

## REGLEMENTATION HYGIENE

**CONTACT: Réjane FORTE**  
Tél 01 49 70 71 96 - Fax : 01 42 80 63 80  
42, rue de Châteaudun  
75314 PARIS Cedex 09

---

### Situation réglementaire pour la vente de LAIT CRU DE VACHE

---

#### ◆ Cadre général

	Destinataire du lait cru de vache vendu en l'état (conditionné ou non):		
	<i>Consommateur</i>	<i>Détaillant, restaurateur, collectivités de proximité</i>	<i>Autre intermédiaire (Grandes et moyennes surfaces)</i>
<i>Atelier en vente directe</i>	AM du 06/08/85	AM du 06/08/85	-
<i>Atelier dispensé d'agrément (et faisant de la vente directe de lait cru)</i>	AM du 06/08/85	AM du 06/08/85	Lait à la production AM du 18/03/94 Lait à la sortie atelier AM du 30/03/94 <sup>1</sup>
<i>Atelier soumis à agrément</i>	Lait à la production : AM du 18/03/94 Lait à la sortie atelier : AM du 30/03/94		

<sup>1</sup> Ce texte s'applique pour une vente de lait cru destiné à être consommé en l'état, dans la catégorie « lait de consommation ».

**N.B.** : le terme « Vente directe » veut dire dans ce contexte « toute opération réalisée entre un détenteur d'un aliment et un particulier destinant ce produit à sa consommation ». A ne pas confondre avec un atelier ayant un quota de vente directe tel que défini auprès de l'ONILAIT.

◆ Critères recherchés sur le LAIT CRU DE VACHE :

	Cellules/m l	Germes à 30°C	Coliformes fécaux/ml	Coliformes à 30 °C / ml	Salmonell a spp	Streptocoques B-hémolytiques (dans 0,1 ml)	Staphylococcus aureus / ml	Stabilité à ébullition	Acidité en g d'acide lactique/l
<b>AM du 06/08/85</b> Lait cru livré en l'état et destiné à la consommation humaine <i>Au jour de conditionnement :</i>  <i>A la date limite de consommation :</i>	< 4. 10 <sup>5</sup>  -	< 9. 10 <sup>4</sup>  < 3. 10 <sup>5</sup>	10 <sup>2</sup>  10 <sup>3</sup>	-  -	Absence dans 1 l Absence dans 1 l	Absence Absence	- -	- stable	- entre 1,4 et 1,8
<b>AM du 18/03/94</b>  Lait cru à la production	< 4. 10 <sup>5</sup> (1)	< 10 <sup>5</sup> (2)	-	-	-	-	m = 500 M = 2 000 n = 5 c = 2	-	-
<b>AM du 30/03/94</b>  Catégorie : « Lait cru de vache destiné à la consommation humaine en l'état » (3)	-	< 5. 10 <sup>4</sup> (4)	-	m = 100 M = 1000 n = 5 c = 2	Absence dans 25 g n=5 c=0	Absence n = 5 c = 0	m = 100 M = 500 n = 5 c = 2	-	-

(1) Moyenne géométrique sur une période de 3 mois avec au moins 1 prélèvements par mois.

(2) Moyenne géométrique sur une période de 2 mois avec au moins 2 prélèvements par mois.

(3) Les micro-organismes pathogènes et leur toxines ne doivent pas être présents en quantité affectant la santé des consommateurs.

(4) Moyenne géométrique sur une période de 2 mois avec au moins 2 prélèvements par mois.

n = nombre d'unités de l'échantillon.

c = nb maximal d'unités de l'échantillon dont le résultat est compris entre m et M.

m = valeur seuil.

M = valeur maximale admissible : le lot est déclaré non satisfaisant si le nombre de bactéries est égal ou supérieur à M dans une ou plusieurs unités de l'échantillon.

**◆ Fréquences des auto-contrôles sur le LAIT CRU DE VACHE :**

	<b>Texte de l'arrêté :</b>	<b>Note de service DGAL :</b>
AM du 06/08/85  Stade Lait cru matière première <b>ET</b> Lait cru à la consommation	<p>Pour Germes à 30°C, cellules, coliformes fécaux, stabilité, acidité :</p> <p align="center">Non précisé</p> <p>Pour Streptocoques B-hémolytiques et Salmonella spp :</p> <p align="center">1/trimestre</p>	<p>NS du 17/04/86</p> <p>Pour germes à 30°C, coliformes fécaux et cellules :</p> <p>Si production &gt; 200 l/jour : 1/mois Si 50 &lt; production &lt; 200 l/jour : 1/trimestre Si production &lt; 50 l/jour : au moins 1/an</p> <p>Pour Streptocoques B-hémolytiques et Salmonella spp :</p> <p>1/semestre pendant la première année d'auto-contrôles Si 2 premiers résultats favorables, possibilité de passer à 1/an.</p>
AM du 18/03/94  Stade Lait cru matière première	<p>En présence d'une collecte organisée :</p> <p>Germes à 30°C : au moins 2 prélèvements/mois Cellules : au moins 1 prélèvement/mois Staphylococcus aureus : non précisé</p>	<p>NS du 10/02/97</p> <p>En absence de collecte organisée (cas des producteurs fermiers) : Possibilité de faire les analyses en rotation sur des groupes homogènes de producteurs (fabrication du même produit laitier, même vallée, conditions d'élevage identiques, ...) dans les conditions suivantes :</p> <p>Germes à 30°C : au moins 1/mois Cellules : au moins 1/mois Staphylococcus aureus : au moins 1 /mois</p>
AM du 30/03/94  Stade lait cru à la sortie de l'atelier	<p>Non précisé</p>	<p>NS du 27/03/98</p> <p>Référence au GBP soit 2 à 4 /an minimum selon litrage moyen de lait transformé/ jour</p>

