

Arrêté n° 216 CM du 6 février 2009 relatif à l'hygiène de la production et de la collecte du lait

(NOR : DSP0900264AC)

Paru in extenso au journal officiel n°7 N du 12/02/2009 à la page 676 dans la partie ARRÊTÉS DU CONSEIL DES MINISTRES

Version en vigueur au 07/12/2021

- Chapitre Ier - Prescriptions de santé animale(Art. 2 à Art. 4)
- Chapitre II - Hygiène de l'exploitation de production(Art. 5 à Art. 7)
- Chapitre III - Hygiène de la traite, de l'entreposage et de la collecte du lait(Art. 8 à Art. 11)
- Chapitre IV - Normes à respecter lors de la collecte à l'exploitation de production(Art. 12 à Art. 15)
- Chapitre V - Dispositions finales (Art. 16 à Art. 18)

Le Président de la Polynésie française,
 Sur le rapport du vice-président, ministre de la santé et de la prévention, en charge de la politique de la ville et de la médecine traditionnelle, porte-parole du gouvernement,
 Vu la loi organique n° 2004-192 du 27 février 2004 modifiée portant statut d'autonomie de la Polynésie française, ensemble la loi n° 2004-193 du 27 février 2004 complétant le statut d'autonomie de la Polynésie française ;
 Vu l'arrêté n° 1355 PR du 19 avril 2008 modifié portant nomination du vice-président et des autres ministres du gouvernement de la Polynésie française, et déterminant leurs fonctions ;
 Vu la loi du pays n° 2008-12 du 26 septembre 2008 relative à la certification, la conformité et la sécurité des produits et des services ;
 Vu la délibération n° 59-60 du 16 octobre 1959 portant réglementation de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale ;
 Vu la délibération n° 77-116 du 14 octobre 1977 modifiée portant réglementation de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale ;
 Vu la délibération n° 2006-36 APF du 15 juin 2006 définissant les mesures applicables dans le cadre de la lutte contre les maladies transmissibles des animaux ;
 Vu la délibération n° 89-114 AT du 12 octobre 1989 relative à la pharmacie vétérinaire ;
 Vu la délibération n° 2006-58 APF du 17 août 2006 relative aux laboratoires d'analyses de denrées alimentaires ;
 Vu la délibération n° 94-159 AT du 22 décembre 1994 définissant les missions du service du développement rural ;
 Vu la délibération n° 92-97 AT du 1er juin 1992 définissant les missions du service de santé publique dénommé direction de la santé ;
 Vu l'arrêté n° 583 S du 9 avril 1954 modifié réglementant l'hygiène et la salubrité publiques dans les Etablissements français de l'Océanie ;
 Vu l'arrêté n° 589 CM du 9 juillet 1993 modifié portant dispositions relatives à la production et à la distribution des laits pasteurisés en application de la délibération n° 77-116 AT du 14 octobre 1977 portant réglementation de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale ;
 Vu l'arrêté n° 446 CM du 24 avril 1995 portant organisation du service du développement rural ;
 Vu l'arrêté n° 673 CM du 15 avril 2004 modifié portant organisation de la direction de la santé ;
 Le conseil des ministres en ayant délibéré dans sa séance du 6 février 2009,

Arrête :

Article 1er

En application de l'article 6 de la délibération n° 77-116 AT du 14 octobre 1977 modifiée susvisée, le présent arrêté fixe les conditions d'hygiène de la production et de la collecte du lait.

Au sens du présent arrêté, les termes s'entendent tels que définis en annexe.

