

PROCÉDURES OPÉRATIONNELLES NORMALISÉES (PON)

DE LA FERME À L'USINE DE TRANSFORMATION



Photo par Barb Somerville

Préparé par :

Dave Evans, Saputo

Reg Lewis, Elm Transport

Steve Lyne, Producteurs laitiers du Nouveau-Brunswick

Lynn McLaughlin, Dairytown

Laura Poffenroth, Commission des produits de ferme du Nouveau-Brunswick

Danny Rousselle, Coopérative Northumberland

Table des matières

Introduction	3
Producteur	4
Allées de ferme	4
Laiterie	4
Réservoir à lait de ferme	5
Aide ou préoccupations	5
Préposé au classement du lait en citerne/Conducteur	6
Ramassage à la ferme	7
Scénario A (agitateur en marche)	8
Scénario B (agitateur à l'arrêt)	11
Transfert du lait cru	15
Conducteur et préposé au classement du lait/Réceptionnaire	16
Quai de réception d'usine	16
Transformateur	20
Glace et réfrigérateur	20
Entretien préventif du système de réception	20

INTRODUCTION

Une procédure opérationnelle normalisée :

- a) est une marche à suivre prescrite pour exécuter une activité donnée ou pour traiter une situation donnée;*
- b) fournit une description détaillée des procédures couramment utilisées. Toute déviation des procédures approuvées doivent être clairement décrite et justifiée.*

Dans ce livret sur les procédures opérationnelles normalisées (PON) il se trouvent des sections portant sur les responsabilités des producteurs, des transporteurs et des transformateurs pour assurer la collecte, la livraison et la réception efficace, efficiente et normalisée 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 des procédures : les arrêtés du conseil des Producteurs laitiers du Nouveau-Brunswick (PLNB), la *Loi sur les produits naturels* et ses règlements d'exécution, les arrêtés de la Commission des produits de ferme du Nouveau-Brunswick. Les procédures constituent un document complémentaire qui fournit des renseignements détaillés et qui rappelle les exigences qui sont traitées ou non traitées dans les documents susmentionnés. Pour de plus amples renseignements ou pour une liste plus complète des exigences, prière de se reporter à ces documents. Le document ne remplace pas ou n'a pas priorité sur la *Loi sur les produits naturels* et ses règlements d'exécution, les arrêtés de la Commission 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 les inspecteurs de 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 demeurent dans le même état que celui où ils se trouvaient lorsqu'ils ont été approuvés. Les responsabilités devraient également faire partie du programme Lait canadien de qualité de chaque producteur.

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 tous les préposés au classement du lait en citerne/conducteurs observent 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 habilité à rejeter du lait à l'usine de transformation.

PRODUCTEUR

Allées de ferme

- 1 Toutes les allées de ferme doivent être inspectées et approuvées par les Producteurs laitiers du Nouveau-Brunswick.
- 2 Les allées et les cours de ferme doivent être libres de toute accumulation de fumier et doivent être bien entretenues, sans nids de poule ni ornières.
- 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 à lait durant la collecte du lait.
- 3(2) Le bétail peut traverser la cour et l'allée empruntée par le camion à lait, 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 à lait desservant la région.
- 3(4) Dans des conditions hivernales, la partie de l'allée et de la cour que le camion à lait 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 à lait emprunte doit être libre de fils électriques et de branches d'arbre jusqu'à une hauteur de 14 pieds. L'accumulation de glace et de neige doit être prise en considération dans la détermination de la hauteur.
- 4(2) Les bords des allées, les ponts et les ponceaux doivent être clairement marqués et identifiés.

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) L'aire où se trouvent les évier doit être libre de matériel de traite et le conducteur doit avoir accès à de l'eau potable chaude et froide.

- 5(3) Il doit y avoir un approvisionnement suffisant en essuie-tout à usage unique et en savon liquide placés bien en vue.
- 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 à lait de ferme.
- 5(6) Les laiteries doivent avoir des prises de courant et des interrupteurs câblés conformément au Code de l'électricité du Nouveau-Brunswick.

