camion-citerne donnant accès au lait soient scellées en tout temps, sauf lors du chargement, du déchargement, du lavage du camion-citerne et du prélèvement d'échantillons dans la citerne.

2.1 Feuilles de contrôle

- Une feuille de contrôle quotidien des scellés doit rester dans le camion-citerne en tout temps. Les renseignements sur la feuille de contrôle indiquent la date, le conducteur-préposé au classement et la personne qui reçoit le lait qui ont installé ou enlevé des scellés, le numéro du camion-citerne et les numéros des scellés. Le fait de consigner les numéros de scellés assure une chaîne de traçabilité pour chaque livraison de lait.
- Les jours où le camion-citerne fait plusieurs circuits, le conducteur-préposé au classement laisse la copie inférieure de la feuille de contrôle quotidien des scellés à la première usine et la copie du milieu à la deuxième usine, et la copie supérieure est conservée par le transporteur.

2.2 Mise en place des scellés

- Des scellés sont installés sur les points d'accès suivants du camion-citerne :
 - trou(s) d'homme;
 - compartiment pompe/soupape;
 - raccordement du tuyau de lavage sur place.
- Les scellés sont installés :
 - immédiatement après le lavage sur place;
 - Après l'entretien, le réservoir doit être lavé avant de mettre de nouveaux scellés;
 - après le ramassage à la dernière ferme;
 - si, entre le premier et le dernier ramassage à la ferme, le conducteur-préposé au classement s'absente ou que le camion est hors de son contrôle, par exemple pour aller aux toilettes, prendre une pause-café ou une pause-repas;
 - après que le conducteur-préposé au classement a brisé un scellé pour une raison valable, comme prélever un échantillon ou vérifier le volume de lait dans la citerne.

2.3 Scellés brisés

Si un scellé est brisé, manquant ou endommagé, ou que son numéro ne correspond pas à celui inscrit sur la feuille de contrôle, les mesures suivantes s'appliquent:

- Si un scellé est brisé pour effectuer une réparation ou une tâche d'entretien ou d'inspection (p. ex. changer une pompe ou un moteur, entrer dans la citerne pour

l'inspecter, etc.), il faut remettre de nouveaux scellés sur les points d'accès une fois la tâche terminée. Le numéro du nouveau scellé ainsi que la date et l'heure de son installation doivent être consignés sur la feuille de contrôle quotidien des scellés. Le scellé brisé doit être conservé jusqu'à la livraison du prochain chargement.

- Si un scellé est brisé sans raison connue, il faut immédiatement en aviser le surveillant du transporteur. Si le camion-citerne est
 - vide : il faut relaver le camion-citerne (suivant les directives du surveillant) avant la prochaine collecte de lait et mener une enquête comme il est demandé;
 - plein ou partiellement chargé : il ne faut pas décharger le lait, et le camion-citerne doit être identifié – le conducteur-préposé au classement attend d'autres directives.
- Une enquête doit être menée pour déterminer s'il y a une raison connue ou probable pour laquelle un scellé est manquant ou coupé. Si une explication logique ressort de l'enquête, l'usine de transformation où le lait est livré a le choix d'accepter ou de rejeter le chargement.

3. Réponse aux incidents

Si un camion-citerne contenant du lait est soupçonné de contamination en raison d'un ou de plusieurs scellés manquants ou brisés, il faut prendre les mesures suivantes:

- Aviser immédiatement le surveillant local du transporteur afin qu'une enquête plus complète soit menée le plus rapidement possible.
- Si un camion-citerne soupçonné de contamination doit être stationné au dépôt du transporteur ou aux installations de l'usine, l'identification du camion-citerne suspect doit être clairement visible (p. ex. marqueurs, affiches, etc.).
- Ne libérer aucune partie ni aucun échantillon du lait contaminé tant que le surveillant du transporteur ne l'aura pas autorisé.
- Conserver toutes les feuilles de contrôle quotidien des scellés et tous les scellés brisés en attendant les instructions du surveillant du transporteur. Toujours garder sur soi la feuille de contrôle quotidien des scellés.
- Ne pas essayer de déterminer la nature d'une matière dangereuse par l'odorat ou le toucher. Apposer un nouveau scellé sur le camion-citerne (si le scellé est brisé) et en noter le numéro.
- Empêcher les personnes non autorisées de s'approcher du camion-citerne.
- Transférer le contenu du camion-citerne seulement si le surveillant du transporteur en donne l'ordre.
- Confirmer et consigner le lieu du transfert ou de l'élimination du lait. S'assurer que la feuille de contrôle des scellés est signée par un témoin.

4. Procédures opérationnelles normalisées

Procédures opérationnelles normalisées à respecter :

- Les scellés non utilisés doivent être conservés en lieu sûr en tout temps.

- Il incombe au conducteur-préposé au classement de s'assurer que tous les scellés brisés sont jetés à la poubelle ou recyclés en prenant les précautions d'usage à la fin du cycle quotidien.
- Le transporteur doit conserver la feuille de contrôle quotidien des scellés pendant une période de six mois.

- Le transporteur remplit les formulaires de procédures opérationnelles normalisées (PON) ci-joints. Ces formulaires résument pour les employés du transporteur la procédure à suivre étape par étape pour le scellement des camions-citernes et les mesures à prendre en cas d'altération présumée.

Vous trouverez également plus loin un exemple de liste de vérification pour les vérifications ponctuelles de la conformité, qui servent à évaluer si les transporteurs et les conducteurs-préposés au classement suivent les bonnes procédures.

PON 1 – Procédure opérationnelle normalisée pour le scellement des points d'accès du camion-citerne de lait

Pour s'assurer que le **lait est protégé contre les altérations**, décrivez les mesures à prendre étape par étape pour sceller un camion-citerne:

Étape 1 _____

Étape 2 _____

Étape 3 _____

Étape 4 _____

Étape 5 _____

Étape 6 _____

PON 2 – Procédure opérationnelle normalisée dans le cas de soupçon de lait contaminé

Pour s'assurer **qu'aucun** lait contaminé **n'est accidentellement ajouté dans le système**, décrivez les différentes mesures à prendre étape par étape:

Étape 1 _____

Étape 2 _____

Étape 3 _____

Étape 4 _____

Étape 5 _____

Étape 6 _____

Exemple de liste de vérification de la conformité

Des vérifications ponctuelles ont régulièrement lieu pour vérifier que les efforts en matière de sécurité sont maintenus.

P r a t i q u e	Vérifié √		Problème/mesure corrective
	Oui	Non	
Installations			
Les scellés et les feuilles de contrôle des scellés sont-ils facilement accessibles à des personnes autres que les conducteurs?			
Les camions-citernes au dépôt sont-ils toujours scellés?			
Conducteurs-préposés au classement			
Des procédures opérationnelles normalisées ont-elles été élaborées et mises en œuvre pour le programme de scellement des camions-citernes?			
Y a-t-il des PON en place pour les situations suspectes et, le cas échéant, est-ce que les conducteurs les connaissent?			
Les employés savent-ils comment signaler une activité suspecte à la direction et sont-ils à l'aise de le faire?			
Existe-t-il une méthode établie pour les communications entre les conducteurs-préposés au classement et les surveillants?			
Réponse aux incidents			
Des simulations de crise sont-elles effectuées afin d'évaluer les procédures et la sensibilisation du personnel?			