CHAPITRE IER - PRESCRIPTIONS DE SANTÉ ANIMALE**Art. 2.— Etat de santé des animaux**

1° Le lait cru provient d'animaux :

- a) Ne présentant aucun symptôme de maladie contagieuse transmissible à l'homme par le lait ;
- b) Ne pouvant transmettre au lait des caractéristiques organoleptiques anormales ;
- c) Dont l'état de santé général ne présente aucun trouble apparent et qui ne souffrent pas de maladies de l'appareil génital accompagnées d'écoulement, d'entérite avec diarrhée accompagnée de fièvre ou d'une inflammation visible du pis ;
- d) Qui ne présentent aucune blessure du pis pouvant altérer le lait ;
- e) Qui, en ce qui concerne les vaches, donnent au moins deux litres de lait par jour ;

f) Qui ont reçu une alimentation non susceptible d'être à l'origine de la contamination du lait par des résidus à des concentrations pouvant nuire à la santé des consommateurs ;

g) Qui n'ont reçu aucun traitement médicamenteux susceptible d'être à l'origine de la contamination du lait par des résidus à des concentrations pouvant nuire à la santé des consommateurs.

2° Toute administration de médicaments vétérinaires contenant des substances toxiques ou vénéneuses doit se faire dans le strict respect des prescriptions de la délibération n° 89-114 du 12 octobre 1989 susvisée. Ces médicaments doivent en particulier être administrés dans le respect des conditions définies par leur autorisation de mise sur le marché, et, le cas échéant, par l'autorisation d'importation.

3° Lorsque dans l'exploitation cohabitent plusieurs espèces animales, chaque espèce doit satisfaire aux conditions sanitaires qui seraient exigées si elle était seule.

Art. 3.— Obligation de traitement thermique *Rédaction issue de Arrêté n° 1771 CM du 26 août 2021*

1° Le lait doit obligatoirement, avant toute transformation ou mise sur le marché, subir un traitement thermique tel qu'il présente une réaction négative au test de la phosphatase.

Des dérogations à cette obligation de traitement thermique peuvent être accordées à titre individuel par le directeur de la biosécurité. Ces dérogations sont accordées en fonction de la situation sanitaire du cheptel, de sa situation épidémiologique au regard des maladies transmissibles à l'homme, et des méthodes de transformation éventuellement mises en œuvre. Elles peuvent être soumises à des conditions particulières, relatives en particulier aux mesures de prophylaxie des maladies transmissibles.

2° Lorsque l'exploitation laitière se situe à l'intérieur d'une zone de surveillance délimitée au titre des mesures de police sanitaire relatives à la fièvre aphteuse, le lait doit subir, sous le contrôle de la direction de la santé, une pasteurisation initiale à une température de 71,7 °C pendant quinze secondes suivie :

- a) D'un second traitement thermique ayant pour conséquence une réaction négative au test de peroxydase, ou
- b) D'un procédé de séchage incluant un chauffage d'un effet équivalent au traitement thermique prévu au point a, ou
- c) D'un second traitement par lequel le pH a été abaissé et maintenu pendant au moins une heure à un niveau inférieur à 6.3.

Art. 4.— Lait impropre à toute utilisation pour la consommation humaine *Rédaction issue de Arrêté n° 169 CM du 17 février 2017*

Le lait cru est exclu de la collecte, du traitement, de la transformation et de la vente en vue de la consommation humaine :

1° Lorsqu'il provient d'animaux reconnus atteints de tuberculose et/ou de brucellose, ou ne satisfaisant pas aux exigences de l'article 2, paragraphes 1° et 2° ;

2° Lorsqu'il provient d'animaux auxquels ont été administrées illicitement des substances à effet hormonal, thyrostatique ou anabolisant ;

3° Lorsqu'il présente une anomalie physique lors de la traite ;

4° Lorsqu'il provient d'une exploitation de production de lait où deux prélèvements successifs n'ont pas été conformes aux critères imposés par les articles 12 et 13 du présent arrêté ;

5° Lorsqu'il contient des résidus de substances ayant une action pharmacologique, de leurs produits de transformation, ainsi que d'autres substances se transmettant au lait et susceptibles de nuire à la santé humaine, interdits ou en quantité dépassant le niveau autorisé par la réglementation. Tout lait produit par un animal soumis à un traitement médicamenteux est réputé impropre à la consommation humaine pendant le délai d'attente défini par l'autorisation de mise sur le marché de ce médicament.