Réservoir à lait de ferme

- 6(1) Un réservoir à lait de ferme doit être installé dans une laiterie et être utilisé exclusivement pour le stockage et le refroidissement du lait cru destiné à l'alimentation humaine.
- 6(2) Un réservoir à lait de ferme doit être étalonné par un étalonneur agréé par les PLNB afin d'assurer une mesure exacte du lait cru.
- 6(3) Un **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 des PLNB.
- 6(4) La précision d'un réservoir à lait de ferme doit être revérifiée par un étalonneur agréé par les PLNB tous les cinq ans ou dans les délais déterminés par la Commission ou les PLNB.
- 6(5) Un réservoir à lait de ferme qui est déménagé ou qui a été déménagé pour quelque raison que ce soit doit être réétalonné par un étalonneur agréé par les PLNB.
- 6(6) Le numéro de série qui figure sur la jauge, le réservoir à lait de ferme et le tableau de conversion doivent correspondre et l'adresse figurant sur le tableau de conversion doit être celle de la ferme. Si les numéros de séries ou les adresses ne correspondent pas, communiquer immédiatement avec les PLNB.

Aide ou préoccupations

- 7 Si un **producteur** a des préoccupations ou a besoin d'aide, communiquer avec les Producteurs laitiers du Nouveau-Brunswick à 506-432-4330.

PRÉPOSÉ AU CLASSEMENT DU LAIT EN CITERNE/CONDUCTEUR

Conducteur

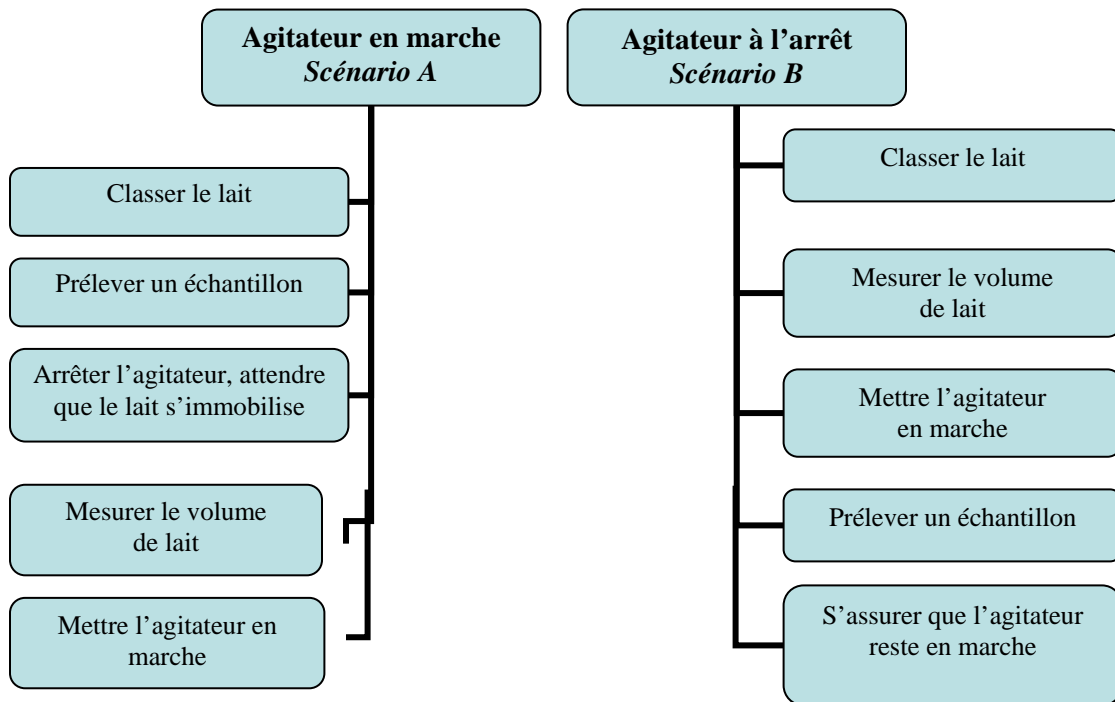
- 8 Un **conducteur** doit :
- a) porter des vêtements propres dans l'exécution de ses fonctions,
 - b) porter un pansement étanche sur toute plaie ouverte afin de prévenir la contamination du lait,
 - c) s'assurer que ses mains sont propres avant de manipuler ou de toucher de matériel.
- 9(1) Inspecter l'extérieur de son 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 (LSP) 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.
- 9(3) Si, en tout temps, le **conducteur** constate qu'un scellé a été brisé à son insu ou qu'un scellé manque, 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 possède 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 le tuyau à lait, les vannes et la pompe.
- 9(7) S'assurer qu'il y a suffisamment de flacons à échantillons pour les prélèvements de la journée.
- 9(8) S'assurer que les flacons à échantillons sont conservés dans un contenant ou un sac propre à l'intérieur du camion à lait.
- 9(9) S'assurer qu'il y a suffisamment de scellés pour le ou les parcours de la journée.
- 9(10) Avoir une boîte isolée, un sac en plastique et de la glace pour les échantillons à stocker.

