



La sécurité sanitaire des aliments est l'affaire de tous dans la production primaire de lait

Importance de la sécurité sanitaire des aliments

Le lait apporte une multitude de nutriments, ce qui lui confère une place importante dans l'alimentation d'une grande partie des 8 milliards de personnes dans le monde. Mais il doit être sûr. Susceptible de contenir de dangereux agents pathogènes, le lait cru peut être responsable de maladies d'origine alimentaire. Du lait ou des produits laitiers impropres à la consommation affectent non seulement la santé et le bien-être de la population, mais ils nuisent aussi aux moyens de subsistance et à l'économie.

Lors de la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments (7 juin), organisez un atelier ou une séance de mise à niveau à l'intention des exploitants agricoles sur les bonnes pratiques d'élevage et d'hygiène afin qu'ils puissent parfaire leurs connaissances et adopter la bonne attitude en matière de sécurité sanitaire des aliments.

Les exploitants agricoles doivent s'assurer que le lait qu'ils produisent ne contient ni contaminants microbiologiques ou chimiques, ni résidus d'antimicrobiens ou d'autres médicaments vétérinaires dans des proportions préjudiciables à la santé. Les conseils suivants s'adressent aux producteurs ayant accès à la chaîne du froid.

LA CHAÎNE DU FROID EST ESSENTIELLE!

Le lait doit être conservé à $\leq 6^{\circ}\text{C}$ jusqu'à son départ de l'exploitation lorsqu'il est collecté quotidiennement ou à $\leq 4^{\circ}\text{C}$ s'il est entreposé plus longtemps. Dès lors qu'il a quitté l'exploitation, les collecteurs, transformateurs, distributeurs, détaillants et consommateurs ont tous un rôle à jouer dans le maintien de la chaîne du froid.



Quels sont les avantages de la sécurité sanitaire des aliments?

POUR LES PRODUCTEURS

- Une production plus importante de lait et un produit de meilleure qualité;
- Moins de gaspillage de lait;
- Une confiance renforcée de la part des consommateurs.

POUR LES CONSOMMATEURS

- L'accès à du lait et à des produits laitiers sûrs;
- Une santé plus robuste grâce à un meilleur état nutritionnel et à une diminution des maladies d'origine alimentaire.

Comment assurer la sécurité sanitaire des aliments

PRODUCTEURS

- Utilisez des produits destinés à l'alimentation animale sûrs
- **Veillez** à ce que les aliments destinés aux animaux n'entraînent pas l'introduction de contaminants, tels que les aflatoxines ou de résidus, susceptibles d'être transférés dans le lait.
- **Respectez** les bonnes pratiques d'élevage. Mettez en pratique des mesures d'hygiène, de biosécurité et de gestion de la santé des troupeaux sur l'exploitation.
- **Prévenez et maîtrisez** les mastites. Analysez le lait régulièrement afin de détecter et maîtriser les mastites. Testez toujours le lait des animaux dont vous venez de faire l'acquisition afin d'empêcher la propagation des maladies. Ayez recours au trempage avant et après chaque traite. Nettoyez les mamelles avant la traite. Traitez les vaches présentant une mastite en dernier. Mettez de l'eau et de la nourriture fraîches à disposition des vaches pour les décourager de se coucher tout de suite après la traite.
- **Appliquez** de bonnes pratiques d'hygiène. Lavez-vous les mains à l'eau et au savon après être allé aux toilettes ou manipulé des animaux ou du fumier. Pansez les coupures, lésions et plaies. Assurez-vous que les animaux restent aussi propres que possible; une bonne hygiène des mamelles garantit que la qualité du lait ne soit pas affectée par des trayons souillés.
- **Utilisez** du matériel et des installations de traite et de stockage propres. Nettoyez et désinfectez le matériel de traite et assurez-en l'entretien régulier. Gardez la zone de traite propre et assurez-vous du bon entretien et de la propreté des récipients de stockage.

- N'**administrez** des antimicrobiens ou d'autres médicaments vétérinaires que lorsque ceux-ci sont nécessaires pour soigner un animal malade. La prévention est toujours préférable au traitement pour les maladies en général et la mastite en particulier. Contactez un vétérinaire (ou autre professionnel qualifié de la santé animale) avant de mettre en place un traitement antimicrobien. Respectez impérativement le délai d'attente préconisé pour chaque traitement.

AUTORITÉS

- **Encouragez** les bonnes pratiques d'élevage (BPE) et les bonnes pratiques d'hygiène (BPH).
- **Facilitez** l'accès des exploitants agricoles aux services vétérinaires afin de maîtriser les zoonoses telles que la tuberculose et la brucellose.
- **Adoptez** une législation et favorisez la mise en œuvre du [Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers](#) et autres **textes** pertinents sur la production laitière.
- **Faites appliquer** les règlements et procédez à des inspections de routine des exploitations agricoles.

Pour de plus amples informations:
[Passerelle de la FAO sur la production laitière et les produits laitiers](#)