Le lait cru visé au présent article est détruit immédiatement après la traite, sur l'exploitation de production, sauf dérogation accordée par le directeur de la biosécurité, qui précisera les conditions de transport, la destination et l'utilisation finale de ce lait.

CHAPITRE II - HYGIÈNE DE L'EXPLOITATION DE PRODUCTION

Art. 5.— Conditions générales relatives aux locaux d'hébergement, de traite et d'entreposage du lait

Ces locaux sont faciles à nettoyer et à désinfecter ; ils sont propres, nets et en bon état.

L'accès aux locaux est libre de toute accumulation de déjections ou d'autres substances malpropres ou nauséabondes.

Les locaux comportent des sols permettant un drainage facile des substances liquides et l'élimination des

déchets dans de bonnes conditions. La désinfection des locaux est effectuée de manière à éviter tout risque de présence de désinfectant dans le lait ou de souillure du lait. Les produits chimiques, pharmaceutiques et similaires sont gardés dans des armoires réservées à cet effet.

Des mesures visant à l'élimination des mouches, des rongeurs, et autre vermine sont mises en oeuvre.

Art. 6.— Conditions spéciales relatives aux locaux d'hébergement

Ces locaux assurent de bonnes conditions d'hébergement, d'hygiène, de propreté et de santé pour les animaux. Les aliments des animaux qui peuvent avoir un effet défavorable sur le lait ne peuvent y être entreposés.

Les chiens, les porcs et la volaille ne peuvent être logés dans les locaux d'hébergement des animaux producteurs de lait.

Art. 7.— Conditions spéciales relatives aux salles de traite et aux locaux d'entreposage du lait

1° Ils sont situés et construits de façon à éviter tout risque de contamination du lait et pourvus pour le moins :

- a) De murs et de sols faciles à nettoyer ;
- b) D'un système de ventilation adapté et d'un éclairage satisfaisant ;
- c) D'un système d'approvisionnement en eau propre suffisant pour les opérations de traite et de nettoyage et de désinfection du matériel ;
- d) D'une séparation convenable de toutes sources de contaminations telles que toilettes, fumier et logement des animaux. Les animaux de toutes espèces sont maintenus éloignés des locaux et lieux où le lait est entreposé, manipulé et refroidi ;
- e) De matériels et d'instruments devant entrer en contact avec le lait (notamment ustensiles, récipients et citernes destinés à la traite, à la collecte et au transport) fabriqués dans des matériaux lisses, faciles à nettoyer et à désinfecter, résistants à la corrosion et ne libérant pas dans le lait de substances susceptibles, par leur nature et leur concentration, de mettre en danger la santé de l'homme, d'altérer la composition du lait ou d'avoir un effet néfaste sur ses propriétés organoleptiques.

2° En cas d'utilisation d'un système de traite mobile, celui-ci doit satisfaire aux exigences visées au 1°, c) et e) du présent article. En outre, il :

- a) Est situé sur un sol vierge de tout tas d'excréments ou d'autres déchets ;
- b) Garantit la protection du lait pendant toute la période de son utilisation ;
- c) Est conçu de façon que les surfaces intérieures puissent être maintenues propres.

CHAPITRE III - HYGIÈNE DE LA TRAITE, DE L'ENTREPOSAGE ET DE LA COLLECTE DU LAIT

Art. 8.— Hygiène de la traite *Rédaction issue de Arrêté n° 169 CM du 17 février 2017*

Les animaux sont tenus propres et bien soignés, notamment les trayons, la mamelle et les parties adjacentes de l'aîne, de la cuisse et de l'abdomen de l'animal.

Toute opération qui pourrait avoir un effet défavorable sur le lait ne peut être pratiquée immédiatement avant et/ou pendant la traite.