- 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 ramassage de lait en vrac ou une unité portative, un journal de scellement de la citerne et un journal de bord du conducteur, le cas échéant.
- 10 Si l'une ou l'autre des conditions ci-dessus n'est pas respectée, le **conducteur** doit communiquer immédiatement avec son surveillant.

Ramassage à la ferme

- 11(1) Dès que le **conducteur** entre dans la laiterie, il doit ouvrir le couvercle du réservoir de ferme et sentir le lait pour toute odeur anormale. Le lait doit être rejeté s'il a une odeur anormale. Si le lait est à rejeter, observer les procédures normalisées énoncées à la section 12(2)(i). Fermer le couvercle du réservoir.
- 11(2) Le **conducteur** doit vérifier que les numéros de série figurant sur la jauge, le réservoir à lait de ferme et le tableau de conversion correspondent et que l'adresse figurant sur le tableau de conversion est celle de la ferme. Si les numéros de série ou l'adresse ne correspondent pas, communiquer immédiatement avec le surveillant.
- 11(2) 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).

Entrer dans la laiterie



Scénario A (agitateur en marche)

- 12(1) Laisser l'agitateur en marche pendant 5 minutes ou plus s'il y a lieu, ou jusqu'à ce que le cycle automatique soit terminé. Si l'agitateur s'arrête, le remettre en marche aussitôt que possible.
- 12(2) En attendant que cesse l'agitation du lait :
- Faire passer le tuyau récepteur et le cordon électrique par l'orifice prévu à cet effet et raccorder le tuyau à la vanne d'évacuation (ne pas ouvrir la vanne pour le moment).
 - Se laver les mains et les sécher à l'aide d'un essuie-tout à usage unique.
 - Rincer un thermomètre alimentaire à l'eau potable fraîche et le sécher à l'aide d'un essuie-tout à usage unique.
 - À l'aide du thermomètre alimentaire, vérifier la température du lait dans le réservoir de ferme et inscrire la température à la feuille du registre de collecte de lait en vrac du producteur ainsi qu'au journal de ramassage de lait en vrac ou à l'unité portative. La température du lait devrait être inférieure à 4 degrés Celsius.
 - 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 dépasse 4 degrés Celsius, le **conducteur** doit prendre une deuxième lecture de la température une bonne heure après que le lait a été ajouté 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) Classer le lait.
- h) Le **conducteur** doit rejeter le lait d'un réservoir de ferme si celui-ci :
 - i. n'est pas sucré ou propre;
 - ii. a une odeur ou un aspect anormal;
 - iii. contient des corps étrangers, y compris des insectes, des mouches ou de la vermine;
 - iv. contient des matières grasses fondues ou, à sa connaissance, un inhibiteur non naturel;
 - v. a un aspect aqueux, floconneux, filamenteux, sanglant, filant, épais, coagulé, falsifié ou insalubre;
 - vi. ne peut pas être agité;
 - vii. ne peut pas être échantillonné;
 - viii. a une température qui dépasse les 4 degrés Celsius une heure après avoir été ajouté au réservoir de ferme;
 - ix. a une température supérieure à 10 degrés Celsius;
 - x. n'est autrement pas de bonne qualité.

Nota : Il peut y avoir rejet du lait pour des motifs qui surviennent après ces étapes dans le processus.