DGAL: Direction Générale de l'Alimentation du Ministère de l'Agriculture

AM : arrêté ministériel - NS : note de service : pour guider les agents des services vétérinaires départementaux dans l'interprétation et l'application des textes réglementaires, la DGAL rédige des notes de service. Celles-ci n'ont cependant pas la valeur réglementaire de l'arrêté ministériel.

GBP : Guide de Bonnes Pratiques en production fromagère fermière

◆ **Communication des résultats d'auto-contrôles :**

	Texte de l'arrêté :	Note de service DGAL :
AM du 06/08/85	Article 10 : Les résultats sont tenus à disposition des services de contrôle	-
AM du 18/03/94	Article 16 : Obligation d'information des services vétérinaires départementaux dès que les niveaux maxima pour germes à 30°C et cellules sont atteints.	NS du 10/02/97 : idem
AM du 30/03/94  ET  AM du 30/12/93	<p><b>Pour la catégorie des laits de consommation :</b> non précisé</p> <p><b>Pour toutes les catégories de produits à base de lait</b> autres que les laits de consommation : c'est l'annexe B point 4 de l'AM du 30/03/94 qui s'applique et dans ce cas, l'information des services vétérinaires doit être faite :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- si résultats non satisfaisants pour Staphylococcus aureus et Escherichia coli</li> <li>- si présence de toxines de S. aureus.</li> </ul> <p>Article 13 : « si le résultat de l'examen de laboratoire révèle l'existence d'un risque sanitaire grave, le professionnel est tenu d'en informer immédiatement les services vétérinaires ».</p>	<p>NS du 13/07/94 :</p> <p><b>Pour la catégorie des laits de consommation</b>, l'obligation d'information des services vétérinaires lors d'auto-contrôles défavorables ne joue qu'en cas de résultats non satisfaisants pour <i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Salmonella spp.</i></p> <p><b>Pour toutes les catégories de produits à base de lait</b> autres que les laits de consommation : l'information des services vétérinaires doit être faite :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- si résultats non satisfaisants pour <i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Salmonella spp</i></li> <li>- si présence de toxines de S. aureus.</li> </ul>

DGAL : Direction Générale de l'Alimentation du Ministère de l'Agriculture - AM : arrêté ministériel

NS : note de service : pour guider les agents des services vétérinaires départementaux dans l'interprétation et l'application des textes réglementaires, la DGAL rédige des notes de service. Celles-ci n'ont cependant pas la valeur réglementaire de l'arrêté ministériel.

## ◆ Textes référence :

**Arrêté du 06 Août 1985** relatif aux normes d'hygiène et de salubrité auxquelles doit répondre le lait cru livré en l'état et destiné à la consommation humaine.

JORF du 29.08.1985

### ➤ Arrêtés de transcription de la directive 92/46

- Arrêté du 30 décembre 1993. Conditions d'installation, d'équipement et de fonctionnement des centres de collecte ou de standardisation du lait et des établissements de traitement et de transformation du lait et des produits à base de lait.  
JORF (Journal Officiel de la République Française) du 11.01.1994.
- Arrêté du 18 mars 1994. Hygiène de la production du lait.  
JORF du 19.04.1994 - p. 5743 - 5745.
- Arrêté du 30 mars 1994. Critères microbiologiques des laits de consommation et des produits à base de lait lors de leur mise sur le marché.  
JORF du 21.04.1994 - p. 5883 - 5886.

### ➤ Notes de service pour l'application des textes de transcription de la directive 92/46

- Note de service DGAL / SDHA / N 94 / N° 8121 du 13 juillet 1994.  
Conditions d'agrément des établissements de traitement et de transformation du lait et des produits à base de lait.
- Note de service DGAL / SDHA/ N97 / N° 8019 du 10 février 1997  
Modalités d'application des prescriptions relatives à l'hygiène de la production et de la collecte du lait.
- Note de service DGAL / SDHA / N°2703 du 27 Mars 1998  
Modalités d'agrément communautaire ou de dispense d'agrément des ateliers laitiers fermiers et des établissements à faible capacité de production se livrant à la préparation de laits et de produits laitiers.