Le traieur doit contrôler l'aspect du lait en début de traite de chaque animal.

Les animaux dont le lait doit être exclu de la consommation humaine en application de l'article 4 sont traités en dernier ou à l'aide d'une machine distincte ou à la main.

Le traitement, par immersion ou par pulvérisation, des trayons des animaux producteurs de lait ne peut être pratiqué qu'immédiatement après la traite, à moins que le directeur de la biosécurité n'autorise des dispositions différentes.

Les seaux contenant le lait sont couverts lorsqu'ils sont entreposés dans l'étable, ou transférés vers les salles de réception du lait.

Si le lait est filtré, les filtres utilisés sont, selon le type en cause, changés ou nettoyés avant que leur capacité d'absorption ne soit épuisée. En tout état de cause, le filtre est changé ou nettoyé avant chaque traite. Il est interdit, pour filtrer, d'utiliser une toile ou tout autre matériau non prévu à cet effet.

Art. 9.— Entreposage et transport du lait *Rédaction issue de Arrêté n° 1771 CM du 26 août 2021*

Immédiatement après la traite, le lait doit être placé dans un endroit propre et conçu de façon à éviter tout effet néfaste sur sa qualité. Si le lait n'est pas collecté dans les deux heures suivant la fin de la traite, il doit être

refroidi à une température égale ou inférieure à 8 °C lorsqu'il est collecté chaque jour et à 6 °C lorsque la collecte n'est pas effectuée chaque jour.

Pendant le transport vers les établissements de traitement et/ou de transformation, la température du lait ne doit pas excéder 10 °C.

Toutefois, si du lait a été collecté dans les deux heures suivant la fin de la traite, une élévation de température jusqu'à 12 °C est tolérée en cours de transport, sous réserve que le lait subisse un traitement thermique dans un délai de quatre heures après sa collecte sur les exploitations de production.

Pour des raisons technologiques liées à la fabrication de certains produits à base de lait, le directeur de la santé peut accorder des dérogations aux températures visées au deuxième alinéa.

Art. 10.— Hygiène du matériel

Les équipements et ustensiles utilisés pour la traite sont à tout moment propres et bien entretenus.

Après utilisation, ils sont nettoyés et désinfectés puis rincés à l'eau propre.

Dès que possible, après chaque déchargement, les récipients et les citernes utilisés pour le transport du lait cru au centre de collecte ou de standardisation ou à l'établissement de traitement ou de transformation du lait sont nettoyés, désinfectés et rincés et parfaitement vidangés avant d'être réutilisés.

Les outils et brosses de traite sont entreposés de manière hygiénique.

Une fois vidées après nettoyage et désinfection, les cuves sont laissées bondées ouvertes jusqu'au moment où elles sont de nouveau utilisées, toutes précautions étant prises pour éviter la pénétration à l'intérieur de ces cuves de toute source de contamination.

Art. 11.— Hygiène du personnel

Le plus parfait état de propreté est exigé du personnel.

Les personnes chargées de la traite et du traitement ultérieur du lait portent des vêtements de travail propres et adaptés.

Les trayeurs se lavent les mains immédiatement avant la traite et les maintiennent propres autant que possible tout au long de la traite. A cette fin, à proximité du lieu de traite sont disposées des installations destinées à permettre aux personnes affectées à la traite ou au traitement du lait de se laver les mains et les bras.

Le personnel doit être en bonne santé, et apte à la manipulation des denrées alimentaires d'origine animale. Les écorchures et les coupures ouvertes non infectées sont recouvertes par un pansement imperméable. Les personnes atteintes de plaies infectées aux mains ne doivent pas participer aux activités de traite.

Les responsables des exploitations de production laitière s'assurent que le personnel affecté à la traite des animaux est formé aux bonnes pratiques hygiéniques et possède une bonne connaissance de la réglementation dans ce domaine.