- i) Si le lait est rejeté :
 - i. prélever deux échantillons, ou le nombre prescrit, selon les procédures énoncées à la section 12(2)j) et les mettre dans la boîte à échantillons;
 - ii. 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 échantillons. Identifier le flacon à l'aide d'une étiquette portant la date et les initiales du conducteur;
 - iii. si possible, informer le producteur que le lait est rejeté;
 - iv. aviser les Producteurs laitiers du Nouveau-Brunswick du rejet;
 - v. indiquer à la feuille du registre de collecte de lait en vrac du producteur et au journal de ramassage de lait en vrac ou à l'unité portative que le lait a été rejeté et en donner la raison.
- j) Prélever un échantillon, ou le nombre prescrit, comme suit :
 - i. apposer une étiquette de code à barres sur le côté et le dessus du flacon à échantillons, puis inscrire sur les lignes prévues à cet effet la date et les initiales du conducteur à l'aide d'un stylo à encre indélébile;

*Nota : Le **conducteur** doit prélever deux échantillons du lait ramassé du premier producteur. Un des échantillons portera une étiquette indiquant « Contrôle X », la date de ramassage et les initiales du conducteur. Ne pas*

inscrire le numéro matricule du producteur sur le couvercle de cet échantillon, mais utiliser une étiquette vierge.

- ii. rincer le porte-flacon à échantillons à l'eau potable chaude et le sécher à l'aide d'un essuie-tout à usage unique;
- iii. fixer le flacon à échantillons au porte-flacon;
- iv. ouvrir le couvercle du réservoir à lait de ferme;
- v. ouvrir le couvercle du flacon à échantillons d'une main en prenant soin de ne pas contaminer l'intérieur du flacon;
- vi. 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);
- vii. mettre le couvercle sur le flacon immédiatement après le prélèvement, en s'assurant que le couvercle est bien fermé et ne fuit pas;
- viii. rincer avec soin le flacon fermé et le porte-flacon à l'eau potable froide;
- ix. retirer le flacon du porte-flacon et le sécher à l'aide d'un essuie-tout à usage unique;
- x. mettre immédiatement le flacon dans un sac en plastique et placer le tout dans la boîte à échantillons avec de la glace.

Nota : Si la glace fond, drainer l'eau. Les échantillons doivent être maintenus entre 0 et 4 degrés Celsius jusqu'à leur livraison à l'usine laitière. Il est recommandé de conserver les échantillons dans un sac en plastique.

- k) Rincer le porte-flacon à l'eau potable chaude et le sécher à l'aide d'un essuie-tout à usage unique.

Nota : Les échantillons sont la propriété de la Commission des produits agricoles (CPA) et ne doivent pas être utilisés pour quelque raison que ce soit, sauf si indiquer au contraire.

12(3) Après l'exécution des tâches ci-dessus et l'agitation pendant 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. Inspecter visuellement le lait pour tout corps étranger.

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

- a) Mesure à l'aide de la **jauge** :
 - i. retirer la jauge complètement du réservoir à lait de ferme et la rincer à l'eau potable chaude;
 - ii. essuyer la jauge à l'aide d'un essuie-tout à usage unique;

- 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, inscrire la mesure à la feuille du registre de collecte de lait en vrac du producteur et au journal de ramassage de lait en vrac ou à l'unité portative;
 - iv. convertir la lecture de la jauge en litres à l'aide du tableau de conversion et inscrire le nombre équivalent de litres à la feuille du registre de collecte de lait en vrac du producteur et au journal de ramassage de lait en vrac ou à l'unité portative.
- 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 bas en haut, 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 à lait de ferme;
 - 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 la sous-section (i);
 - v. une fois que le lait est clairement visible, amener le chercheur de niveau au bas de la ligne de lait (ménisque) et inscrire la mesure indiquée par la jauge incorporée à la feuille du registre de collecte de lait en vrac du producteur et au journal de ramassage de lait en vrac ou à l'unité portative;
 - vi. convertir la lecture de la jauge en litres à l'aide du tableau de conversion et inscrire l'équivalent en litres à la feuille du registre de collecte de lait en vrac du producteur et au journal de ramassage de lait en vrac ou à l'unité portative.

12(6) 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.)

Scénario B (agitateur à l'arrêt)

13(1) Arrêter l'agitateur afin de s'assurer qu'il ne se mette pas 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 et raccorder le tuyau à la vanne d'évacuation (ne pas ouvrir la vanne pour le moment).

13(3) Se laver les mains et les sécher à l'aide d'un essuie-tout à usage unique.

- 13(4) 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 de ferme et inscrire la température à la feuille du registre de collecte de lait en vrac du producteur ainsi qu'au journal de ramassage de lait en vrac ou à l'unité portative. La température du lait devrait être inférieure à 4 degrés Celsius.
- 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 dépasse 4 degrés Celsius, le **conducteur** doit prendre une deuxième lecture de la température une bonne heure après que le lait a été ajouté 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(5) Classer le lait.

13(6) Le **conducteur** doit rejeter le lait d'un réservoir de ferme si celui-ci :

- a) n'est pas sucré ou propre;
- b) a une odeur ou un aspect anormal;
- c) contient des corps étrangers, y compris des insectes, des mouches ou de la vermine;
- d) contient des matières grasses fondues ou, à sa connaissance, un inhibiteur non naturel;
- e) a un aspect aqueux, floconneux, filamenteux, sanglant, filant, épais, coagulé, falsifié ou insalubre;
- f) ne peut pas être agité;
- g) ne peut pas être échantillonné;
- h) a une température qui dépasse les 4 degrés Celsius une heure après avoir été ajouté au réservoir de ferme;
- i) a une température supérieure à 10 degrés Celsius;
- j) n'est autrement pas de bonne qualité.

Nota : Il peut y avoir rejet du lait pour des motifs qui surviennent après ces étapes dans le processus.

13(7) Si le lait est rejeté :

- a) prélever deux échantillons, ou le nombre prescrit, selon les procédures énoncées à la section 13(11) et les mettre dans la boîte à échantillons;
- b) 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 échantillons. Identifier le flacon à l'aide d'une étiquette portant la date et les initiales du conducteur;
- c) si possible, informer le producteur que le lait est rejeté;
- d) aviser les Producteurs laitiers du Nouveau-Brunswick du rejet;
- e) indiquer à la feuille du registre de collecte de lait en vrac du producteur et au journal de ramassage de lait en vrac ou à l'unité portative que le lait a été rejeté et en donner la raison.

13(8) Attendre un minimum de 5 minutes ou plus, s'il y a lieu, afin que le lait s'immobilise. Inspecter visuellement le lait pour tout corps étranger.

13(9) Mesurer le volume de lait cru dans le réservoir de ferme selon la méthode A (jauge) ou B (verre-regard) :

a) Mesure à l'aide de la **jauge** :

- i. retirer la jauge complètement du réservoir à lait de ferme et la rincer à l'eau potable chaude;
- ii. essuyer la jauge à l'aide d'un essuie-tout à usage unique;
- 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, inscrire la mesure à la feuille du registre de collecte de lait en vrac du producteur et au journal de ramassage de lait en vrac ou à l'unité portative;
- iv. convertir la lecture de la jauge en litres à l'aide du tableau de conversion et inscrire le nombre équivalent de litres à la feuille du registre de collecte de lait en vrac du producteur et au journal de ramassage de lait en vrac ou à l'unité portative.

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 bas en haut, 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 à lait de ferme;
- iv. ouvrir le robinet 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 la sous-section (i);
- v. une fois que le lait est clairement visible, amener le chercheur de niveau au bas de la ligne de lait (ménisque) et inscrire la mesure indiquée par la jauge incorporée à la feuille du registre de collecte de lait en vrac du producteur et au journal de ramassage de lait en vrac ou à l'unité portative;
- vi. convertir la lecture de la jauge en litres à l'aide du tableau de conversion et inscrire l'équivalent en litres à la feuille du registre de collecte de lait en vrac du producteur et au journal de ramassage de lait en vrac ou à l'unité portative.

13(10) Après exécution de toutes les procédures de mesure et consignation de toute l'information pertinente, mettre l'agitateur en marche et le laisser marcher

pendant 5 minutes ou plus s'il y a lieu, ou jusqu'à ce que le cycle automatique soit terminé. Si l'agitateur s'arrête, le remettre en marche aussitôt que possible.