CHAPITRE IV - NORMES À RESPECTER LORS DE LA COLLECTE À L'EXPLOITATION DE PRODUCTION

Art. 12.— Critères pour le lait de vache

1° Le lait cru de vache destiné à la fabrication des produits à base de lait doit avoir une teneur en germes à 30 °C et par millilitre inférieure à 500 000.

2° Le lait cru de vache destiné à la fabrication des produits "au lait cru" dont le processus de fabrication n'inclut aucun traitement thermique doit :

a) Satisfaire au critère indiqué au 1° ;

b) Satisfaire au critère suivant :

Staphylococcus coagulase positive : 500 par millilitre.

Art. 13.— Critères pour le lait de chèvre et de brebis

1° Le lait cru de chèvre ou de brebis destiné à la production de lait de chèvre ou de brebis de consommation traité thermiquement ou à la fabrication de produits à base de lait de chèvre ou de brebis traités thermiquement doit avoir une teneur en germes à 30 °C et par millilitre inférieure à 3 000 000.

2° Le lait cru de chèvre ou de brebis destiné à la fabrication de produits au lait cru, dont le processus de fabrication n'inclut aucun traitement thermique, doit avoir une teneur en germes à 30 °C et par millilitre inférieure à 1 000 000.

Art. 14.— Contrôle du respect des critères *Rédaction issue de Arrêté n° 169 CM du 17 février 2017*

Des contrôles sont effectués dans les exploitations de production par les agents de la direction de la biosécurité selon une fréquence définie par le directeur de la biosécurité.

Afin de vérifier la conformité du lait cru destiné à la fabrication des produits à base de lait aux critères fixés par les articles 12 et 13 du présent arrêté, les producteurs de lait effectuent à leur charge deux autocontrôles bactériologiques mensuels du lait produit sur leur exploitation, sauf dérogation accordée à titre individuel par le directeur de la biosécurité. Le prélèvement est effectué au moment de la collecte du lait à destination de l'établissement de traitement et de transformation du lait. Les résultats de ces autocontrôles sont systématiquement transmis au directeur de la biosécurité dans un délai de trente jours après réception des résultats, et conservés par le responsable de l'exploitation laitière pendant une période minimale de 12 mois.

Art. 15.— Obligation d'information de la direction de la biosécurité *Rédaction issue de Arrêté n° 169 CM du 17 février 2017*

Le producteur informe immédiatement le directeur de la biosécurité si les niveaux de contamination maximaux prévus par les articles 12 et 13 sont atteints ou dépassés.

CHAPITRE V - DISPOSITIONS FINALES**Art. 16.— Pénalités** *Rédaction issue de Arrêté n° 1771 CM du 26 août 2021*

Les agents dûment commissionnés et assermentés de la direction de la biosécurité et de la direction de la santé sont notamment habilités à constater les infractions aux dispositions du présent arrêté.

Est puni des peines prévues à l'article 21 de la délibération n° 77-116 du 14 octobre 1977 modifiée susvisée le fait de :

- livrer, collecter, traiter ou transformer en vue de la consommation humaine du lait reconnu impropre à la consommation humaine en application de l'article 4, ou ne répondant pas aux normes prévues par le chapitre IV du présent arrêté ;
- mettre sur le marché ou transformer en vue de la consommation humaine du lait n'ayant pas subi le traitement thermique prévu par l'article 3 du présent arrêté, sauf dérogation accordée par le directeur de la biosécurité ;
- exploiter des installations de production laitière ne répondant pas aux conditions hygiéniques prévues par le titre II du présent arrêté ;
- réaliser des opérations de traite, d'entreposage ou de collecte du lait sans se conformer aux prescriptions du titre III du présent arrêté.

Art. 17.— Abrogations

Sont abrogés :

- les articles 1er à 6, 8, 11, 12 et 14 de la délibération n° 71-174 AT du 10 novembre 1971 modifiée réglementant la production et la vente des produits lactés et de leurs sous-produits en Polynésie française ;
- les articles 67 à 70 de la délibération n° 59-60 du 16 octobre 1959 portant réglementation de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale.