13(11) Prélever un échantillon, ou le nombre prescrit, comme suit :

- a) apposer une étiquette de code à barres sur le côté et le dessus du flacon à échantillons, puis inscrire sur les lignes prévues à cet effet la date et les initiales du conducteur à l'aide d'un stylo à encre indélébile;

*Nota : Le **conducteur** doit prélever deux échantillons du lait ramassé du premier producteur. Un des échantillons portera une étiquette indiquant « Contrôle X », la date de ramassage 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 échantillons à l'eau potable chaude et le sécher à l'aide d'un essuie-tout à usage unique;
- c) fixer le flacon à échantillons au porte-flacon;
- d) ouvrir le couvercle du réservoir à lait de ferme;
- e) ouvrir le couvercle du flacon à échantillons 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) mettre le couvercle sur 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) mettre immédiatement le flacon dans un sac en plastique et placer le tout dans la boîte à échantillons avec de la glace.

Nota : Si la glace fond, drainer l'eau. Les échantillons doivent être maintenus entre 0 et 4 degrés Celsius jusqu'à leur livraison à l'usine laitière. Il est recommandé de conserver les échantillons dans un sac en plastique.

- k) Rincer le porte-flacon à l'eau potable chaude et le sécher à l'aide d'un essuie-tout à usage unique.

Nota : Les échantillons sont la propriété de la Commission des produits agricoles (CPA) et ne doivent pas être utilisés pour quelque raison que ce soit, sauf si indiquer au contraire.

13(12) S'assurer que l'agitateur est toujours en marche avant de passer à l'étape suivante.

Transfert du lait cru

14(1) Une fois que le lait a été accepté, que toutes les procédures 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 que le lait devient visible.

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

Nota : 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 à lait de ferme 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 arrières du camion-citerne et inscrire 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 arrières du camion-citerne et inscrire 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'un scellé est manquant, 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 au journal de ramassage de lait en vrac ou à l'unité portative et le surveillant doit en être informé.

17(2) Si le **conducteur** constate qu'un réservoir à lait de ferme a été déménagé, que les pattes d'un réservoir à lait de ferme sont endommagées ou brisées ou que le ciment qui retient les pattes d'un réservoir à lait de ferme s'est détérioré, il doit le consigner au journal de ramassage de lait en vrac ou à l'unité portative et en aviser les Producteurs laitiers du Nouveau-Brunswick à 506-432-4330.

17(3) En cas de questions ou de problèmes, communiquer avec le surveillant immédiatement.

Conducteur et préposé au classement du lait/Réceptionnaire

Quai de réception d'usine

- 18(1) Le quai de réception d'usine est la propriété de l'usine de transformation et, cela étant, le **conducteur** doit respecter ce bien, l'équipement et les règles de l'usine. Un **conducteur** ne doit pas, en aucun cas, mettre la pompe de réception en marche manuelle ou régler, bouger ou desserrer une pièce quelconque 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 attaché à un câble de sécurité.
- 18(3) Si un **conducteur** a des questions ou des problèmes en ce qui concerne 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** doit donner au **conducteur** l'autorisation de reculer son camion-citerne à lait au quai de réception.
- 19(3) Le **conducteur** doit s'assurer 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 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 un camion-citerne à lait;
 - c) vérifier que les numéros de série des scellés de la citerne apposés à tous les points d'accès correspondent aux numéros de série inscrits au 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 correspondent pas ou si des scellés de la citerne sont brisés, manquants ou mal installés, aviser son surveillant immédiatement. Ne pas continuer 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 afin de s'assurer 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, au surveillant du réceptionnaire et le noter au bordereau de ramassage de lait en vrac ou à l'unité portative.
- 21(1) Classer le lait contenu dans le camion-citerne. Un réceptionnaire peut rejeter du lait si celui-ci :
- a) n'est pas sucré ou propre;
 - b) a une odeur ou un aspect anormal;
 - c) contient des corps étrangers, y compris des insectes, des mouches ou de la vermine;
 - d) contient des matières grasses fondues ou, à sa connaissance, un inhibiteur non naturel;
 - e) a un aspect aqueux, floconneux, filamenteux, sanglant, filant, épais, coagulé, falsifié ou insalubre;
 - f) ne peut pas être échantillonné;
 - g) a une température supérieure à 6 degrés Celsius;
 - h) n'est autrement pas de bonne qualité.
- 21(2) Si le lait est rejeté, le **réceptionnaire** doit communiquer avec son surveillant et attendre d'autres directives.
- 21(3) Si le lait est rejeté, le **réceptionnaire** doit remplir un billet de rejet « ROUGE » et le fixer à la vanne du compartiment rejeté du camion-citerne. Consigner l'information à un formulaire de rejet type et suivre la procédure de communication avec tous les intervenants.
- 21(4) a) Si le lait est rejeté pour cause d'inhibiteurs, le **conducteur** doit prendre des échantillons de chaque compartiment du camion-citerne, étiqueter les échantillons et les mettre avec ceux du producteur, puis sceller tous les points d'accès du camion, inscrire les numéros de série des scellés de la citerne au journal de scellement de la citerne, aviser son surveillant et attendre d'autres directives.
- b) Si le lait est rejeté pour toute autre raison, le **conducteur** doit sceller tous les points d'accès du camion, inscrire les numéros de série des scellés de la citerne au journal de scellement de la citerne, aviser son surveillant et attendre d'autres directives.

- 22(1) Une fois que le **réceptionnaire** a classé le lait contenu dans le camion-citerne, 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 échantillons au porte-flacon;
 - c) ouvrir le couvercle du flacon à échantillons 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.
- 22(2) Chaque transformateur doit avoir ses propres normes de qualité additionnelles qui doivent être satisfaites avant que le lait soit reçu.
- 23(1) Utiliser un thermomètre alimentaire pour vérifier la température du lait dans les deux compartiments. Le lait est accepté jusqu'à une température de 6 degrés Celsius ou de 42,8 degrés Fahrenheit.
- 23(2) Laisser les couvercles sur le dessus des compartiments partiellement ouverts.
- 24(1) Le **conducteur** remet au **réceptionnaire** les échantillons de lait qu'il a prélevés du réservoir de ferme dans un sac en plastique.
- 24(2) Le **réceptionnaire** 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 à la feuille d'enregistrement des échantillons de lait.

Conducteur

- 25(1) Le **conducteur** NE DOIT PAS effectuer d'autres opérations tant que le **réceptionnaire** ne lui dise pas qu'il peut poursuivre avec ses procédures opérationnelles normalisées.
- 25(2) Le **conducteur** doit vérifier que tous les couvercles sur le dessus des compartiments sont ouverts.

Réceptionnaire

- 26 Une fois que le lait cru du camion-citerne a satisfait à toutes les normes de classement et de qualité, aviser verbalement le **conducteur** que le lait a été accepté. Le **réceptionnaire** doit maintenant 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. Attacher le tuyau de réception au camion-citerne puis, après s'être assuré que tous les raccords du camion-citerne au système de réception sont bien serrés, ouvrir les vannes du camion-citerne.

Conducteur

- 27(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.
- 27(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 des trous d'homme tant que le produit n'a pas été entièrement déchargé.
- 27(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. Faire les raccordements pour les conduites d'alimentation et de retour du système de lavage sur place.

Réceptionnaire

- 28 Une fois que le **conducteur** a raccordé les conduites de lavage sur place, le **réceptionnaire** démarre le cycle automatisé de lavage sur place.

Conducteur

- 29 Le **conducteur** ou le **réceptionnaire** inscrit le nombre total de litres mesurés au bordereau de ramassage de lait en vrac ou à l'unité portative, puis le **conducteur** et le **réceptionnaire** doivent signer à la ligne prévue à cet effet.
- 30 Dès que le cycle de lavage sur place commence, le conducteur peut commencer à nettoyer la citerne et le camion à lait en suivant la procédure suivante :

- a) observer le système de codage en 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 pas 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 lavés toutes ces pièces, les rincer et les aseptiser;
 - d) vaporiser la pompe et le rotor avec un lubrifiant sanitaire approuvé et remonter l'équipement.
- 31(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.
- 31(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.
- 32 Fermer tous les couvercles des trous d'homme, le bouchon de la conduite de lavage sur place et les deux portes de compartiments. Inscrivent 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

- 33 Le **transformateur** doit fournir de la glace pour la boîte isolée à échantillons du conducteur, un endroit où ranger les flacons à échantillons et un réfrigérateur pour conserver les échantillons entre 0 et 4 degrés Celsius.

Entretien préventif du système de réception

- 34(1) Le **transformateur** est responsable de tout le nettoyage, l'entretien préventif et l'étalonnage du système de réception.
- 34(2) Le remplacement des garnitures et l'inspection du système de réception doivent être effectués au moins une fois par année.
- 34(3) L'étalonnage du système et du compteur de réception doivent être effectués au moins une fois par année.