Art. 18

Le vice-président, ministre de la santé et de la prévention, en charge de la politique de la ville et de la médecine traditionnelle, porte-parole du gouvernement, est chargé de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Journal officiel de la Polynésie française.

Fait à Papeete, le 6 février 2009.
Gaston TONG SANG.

Par le Président de la Polynésie française :
Le vice-président, ministre de la santé
et de la prévention,
Jules IENFA.

Annexe - Définitions des termes

Voir toutes les modifications dans le temps :

- [Arrêté n° 216 CM du 6 février 2009](#), JOPF n° 7 N du 12/02/2009 à la page 676
- [Arrêté n° 169 CM du 17 février 2017](#), JOPF n° 16 N du 24/02/2017 à la page 2360
- [Arrêté n° 1771 CM du 26 août 2021](#), JOPF n° 71 N du 03/09/2021 à la page 20890

Annexe - Définitions des termes

Aux fins du présent arrêté :

- "centre de standardisation" s'entend d'un établissement qui n'est pas rattaché à un centre de collecte ou à un établissement de traitement ou de transformation et dans lequel le lait peut être soumis à un écrémage ou à une modification de la teneur des constituants naturels du lait ;
- "centre de collecte" s'entend d'un établissement dans lequel le lait cru peut être collecté et éventuellement refroidi et purifié ;
- "conditionnement" s'entend de l'opération destinée à réaliser la protection du lait et des produits à base de lait par l'emploi d'une première enveloppe ou d'un premier contenant au contact direct du produit concerné ainsi que cette première enveloppe elle-même ou ce premier contenant lui-même ;
- "denrée alimentaire" s'entend de toute substance traitée, partiellement traitée ou brute, destinée à l'alimentation humaine ;
- "eau propre" s'entend de toute eau ne présentant pas de contamination microbiologique ni de substances nocives en quantités susceptibles d'avoir une incidence sur la qualité sanitaire du lait produit et collecté dans l'établissement ;
- "emballage" s'entend de l'opération consistant à placer un ou plusieurs produits conditionnés ou non, dans un contenant, ainsi que ce contenant lui-même ;
- "établissement de traitement" s'entend d'un établissement où le lait est traité thermiquement ;
- "établissement de transformation" s'entend d'un établissement, qui peut être une exploitation de production, où le lait ou des produits à base de lait sont traités, transformés ou conditionnés ;
- "exploitation de production" s'entend d'un établissement dans lequel se trouvent une ou plusieurs vaches, brebis ou chèvres affectées à la production de lait ;
- "lait cru" s'entend du lait produit par la sécrétion de la glande mammaire d'une ou de plusieurs vaches ou brebis ou chèvres et non chauffé au-delà de 40 °C ni soumis à un traitement d'effet équivalent ;
- "lait de consommation" s'entend du lait destiné à être livré en l'état au consommateur ;
- "mise sur le marché" s'entend de la vente, mise en vente, distribution à titre gratuit ou onéreux, détention ou exposition en vue de la vente ou de la distribution à titre gratuit ou onéreux, livraison ou tout autre forme de cession ;
- "produits à base de lait" s'entend des produits laitiers et les produits composés de lait ;
- "produits laitiers" s'entend des produits dérivés exclusivement du lait, étant donné que des substances nécessaires pour leur fabrication peuvent être ajoutées pourvu que ces substances ne soient pas utilisées en vue de remplacer, en tout ou en partie, l'un quelconque des constituants du lait ;
- "produits composés de lait" s'entend des produits dont aucun élément ne se substitue ou ne tend à se substituer à un constituant quelconque du lait et dont le lait ou un produit laitier est une partie essentielle, soit par sa quantité, soit par son effet caractérisant ces produits ;
- "traitement thermique" s'entend de tout traitement par chauffage ayant pour conséquence immédiatement après son application une réaction négative au test de la phosphatase.